

UNSERE HERZENSTHEMEN



Lebensmittelsicherheit

Qualitätssicherung durch Prozessoptimierung: Wir möchten unsere Kunden täglich mit bester Qualität begeistern.



Gesundes & nachhaltiges gastronomisches Angebot

Als verantwortungsvoller Caterer liegt uns nicht nur die Gesundheit unserer Mitarbeiter, sondern auch die unserer Gäste und auch der Umwelt am Herzen.



Gast- und Kundenzufriedenheit

Nur wenn unsere Gäste und Kunden langfristig zufrieden sind, können wir erfolgreich sein. Das motiviert uns tagtäglich in unserer Arbeit.



Reduce Food Waste

Weltweit landen viele Milliarden Lebensmittel auf dem Müll. Wir setzen uns aktiv für die Vermeidung von Lebensmittelabfällen ein!



Mitarbeiter

Unsere Mitarbeiter sind unser Kapital! Daher setzen wir uns im Rahmen unseres Betrieblichen Gesundheitsmanagements aktiv für die Förderung der Gesundheit und Motivation unserer Mitarbeiter ein.



Innovation

Nachhaltig wachsen bedeutet auch Innovation. Wir investieren in die Zukunft und bieten unseren Mitarbeitern, Kunden und Gästen innovative Tools, um unsere Dienstleistung stetig zu verbessern.



Dialogkultur intern/extern

Sowohl mit unseren Mitarbeitern als auch mit unseren Kunden pflegen wir den Dialog. Nur so können wir uns gemeinsam weiterentwickeln.



Klima

Unser Unternehmen sieht den Klimaschutz als zentrale Verantwortung. Mit regionalen, saisonalen und biologischen Zutaten sowie einer bewussten Speiseplanung, die den Fleischanteil reduziert, minimieren wir unsere ökologischen Auswirkungen.



Krisenmanagement

Unser Unternehmen steht für zuverlässiges Krisenmanagement, um auch in schwierigen Zeiten die Verpflegung unserer Kund:innen, insbesondere in Care-Einrichtungen, sicherzustellen. Mit vorausschauender Planung und flexiblen Lösungen garantieren wir Stabilität und Zuverlässigkeit.