

Datum

Seite

Bei Rückfragen

28.04.2021 / 3916

1

Mae von Lapp  
Konzern-Kommunikation  
Raiffeisenplatz 1  
65189 Wiesbaden  
Tel.: 0611 533-5848  
E-Mail: [presse@ruv.de](mailto:presse@ruv.de)

## R+V-Betriebsrestaurant erneut in Top 5 der deutschen Kantinen

### Wiesbaden, 28.04.2021:

Die R+V Betriebsgastronomie hält ihre Qualitätsstandards auch in Pandemiezeiten und punktet mit Kreativität: Im Kantinentest der Organisation Food & Health aus München gehört sie zu den fünf besten Kantinen Deutschlands.

Coronabedingt lag der Schwerpunkt in diesem Jahr auf der Frage: Wer begegnet der Pandemie mit besonderer Kreativität – ohne dabei die Ansprüche an Gesundheit, Nachhaltigkeit und Genuss aufzugeben? Dazu reichten die Bewerber Videos, Speisepläne, Konzepte und Kostproben ein.

Besonders punkten konnte die R+V-Betriebsgastronomie mit ihren innovativen Konzepten für das Homeoffice: Für Team-Meetings liefert das Kantinenteam Snackboxen nach Hause, bietet fürs heimische Mittagessen Mahlzeiten im Glas für die ganze Familie an oder lädt zu kulinarischen Online-Events ein, die aus dem unternehmenseigenen TV-Studio übertragen werden.

### Um halben Stern verbessert

Schon im Vorjahr hatte die R+V-Betriebsgastronomie 4 von 5 Sternen abgeräumt – damit konnte das Kantinenteam gleich bei der ersten Teilnahme in die Spitzengruppe vorstoßen. Damals hatten die Tester von Food & Health vor allem den Genuss der Speisen gelobt. Nun konnte die R+V-Betriebsgastronomie sogar 4,5 von 5 Sternen holen.

Die neuerliche Auszeichnung spornt das Team der Betriebsgastronomie nun zusätzlich an. Derzeit erweitert die 65-köpfige Mannschaft ihr Angebot an Mahlzeiten für zu Hause. Künftig kommen auch Vegetarier mit Karottensuppe, hausgemachter Pasta oder Mango-Chili-Pesto in den Genuss der Kantinenküche. Über einen Online-Shop sollen die 16.500 R+V-Mitarbeiter deutschlandweit Essen bestellen können.

R+V-Gastro-Geschäftsführer Thomas Walter sieht für die Zukunft weitere Chancen: „Wir sind überzeugt, dass wir in einer hybriden Arbeitswelt, in der die Menschen viel von zu Hause aus arbeiten, mehr denn je den sozialen Kit des Unternehmens bilden werden. Unsere Restaurants, Kaffeebars und Events werden die sozialen Treffpunkte für die Menschen im Unternehmen sein.“

**Kooperation mit FOCUS**

Der Verein Food & Health zeichnet in Kooperation mit dem Nachrichtenmagazin FOCUS zum dritten Mal Deutschlands Kantinen aus. Ziel: Die Bedeutung der Gemeinschaftsverpflegung in der Öffentlichkeit hervorheben und vorbildliche Beispiele für eine gute, gesunde und verantwortungsbewusste Verpflegung zeigen.

---