
PRESSEMITTEILUNG

Superbrain: Neue foodboost-Gerichte sorgen für Energieschub

Im Mai steht bei Aramark das Thema Superfoods im Blickpunkt. Die Aktion Brainbooster im Rahmen der foodboost-Reihe bringt ausschließlich Lebensmittel auf den Teller, die die mentale Leistungsfähigkeit unterstützen und damit dem Arbeitstag nachhaltig zusätzliche Schubkraft verleihen. Mit Gerichten, die vollgepackt mit Omega-3-Fettsäuren, Ballaststoffen und der Serotonin-Vorstufe Tryptophan sind, wirkt Aramark dem Nachmittagstief konsequent entgegen. Ab heute ergänzen die Brainbooster das Sortiment in allen teilnehmenden Aramark-Restaurants.

Neu-Isenburg, Mai 2023. „Unsere Brainbooster-Gerichte sind nach unserem Clean-Eating-Prinzip konzipiert. Sie enthalten nur natürliche Zutaten und keinerlei Zusatzstoffe. Im Brainbooster-Sortiment fokussieren wir uns auf wertvolle Nährstoffe, mit denen wir unseren grauen Zellen etwas Gutes tun können“, sagt Ulrike Mößner, Leiterin Culinary Creation & Nutrition bei Aramark. Von Snacks für zwischendurch über Frühstücks-Bowls bis hin zu ausgewogenen Mittags-Gerichten bietet Brainbooster natürliche Alternativen für alle Tageszeiten. Ein besonderer Nährstoff ist dabei Tryptophan, eine Vorstufe des Glückshormons Serotonin, das unter anderem in Haferflocken, Milch, Soja und Cashewkernen enthalten ist.

Der Boost für den ganzen Tag

Für den perfekten Start in den Tag sorgt beispielsweise ein Berry-Crumble mit Hafer und Skyr oder die Joghurt-Brain-Bowl mit Heidelbeeren, Kakao und Granola. Auch eine breite Smoothie- und Getränke-Auswahl gehört zur Aktion, darunter eine Coffee-Lemonade mit Kirschen und Rosmarin, ein Erdbeer-Lassi mit Basilikum oder der Dirty-Boost-Smoothie mit Kaffee, Banane und Erdnüssen. Für ein ausgewogenes Mittagessen stehen Gerichte wie Chop Suey mit Pak Choi, Paprika und Cashews oder Matjesfilets mit pikantem Avocado-Mango-Dip. Vegetarische

und vegane Speisen sind durch grünen Erbsen-Hummus mit gebackener Süßkartoffel, Aubergine und Spinat oder gebackene Rübe mit Haselnuss, Drillinge-Kartoffeln, Gartenkresse und Quark vertreten.

Für den kleinen Hunger hält Brainbooster verschiedene Snacks wie die Power-Nut-Bars mit Amaranth, Mandeln und Erdnüssen oder fruchtige Energy-Balls mit Datteln, Hafer, Cranberrys und Kokos bereit. In allen teilnehmenden Restaurants sind die Gerichte entsprechend gekennzeichnet, ausführliche Informationen zu den enthaltenen Nährstoffen gibt es in der „Mein Aramark Restaurant“-App, auf Info-Tafeln und dem eigenen foodboost-Portal von Aramark.

Weitere Informationen finden Sie unter aramark-foodboost.de und 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 auf 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
Hannes Wagner
Martin-Behaim-Straße 6
63263 Neu-Isenburg
Tel.: +49 (0) 6102 - 745444
Fax: +49 (0) 6102 - 745142
kommunikation@aramark.de
www.aramark.de

Pressekontakt:

Gourmet Connection GmbH
Alexandra Kampe
Tel: +49 (0) 69 - 2578 128 - 28
a.kampe@gourmet-connection.de

