

Datum

03.02.2020 / 3843

Seite

1/2

Bei Rückfragen

Mae von Lapp
 Konzern-Kommunikation
 Raiffeisenplatz 1
 65189 Wiesbaden
 Tel.: 0611-533-5848
 Fax: 0611-533-775848
 E-Mail: presse@ruv.de

Information für die Medien

R+V-Betriebsrestaurant gewinnt Kantinentest

Das Wiesbadener Betriebsrestaurant der R+V „La Cantina“ gehört jetzt offiziell zu den Besten in Deutschland: Im Kantinentest der Organisation Food & Health aus München hat die R+V-Betriebsgastronomie den ersten Platz in der Kategorie „Genuss“ erhalten und ist dafür mit vier Sternen ausgezeichnet worden. Auch in den Kategorien „Nachhaltigkeit“ und „Gesundheit“ haben die Wiesbadener gepunktet. In der Gesamtwertung haben sie den 3. Platz erreicht.

Food & Health initiiert Kantinentest

Laut Food & Health werden in der Wahrnehmung viele Kantinen nach wie vor auf Currywurst reduziert, obwohl sie zunehmend innovative Konzepte umsetzen. Immer mehr große Firmen legen Wert auf ein gutes Kantinenessen, denn die Verpflegung am Arbeitsplatz beeinflusst die Gesundheit der Mitarbeiter maßgeblich. Die Unternehmen wissen, dass sie mit einer guten Betriebsgastronomie Wertschätzung für ihre Mitarbeiter zeigen und damit auch die Arbeitgebermarke stärken. Der Verein Food & Health hat sich zum Ziel gesetzt, die Bedeutung der Gemeinschaftsverpflegung in der Öffentlichkeit hervorzuheben.

„Wir freuen uns ganz besonders, dass wir einen solchen Erfolg verbuchen können“, sagt Thomas Walter, Abteilungsleiter Gastronomie & Services und Geschäftsführer der erst vor zwei Jahren gegründeten R+V Dienstleistungs-GmbH. Mit dem Test werde die große Verantwortung der Betriebsgastronomien hervorgehoben.

Frische Ideen locken neue Esser

Basis für den Erfolg der Wiesbadener ist seiner Meinung nach vor allem motiviertes Personal mit frischen Ideen. Damit rücken auch neue Trends immer wieder in den Fokus, wie zum Beispiel die vegane und die vegetarische Küche. Dabei betont Walter, es gehe vor allem um Vielfalt: „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 zukünftig aus

Die R+V Dienstleistungsgesellschaft betreibt zwei Restaurants in Wiesbaden. Von 2021 an will die R+V auch Köche und Restaurantfachkräfte ausbilden sowie ein Duales Studium für Gastronomie-Management anbieten.

Infos zum Kantinentest

- Deutschlands einziger Kantinentest findet bereits im zweiten Jahr statt.
- 200 Gastronomiebetriebe haben sich beworben. Zur besseren Vergleichbarkeit wurden die Bewerber in drei Größen unterteilt: Bis 750 Essen pro Tag, bis 1500 Essen pro Tag und – darunter fällt die R+V-Betriebsgastronomie – mehr als 1500 Essen pro Tag.