

PRESSEMITTEILUNG

Auf zur Bestform: Neue foodboost Energy Bowls in allen Aramark-Restaurants

Würzig, fruchtig, cremig und crunchy sind die neuen Energy Bowls von Aramark. Das Aramark-Gesundheitsprogramm foodboost verfolgt konsequent das Clean-Eating-Prinzip und punktet mit einer wissenschaftlich fundierten Nährstoffbalance. Die Bowls sind bunt, stecken voller vitalisierender Zutaten und sorgen für den idealen Energiekick zwischendurch. Ob orientalisch, asiatisch oder mediterran, für jeden Geschmack ist etwas dabei. Ab dem 28. März werden die Energy Bowls dauerhaft im Rahmen von foodboost bei Aramark angeboten. Im passenden Online-Portal gibt es zusätzlich zahlreiche Informationen rund um die foodboost-Gerichte und Know-how zur ausgewogenen Ernährung.

Neu-Isenburg, März 2022. Ab dem 28. März erweitern zwölf neue Bowls das foodboost-Sortiment bei Aramark. Sie sind die perfekte Wahl für ein ausgewogenes Mittagessen, das Energie für den restlichen Tag liefert. „Bei der Entwicklung war uns besonders die Nährstoffbalance wichtig. Auch für jeden Geschmack gibt’s die passende Bowl: vegetarisch und vegan, aber auch mit Fisch und Fleisch“, erklärt Ulrike Mößner, Ökotrophologin bei Aramark.

Asiatische Aromen bietet die Korean Beef Bowl, sie ist ein Mix aus Rindfleisch, Glasnudeln, Frühlingszwiebeln, Sesam, Zitronengras und Ingwer. Liebhaber von orientalischen Aromen treffen mit der Oriental Bowl die richtige Wahl. Hier wird Rote-Bete-Humus mit Curry-Blumenkohl, Falafel und Tahini-Dressing kombiniert. Besonders ausgefallen ist die Bowl Green & Yellow, die Zartweizen mit Lachs, Rettich, Kurkuma-Blumenkohl, grünen Bohnen, Aprikose und Kokoschips vereint.

Mit einer Auftakt-Aktion bis zum 1. April werden die Bowls in allen Aramark-Restaurants eingeführt, danach werden sie dauerhaft im Sortiment bleiben. „Unsere Bowls sind Power-Pakete mit ihrem idealen Mix an hochwertigen



Proteinen, komplexen Kohlenhydraten und essentiellen Vitaminen“, so Ulrike Mößner.

Im dazugehörigen Online-Portal stellt Aramark neben Informationen zu verschiedenen Lebensmitteln und Nährstoffen Rezepte zur Verfügung, zum Beispiel für die BBQ-Chicken-Bowl mit Curry-Dressing und die Matala-Hippie-Bowl. Die BBQ-Chicken-Bowl sorgt für Barbecue-Feeling in der Schüssel mit Hähnchenbrust frisch vom Grill, knackigem Gemüse und einem Topping aus Kernen, gepopptem Amaranth und Granatapfelkernen. Die Matala-Hippie-Bowl versetzt die Gäste hingegen mit Kritharaki-Reisnudeln, veganem Geschnetzelten und gegrilltem mediterranen Gemüse direkt ins griechische Matala.

Weitere Informationen finden Sie unter aramark-foodboost.de und unter www.aramark.de



Dieses und weiteres Bildmaterial stellen wir Ihnen gerne in druckfähiger Auflösung zur Verfügung. Die Bildrechte liegen bei Aramark.

Als Anbieter für Catering und Service Management zählt Aramark in Deutschland zu den führenden Dienstleistern in diesem Markt. Rund 6.000 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 6.000 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
Miriam Hock / Alexandra Kampe
Tel: +49 (0) 69 - 2578 128 - 16
m.hock@gourmet-connection.de
a.kampe@gourmet-connection.de

