

Kantine? **Läuft.**

Lecker, ausgewogen, leicht zu managen.



Sicher.



Mehr Wert!



GESOCA[®]
Kantinen gesund fördern

**Christian
Feist**

Bilder mit Hilfe von KI erstellt



Unternehmen

+ Unternehmensleitung

+ Lager / Kühlhaus

+ Planung

+ Gesundheitsmanagement



Gastronom

+ Produktion

+ Angebot

+ Nachfrage

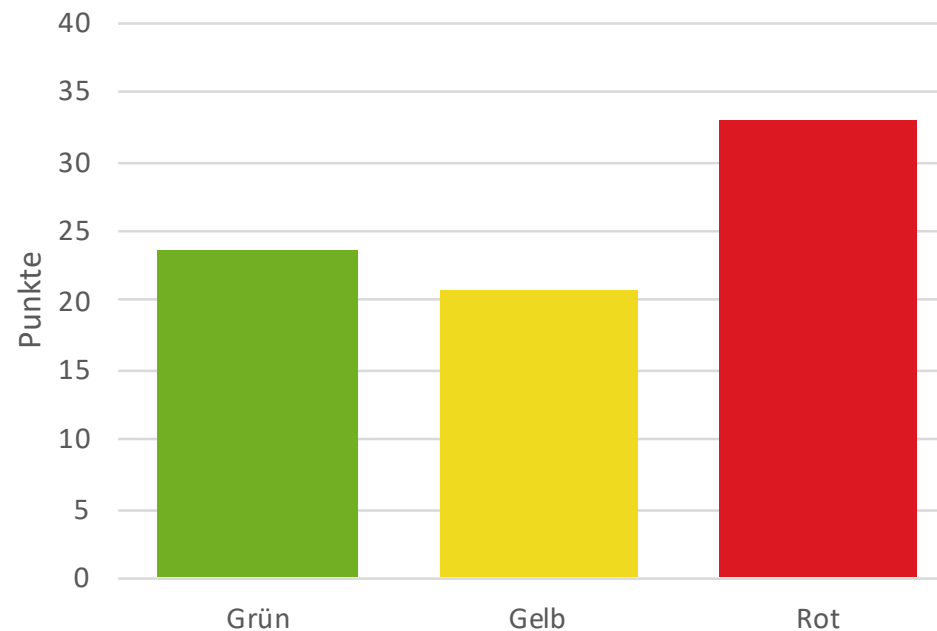
Gäste



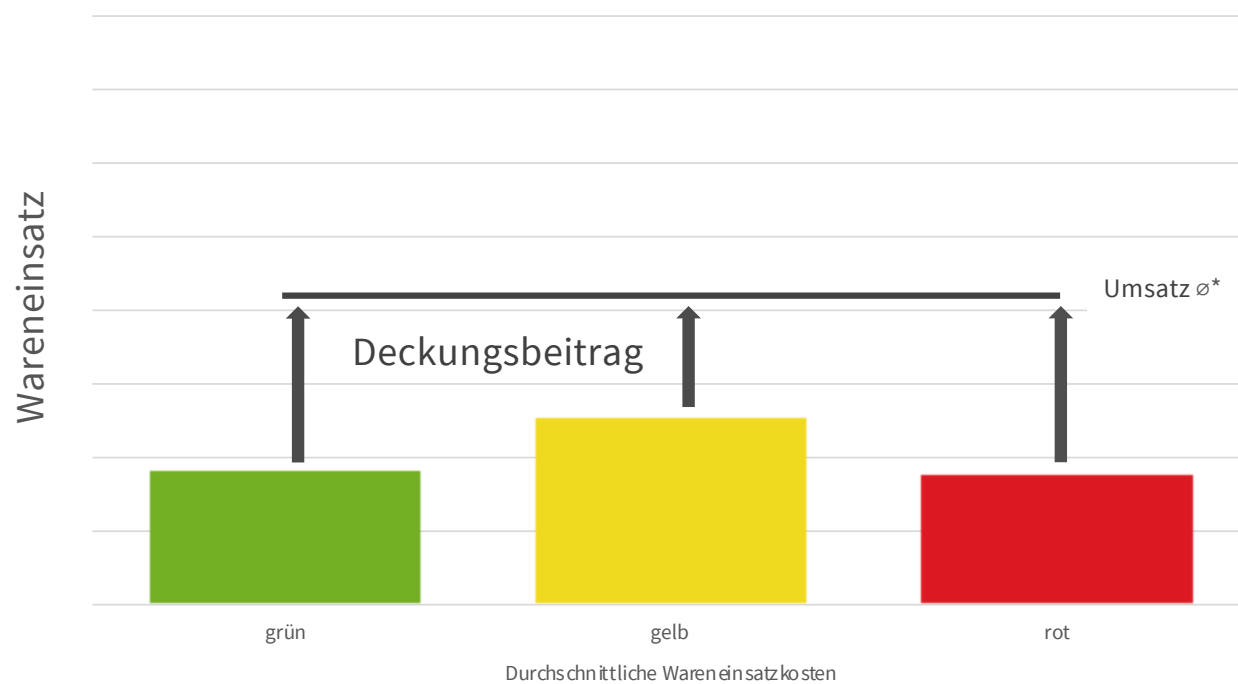
*Attraktivität

- ↳ Herstellungsaufwand
- ↳ Vorbereitungsaufwand
- ↳ Empfindlichkeit
- ↳ Präsentationsaufwand

Attraktivität* für den Caterer



Katrin Friedrich / Hochschule Weihenstephan - Triesdorf



Wareneinsatzwerte / FH Münster

*DIG = Deutsches Institut für Gemeinschaftsgastronomie

Konflikt

Wirtschaftlichkeit

zwei-Kundenzufriedenheit

Qualität & Gesundheit

Nachhaltigkeit





Ein Projekt. Eine Marke. Ein Versprechen



13 Standorte



4 Food Factories



4 Caterer



1 Qualitätsversprechen –
mit Gesundheitsgarantie

Hintergrund

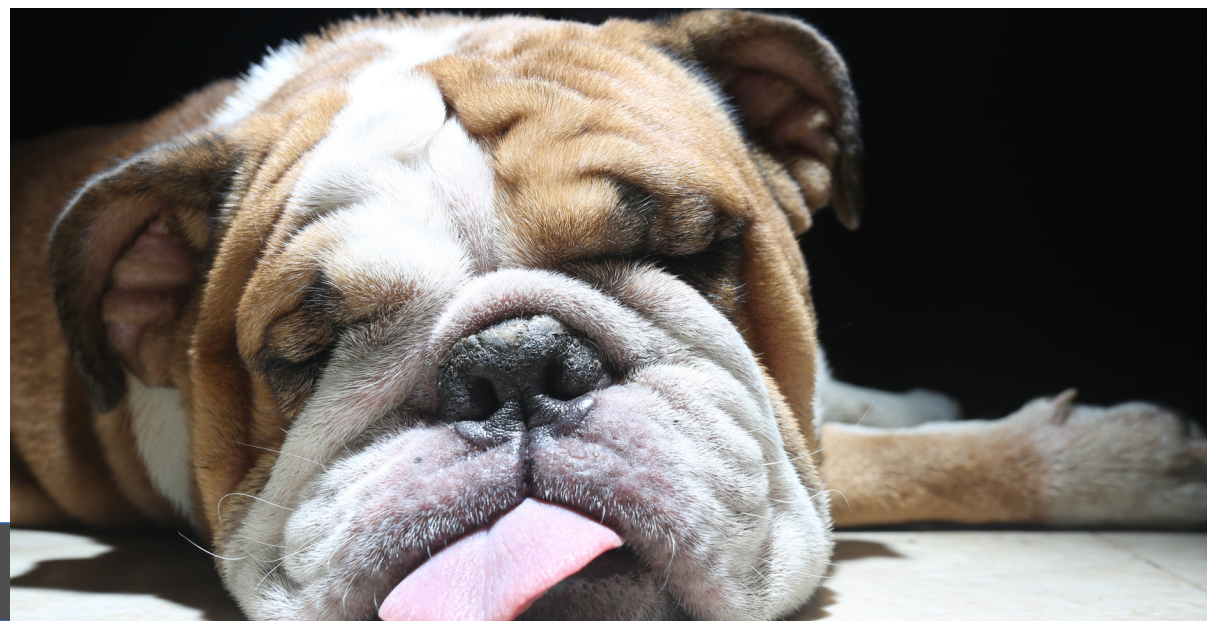
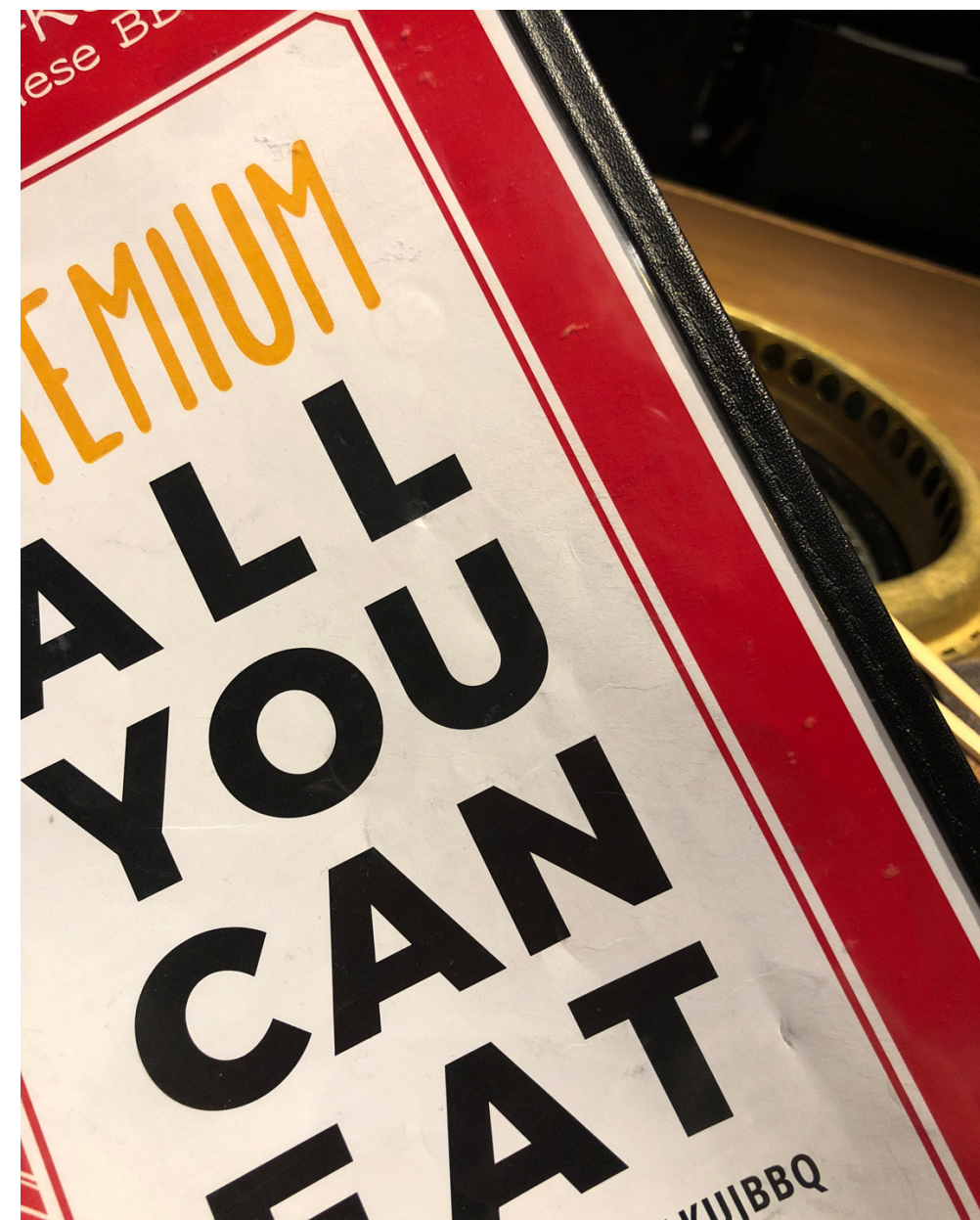
Wo kommen wir her?

- Kostenfreies Mittagessen als Corporate Benefit definiert durch die Gründer der SAP
- „Alle satt“ und „kurze Wege“ als Leitlinie
- 1 Klick = „All you can eat“
- Mangelnde Kommunikation mit dem Cateringpersonal
- Sicht der Tischgäste:
„Was nichts kostet kann nicht viel wert sein“



FoodSpaces
Fresh food in cool places

SAP Bring out your best.



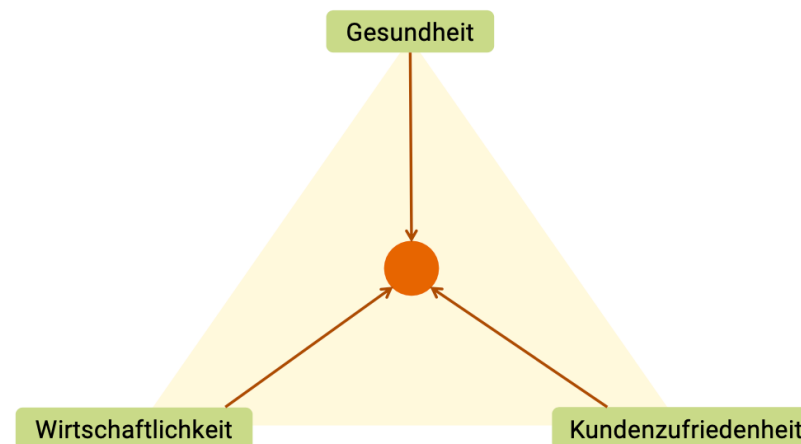
Neuer Auftrag



GESOCA[®]
Kantinen gesund fördern

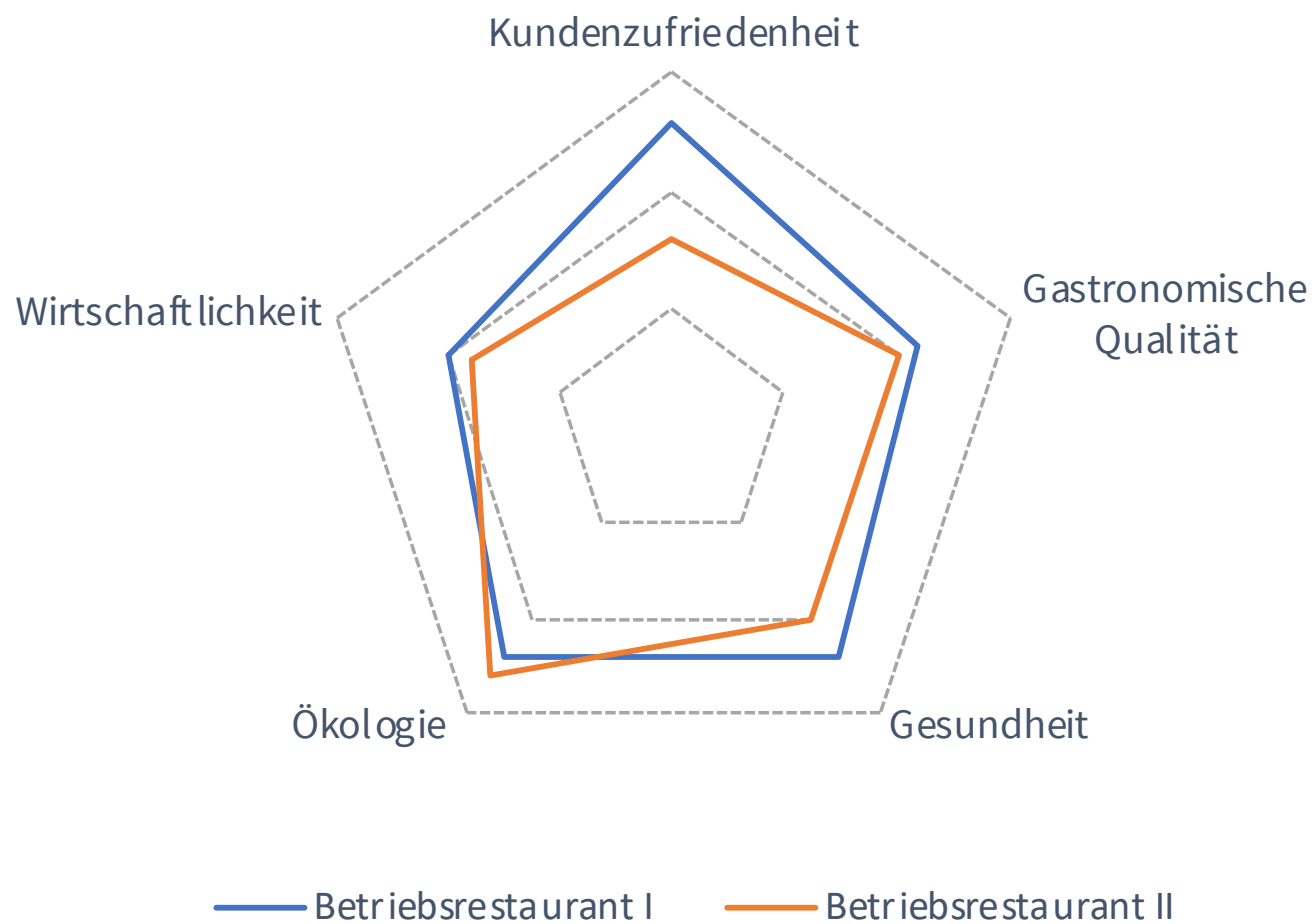
KPIs

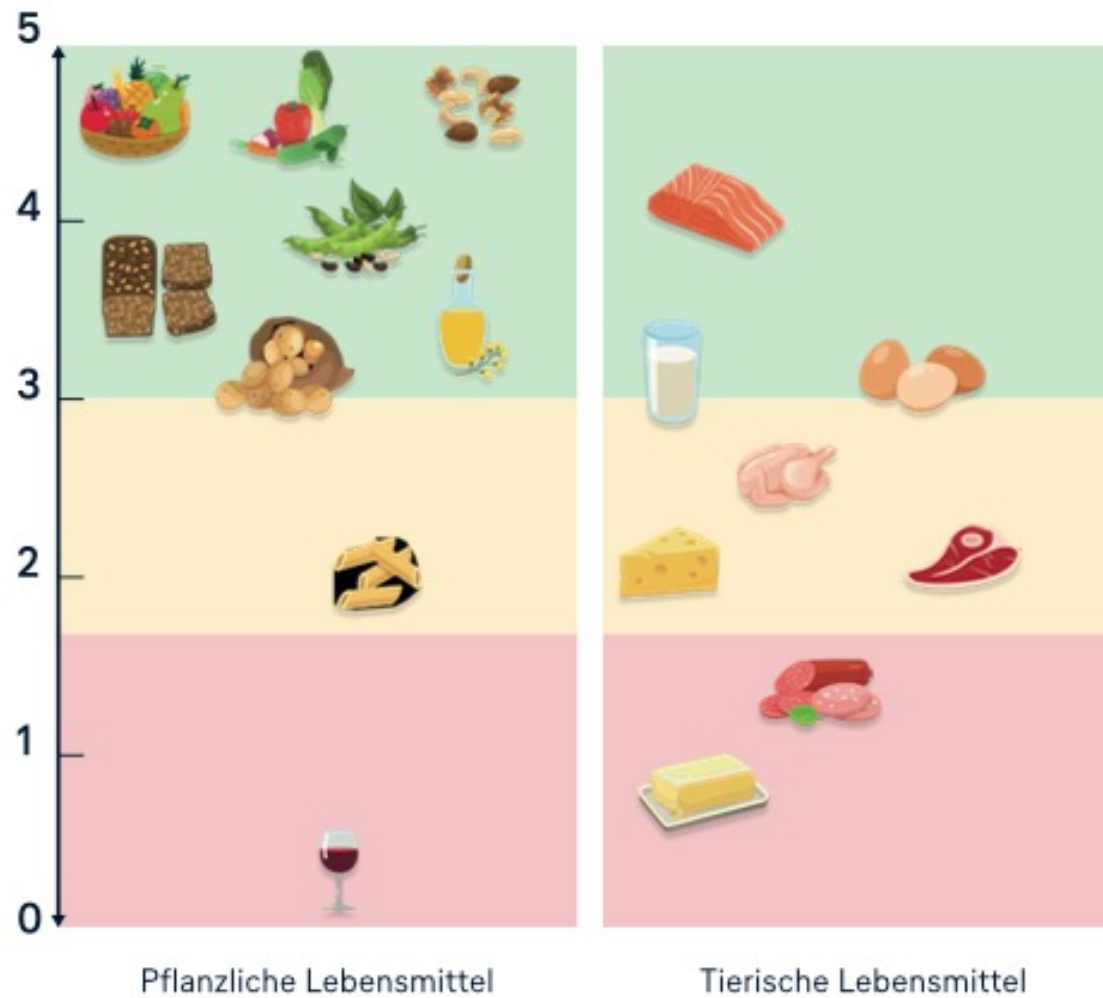
FoodSpaces
Fresh food in cool places



SAP Bring out your best.

Kantinen gesund fördern





Die Qualitätsstufen von GAS



GESOCA®
Kantinen gesund fördern

Spaghetti Bolognese – Klassisch

NAME	QUALITÄT	FETT IN %	ZUCKER IN %	VERARBEITUNG	HEISSHALTEN IN H	GAS WERT	GEWICHT VF IN G
Zwiebeln roh	5,0	0,3	4,9	Garen mit mittlerem Fettgehalt (5-10%)×	3 ×	3,33	10
Rind/Schwein Hackfleisch roh	2,0	16,4	0,0	Garen mit mittlerem Fettgehalt (5-10%)×	3 ×	-1,04	120
Karotte (Mohrrübe, Möhre) roh	5,0	0,2	6,4	Garen mit mittlerem Fettgehalt (5-10%)×	3 ×	3,26	40
Tomatenmark 3-fach konzentriert	4,5	0,3	18,3	Garen mit mittlerem Fettgehalt (5-10%)×	3 ×	2,16	5
Tomaten Konserve, nicht abgetropft	4,5	0,1	1,6	Garen ohne Fett/Regeneration o. Fett ×	3 ×	3,81	50
Teigwaren eifrei Spaghetti roh	2,0	1,2	0,4	Garen ohne Fett/Regeneration o. Fett ×	1 ×	1,76	250
Parmesan mind. 45% Fett i. Tr.	2,5	30,6	0,0	Kein Garen ×	0 ×	-0,56	15



1,37
GAS-Wert



Spaghetti Bolognese – gelb

NAME	QUALITÄT	FETT IN %	ZUCKER IN %	VERARBEITUNG	HEISSHALTEN IN H	GAS WERT	GEWICHT VF IN G
Zwiebeln roh	5,0	0,3	4,9	Garen mit mittlerem Fettgehalt (5-10%) × ▾	3 × ▾	3,33	10
Rind Hackfleisch roh	2,0	14,0	0,0	Garen mit mittlerem Fettgehalt (5-10%) × ▾	3 × ▾	-0,80	80
Karotte (Mohrrübe, Möhre) roh	5,0	0,2	6,4	Garen mit mittlerem Fettgehalt (5-10%) × ▾	3 × ▾	3,26	80
Tomatenmark	4,5	0,5	5,4	Garen mit mittlerem Fettgehalt (5-10%) × ▾	3 × ▾	2,78	5
Tomaten Konserve, nicht abgetropft	4,5	0,1	1,6	Garen ohne Fett/Regeneration o. Fett × ▾	3 × ▾	3,81	50
Teigwaren eifrei Spaghetti roh	2,0	1,2	0,4	Garen ohne Fett/Regeneration o. Fett × ▾	1 × ▾	1,76	250
Parmesan mind. 45% Fett i. Tr.	2,5	30,6	0,0	Kein Garen × ▾	0 × ▾	-0,56	15



1,77

GAS-Wert



Spaghetti Bolognese – grün

NAME	QUALITÄT	FETT IN %	ZUCKER IN %	VERARBEITUNG	HEISSHALTEN IN H	GAS WERT	GEWICHT VF IN G
Zwiebeln roh	5,0	0,3	4,9	Garen mit wenig Fett (<5%) × ▾	3 × ▾	3,83	10
Rind Hackfleisch roh	2,0	14,0	0,0	Garen mit wenig Fett (<5%) × ▾	3 × ▾	-0,30	45
Karotte (Mohrrübe, Möhre) roh	5,0	0,2	6,4	Garen mit wenig Fett (<5%) × ▾	3 × ▾	3,76	70
Knollensellerie roh	5,0	0,3	1,9	Garen ohne Fett/Regeneration o. Fett× ▾	3 × ▾	4,27	70
Tomatenmark	4,5	0,5	5,4	Garen mit wenig Fett (<5%) × ▾	3 × ▾	3,28	5
Tomaten Konserve, nicht abgetropft	4,5	0,1	1,6	Garen ohne Fett/Regeneration o. Fett× ▾	3 × ▾	3,81	70
Vollkornteigwaren roh	3,5	2,5	0,7	Garen ohne Fett/Regeneration o. Fett× ▾	1 × ▾	3,11	200
Parmesan mind. 45% Fett i. Tr.	2,5	30,6	0,0	Kein Garen × ▾	0 × ▾	-0,56	15



3,06
GAS-Wert



Spaghetti Bolognese – grün

NAME	QUALITÄT	FETT IN %	ZUCKER IN %	VERARBEITUNG	HEISSHALTEN IN H	GAS WERT	GEWICHT VF IN G
Zwiebeln roh	5,0	0,3	4,9	Garen mit wenig Fett (<5%) × ▾	1 × ▾	4,33	10
Rind Hackfleisch roh	2,0	14,0	0,0	Garen mit wenig Fett (<5%) × ▾	1 × ▾	0,20	70
Karotte (Mohrrübe, Möhre) roh	5,0	0,2	6,4	Garen mit wenig Fett (<5%) × ▾	1 × ▾	4,26	60
Knollensellerie roh	5,0	0,3	1,9	Garen ohne Fett/Regeneration o. Fett× ▾	1 × ▾	4,77	50
Tomatenmark	4,5	0,5	5,4	Garen mit wenig Fett (<5%) × ▾	1 × ▾	3,78	5
Tomaten Konserve, nicht abgetropft	4,5	0,1	1,6	Garen ohne Fett/Regeneration o. Fett× ▾	1 × ▾	4,31	70
Vollkornteigwaren roh	3,5	2,5	0,7	Garen ohne Fett/Regeneration o. Fett× ▾	1 × ▾	3,11	200
Parmesan mind. 45% Fett i. Tr.	2,5	30,6	0,0	Kein Garen × ▾	0 × ▾	-0,56	15



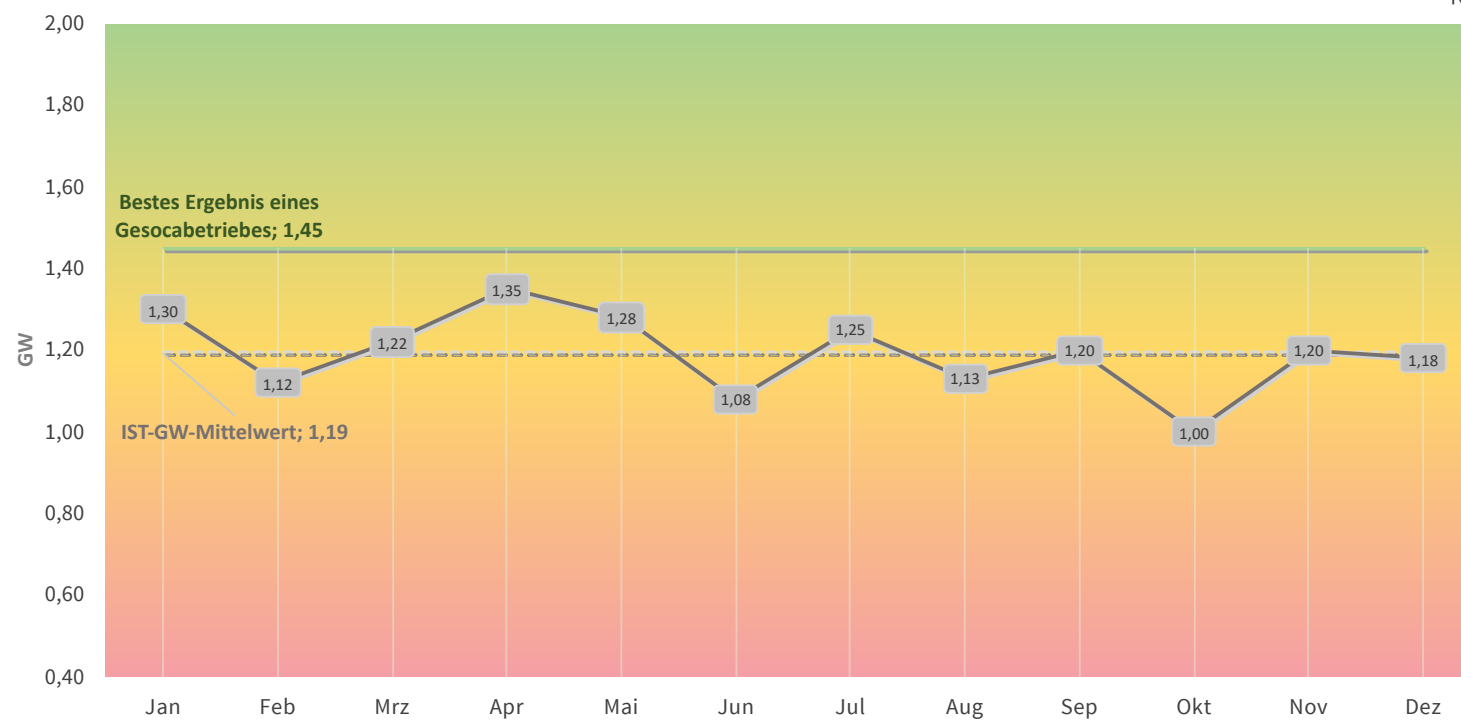
3,10
GAS-Wert





GESOCA®
Kantinen gesund fördern

Die Gesundheitskennziffer





GESOCA®
Kantinen gesund fördern

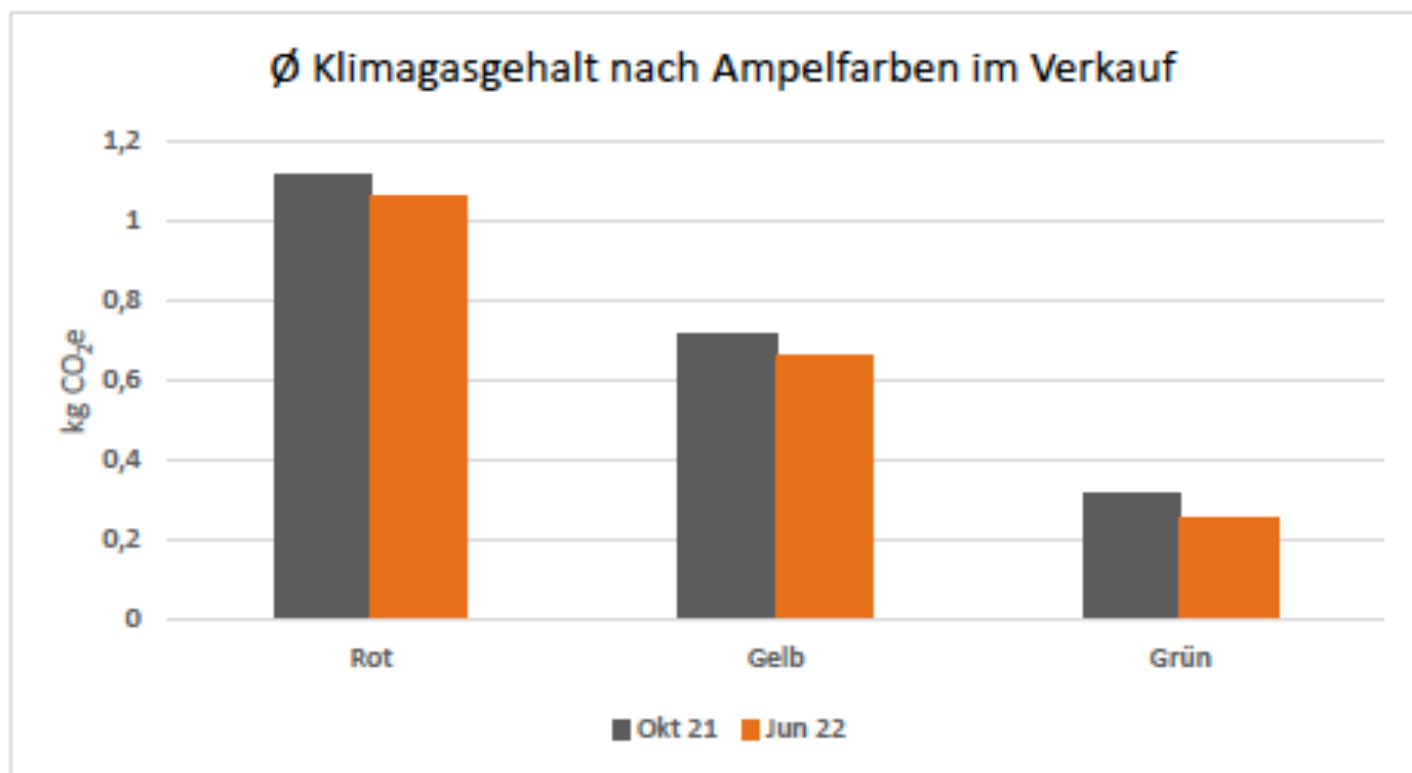


Abbildung 13: Durchschnittliche Treibhausgasgehalte aufgeschlüsselt nach Ampelfarben für Oktober 2021 und Juni 2022 im Verkauf

Seit 2019

FoodSpaces

Fresh food in cool places

Verbesserung der Essenqualität



- Höherer Frischegrad und mehr regionale Zutaten
- Optimierung des Zubereitungsprozesses
- Verbessertes/harmonisiertes Angebot durch passende Menüpläne & ext. Audit
- Optimierung der wöchentlichen/täglichen Anforderungen

Erhöhung der Mitarbeiterflexibilität



- Diversifizierteres Angebot bezogen auf Auswahl, Ernährungsstile und Zeit
- Einbeziehung der Zwischenverpflegung in die Subvention
- Aufhebung von "einem Lunch-Menü pro Standort"
- Qualitativ hochwertigere Produkte sollten erworben werden

Schaffung von Marktbedingungen



- Konzeptänderung (one stop)
- Vertragsvereinbarungen (Bonus/Malus)
- Wettbewerb durch Ausschreibung/Benchmark

Vereinfachung von Catering-bezogenen Prozessen



- Mehr Einsicht in den tatsächlichen Konsum erhalten durch eine erhöhte Transparenz (Tracking-Systeme, Kassensysteme etc.)
- Mehr Verantwortung übergeben hinsichtlich Beschaffung und administrativer Aufgaben
- Verbessertes Reporting durch standardisierte Templates

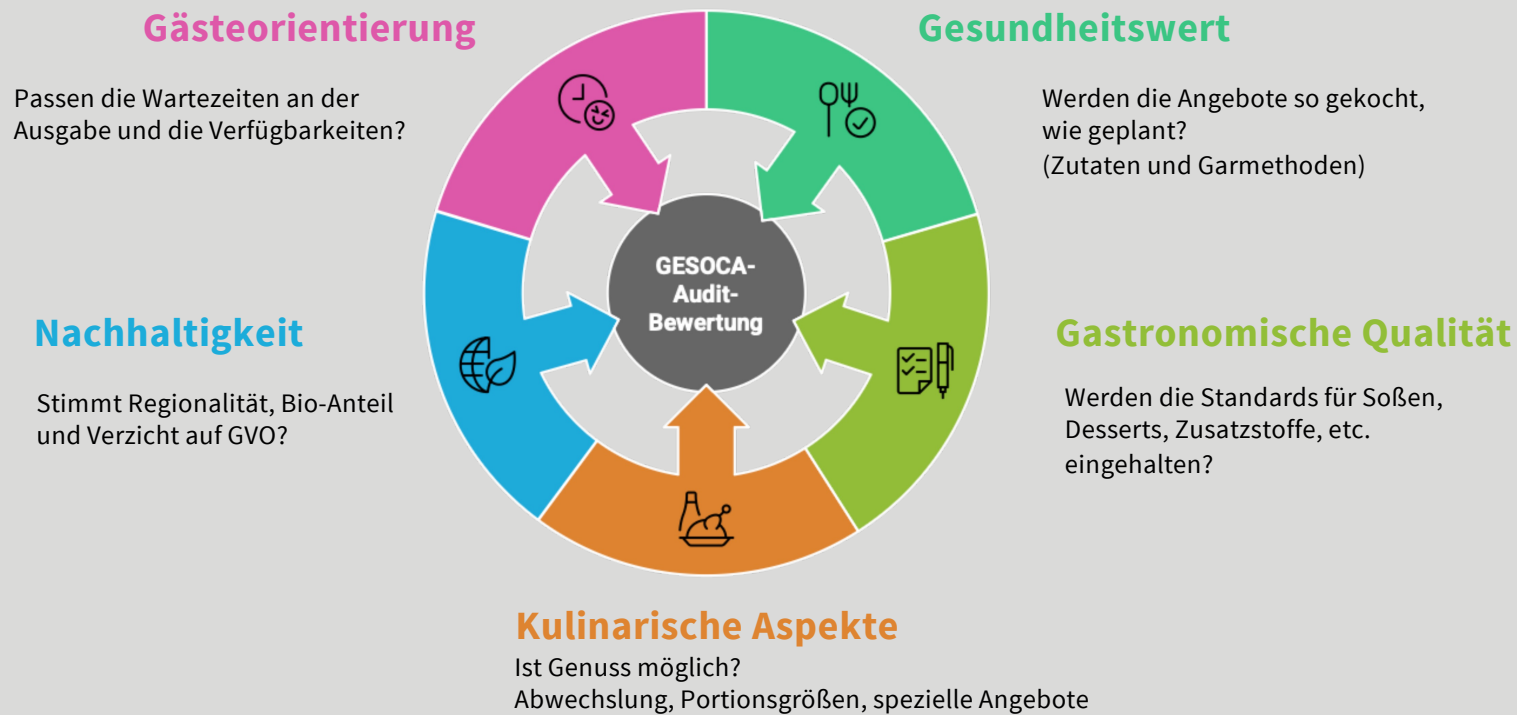
& GESOCA

- ✓ Standards schaffen und sichern
- ✓ Qualität verbessern
- ✓ die Gäste im Mittelpunkt
- ✓ gemeinsam mit den Caterern
- ✓ Messbarkeit erzeugen

GESOCA - Maßnahmen in der Praxis



Vor Ort Audits





SAP SE – Region Deutschland

FoodSpaces

Grün, Gelb, Rot

Erfahre mehr über das Gastronomische Ampelsystem in den Food Spaces Kantinen bei SAP Deutschland

GESOCA®
Kantinen gesund fördern

Ernährungsphysiologisch top! Mit dem Gastronomischen Ampelsystem

Jedes Rezept, das in den Food Spaces von SAP zur Anwendung kommt, wird ernährungsphysiologisch einmal bewertet und optimiert. Dafür wird das Gastronomische Ampelsystem (GAS) eingesetzt: Eine Methode, die speziell für die Gemeinschaftsgastronomie entwickelt wurde und auf dem allgemein anerkannten Stand der Ernährungswissenschaft basiert. Je besser die Bewertung mit dem GAS, umso besser die Ernährungsgesundheit für Sie! Dabei werden immer die kompletten Tellergerichte angesehen, wie das Essen gegart wurde und wie lange es warmgehalten wurde. Im Unterschied zu anderen Bewertungssystemen

„belohnt“ das GAS den Einsatz von hochwertigen Kohlehydraten, z.B. Vollkorn, und Fetten, z.B. Raps- und Olivenöl.

Zudem kann das Ergebnis in die 3 Farbkategorien eingeteilt werden: Grün, Gelb, Rot. Diese Farben bieten Ihnen als Gast eine einfache Orientierung bei der Frage: Welches Essen ist heute besonders ausgewogen?

Dieses System und dessen korrekte Anwendung wird durch die GESOCA GmbH sichergestellt. In Zusammenarbeit mit der Hochschule Niederrhein, wo das GAS entwickelt wurde, wird das GAS stets weiterentwickelt.



3



Beispielrezept GRÜN i

„Hähnchenbrust mit Wurzelgemüse und Kartoffeln“

Dieses Essen ist ein schönes Beispiel, wie ein beliebter Klassiker durch eine ernährungsphysiologische Optimierung besonders gut wird.

Hähnchenbrust mit Wurzelgemüse ist eine Kombination, die für Genuss und eine gute Sättigung sorgt. Die Hähnchenbrust liefert wertvolles Eiweiß und wichtige Nährstoffe wie z.B. Vitamin B12 und Eisen. Das Wurzelgemüse hingegen punktet mit Geschmack und einer Vielzahl an Ballaststoffen, Vitaminen und Mi-

neralstoffen. Der GAS-Wert von 3,16 entsteht durch die hohe Nährstoffdichte und weil alle Zutaten schonend und fast ohne Fett gegart wurden. Außerdem wird das Essen maximal eine Stunde in der Ausgabe warm gehalten.

So ist das Essen hochwertig, frisch, zieht einen nicht so sehr ins Mittagstief und eignet sich bestens für eine tägliche Verpflegung.

Außerdem ist es sehr lecker!

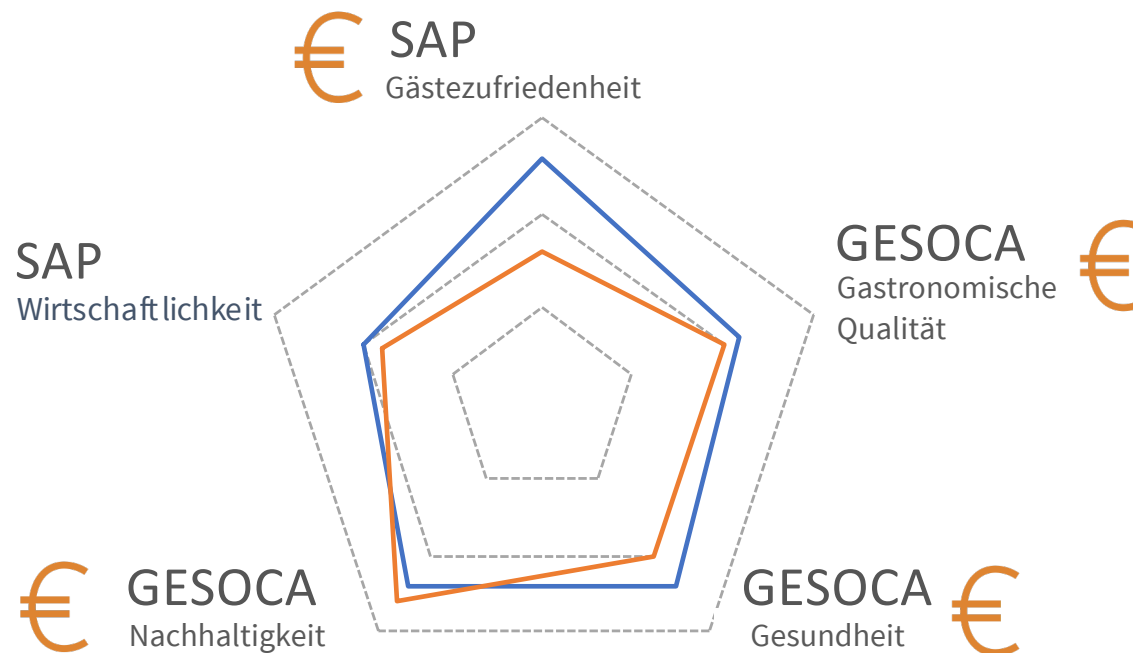
Zutat	Portion in g	Prozent in %	Verwertbar	Zubereitung	Warmhaltezeit	GAS Wert	Verwertbar in g
Hähnchenbrustfilet	1,0	0,5	2,5	Garen ohne Fett/ Regenerieren o. Fett	1 x	3,16	140
Joghurt 10 % Fett	10,0	5,7	0,0	Garen ohne Fett/ Regenerieren o. Fett	1 x	4,12	30
Kartoffel (Büdenberg, Möbius) roh	0,3	0,4	0,0	Garen ohne Fett/ Regenerieren o. Fett	1 x	1,00	60
Kartoffeln geschält roh	0,0	0,7	3,3	Garen ohne Fett/ Regenerieren o. Fett	1 x	3,81	120
Kochschinken roh	0,3	1,9	0,0	Garen ohne Fett/ Regenerieren o. Fett	1 x	1,1	65
Zwiebeln roh	0,3	4,9	0,0	Garen ohne Fett/ Regenerieren o. Fett	1 x	1,00	25

GAS-Wert: 3,16 - Grün

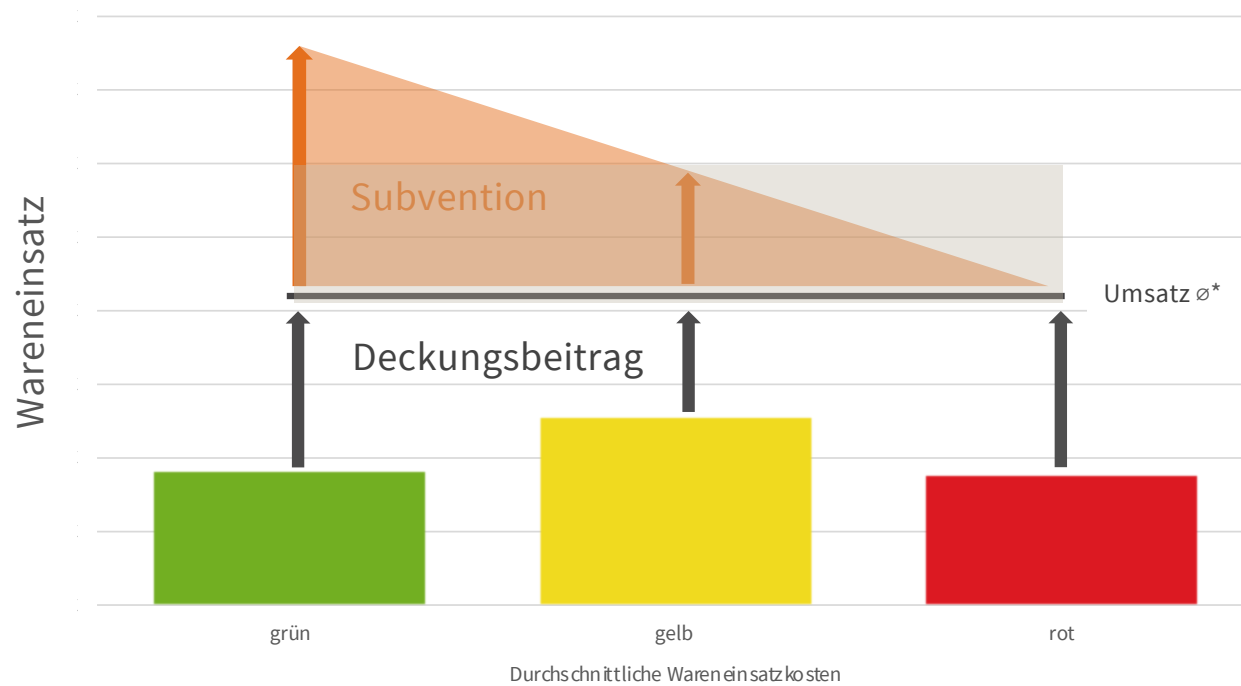
5

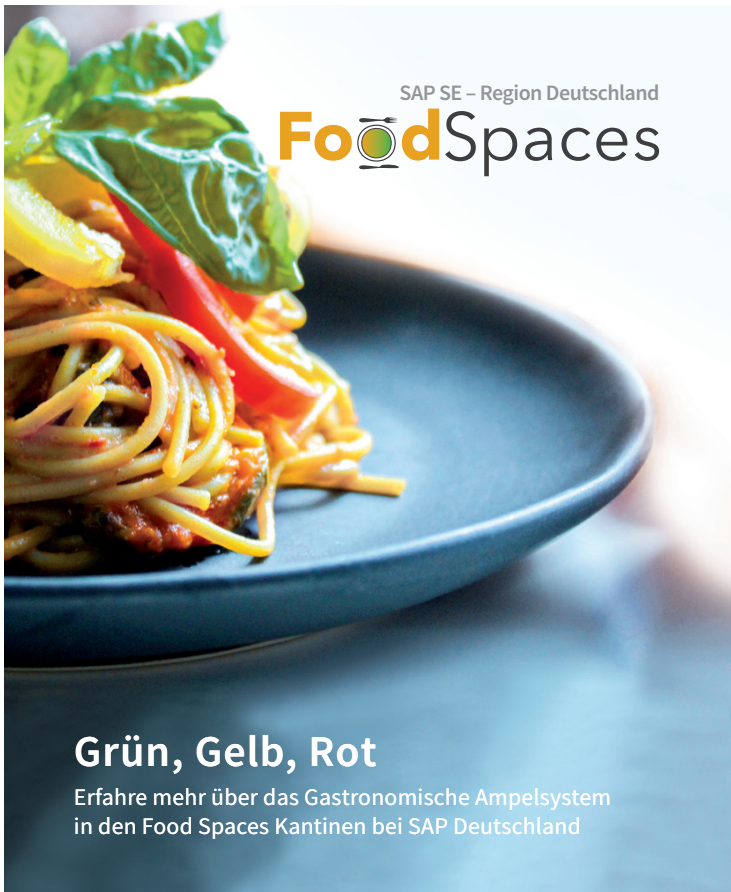
Mehrdimensionales GV-Management , Fremdregie

mit Bonus-System



Interessens-Intervention





GESOCA®
Kantinen gesund fördern

Ernährungsphysiologisch top! Mit dem Gastronomischen Ampelsystem

Jedes Rezept, das in den Food Spaces von SAP zur Anwendung kommt, wird ernährungsphysiologisch einmal bewertet und optimiert.

Dafür wird das Gastronomische Ampelsystem (GAS) eingesetzt: Eine Methode, die speziell für die Gemeinschaftsgastronomie entwickelt wurde und auf dem allgemein anerkannten Stand der Ernährungswissenschaft basiert.

Je besser die Bewertung mit dem GAS, umso besser die Ernährungsgesundheit für Sie! Dabei werden immer die kompletten Tellergerichte angesehen, wie das Essen gegart wurde und wie lange es warmgehalten wurde. Im Unterschied zu anderen Bewertungssystemen

„belohnt“ das GAS den Einsatz von hochwertigen Kohlehydraten, z.B. Vollkorn, und Fetten, z.B. Raps- und Olivenöl.

Zudem kann das Ergebnis in die 3 Farbkategorien eingeteilt werden: Grün, Gelb, Rot. Diese Farben bieten Ihnen als Gast eine einfache Orientierung bei der Frage: Welches Essen ist heute besonders ausgewogen?

Dieses System und dessen korrekte Anwendung wird durch die GESOCA GmbH sichergestellt. In Zusammenarbeit mit der Hochschule Niederrhein, wo das GAS entwickelt wurde, wird das GAS stets weiterentwickelt.



3





Cawa Younosi

Geschäftsführer der Charta der Vielfalt | 40 führende HR Köpfe (Personalmagazin) | Botschafter de...
2 Jahre · Bearbeitet

Gratis Kantinenessen als Wettbewerbsvorteil!

Wie Ihr wisst, eins meiner Lieblingsthemen: die ❤️, die durch den Magen geht 😊 **#Haufe** berichtet von der Arbeit von **Jürgen Ziegler** und Team sowie unseren Caterern:

„Der Softwareriesen **SAP** hat in den letzten Jahren Betriebsgastronomie in Deutschland konsequent auf diese neuen Anforderungen ausgerichtet.

Besonderheit: Mittagessen, Kaffee, Tee und Wasser sind für die **#SAP**-Mitarbeitenden **#gratis**.

Jürgen Ziegler, Cateringcoordinator für SAP in Deutschland, baute im Zuge dessen die Marke ‚Food Spaces‘ auf, die für die gastronomische wie kulinarische Qualität einer gesunden und ökologischen Mitarbeiterverpflegung bei SAP steht. , Wir hatten schon immer den Anspruch, alle unsere Mitarbeitenden auf hochwertigem Niveau zu verpflegen. Und das gratis‘, betont Ziegler.

Aber im Unterschied zu vor zehn Jahren hätten sich die Anforderungen an das Was, Wie und Wo verändert. Darauf will SAP eingehen...”

Wie? Siehe Artikel für Antworten. Vielen Dank, Jürgen und Caterer-Teams für Euren täglichen Einsatz!

Zufrieden Gäste, **#vegan** |e Linie, super kreative Caterer und damit ein glücklicher Personalchef sind die Ergebnisse...:-)

Denn: Ich halte das Kantinenangebot, pardon, catering **#experience** für einen echten Wettbewerbsvorteil! Ihr auch, ooooooer? 🍴👍👤

#catering #essen #food #gesundheit #lecker #lifeatsap #gastronomie #kantine



Zukunft geht durch den Magen

haufe.de



Sie und 464 weitere Personen

44 Kommentare · 12 direkt geteilte Beiträge

Reaktionen



Gefällt mir



Kommentar



Teilen



Senden

[Link zu dem Post](#)



Zukunft geht durch den Magen

Von Rhea Bredel-Feist und Christian Feist



Bildschirmfoto

dessen die Marke „Food Spaces“ auf, die für die gastronomische wie kulinarische Qualität einer gesunden und ökologischen Mitarbeiterverpflegung bei SAP steht.

„Wir hatten schon immer den Anspruch, alle unsere Mitarbeitenden auf hochwertigem Niveau zu verpflegen. Und das gratis“, betont Ziegler. Aber im Unterschied zu vor zehn Jahren hätten sich die Anforderungen an das Was, Wie und Wo verändert. Darauf will SAP eingehen.

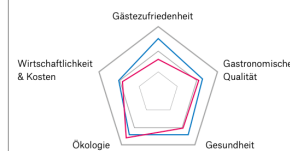
2018 wurden deshalb die Catering-Verträge der extern bewirtschafteten Mitarbeiterrestaurants konzeptionell überarbeitet und vereinheitlicht. Das beinhaltet Standards, die in jedem Catering-Vertrag die Basis für variable Entlohnungsmodelle sind. Sie beziehen sich auf Kulinarik, Gastronomie, Ökologie und Gesundheit. Zusätzlich ist die Gästezufriedenheit erfolgsrelevant. Für die Caterer ist das Chance und Risiko zugleich. Wenn es gelingt, die Anforderungen zu erfüllen oder zu übertreffen, profitiert. Wer dauerhaft darunter liegt, erhält den Bonus nicht, muss im schlimmsten Fall mit Pönalen rechnen.

Die Standards werden zentral durch Ziegler definiert. Also profilieren sich die Caterer primär dadurch, wie gut sie diese Standards erfüllen. Der Catering-Chef erklärt das System: „Unterschiede zwischen den Caterern sollen weiterhin sichtbar sein. Aber alle stehen auf einer gleichen Basis im Wettbewerb. Das schafft Klarheit und fördert den Ehrgeiz, besser zu sein.“ Damit

realisieren Paul Pöschel als Chefkoch von SAP die Visionen

Qualitätssicherung für Kantinen

Der Gesoca-Ansatz zum Qualitätsmanagement definiert fünf Leistungsbereiche, innerhalb derer die Zielerreichung durch die Caterer mit Hilfe eines Kennzahlensystems überprüft wird.



Quelle: Gesoca 2022

Gesundheit, Arbeitgeberattraktivität und Unternehmenskultur stehen im Fokus der modernen Betriebsgastronomie. Doch über ein pauschales „Gut war’s“ lässt sich nicht messen, ob diese Ziele erreicht sind. Die SAP hat ihre Betriebsgastronomie auf die neuen Anforderungen ausgerichtet und misst den Erfolg über Gesundheitskennziffern.

● Die Mitarbeiterverpflegung hat traditionell in Unternehmen eine unterstützende Funktion: Früher sollten die Mitarbeitenden mittags nicht mehr nach Hause laufen müssen, um etwas zu essen. Durch die „Arbeiter-Speiseanstalten“ konnten die Bäcker schlicht länger laufen. Mit der Zeit entwickelten sich dann Kantinen, in denen die Mitarbeitenden ihre Pausen verbrachten und preisgünstig satt wurden. Die Unternehmen betrachteten die Verpflegung als Teil ihrer sozialen Verantwortung.

Und heute? Inzwischen haben sich Kantinen zu attraktiven Betriebsgastronomien weiterentwickelt und erfüllen immer mehr Funktionen in den Unternehmen. „Die Arbeitswelten verändern sich massiv und damit auch die Funktion der Gemeinschaftsverpflegung. Es geht um langfristige Gesundheit, Leistungsfähigkeit und Konzentration, gastronomische Attraktivität und Identifikation“, erklärt Professor Torsten Oldergo, der an der AKAD University BWL und Dienstleistungsmanagement lehrt.

Von der Speiseanstalt zum Verpflegungstempel

Dabei setzen die modernen Konzepte im Grunde an den gleichen Stellen an wie ihre Vorläufer: Sie unterstützen den operativen Prozess in den Unternehmen. So soll gesundes Essen kein Selbstzweck sein, sondern die Grundlage, um kostspielige Krankheits-tage zu reduzieren. Auch die gastronomische Qualität folgt einer schlichten Logik: Je besser die gastronomischen Bedürfnisse der Mitarbeitenden getroffen werden, desto attraktiver ist der Arbeitgeber. Und um so eher gewinnt das Unternehmen den „War for Talents“ um die besten Köpfe. Gutes und modernes Essen senkt die Fluktuation und stärkt die Wettbewerbsfähigkeit. „Du willst High Potentials ansprechen? Frage mal, was sie essen wollen“, brüht es Professor Oldergo auf den Punkt.

Insofern, der stellt fest, dass Speisesäle heute Mittagszeit bevölkert sind – sondern sich zu

Multifunktionsflächen für stilles Arbeiten, Meetings und sozialen Austausch wandeln. Denn gerade erst hat Corona gezeigt, dass nicht mehr jeder Mitarbeiter einen eigenen Schreibtisch braucht. Mochtes Arbeiten muss nicht immer zu Hause oder im Café um die Ecke stattfinden. Auch der Speisesaal kann zu einem attraktiven und stylischen Arbeitsplatz werden.

Dieser Wandel bedeutet für Unternehmen aber, dass sie den Erfolg der Mitarbeiterverpflegung nicht mehr alleine an den Kosten und an der pauschalen Zufriedenheit messen. Es ist komplizierter geworden.

- Ernährungsgesundheit zählt direkt auf Krankentage und damit Lohnkosten ein; Gesundheit entsteht auch im Kochtopf.
- Die Leistungs- und Konzentrationsfähigkeit muss durch das Essen gefördert werden: Denn auch ein Mittagsloch mit über-vollem Magen ist teuer.
- Zielgruppengerechte Angebote sind gefordert: Menschen wechseln lieber den Arbeitgeber als ihre Essgewohnheiten. Wer Vielfalt anbietet, hat dann auch vielfältige Mitarbeitende.
- Verpflegung muss zur Arbeit passen: Operative Prozesse geben Zeiten und Orte vor – und nicht starre Öffnungszeiten.

Die Diskrepanz zu dem, was Gastronomie normalerweise leisten kann, wird immer größer. Wenn klassische Gästezufriedenheit und Wirtschaftlichkeit nicht mehr reichen, sind neue Ideen gefragt.

SAP: Gesunder Wettbewerb der Caterer garantiert die gastronomische Qualität

Der Servicereise SAP hat in den letzten Jahren Betriebsgastronomie in Deutschland konsequent auf diese neuen Anforderungen ausgerichtet. Besonderheit: Mittagessen, Kaffee, Tee und Wasser sind für die SAP-Mitarbeitenden gratis. Jürgen Ziegler, Cateringcoordinator für SAP in Deutschland, baute im Zuge

[Link zu dem Artikel](#)

Man muss nicht
gleich rotsehen.
Die Mischung
machts.

LUFTHANSA GROUP
TASTE & MORE

Genuss in den
schönsten Farben



LUFTHANSA GROUP
TASTE & MORE

NEU Die Ernährungsampel

Zur leichteren Orientierung für eine
gesundheitsbewußte Ernährung.

Weitere Informationen finden Sie hier
oder besuchen Sie uns auf eBase.



**CLEAR FOR
LANDING.**

Die beste Wahl.
Weniger Kalorien, aus-
gewogen und vollwertig
zusammengesetzt.

**CRUISING
ALTITUDE.**

Eine gute Portion Energie!
Im Mittelfeld bei Nähr-
stoffen, Zucker und Fett.
Je öfter, desto besser.

**GO
AROUND.**

Geringste Nährstoffdichte.
Mehr Fett und Zucker.
Am besten in Kombination
mit grün genießen.

Bei Fragen oder Wünschen kontaktieren Sie uns gerne
unter ✉ lgtn.info@dlh.de



[Startseite](#) > [Unser Speisenangebot](#) > [Gastronomische Ampel](#)

Gastronomische Ampel

Zur Bewertung unserer Bistrogerichte wird sukzessive das Gastronomische Ampelsystem (GAS) eingesetzt. Dabei werden immer die kompletten Tellergerichte betrachtet, wie u.a. die

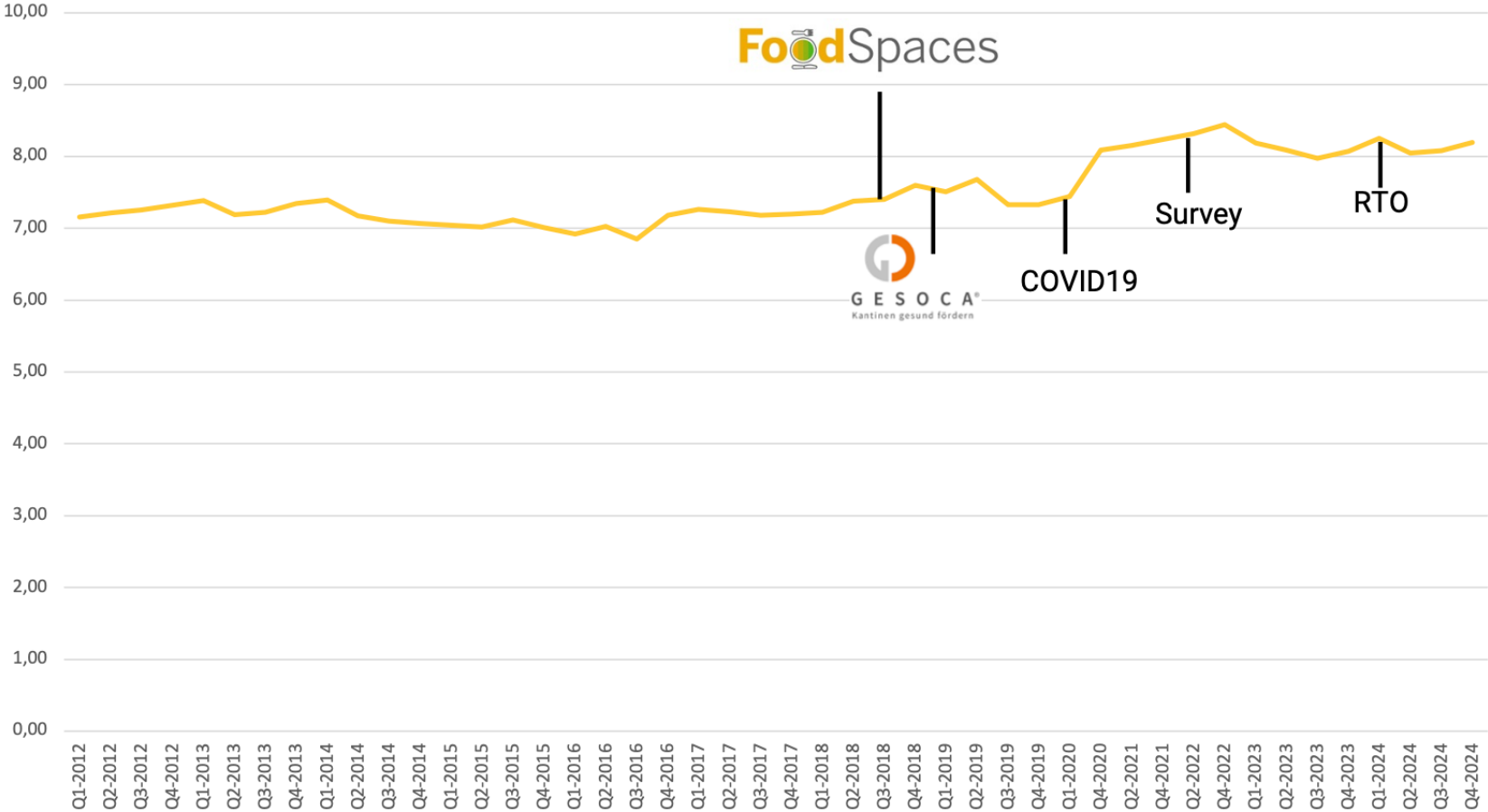
[Unser Speisenangebot](#)

Essen nach Farben

Ampel macht gesunde Wahl in den Mercedes-Benz Kantinen einfach



Kundenzufriedenheit



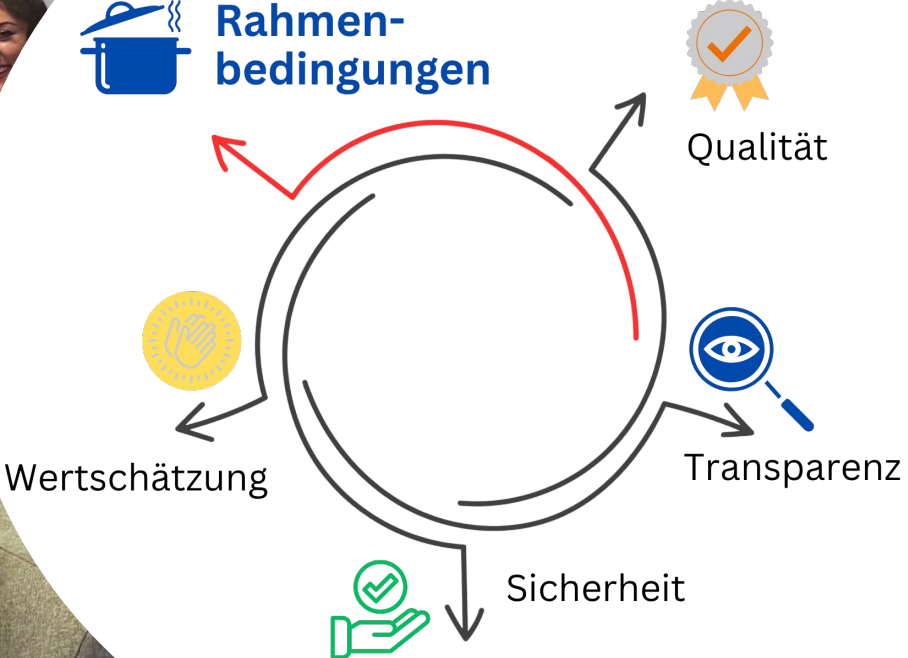
Ziel: 8,0
Q4/24: 8,2



Kantinen gesund fördern



OC A[®]
fördern





GESOCA®

Kantinen gesund fördern



G E S O C A[®]

Kantinen gesund fördern

mehr Infos



Bilder mit Hilfe von KI erstellt

G E S O C A[®]
Kantinen gesund fördern

Christian.Feist@gesoca.de
Tel. +49 1733533390

Kantinen gesund fördern



Christian Feist

Hohe Qualität, gesunde Angebote und
mehr Employer Branding in der Kantine!...



G E S O C A[®]
Kantinen gesund fördern



Referenzen



Mo
17.03.

Di
18.03.

Mi
19.03.

Do
20.03.

Fr
21.03.

Sa
22.03.

So
23.03.

KW
11

KW
12

☐ Filter

Minestrone

Preis: 1,00 €

Gästepreis: 1,00 €

Geschnetzeltes Züricher Art | Rösti

Preis: 1,00 €

Gästepreis: 1,00 €

Buddha Bowl | Falafel | Orangedressing | Gemüse | Reis

Preis: 1,00 €

Gästepreis: 1,00 €

Pinsa Diavola

Preis: 1,00 €

Gästepreis: 1,00 €

Hähnchen | Jeera | Minzchutney | Erdnussreis

Preis: 1,00 €

Gästepreis: 1,00 €

Kräuter-Gnocchi | Tomaten-Dattelsauce | Spinat

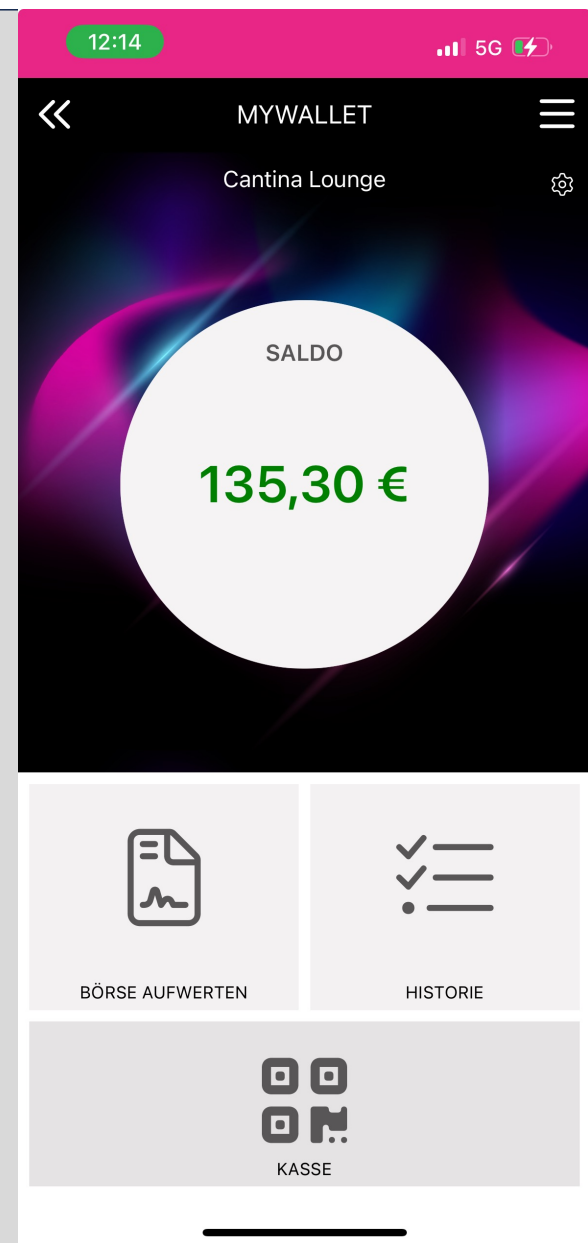
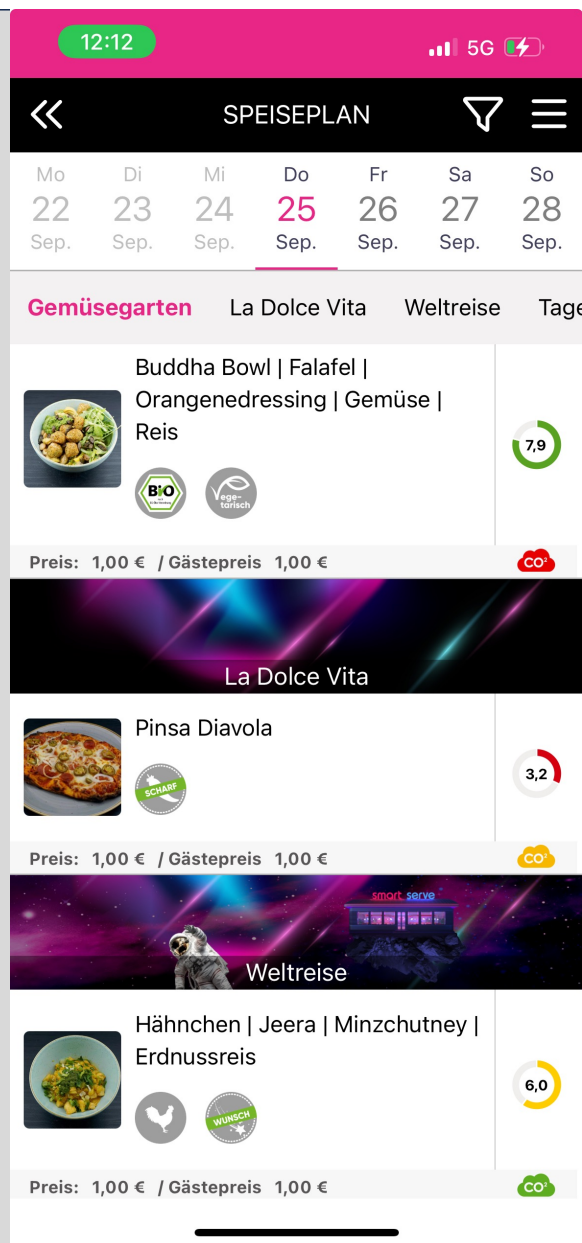
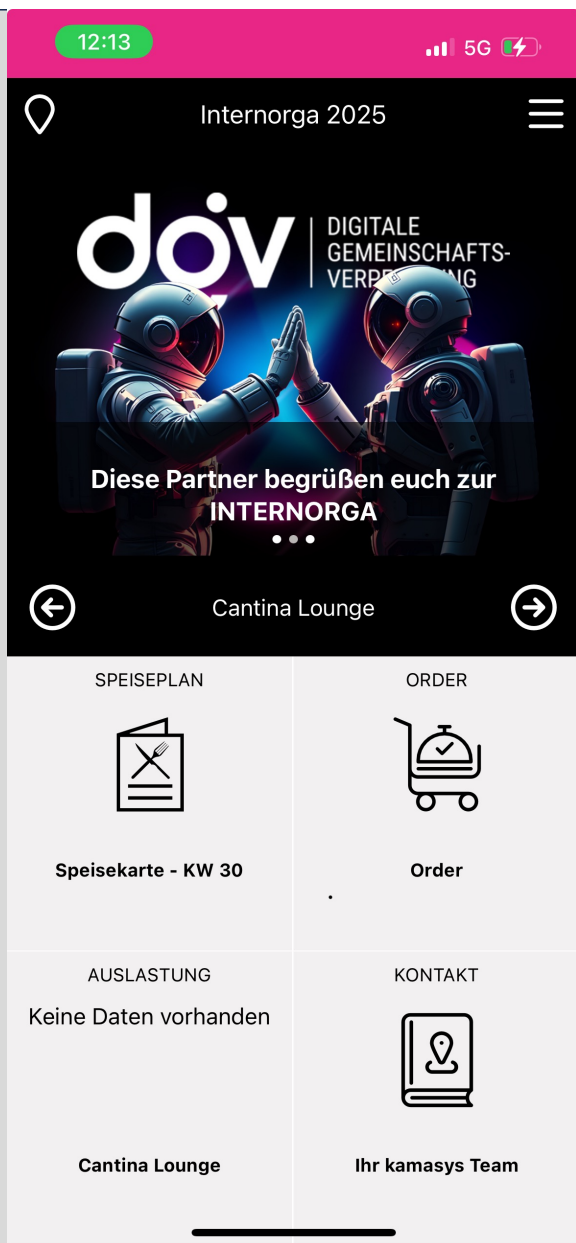
Preis: 1,00 €

Gästepreis: 1,00 €

Copyright 2003-2025 Version: 2.40.1

Datenschutz • Privatsphäre • Impressum

Kantinen gesund fördern







G E S O C A[®]
Kantinen gesund fördern

Christian.Feist@gesoca.de
Tel. +49 1733533390

Kantinen gesund fördern



Christian Feist

Hohe Qualität, gesunde Angebote und
mehr Employer Branding in der Kantine!...



G E S O C A[®]
Kantinen gesund fördern

