

Pressemitteilung

Kontakt

Marc Matusch

Leiter Vertriebssteuerung und Marketing

matusch@die-frischemacher.de

Tel.: + 49 (0)621 30 600 - 663

Fax: + 49 (0)621 30 600 - 500

Genuss & Harmonie Holding GmbH

Weinheimer Straße 58-60

68309 Mannheim

www.die-frischemacher.de



Deutschlands beste Kantine – Genuss & Harmonie mit AUDI auf Platz 1

Mannheim, den 04.10.2018 – Genuss & Harmonie landete im Jahre 2018 gemeinsam mit AUDI auf Platz 1 im Ranking der besten Kantinen Deutschlands (FOCUS). Neben AUDI sind im Ranking auch die Betriebsrestaurants von Genuss & Harmonie bei adidas und Berner vertreten. Wir finden: Ein verdientes Ergebnis und eine super Leistung unserer Frischemacher und Frischemacherinnen!

„Die Platzierung von Genuss & Harmonie bei AUDI zeigt uns, dass sich unsere Qualitätsphilosophie am Markt zunehmend durchsetzt und die Gäste einen hohen Wert auf gesunde, nachhaltige und vor allem qualitativ hochwertige Speisen legen“ so Marc Matusch Leiter Vertrieb und Marketing.

„Unsere Gäste beweisen uns täglich, dass Sie bereit sind, in Ihre Verpflegung am Arbeitsplatz zu investieren, wenn Sie dadurch eine entsprechende Qualität erhalten. Zudem ist es den Gästen zunehmend wichtig, sich am Arbeitsplatz gesund zu ernähren, um langfristig leistungsfähig und fit zu bleiben“ so Christoph Nagy, verantwortlicher Gastronomieleiter von Genuss & Harmonie bei der AUDI AG. „Unsere Gäste schätzen nicht nur unsere vielfältigen vegetarischen und veganen Gerichte, sondern auch, dass das von uns verwendete Fleisch vom Einkauf bis zur Verarbeitung hochwertig ist und man die liebevolle Zubereitung schmeckt. Auch für die Frische unserer Gerichte finden unsere Gäste Anerkennung. Zudem schätzen diese unsere Kreativität und freuen sich, neben Klassikern auch trendige Ernährungsformen, wie z.B. Paleo-Gerichte, auf dem Speiseplan zu finden.“

Im ersten bundesweiten Kantinentest Magazin stellte das Magazin „FOCUS“ gemeinsam mit Food & Health e.V. die Frage, welche Firmen mit ihrer Gastronomie neue Maßstäbe setzen. Die Restaurants wurden dazu von den Gästen oder Unternehmen selbst nominiert und im Anschluss von einer neunköpfigen Experten-Jury aus interdisziplinären Bereichen (Medizin, Gastronomie, Wissenschaft und Wirtschaft) bewertet. Gemäß der Philosophie des Food & Health e.V.s stand bei der Bewertungen der Einklang aus Verantwortung, Gesundheit und Genuss im Mittelpunkt. Veröffentlicht wurden die 50 besten Kantinen im Magazin FOCUS (40/2018) in einem sechs-seitigen Artikel, der diese in den Unterkategorien „Gesamtsieger“ (Top 5), „Verantwortung“, „Genuss“ und „Gesundheit“ (jeweils Top 3) nach Unternehmensgröße darstellt.

Pressemitteilung_Deutschlands beste Kantine			Seite:	1 von 2
Revision: A	Revisionsdatum: 04.10.2018	Erstellt durch: Marketing	Freigegeben durch: MAT	

Wir sind sehr stolz auf unsere Frischemacherinnen und Frischemacher und danken allen Beteiligten für diese herausragende Leistung! Auch all unseren Kollegen (m/w) bei adidas und Berner sprechen wir für ihr großartiges Ergebnis unsere Glückwünsche aus.

Wir sind gespannt, was uns das kommende Jahr bringt, wenn der Wettbewerb um Deutschlands beste Kantine in eine neue Runde geht. Der Wettbewerb für das Jahr 2019 läuft bereits auf Hochtouren, wir sind voller freudiger Erwartungen, welche unserer Betriebsrestaurants im Ranking zu finden sind. Und vielleicht gehört Ihr Genuss & Harmonie Betriebsrestaurant in der Zukunft auch dazu.

Über Genuss & Harmonie:

Genuss & Harmonie ist ein seit **1995** bestehendes und familiengeführtes Cateringunternehmen aus Mannheim. Das Unternehmen ist deutschlandweit mit ca. **115 Restaurants** und rund **1.400 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern** aktiv und verwöhnt seine Kunden täglich aufs Neue mit handwerklicher und individueller Frischküche auf gehobenem Restaurantniveau.

(*) Alle männlichen Bezeichnungen im Text stehen ausnahmslos für jedes Geschlecht. Denn wir leben Vielfalt und das schmeckt auch allen.
Wir sind Unterzeichner der „Charta der Vielfalt“.

Pressemitteilung_Deutschlands beste Kantine		Seite:	2 von 2
Revision: A	Revisionsdatum: 04.10.2018	Erstellt durch: Marketing	Freigegeben durch: MAT