Eins unserer Betriebsrestaurants im Süden Deutschlands

# Nouvelle Cantine

## Die Zukunft der Betriebsgastronomie

**Bernhard Kampmann**
Inhaber, Podcaster & Autor

KAMPMANN
BUSINESS RESTAURANTS

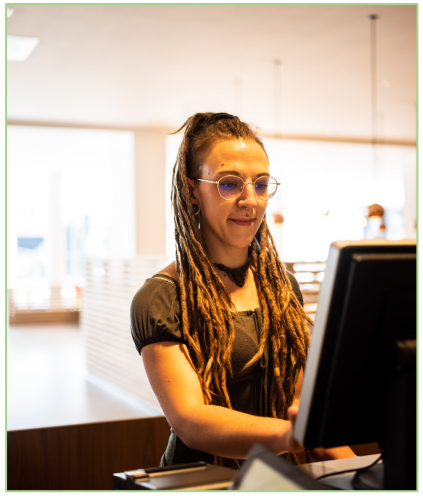
# Der Aufbruch in eine neue betriebliche Esskultur

## TRENDS

- New Work
- Individualität
- Gesundheit
- Klimawandel

## ERFOLGS REZEPT

Eine neue Art der Wertschätzung für **Mensch, Produkt** und **Handwerk**.



Das Betriebsrestaurant entwickelt sich zum Herzstück des Unternehmens

# Gut kochen für viele

Das Auge isst mit

**Wohlfühlatmosphäre** durch räumliches Design und Architektur

Durch **Nudging** zur gesunden Mahlzeit und bewusster Ernährung

**Kommunikationsplattform** für kreative Förderung und Motivation

Frische und **regionale Produkte** für **Qualität** und weniger Convience

# Regionale Partnerschaften

Für die Umwelt

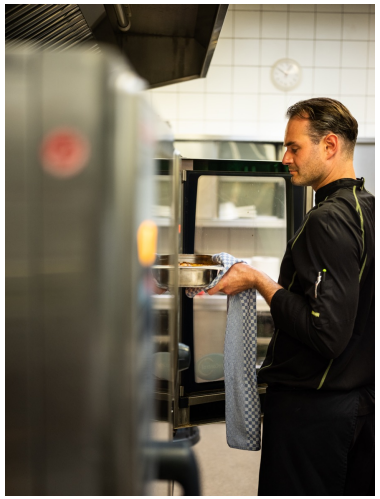
## Einkaufsprinzipien

- **Regional** und direkt vom Erzeuger
- Umweltfreundliche **Anbaumethoden**
- **Tierwohl** und Haltungsform
- Kurze **Transportwege**
- Umweltfreundliche **Verpackung**

# Von der Pike auf

Qualität die man schmeckt

Von der Menüplanung über die Speisenzubereitung



Bis zum Anrichten des Tellers

# VERANTWORTUNG

Für Mensch, Produkt und Handwerk

Bestmögliche Förderung
unserer Talente

Unsere Gäste jeden Tag kulinarisch
neu begeistern

Ökologische Bewusstsein für ausgewählten
Lebensmitteleinsatz schaffen

Jetzt reinhören