

1. Platz in Sachen Genuss

Freitag, 07. Februar 2020



R+V VERSICHERUNG

Das Gastronomie-Team von La Cantina bei der R+V Versicherung in Wiesbaden freut sich über die drei Preise.

Das Wiesbadener Betriebsrestaurant der R+V "La Cantina" ist eines der besten in Deutschland. Mit 4 von 5 Sternen belegt es im Kantinentest des Vereins Food & Health den 1. Platz in der Kategorie "Genuss" bei Betrieben über 1.500 Essen täglich. Unter den Bewertungskriterien "Nachhaltigkeit" und "Gesundheit" erreichte La Cantina jeweils den 3. Platz.



Um innovative Konzepte der Mitarbeitergastronomie zu würdigen und mehr öffentliche Anerkennung zu erzeugen, hat der Verein Food & Health 2018 den Kantinentest (<https://www.food-service.de/maerkte/news/food--health-kantinentest-sterne-fuer-die-besten-44484>) ins Leben gerufen. Immer mehr große Firmen legten Wert auf gutes Essen am Arbeitsplatz – um die Gesundheit zu fördern aber auch, um sich **als attraktiver Arbeitgeber zu positionieren**.

"Wir freuen uns ganz besonders, dass wir einen solchen Erfolg verbuchen können", sagt Thomas Walter, Abteilungsleiter Gastronomie & Services und Geschäftsführer der vor zwei Jahren gegründeten R+V Dienstleistungs-GmbH. Der **öffentlichkeitswirksame Kantinentest** hebt die große Verantwortung der Betriebsgastronomien hervor.

Basis für den Erfolg der Wiesbadener sei vor allem sein motiviertes Team mit frischen Ideen, so Walter. Neue Trends wie etwa die **vegetarische und vegane Küche** rückten immer wieder in den Fokus. Dabei gehe es um Vielfalt, betont er: "Wir wollen keinen Fleisch-Esser zum Veganer machen, **sondern den Veganer locken**, der heute noch nicht in die Kantine geht."

R+V Gastronomie Wiesbaden bildet aus

Die R+V-Dienstleistungsgesellschaft betreibt zwei Restaurants in Wiesbaden. Ab 2021 will sie Köche und Restaurantfachkräfte ausbilden. Auch ein **Duales Studium für Gastronomie-Management** ist geplant.



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

ÜBER DIE R+V DIENSTLEISTUNGS-GMBH

Die R+V ist eine der größten Versicherungen in Deutschland mit Wurzeln in der Genossenschaftsbewegung und zählt über 14.000 Mitarbeiter sowie knapp 500 Auszubildende. Sie ist Teil der Genossenschaftlichen Finanzgruppe Volksbanken Raiffeisenbanken. Der Brutto-Umsatz betrug 2018 rund 16 Mrd. Euro. Die R+V Dienstleistungs-GmbH mit 80 Mitarbeitern ist der gastronomische Service-Partner der R+V-Gruppe. Sie betreibt den Gäste- und Konferenzbereich, ist für Events und den Vorstandsbereich zuständig. Das Team betreibt die Mitarbeiterrestaurants am Standort Wiesbaden inklusive Cafeterien, Shops und Automatenstationen und bündelt die gastronomischen Leistungen im Konzern.

ÜBER DEN FOOD & HEALTH-KANTINENTEST

Der Food & Health-Kantinentest (<https://www.food-service.de/maerkte/news/food--health-kantinentest-sterne-fuer-die-besten-44484>), 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 Pharmunternehmen Boehringer Ingelheim (<https://www.food-service.de/maerkte/news/boehringer-ingelheim-betriebsrestaurant-setzt-massstaebe-44496>), das Rennen, das seine Mitarbeiter in Eigenregie verpflegt.

THEMEN:


 Wiesbaden

 Genuss

 R+v

 Kantinentest

 Betriebsrestaurant

 Gemeinschaftsgastronomie

 Thomas Walter