



Wir suchen hervorragende Betriebsrestaurants in Niedersachsen!

Machen Sie mit beim Wettbewerb „Betriebliche Esskultur 2018“.



Betriebliche Esskultur 2018
bewusst essen und trinken

Wettbewerb für Betriebsrestaurants

GRÜßWORT

der Niedersächsischen Ministerin für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz.



Kennen Sie das „Kantinen-Koma“? Zu viel Fleisch und zu wenig Rohkost fördern das massive Absacken der Konzentration nach dem Essen. Unternehmen achten deshalb immer mehr auf die gesunde Ernährung ihrer Mitarbeiter. Mit unserem Wettbewerb „Betriebliche Esskultur 2018“ wollen wir einen bedeutenden Anreiz geben, um positive Beispiele in der Gemeinschaftsverpflegung hervorzuheben.

Regionale Rohstoffe, Frische und Transparenz in der Herstellung sind den Mitarbeitern immer wichtiger. Für den Anbieter bedeutet dies, dass er sich bei der Speiseplanung und der Kommunikation auf die individuellen Bedürfnisse seiner Kundschaft einstellen muss.

Gern übernehme ich die Schirmherrschaft für die „Betriebliche Esskultur 2018“ und freue mich auf die Bewerber. Ich möchte Betriebsrestaurants, Kantinen und Cateringunternehmen aus ganz Niedersachsen ermutigen, sich zu beteiligen. Eine kompetente Fachjury wird diejenigen ermitteln, die landesweite Vorbilder für eine zeitgerechte Esskultur in der Gemeinschaftsverpflegung sind.

Ich wünsche Ihnen viel Erfolg bei Ihrer Teilnahme – nutzen Sie die Chance!

Hannover, im Mai 2018

Barbara Otte-Kinast, Ministerin für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz.



BEWERBEN SIE SICH!

Zum zweiten Mal suchen wir im Wettbewerb „Betriebliche Esskultur“ Leuchtturmprojekte in der Betriebsverpflegung, die zum Nachahmen anregen sollen.

- Betreiben Sie eine beispielhafte, zukunftsweisende Betriebsverpflegung, die sich an den Bedürfnissen und Erfordernissen Ihrer Gäste orientiert?
- Herkunft der Rohwaren, Zubereitung und Ausgewogenheit sind für Sie unerlässliche Kriterien für gutes Essen?
- Gesunderhaltung, Leistungsfähigkeit und Wohlbefinden Ihrer Gäste ist Ihnen wichtig?
- Sie praktizieren eine nachhaltige Wirtschaftsweise?

Dann nehmen Sie teil!



Betriebliche Esskultur 2018 bewusst essen und trinken

Wettbewerb für Betriebsrestaurants

Bewertet werden Leistungen in den folgenden Wettbewerbskriterien:

- Qualität der Rohwaren und Produkte
- Speiseplanung und Genuss
- Lebensmittelwertschätzung und Ressourcenschutz
- Gästekommunikation und Transparenz

Warum sollten Sie teilnehmen?

Im Rahmen einer stimmungsvollen und medienwirksamen Prämierungsveranstaltung werden die Preisträger am 6. September 2018 in Hannover durch Frau Ministerin Barbara Otte-Kinast ausgezeichnet.

Die Preisträger werden mit je 1.000,00 € für ein Team-Event und einer Urkunde belohnt.



DIE JURY



Dörthe Hennemann

Leiterin der Sektion Niedersachsen
der Deutschen Gesellschaft für
Ernährung (DGE), Hannover



Ilonka Sindel

Projektleiterin beim Bundesverband
der Regionalbewegung e. V.,
Feuchtwangen



Dietmar Hagen

Gründer und Geschäftsführer
Essenszeit GmbH,
Hannover



Rainer Roehl

Gründer und Geschäftsführer
des Beratungsunternehmens
a'verdis, Münster

TEILNAHMEBEDINGUNGEN

Wer kann teilnehmen?

Betreiber von niedersächsischen Betriebsrestaurants/
Kantinen sowie Catering-Unternehmen, die Betriebs-
restaurants im Auftrag in Niedersachsen betreiben.

Wie können Sie teilnehmen?

Sie haben die Möglichkeit, sich mit einem Teilbereich
oder mit dem gesamten Betrieb zu bewerben. Teilnah-
mevoraussetzung ist das vollständig ausgefüllte und
unterschiedene Teilnahmeformular. Der Einsende-
schluss ist der 22.06.2018.

Es erfolgt ein persönliches Interview mit den
Kandidaten.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung!

Beauftragt durch



**Niedersächsisches Ministerium
für Ernährung, Landwirtschaft
und Verbraucherschutz**



Marketinggesellschaft der niedersächsischen
Land- und Ernährungswirtschaft e. V.
Johannsenstraße 10
30159 Hannover

Ansprechpartner:

Michael Marquardt

m.marquardt@mg-niedersachsen.de

Tel. 0511 34879-53

www.gemeinschaftsverpflegung-niedersachsen.de


Betriebliche Esskultur 2018
bewusst essen und trinken
Wettbewerb für Betriebsrestaurants

TEILNAHMEERKLÄRUNG

Name des Unternehmens _____

Anschrift (Straße | Hausnummer | PLZ | Ort | ggf. Website) _____

Verantwortlicher Ansprechpartner mit Kontaktdaten (Name | Mobil-Nr. | E-Mail) _____

I Angaben zum Unternehmen:
Betrieb (Zutreffendes bitte ankreuzen)

Betriebs-/Unternehmensrestaurant ausschließlich für Unternehmensangehörige

Betriebsrestaurant ist auch für externe Gäste nutzbar

Durchschnittliche Anzahl Essensausgabe pro Tag: _____ Menüs

Durchschnittlicher Preis/Essen _____ €

Bezuschussung durch das Unternehmen, andere Förderer

Ja, Anteil in % _____

Nein

II Personal (Anzahl bitte eintragen)

Anzahl Beschäftigte (umgerechnet auf VollAkk): _____

Davon für Essenszubereitung: _____

Davon Planung, Rohwareneinkauf, Management: _____

III Weiteres Informationsmaterial

Sie können dieser Bewerbung eine aktuelle Speisekarte Ihres Betriebes und – falls vorhanden – weitere Unterlagen beifügen, insbesondere solche, die Ihr Betriebskonzept näher erläutern (Zertifikate, Liefervereinbarungen, bisherige Auszeichnungen, Werbepлакate, Werbe- und Info-Flyer).