

FOOD & HEALTH KANTINENTEST 2024 DIE 50 BESTEN



Unternehmen	Caterer	Stadt	Das ist besonders	Größe	Sterne
50hertz	WISAG	Berlin	Gesunde Speisen für MitarbeiterInnen und ihre Kinder	> 400	★★★★
Amadeus Data Processing	Eurest	Erding	Gastronomieleiterin Fanny sorgt mit ihrem Stullenkonzept für kreative Abwechslung	< 400	★★★★
AXA Konzern	Eurest	Köln	In der hauseigenen Bäckerei wird das Handwerk gelebt	> 400	★★★★
AXA Konzern	Eurest	Offenbach	Die Gastronomie bietet für jedes Arbeitszeitmodell die passende kulinarische Lösung	< 400	★★★★
AXA Konzern	Leonardi	München	Das Betriebsrestaurant ist die große Wohnküche des Unternehmens	< 400	★★★★
Axel Springer	PACE Paparazzi	Berlin	Förderung der Gesundheit durch FREE FOOD - kostenfreies Frühstück und ein Gericht zum Lunch/Abendessen für alle MitarbeiterInnen	> 400	★★★★★
Babor Beauty Group	Primus Service	Eschweiler	Ein Gewächshaus soll zukünftig für eigenes Gemüse sorgen	< 400	★★★★★
BASF Coatings	Aramark	Münster	Engagiertes Zusammenspiel zwischen Gastronomie und Unternehmen	> 400	★★★★
Basler	Klüh Catering	Ahrensburg	Zukünftig versorgt ein großer Obst- und Gemüsegarten das Restaurant	< 400	★★★★
Bavaria Towers	Aramark	München	Gastronomieleiterin Anela verwöhnt ihre Gäste mit selbstgebackenen Köstlichkeiten	> 400	★★★★
Bayer	Eigenregie	Leverkusen	Das Restaurant spielt seit der Gründung 1885 eine zentrale Rolle in der Firmenkultur	> 400	★★★★
Bay. Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft, Forsten und Tourismus	Organic Garden	München	Vorbildfunktion: Das Ministeriums zeigt, wie die Ernährungswende gelingen kann	< 400	★★★★

Bröckling Vullhorst Ingenieure	Eigenregie	Hövelhof	Ein eigener Koch verwöhnt die MitarbeiterInnen täglich aufs Neue	< 400	★★★★★
Carl Zeiss	Gusto Gourmet	Oberkochen	Nose-to-Tail von regionalen Demeter-Rindern	> 400	★★★★★
CIBA VISION	Eurest	Großwallstadt	Der "Blind Lunch" bringt neue MitarbeiterInnen zusammen	> 400	★★★★★
Continental und Vitesco	Eurest	Regensburg	Ein starkes Team begeistert die Gäste am Campus	> 400	★★★★★
Deutsche Flugsicherung	Eurest	Karlsruhe	Gesunde und leichte Küche unterstützt die Fitness und Aufmerksamkeit der Fluglotsen	< 400	★★★★★
DFB Campus	Dussmann	Frankfurt/Main	Das Team zeigt wie vielfältig Gastronomie heute sein kann - von MitarbeiterInnen, über Profi-SportlerInnen hin zu Event-Gästen	< 400	★★★★★
DHL Group	Primus Service	Bonn	Verschiedene Konzepte bieten für jeden Geschmack der unterschiedlichen Herkunftsländer der Gäste etwas	> 400	★★★★★
Enerparc	Glück in Sicht	Hamburg	Das hochwertige Restaurant wird abends zur coolen Bar	< 400	★★★★★
fischerwerke	Eigenregie	Waldachtal	Das frisch gebackene Brot aus dem Holzofen ist eines der wöchentlichen Highlights	> 400	★★★★★
Fresenius	Genuss & Harmonie	Bad Homburg	Ein großer Kräutergarten schmückt nun das Firmengelände	> 400	★★★★★
Haufe Lexware	Aramark	Freiburg	Kurzurlaub im Restaurant dank des internationalen "Guest Chef Programms"	> 400	★★★★★
Henkel	Eigenregie	Düsseldorf	Eine vielfältige Eigenmarke bringt die Henkel Kulinarik auch ins Homeoffice	> 400	★★★★★
Hexal Sandoz International	Eurest	Holzkirchen	Das eigene „Stop Food Waste“ Buch regt zur kreativen Resteverwertung an	< 400	★★★★★
Hirschvogel	Genuss & Harmonie	Denklingen	Frisches Essen für den Schichtbetrieb - und ein eigenes Fitnessstudio	> 400	★★★★★
ING DiBa	Consortium	Nürnberg	Die Gäste erhalten auf vielfältige Weise Informationen zu den Speisen	< 400	★★★★★
Intersport	Aramark	Heilbronn	Die Gastronomie versorgt nicht nur die MitarbeiterInnen, sondern auch Großevents	< 400	★★★★★
Knorr-Bremse	Aramark	München	Das attraktive Trattoria-Konzept sorgt für Restaurant-Gefühl am Arbeitsplatz	> 400	★★★★★
Kostal Industrie Elektrik	Primus Service	Hagen	Das besonders engagierte Team zeigt, wie gut gesunde Küche schmecken kann	< 400	★★★★★

MARK	GenussZeit	München	Enge Partnerschaften mit regionalen Produzenten	< 400	★★★★★
Mercedes Benz Group	Eigenregie	Stuttgart	Bis 2025 soll hier die "Planetary Health Diet" umgesetzt werden	> 400	★★★★★
Miele	Genuss & Harmonie	Gütersloh	Restaurant-Feeling am Arbeitsplatz mit leckeren 3-Gänge-Menüs	> 400	★★★★★
Mondelez	Primus Service	Bremen	Hier wird Gastgeberschaft mit Herz gelebt	< 400	★★★★★
NEW	Primus Service	Mönchengladbach	Freitags werden mit "Taste-no-Waste" Lebensmittelreste kreativ verwertet	< 400	★★★★★
NEWTON	Frühauf Genuss	München	Ein eigenes Magazin informiert die Gäste über Aktionen und Hintergründe in der Gastronomie	> 400	★★★★★
PHOENIX	Aramark	Mannheim	Ausgefallene Küche von Samuele und seinem Team	< 400	★★★★★
Polizei Offenbach	Primus Service	Offenbach	Maik und sein Team begeistern für neue Gerichte	< 400	★★★★★
Procter & Gamble	Eurest	Kronberg	Das Restaurant hat einen sehr positiven Einfluss auf die MitarbeiterInnenzufriedenheit	> 400	★★★★★
PVH Brands Germany (Tommy Hilfiger & Calvin Klein)	Eigenregie	Düsseldorf	Die beeindruckende Gastronomie ist gestaltet wie ein Szene-Restaurant und fördert die Kommunikation	< 400	★★★★★
SICK	Dussmann	Waldkirch	Hier wird eine starke Partnerschaft zwischen Gastronomie und Unternehmen gelebt	> 400	★★★★★
Stadtwerke Frankfurt	Dussmann	Frankfurt/Main	Viele Jahresaktionen sorgen für Abwechslung	> 400	★★★★★
Swisslife	Eigenregie	Garching	Engagement für Aus- und Weiterbildung in der Gastronomie	< 400	★★★★★
Techno Campus Berlin	Aramark	Berlin	Innovatives Gastro-Team in ebensolcher Location, einem alten Maschinengelände	< 400	★★★★★
TenneT TSO	Eurest	Bayreuth	Das Team zeigt, wie man seine Gäste für gesunde Ernährung begeistern kann	> 400	★★★★★
Texeria	DEKRA Congresshotel Wart	Nagold	Ansprechendes Ambiente, durchdachtes Design, vielfältige Nutzungsmöglichkeiten	< 400	★★★★★
Vaillant Group	Aramark	Remscheid	Kochkurse bringen gutes Essen auch nach Hause	> 400	★★★★★
Vector Informatik	CANtine made by Traube Tonbach	Stuttgart	Kulinarik auf höchstem Niveau lässt die MitarbeiterInnen aus dem Homeoffice pilgern	> 400	★★★★★

Vector Informatik	CANtine made by Traube Tonbach	Regensburg	Der Kreativität des jungen Teams sind keine Grenzen gesetzt	< 400	★★★★★
WMF	Eigenregie	Geislingen / Steige	Das unermüdliche Engagement des Gastronomieteams zeigt wie Regionalität gelebt werden kann	> 400	★★★★

Food & Health Sterne-Skala 1–5:

★ Erste Ansätze in den Bereichen Verantwortung, Gesundheit & Genuss

★★ Strukturelle Umsetzung hat begonnen

★★★ Ausgezeichnetes Konzept, durchgängige Umsetzung

★★★★ Herausragendes Konzept, ganzheitliche Umsetzung

★★★★★ Exzellentes Konzept mit zukunftsweisender Umsetzung, das Auslöser für weitere nachhaltige Prozesse ist

★ Die Sonderfarbe Orange bei den Sternen kennzeichnet die Besten in einer Kategorie