

Die Wirtschaftsfachzeitschrift für professionelle Gemeinschaftsgastronomie

D 7682 E

gv-praxis

BUSINESS · CARE · EDUCATION

4/2018



KLINIK
STOPPT
ZUCKER

Umfrage

Pluszahlen im
Außer-Haus-Markt

Business

Mit Vielfalt
überzeugen

Care

Essen aus
Patientensicht



Ausgesprochen gut!

Der Internorga-Zukunftspreis 2018 ging in der Kategorie Gastronomie und Hotellerie an die Betriebsgastronomie der Esprit Europe in Ratingen.

Was macht eine Gastronomie gut und zukunftsfähig, ja preiswürdig? Wenn sie attraktiv ist und Genuss bietet, wenn sie Gesundheit und Wohlbefinden fördert, wenn sie wirtschaftlich, ökologisch und sozial verantwortlich handelt. Und wenn sie das alles zu einem ganzheitlichen, zeitgemäßen Konzept vereint. Genau das bietet die Esprit Betriebsgastronomie unter der Regie von Martin Friedrich (Bild) den rund 1.000 mehrheitlich weiblichen Mitarbeitenden in der Esprit-Zentrale. Das Speisen- und Getränkeangebot ist attraktiv, gesund und auf der Höhe der Zeit. Genau deshalb wird es so gut angenommen:

- 300 x Frühstück auf 5-Sterne-Hotelniveau – samt Rührei, Pancakes à la minute, frisch gepressten Säften und

Green Smoothies – täglich und in Bio.
 ● 700 x Mittagessen mit drei wechselnden Gerichten pro Tag zur Auswahl: Traditionell. International und Vegetarisch. Dazu Antipasti, Salat und Dessertbar. Alles immer frisch, frisch, frisch, ohne Effekthascherei. Der vierwöchentliche Veggieday ist der stärkste Tag - seit Jahren. Woran das liegt? Das vegetarische Essen ist nicht einfach nur fleischlos, sondern international inspiriert, attraktiv und innovativ. Hier erkennt man viel-



leicht am deutlichsten die Handschrift von Gastronomiechef Martin Friedrich, dem ehemaligen Chef Poissonier von Eckart Witzigmann und verantwortlichen Pâtissier bei Dieter Müller. Keine Kompromisse bei der Qualität. Nicht bei den Speisen und nicht bei den Lebensmitteln. Letztere sind zu gut zwei Dritteln in Bio-Qualität. Doch Bio alleine reicht nicht. Die Esprit-Küche pflegt enge Partnerschaften mit Landwirten und Verarbeitern. Und dies nicht nur in der eigenen Region, sondern ebenso mit den Olivenöl- und Pasta-Produzenten in Italien. Es geht um Herkunft, um Beziehungen, nicht um Heimat. Ein Vorbild für die Branche. *Rainer Roehl*



Der Preis würdigt nachhaltige Trendsetter.