

## NEWS &amp; EVENTS

# Platz 1 in Sachen Genuss: CANtine by Traube Tonbach erneut Sieger

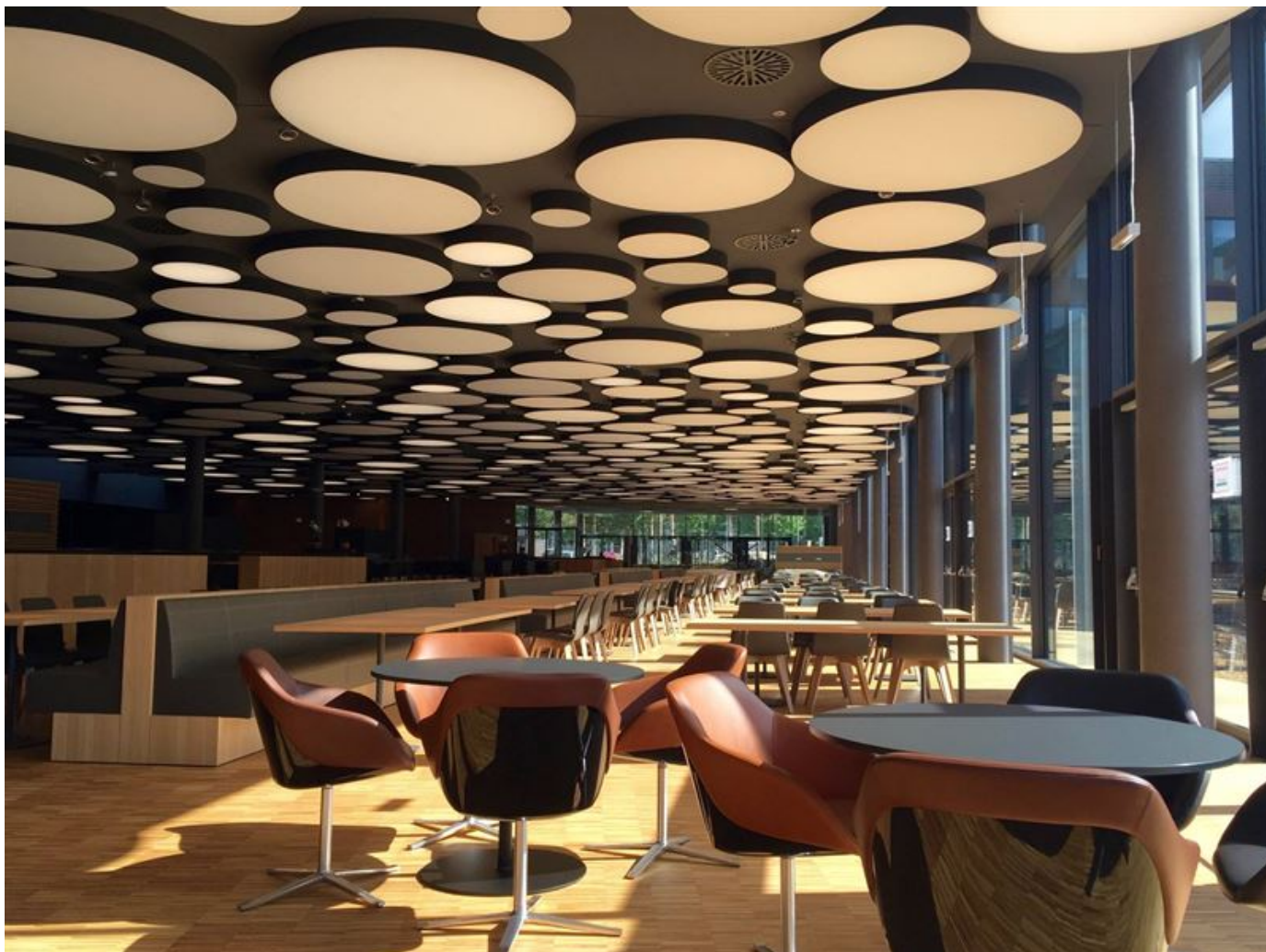
Der Food & Health e.V. hat zusammen mit dem Magazin FOCUS zum zweiten Mal deutschlandweit Kantinen getestet, um herauszufinden, welche Unternehmen auch in puncto Mitarbeiterverpflegung Maßstäbe setzen. Mit Vielfalt, Saisonalität und besonderen Genusswochen überzeugte die Expertenjury erneut das genussorientierte Konzept des Baiersbronner Feinschmeckerhotels für den Automobilzulieferer Vector Informatik in Stuttgart.

Feber 3, 2020 | Fotos: Traube Tonbach, beigestellt

## Warum holte die CANtine by Traube Tonbach Platz 1?

Dass Deutschlands Kantinen mehr als Schnitzel und Pommes können, zeigte schon das Fazit des ersten Kantinentests 2018. Jetzt wurde erneut begutachtet, was Unternehmen ihren Mitarbeitern auf-tischen. Im aktuellen FOCUS ist der neue Food & Health-Kantinentest 2020 mit den Top 50 der besten Betriebsgastronomien in Deutschland erschienen. Zum zweiten Mal auf dem Siegereppchen in der Kategorie Genuss: das Mitarbeiterrestaurant „CANtine by Traube Tonbach“ bei Vector in Stuttgart. Das Kantinenkonzept des Feinschmeckerhotels für den marktführenden Automobilsoftwareentwickler belegt Platz 1 in der Kategorie „Genuss“ sowie Platz 4 in der Kategorie „Gesundheit“ bis 1500 Essen täglich.

„Unsere Maxime sind gesunde, abwechslungsreiche Gerichte wie in einer guten Restaurantküche“, erklärt Sebastian Finkbeiner. Als einer der beiden Junior Chefs der Traube Tonbach hat der gelernte Koch das Kantinenkonzept mitentwickelt. „Convenience und kantinenübliche Fertigware kommen bei uns nicht auf den Tisch.“



Zum zweiten Mal auf dem Siegertreppchen in der Kategorie Genuss: das Mitarbeiterrestaurant „CANTine by Traube Tonbach“ bei Vector in Stuttgart.

Teil der genuss- und gesundheitsbewussten Ausrichtung sind auch regelmäßige Themenwochen, bei denen zum Beispiel eine ländertypische Küche wie die Japans, Koreas oder Mexikos oder aber besondere Produkte wie Krustentiere und Seefische im Mittelpunkt stehen. Auch eine Gourmetwoche, in der die Tonbacher Küchenchefs Seite an Seite mit dem CANTine-Team kochen, gehört zum festen Programm. So servierte zuletzt Torsten Michel, 3-Sterne-Koch der Schwarzwaldstube, mit „Zweierlei vom Pommerschen Rind mit Kartoffel-Röstzwiebelstampf, Bohnen-Cassoulet und Speck“ einen herzhaften Klassiker zum Winteranfang. „Gerichte der Spitzenküche für hunderte Gäste in einem sehr überschaubaren Zeitfenster zuzubereiten, ist selbst für die erfahrenen Profis eine Herausforderung“, weiß auch Wilfried Denk, gastronomischer Leiter der Traube Tonbach.

Sebastian Finkbeiner bestätigt indes die gestiegene Bedeutung einer geschmackvollen und gesunden Ernährung am Arbeitsplatz: „Gerade in fortschrittlichen Firmen, die international im Wettbewerb um die besten Köpfe stehen, ist eine sehr gute Betriebsgastronomie ein enorm wichtiger Marktvorteil.“ Dies gilt auch für das Softwareunternehmen Vector. Geschäftsführer Thomas Beck erklärte die Neukonzeption seiner Kantine am Hauptsitz in Stuttgart Weilimdorf zur Chefsache und vertraute auf die kulinarische Kompetenz der Traube Tonbach. 2016 wurde das Mitarbeiterrestaurant mit angeschlossener Skylounge und Café Bar eröffnet. Seit der Übernahme der Betriebsgastronomie durch das erfahrene Team aus Baiersbronn hat sich die Anzahl der täglichen Gäste auf bis zu 1500 Mitarbeiter verdoppelt.

Zur besseren Vergleichbarkeit wurden alle teilnehmenden Kantinen im Food- & Health-Test in drei Gruppen, basierend auf der Anzahl der pro Tag verpflegten Gäste, eingeteilt. Weil die Speiseangebote aber auch Ausdruck einer sich ändernden Firmenkultur sind, wurde nicht nur auf Abwechslung und Vielfalt der Lebensmittel geachtet. Im Bewertungsverfahren standen auch Transparenz bei der Produktherkunft, verantwortungsvolle Maßnahmen zur Vermeidung von Speiseresten und Plastikmüll, der gesundheitliche Ansatz des Konzepts sowie die Preispolitik auf dem Prüfstand, heißt es im FOCUS. Neben den Gesamtsiegern wurden so die Gruppenbesten in den Kategorien Genuss, Gesundheit und Verantwortung gekürt. Entscheiden durften neun Experten aus Medizin, Gastronomie, Wissenschaft und Wirtschaft.

Hier geht's zu unserer Exklusivstory über die Traube Tonbach: [www.rollingpin.at/people/die-naechsten-bitte](http://www.rollingpin.at/people/die-naechsten-bitte)



NÄCHSTER ARTIKEL

VORHERIGER ARTIKEL

---

## Das könnte dich auch interessieren