
PRESSEMITTEILUNG

Aramark ist erneut Catering-Partner beim DFB-Pokalfinale im Olympiastadion Berlin

Während die Spieler auf dem Platz um den Titel kämpfen, sorgt das Team von Aramark hinter den Kulissen für eine reibungslose Versorgung im Stadion. Zum 20. Mal in Folge ist der Catering-Dienstleister beim Endspiel um den DFB-Pokal dabei, das traditionell seit 1985 im Olympiastadion Berlin ausgetragen wird. Am 25. Mai 2019 stellt sich das eingespielte Team von Aramark der Herausforderung, 76.000 Fußballfans ein abwechslungsreiches Speisenangebot bereitzustellen.

Neu-Isenburg, Mai 2019. Das DFB-Pokalfinale in der Hauptstadt ist jedes Jahr der Höhepunkt der Saison bei Aramark und wird von dem Unternehmen schon viele Monate im Voraus intensiv vorbereitet. „Auch 2019 ist das DFB-Finale eine große logistische Aufgabe für uns“, erklärt Anja Gögge, Aramark-Betriebsleiterin im Olympiastadion Berlin. „Mit 2.600 helfenden Händen gehen wir als Team an den Start und werden diese Herausforderung gut meistern“.

Neben altbekannten Klassikern wie Spargel und Erdbeeren aus der Region werden in diesem Jahr auch wieder neue spannende Gerichte angeboten. „In der Planungsphase haben wir unserer Kreativität freien Lauf gelassen. Die Stadionbesucher können sich schon auf das Ergebnis freuen“, so Küchenchef Kai Kaftan. „Neben Tatar vom Rauchlachs und unseren Fitness Bowls können die Gäste zwischen vielen weiteren raffinierten Speisen wählen. Die gemeinsame Ideensammlung und das Probekochen der entwickelten Gerichte haben uns wieder großen Spaß gemacht“. Deutschlands zweitgrößtes Cateringunternehmen legt dabei besonderen Wert auf frische, regionale Zutaten und Handwerklichkeit.

Auch für den VIP-Bereich hat Aramark ein besonderes Speisenangebot zusammengestellt. „Gerade unseren Gästen im VIP-Bereich möchten wir natürlich gastronomische Spitzenleistungen bieten“, sagt Anja Gögge. An den verschiedenen



Aktionsständen finden die rund 4.000 VIP-Zuschauer eine abwechslungsreiche Auswahl an Gerichten. Darunter gibt es auch ein rustikales Angebot aus regionalen Schinken- und Wurstvariationen, Spreewälder Gurken und verschiedenen Broten. Süße Snacks wie Waffeln am Stiel runden das Angebot ab.

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 Messegastonomie 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

