
KURZINFORMATION

Aramark gewinnt Marketing Award der Gemeinschaftsgastronomie

Neu-Isenburg, Juli 2019. Mit seiner Aktion „Earth Week 2018 – Frisch aufgeweckt!“ setzte der Catering-Dienstleister Aramark bundesweit ein Zeichen für den Klimaschutz und erhielt dafür Bronze. Um das Bewusstsein für nachhaltige und klimafreundliche Ernährung bei den Gästen zu schärfen, fand die zweiwöchige Aktion in etwa 400 Betriebsrestaurants statt. Im Fokus der Earth Week stand die trendige und zugleich traditionelle Methode der Fermentation. „Durch das Fermentieren lassen sich frische Zutaten ganz natürlich haltbar machen und veredeln. Das spart Ressourcen, lange Transportwege und leistet damit einen Beitrag für die Umwelt“, erklärt Ulrike Mößner, Ökotrophologin bei Aramark.

Initiiert wurde die Earth Week von Aramark erstmals 2011, seitdem findet sie jedes Jahr unter einem anderen Themenschwerpunkt statt. Damit hat sich der Caterer als Vorreiter in seiner Branche positioniert und das Thema Nachhaltigkeit aktiv vorangetrieben.

Ausgezeichnet wurden die Preisträger während des Internationalen Management-Forums für Gemeinschaftsgastronomie und Catering, das am 2. und 3. Juli unter dem Leitthema „Brainfood für die Zukunft“ im Congress Park in Hanau stattfand.

Weitere Informationen finden Sie unter www.aramark.de

Als Anbieter für Catering und Service Management zählt Aramark in Deutschland zu den führenden Dienstleistern in diesem Markt. Rund 9.400 Mitarbeiter sind bundesweit für die Aramark Holding Deutschland GmbH mit Sitz in Neu-Isenburg tätig. Das zweitgrößte Catering-Unternehmen in Deutschland betreut etwa 500 Kunden in den Bereichen Betriebsgastronomie, Sport-, Freizeit- und Messegastronomie sowie Klinik-, Senioren-, Schul- und Kita-Catering. Hinzu kommen rund 3.500 Unternehmen, die von Aramark Refreshment Services beliefert werden.

Kontakt:

Aramark Holding Deutschland GmbH
Katja Zittinger
Martin-Behaim-Straße 6
63263 Neu-Isenburg
Tel.: +49 (0) 6102 - 745132
Fax: +49 (0) 6102 - 745142
Katja.Zittinger@aramark.de
www.aramark.de

Pressekontakt:

Gourmet Connection GmbH
Jaimie Knecht
Tel: +49 (0) 69 - 2578 128 - 13
j.knecht@gourmet-connection.de

