

# PFAFFENHOFEN-TODAY.DE

(/)

Übersicht (/)

Kontakt (/kontakt)

Suche ...

Anzeige

Anzeigen



**STADTWERKE**  
PFAFFENHOFEN A. D. ILM

**Martini-Dult  
Pfaffenhofen**

**Vertragsoffener Sonntag am 11.11.**

Bringen Sie einfach Ihre letzte Stromabrechnung mit.  
Wir machen den Preis- und Ökostat.

PFAFFENHOFEN A. D. ILM  
Guter Boden für große Vorhaben

(/component/banners/click/225)



(/component/banners/click/214)



(/component/banners/click/215)

## Firmen-Kantinen im großen Test: Gute Noten für Hipp und Audi



Das Hipp-Team: Monika Herberth (stellvertretende Leiterin der Betriebs-Gastronomie, von links), Sven Segler, Christian Neumeir und Darius Miczka vom Team der Küchen-Leitung und Josef Holzer, der Chef der Betriebs-Gastronomie. Foto: Hipp

(/47219-hipp-291018)

Mo, 29.10.2018 11:48 Uhr

## Bundesweit wurden Betriebs-Gastronomien unter die Lupe genommen und verglichen, wie verantwortungsbewusst diese agieren.

Das Magazin "Focus" und der Verein "Food & Health" haben die besten Firmen-Kantinen in Deutschland gekürt. Erstmals untersuchte zuvor ein Test, wie gut und verantwortungsbewusst die Kantinen im Land aufgestellt sind. In der Kategorie "bis 750 Essen am Tag" belegte die Betriebs-Gastronomie des Pfaffenhofener Babykost-Herstellers Hipp den fünften Platz – hinter Google (München), Bahlsen (Hannover), Engelbert-Strauss (Biebergemünd) und Sixt (Pullach). In der Kategorie "mehr als 1500 Essen am Tag" landete Audi in Ingolstadt auf dem ersten Rang, dahinter platzierten sich: Linde (Pullach), Roche (Penzberg), Allianz (München) und Siemens (Erlangen).

Anzeige

15,- € für Sternstunden

Zum Glück

WIR HELFEN KINDERN

Installateurkalender 2019

Erhältlich bei:

Fa. Heckmeier, Sünzhausen  
Bäckerei Häußler, alle Filialen

Tankstelle Kreidl, Schwelltenkirchen  
Auto Schiller, Walkersbach

Heckmeier

((component/banners/click/150))

Von der Kita, über Schulen, Universitäten und Unternehmen bis hin zu Pflege-Einrichtungen: Jeder siebte Deutsche wird täglich fremd verpflegt, berichtet der Verein "Food & Health". Egal ob in Mensen, Kantinen oder durch Essen auf Rädern – die Gemeinschafts-Verpflegung spielt eine Schlüsselrolle für das Wohlbefinden vieler Menschen, wie Professor Volkmar Nüssler bestätigt: "Die oftmals einzige warme Mahlzeit des Tages kann, langfristig betrachtet, je nach Qualität, Grundlage für Gesundheit und Wohlbefinden sein."

Während vielen Kantinen oftmals ein schlechter Ruf vorauseilt, erkennen laut "Food & Health" gerade führende Unternehmen zunehmend die wichtige Funktion der Gemeinschafts-Gastronomie und nehmen ihre Rolle als Arbeitgeber und Vorbild wahr, die mit der enormen Bedeutung der innerbetrieblichen Verpflegung einhergehen. Der deutschlandweit erste "Food & Health"-Kantinen-Test hatte nach eigenem Bekunden des Vereins zum Ziel, dieses Thema in der öffentlichen Wahrnehmung zu stärken. "Positive Beispiele für eine gute, gesunde und verantwortungsbewusste Verpflegung werden hier vorgestellt und gezeigt, wie diese auch in größerer Zahl möglich und wirtschaftlich realisierbar sind.

Denn Deutschlands Kantinen können mehr als Currywurst und Pommes!"



Werbung

Uhren & Schmuck  
Triffterer  
Pfaffenhofen

Viele Trau(m)ringe  
für Euch

ob klassisch elegant  
außergewöhnlich  
oder Luxus pur

Wir beraten gerne!

(/component/banners/click/151)

Die Teilnahme am Kantinen-Test stand jeder Kantine frei, die mehr als 20 Personen verpflegt und der Focus-Redaktion direkt von den Gästen für die Teilnahme vorab empfohlen worden war. Bei der Bewertung der Kantinen stand der Einklang aus Verantwortung, Gesundheit und Genuss im Mittelpunkt – hier konnte die Hipp-Betriebs-Gastronomie punkten. Entschieden wurde von einer neunköpfigen Experten-Jury aus interdisziplinären Bereichen – Medizin, Gastronomie, Wissenschaft und Wirtschaft.

"Gesunder Boden, gesunde Pflanze, gesunder Mensch" – aus dieser Ur-Formel des Bio-Anbaus lässt sich nach Unternehmens-Angaben auch die Ursprungsidee für die Bio-Verarbeitung bei Jipp ableiten, mit der sich das Unternehmen seit über 60 Jahren erfolgreich befasst. "Die Gesundheit und das Wohlergehen der Mitarbeiter stehen für Hipp an erster Stelle. Beste Voraussetzungen dafür bietet neben ausreichend Bewegung auch eine bewusste Ernährung." Die Angebote der Hipp-eigenen Betriebs-Gastronomie sollen hier einen wichtigen Beitrag leisten. Ganz im Sinne der Firmen-Philosophie liege es dem Pfaffenhofener Traditions-Betrieb daher "sehr am Herzen, allen Mitarbeitern kostengünstige Gerichte in Bio-Qualität anzubieten".



(/component/banners/click/178)

Josef Holzer, Leiter der Betriebs-Gastronomie bei Hipp, freut sich über die Auszeichnung: "Es macht unglaublich viel Spaß, mit unserem hoch motivierten Team zu arbeiten. Das tolle Ergebnis des Kantinen-Tests zeigt, dass sich die konsequente Umsetzung der Unternehmens-Philosophie in unserer Betriebs-Gastronomie lohnt", sagt er. Das Hipp-Küchenteam nutzt nach Firmen-Angaben für die Mitarbeiter-Gerichte biologisch erzeugte, möglichst regionale und saisonale Zutaten mit hohem Frischegrad.

Der Test zeigt nach Ansicht von "Food & Health": Deutsche Unternehmen hätten erkannt, dass die Qualität der Betriebs-Gastronomie in direktem Zusammenhang mit Leistung, Produktivität sowie der Prävention von gesundheitsbedingten Krankheiten der Mitarbeiter stehe. Nicht nur um hochqualifizierte Mitarbeiter zu gewinnen, auch um Talente bei sich im Unternehmen zu halten, gewinne das gastronomische Konzept des Arbeitgebers als wichtiger Teil der gelebten Unternehmenskultur an Bedeutung. "Ein gesundes, ausgewogenes Angebot aus frischen, regionalen Produkten und deren kreative und gute Zubereitung spiegelt die Wertschätzung für Mitarbeiter wider."



(/component/banners/click/213)

So meint auch Jurymitglied Professorin Nicole Graf: "Die Betriebs-Gastronomie ist mittlerweile ein wichtiger Bestandteil des Employer-Brandings. Bei der Mitarbeiter-Gewinnung und -Bindung punkten erfolgreiche Unternehmen mit attraktiven Rahmenbedingungen. Und dazu gehört heutzutage eine gesunde, Genuss bietende Kantine mit

entsprechendem Ambiente."

Diese Entwicklung wird vom ersten „Food & Health“-Kantinen-Test bestätigt, denn besonders Branchen mit hohem Wettbewerbsdruck um die besten Talente investieren stark in die Gemeinschaftsverpflegung. Der „Food & Health“-Kantinentest unterstreicht, dass sich die Mitarbeiterverpflegung zunehmend von einer Versorgungspflicht hin zu einer Verantwortungsübernahme verschiebt. Darüber hinaus besteht die Möglichkeit, die Bevölkerung für die Themen Ernährung, Nachhaltigkeit, Tierwohl und Gesundheit zu sensibilisieren sowie einen Beitrag für die Erhaltung lokaler landwirtschaftlicher Infrastrukturen zu leisten.

In der Kategorie "bis 1500 Essen am Tag" gewann Rational (Landsberg am Lech) vor Vector (Stuttgart), Otto (Hamburg), MAN (Augsburg) und WMF (Geislingen). Um überhaupt in die Top-50 zu kommen, waren bei diesem Kantinentest mindestens drei "Food & Health"-Sterne notwendig.

[Zurück \(/47218-autobahn-291018\)](#)

[Startseite \(https://www.pfaffenhofen-today.de/\)](https://www.pfaffenhofen-today.de/)

[Weiter \(/47220-sob-291018\)](#)



Share



Anzeige

WIR  
STELLEN EIN  
BILDEN AUS

SPEZIALPRODUKTE FÜR

- STRASSENUNTERHALT
- STRASSENNEUBAU
- SCHACHTSANIERUNG
- GALA-BAU

08444 - 92 400 - 0

INFO@STRASSENTECHNIK.DE

**STRASSENTECHNIK.DE**

**NADLER**  
Straßentechnik GmbH

(/component/banners/click/68)

[\(/?format=feed\)](#)



[Mediadaten \(/mediadaten\)](#)    [Impressum \(/impressum\)](#)

[Datenschutz \(/datenschutz\)](#)