

Ausgezeichnet gesundes Angebot

Freitag, 21. Februar 2020



FOOD & HEALTH

Léon F. Wuest (r.), Inhaber und Geschäftsführer der Navitas Restaurations GmbH, nahm gemeinsam mit seinem Geschäftsführer Operative, Detlef Wolter, den Preis in Stuttgart entgegen.

Das Navitas-Betriebsrestaurant bei der Morphosys AG in Planegg bei München gehört zu den besten und gesündesten Kantinen Deutschlands! Zum zweiten Mal hat der Verein "Food & Health" führende Betriebs-Gastronomien bewertet.



„Der Preis bestätigt uns in dem Anspruch, unsere Gäste in jedem unserer 20 Betriebsrestaurants kulinarisch und gesund zu verwöhnen.“

– Léon F. Wuest, Geschäftsführer, Navitas Restaurations GmbH

Die Navitas Restaurations GmbH aus München ging mit ihrem Betriebsrestaurant "Ignaz" bei der Morphosys AG in das Rennen um die besten Kantinen. Der Food & Health-Kantinentest (<https://www.food-service.de/maerkte/news/food--health-kantinentest-sterne-fuer-die-besten-44484>) bewertet das kulinarische Angebot in den Mit-

arbeiterrestaurants nach den Kategorien Verantwortung, Genuss und Gesundheit. Das Ignaz sicherte sich in der Kategorie "Gesundheit" den 5. Platz in der Gruppe der Betriebe bis 750 Essen pro Tag.

Gesamtsieger in der Gruppe der kleineren Betriebe war die Mitarbeiterverpflegung bei Workwear-Anbieter Engelbert Strauss (<https://www.food-service.de/maerkte/news/food--health-kantinentest-cucina-de-campo-ist-die-beste-44486>), in Biebergemünd, die auch bei den Kategorien Gesundheit und Verantwortung den 1. Platz belegten. Unter dem Stichwort Genuss setzte sich das Catering von Essfrequenz bei Brainlab in München durch.

Hoch motiviert im Team

Léon F. Wuest, Inhaber und Geschäftsführer der Navitas Restaurations GmbH: "Wir freuen uns sehr über diese Auszeichnung und gratulieren dem Ignaz-Team um Betriebsleiter und Küchenchef Christian Fischer herzlich! Dass wir dabei auf Regionalität, Saisonalität sowie Hausgemachtes setzen, ist nicht nur nachhaltig, sondern wird von unseren Gästen sehr geschätzt!"

ÜBER DIE NAVITAS RESTAURATIONS GMBH

Die Navitas Restaurations GmbH wurde 2005 von Léon F. Wuest gegründet. Das Münchner Catering-Unternehmen betreut heute rund 20 Betriebe in Bayern und Baden-Württemberg und beschäftigt 250 Mitarbeiter. Der Name Navitas, Lateinisch für emsig, rasch, schnell, steht für die Philosophie des Unternehmens, flexibel und individuell auf die Bedürfnisse der Kunden einzugehen.

**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?>).

ÜBER DEN FOOD & HEALTH-KANTINENTEST

Der Food & Health-Kantinentest möchte der Bedeutung der Mitarbeitergastronomie mehr Würdigung verschaffen. Er bewertet das kulinarische Angebot der Betriebe nach den Themenfeldern Verantwortung, Gesundheit und Genuss im Mittelpunkt. Neben den Gesamtsiegern werden auch die Besten in diesen drei Schwerpunkten ausgezeichnet. Um die Kantinen besser und fair zu vergleichen, sind die Unternehmen in drei Gruppen eingeteilt nach der Zahl der täglich servierten Essen: bis zu 750, bis 1.500, über 1.500. Eine achtköpfige Experten-Jury aus den Bereichen Medizin, Gastronomie, Kommunikation und Betriebswirtschaft reiste mit der Vorsitzenden des Vereins Food & Health Theresa Geisel zu über 200 Betrieben in ganz Deutschland. Die Top-50 wurden ausgezeichnet. In der Gruppe bis 1.500 Essen pro Tag trug Wago Kontakttechnik in Minden mit Caterer Genuss & Harmonie (<https://www.food-service.de/maerkte/news/food--health-kantinentest-1.-platz-fuer-wago-in-minden-44490>) den Sieg davon. Bei den Unternehmen, die mehr als 1.500 Essen täglich servieren, machte das Pharmaunternehmen Boehringer Ingelheim (<https://www.food-service.de/maerkte/news/boehringer-ingelheim-betriebsrestaurant-setzt-massstaebe-44496>) das Rennen, das seine Mitarbeiter in Eigenregie verpflegt.


THEMEN:

 Morphosys AG

 Restauration

 Kantine

 München

 Deutschland

 Léon F. Wuest

 Gemeinschaftsgastronomie