

# Sterne für die Besten

von Burkart Schmid

Montag, 03. Februar 2020



FOOD + HEALTH

Die Erstplatzierten mit Theresa Geisel (links außen) und Juror Prof. Jochen Rädker (ganz rechts).

**Der Verein Food & Health e.V. hat in einer Ausschreibung die 50 besten Kantinen Deutschlands ermittelt und zwar in den Kategorien Gesamt, Genuss, Verantwortung und Gesundheit.**



Zum zweiten Mal regnet es auf die Betriebsgastronomie Sterne. Der Food & Health-Kantinentest zeichnete wieder 50 Unternehmen für deren gastronomische Leistung aus. Erstmals wurde in Stuttgart gefeiert.

- Premiere für ein Unternehmen, das erstmals mit der Bestnote 4,5 Sterne – von fünf – ausgezeichnet wurde: **Engelbert Strauss in Biebergemünd** mit der Cucina del Campo.
- Neun Unternehmen erhielten für die Betriebsgastronomie **vier Sterne**.
- Elf Bewerber wurden erstmals **mit 3,5 Sternen ausgezeichnet**.

Novum ist 2020 die Vergabe halber Sterne, um differenzierter die Bemühungen um eine bessere Betriebsgastronomie zu honorieren.

**Health & Food Kantinentest: Betriebsgastronomie im Rampenlicht**



Sieger in den drei Kategorien: v.l. Theresa Geisel, Valentin Koch, Christjan Knudsen (Boehringer Ingelheim), Olga und Uwe Kürschner, (Engelbert Strauss), Astrid Burschel (Wago), Gabriel Jäckel (ES), Christian Hadrossek (Genuss & Harmonie/Wago), Tim Hillemann (Wago) und Moderator Prof. Jochen Rädcker. Die Erstplatzierten der Kategorien bis 750 Essen, bis 1.500 Essen und über 1.500 Essen im Porträt: gv-praxis März 2020. (Health & Food)

2 von 29

TEILEN **f** (<https://www.facebook.com/sharer/sharer.php?u=http%3A%2F%2Fwww.food-service.de%2Fmaerkte%2Fnews%2Ffood--health-kantinentest-sterne-fuer-die-besten-44484>) **t** (<https://twitter.com/share?url=%2Fmaerkte%2Fnews%2Ffood--health-kantinentest-sterne-fuer-die-besten-44484>)



Volles Haus in der Stuttgarter Agentur

TEILEN **f** (<https://www.facebook.com/maerkte%2Fnews%2Ffood--health-kantinentest-sterne-fuer-die-besten-44484>)



## Hier vorab die Top-Gewinner:

### Bis 750 Essen pro Tag

1. Engelbert Strauss, Biebergemünd
2. Brainlab, München
3. PERI, Weißenhorn

### Sieger in den Kategorien:

- Genuss: Brainlab, München
- Gesundheit: Engelbert Strauss, Biebergemünd
- Verantwortung: Engelbert Strauss, Biebergemünd

### bis 1.500 Essen pro Tag

1. WAGO, Minden
2. Allianz, Unterföhring
3. WMF, Geislingen

### Sieger in den Kategorien:

- Genuss: Vector, Stuttgart
- Gesundheit: BASF Coatings, Münster
- Verantwortung: WMF, Geislingen

**über 1.500 Essen pro Tag**

**1. Boehringer, Ingelheim**

**2. Siemens Healthcare, Forchheim**

**3. R+V Versicherung, Wiesbaden**

Sieger in den Kategorien:

- Genuss: R+V Versicherung, Wiesbaden
- Gesundheit: Boehringer, Ingelheim
- Verantwortung: Boehringer, Ingelheim

Generell spiegeln sich in der neuen Tester-Runde auch gesellschaftliche Themen wie **Klimawandel und Nachhaltigkeit** in den Konzepten wider. Die Sterne stellen für alle Gastro-Teams einen gewaltigen Motivationsschub dar. In Stuttgart kamen 43 von 50 eingeladenen Top-Teams, um sich die begehrte Urkunde samt Foto-Shooting abzuholen. Gratulation! **Wir berichten ausführlich auf 6 Seiten im Februarheft.**

**Mehr spannende Stories  
im Probe-Abo.**

Jetzt  
testen



<https://abo.food-service.de/order/gv-praxis-de/print-plus-digital-abo/probeabo/gv-praxis-Probeabo-Print-Digital-92/angebot?>

DIE JUREN

- Prof. Dr. Nicole Graf, Rektorin DHBW Heilbronn, Studiengang BWL-Food-Management
- Prof. Jochen Rädiker, Gründer Strichpunkt Design, Stuttgart & Hochschule Konstanz
- Boris Rafalski, Managing Partner SoulSpice, Zürich
- Prof. Dr. Volkmar Nüssler, Geschäftsführender Koordinator, Tumorzentrum, LMU München
- Thomas Camenzind, Geschäftsführer Foodroots, Zürich
- Gregory Emmel, Food & Health e.V., München
- Otto Geisel, Fachbuch-Autor, Gründungsmitglied Food & Health e.V., München
- Theresa Geisel, Vorsitzende Food & Health e.V., München

THEMEN:

 Engelbert Strauss

 Betriebsgastronomie

 Otto Geisel

