
PRESSEMITTEILUNG

Mit Aramark ins New Normal: Das neue Catering-Konzept Eat & Meet

Nach zwei Jahren Pandemie und Homeoffice sehnen sich immer mehr Menschen nach sozialem Austausch am Arbeitsplatz und flexiblen Arbeitsmöglichkeiten. Aramark schafft mit seinem neuen Catering-Konzept Eat & Meet „Mein neuer Lieblingsort“ einen Raum für entspanntes gemeinschaftliches Arbeiten, Essen und unbeschwertes Beisammensein. Das Konzept beruht auf vier Bausteinen, die ein hybrides Arbeiten erleichtern: Raum zum Wohlfühlen und Arbeiten, Kreativküche, Servicekultur und Gemeinschaft.

Neu-Isenburg, April 2022. Drei Tage Homeoffice, zwei Tage Büro, so sieht der Alltag mittlerweile für viele Menschen aus. Eine klassische Betriebsgastronomie, die zur Mittagszeit verschiedene warme Mahlzeiten im Firmengebäude vorsieht, ist für diese Bedürfnisse oft nicht mehr zeitgemäß. Die ideale Lösung bietet das neue New-Work-Konzept Eat & Meet des Cateringdienstleisters Aramark, das an neuen und bestehenden Standorten umgesetzt werden kann. Hierfür wird die Gesamtfläche der Betriebsgastronomie in mehrere Zonen aufgeteilt, so dass flexibles Arbeiten, Essen und Meetings jeweils eigene Bereiche erhalten. Der Gastronomie-Bereich, der auch als Ort für Meetings dient, eine Lounge zum entspannten Austausch und ein Workspace gehen ineinander über.

„Wir haben mit Hochdruck an einem Konzept gearbeitet, das sich nach den Wünschen der Arbeitnehmer richtet. Wer nur ein- oder zweimal die Woche ins Büro kommt, soll sich an diesen Tagen auf den Austausch mit den Kolleginnen und Kollegen, rundum flexibles Arbeiten und ein entsprechendes gastronomisches Angebot mit durchgehend geöffneter Küche freuen. Wir sind derzeit in der Planungsphase, das neue Konzept an zwei Standorten erstmalig umzusetzen.“, erklärt Jürgen Vogl, Vorsitzender der Geschäftsführung bei Aramark.

Passend für jede Größe

Die Einrichtung des Eat & Meet-Konzepts wird der vorhandenen Fläche so angepasst, dass die Quadratmeterzahl bestmöglich ausgenutzt wird und ein attraktiver Ort für die Mitarbeiter entsteht. Die Raumgestaltung orientiert sich dabei immer wieder an aktuellen Designtrends, Aramark arbeitet mit namhaften Herstellern aus den Bereichen Möbel, Accessoires und Licht zusammen. Für ein Wohlfühlklima sorgen neben geschultem Servicepersonal ein smartes Lichtdesign und ein abgestimmtes Akustik-Konzept für Lärmreduktion. Im Restaurant mit verschiedenen Countern und unterschiedlichen Sitzgelegenheiten kann genauso gearbeitet werden wie im Workspace, der Platz für Co-Working und Einzelpersonen bietet. In dezent separierten Boxen finden beispielsweise Videocalls oder Brainstormings statt. Die Lounge-Area ist der perfekte Ort für eine entspannte Kaffeepause oder den Austausch mit Kollegen.

Kreativküche für den ganzen Tag

Längere Öffnungszeiten, die Möglichkeit für ein ausgedehntes Frühstück mit Porridge und Breakfast-Burgern, Live-Küche am Mittag und kreative Snacks sind mit Eat & Meet garantiert. Der Fokus liegt dabei auf gesunder und leckerer Küche, die durchgehend auch am Nachmittag verfügbar ist. Für den Co-Working-Space können verschiedene Foodboxen bestellt werden, die beispielsweise mit Ingwer-Shots, Nussmixen, Energy Balls, Sandwiches oder Muffins für den Energieschub zwischendurch sorgen. Dabei gibt es alle Angebote auch zum Mitnehmen, und über die Aramark-App können Snacks und Gerichte vorbestellt und kontaktlos bezahlt werden.

Eat & Meet steht aber nicht nur für das kulinarische Wohl der Mitarbeiter, sondern auch für Teambuilding. Besonders, wenn nicht alle Mitarbeiter jeden Tag vor Ort sind, helfen regelmäßige Teamevents dem Gemeinschaftssinn. Dafür bietet Eat & Meet die ideale Plattform mit Kochkursen, Kitchen-Partys, diversen Abendveranstaltungen und einem von Aramark entwickelten Eventprogramm.

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