
PRESSEMITTEILUNG

Hip, jung, flexibel: Aramark gestaltet gastronomisches Konzept der NEW WORK SE in der Hafencity

Vom großen und modernen Betriebsrestaurant bis zur stylischen, maritimen Kaffee- und Cocktailbar – Aramark übernimmt ab dem 1. September 2021 das Catering für die neuen Räumlichkeiten der NEW WORK SE in Hamburg, zu der unter anderem die Firmen XING und kununu zählen. Über 1.000 Mitarbeiter in zehn Firmen profitieren künftig vom innovativen gastronomischen Konzept. Weitere Alleinstellungsmerkmale sind ein digitaler Selbstbedienungsshop und die große Showküche für Teamevents oder Konferenzen.

Neu-Isenburg, Juni 2021. Morgens ein Smoothie zum Start in den Tag, mittags ein schneller Lunch, Nachmittagskaffee direkt am Elbufer und abends noch ein After-Work-Drink oder schneller Stopp im SB-Shop: Das alles macht Aramark ab September mit seinem ganzheitlichen und flexiblen gastronomischen Konzept bei der Hamburger NEW WORK SE möglich. „Wir freuen uns sehr, die Betriebsgastronomie an diesem tollen Standort mitten in der Hafencity zu übernehmen“, sagt Andreas Heymann, Regionalleiter Nord-Ost bei Aramark. „Wir haben uns bei der Konzeption Gedanken darüber gemacht, was unsere junge Klientel eigentlich braucht: eine stylische Atmosphäre, größtmögliche Flexibilität und natürlich hochwertige gastronomische Angebote. Wir wollen unseren Gästen genau die Lösungen bieten, die sich perfekt in ihre mobile Arbeitswelt integrieren lassen. Der nordische Charme der Einrichtung und die angesagte Location mitten am Hamburger Strandkai machen das Erlebnis perfekt“, ergänzt Karsten Slawik, Regional Director Business Management bei Aramark.



Betriebliche Gastronomie ohne Limits

Aramark bietet seinen Gästen ein ganzheitliches gastronomisches Konzept – und das rund um die Uhr. Im großen Betriebsrestaurant können täglich bis zu 650 Essen serviert werden. Die Tischstruktur ist dabei besonders großzügig gewählt, damit sich beispielsweise ganze Teams problemlos beim Mittagessen oder Kaffee zusammensetzen und austauschen können. Außerdem profitieren die Mitarbeiter von einem Sonnendeck mit Lunchgarden, einer bedienten Bar – tagsüber gibt es Kaffee, abends Cocktails – und einem digitalen Selbstbedienungs-Shop. Dieser nur für Mitarbeiter zugängliche Bereich beinhaltet gekühlte Snacks und Getränke, Grab-and-Go-Gerichte und Menüboxen. Hier setzt Aramark auf wechselnde Kooperationen mit Startups aus dem Hamburger Raum sowie regionales Obst und Gemüse. „Die Mitarbeiter können über SB-Kassen auschecken und ihre Ware selbstständig in nachhaltige Papiertüten verpacken, was besonders praktisch ist für den schnellen Einkauf auf dem Heimweg oder auch fürs Picknick an der Elbe. Sie können sich hier aber auch Artikel direkt an den Schreibtisch bestellen“, sagt Slawik.

Kulinarisch überzeugt Aramark nicht nur mit originellen Gerichten vom Heimathafen-Counter bis zur Salatkombüse, sondern auch mit einer Infarm. Dabei können Gäste ganz einfach, und vor allem CO2-neutral, Kräuter oder Salate selber ernten und nebenbei noch das Klima schonen. „Wir stehen als zuverlässiger Partner in allen gastronomischen Belangen zur Seite und haben ein Konzept geschaffen, das unserer Meinung nach die Zukunft der Betriebsgastronomie darstellen wird“, so Heymann.

Showküche: Besondere Momente für jeden Tag

Für Teamevents, die kleine Auszeit während Konferenzen oder auch Sonderveranstaltungen bietet die hochwertige Showküche im Erdgeschoss das optimale Setting. „Hier sind wir komplett flexibel, von der großen, teilbaren Holztafel bis zum Stehempfang können wir alles bieten. Je nach Mitarbeiteranzahl lassen sich mit unserem extra dafür bereitgestellten Koch tolle Konzepte auf die Beine stellen“, erklärt Slawik.

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 bundesweit zweitgrößte Catering-Unternehmen betreut etwa 500 Kunden in den Bereichen Betriebsgastronomie, Sport-, Freizeit- und Messegastronomie sowie Klinik-, Senioren-, Schul- und Kita-Catering. Hinzu kommen rund 4.000 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
Justine Merz / Anja Fahs
Tel: +49 (0) 69 - 2578 128 - 16
j.merz@gourmet-connection.de
a.fahs@gourmet-connection.de

