



# Wir suchen die Betriebsrestaurants des Jahres in Niedersachsen!

Machen Sie mit!



**Betriebliche Esskultur 2020  
bewusst essen und trinken**

Wettbewerb für Betriebsrestaurants

## GRÜßWORT

**der Niedersächsischen Ministerin für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz  
Barbara Otte-Kinast**

*Wir suchen die besten Betriebsrestaurants in  
Niedersachsen!*

*Viele von uns verbringen viel Zeit bei der Arbeit.  
Wichtig sind dabei auch die Pausen! Luft holen,  
um mit neuer Kraft die Herausforderungen der Arbeits-  
welt anzugehen.*

*Wir suchen in unserem Wettbewerb „Betriebliche  
Esskultur 2020“ die besten Betriebskantinen, die ihren  
Mitarbeitern und Mitarbeiterinnen den optimalen  
Rückzugsort bieten. Sei es, um „runterzukommen“  
von dem stressigen Arbeitsalltag und/oder um einen  
Plausch mit Kollegen zu halten.*

*Ein wichtiger Anteil hat dabei das Essen! Die Men-  
schen legen heute mehr Wert auf die Herkunft und  
die Qualität der Lebensmittel, Nachhaltigkeit und  
Ressourcenschonung spielen eine große Rolle. Und das  
zu Recht! Die Speisepläne sind heute vielfältiger und  
gehen dabei auch auf verschiedene Ernährungstrends  
ein. Mein Lieblingstrend ist: Weg vom Fastfood, hin zu  
Genuss und Qualität!*

*Moderne Kantinen laden zum Verbleiben ein – sicher  
haben Sie sich schon dabei erwischt, gar nicht so  
schnell wieder an die Arbeit zu wollen, wenn der  
Wohlfühlfaktor im Restaurant groß ist!*



*Diesen Wettbewerb schreiben wir seit 2016 aus. Bei  
jeder Preisverleihung begeistern mich die innovativen  
Ideen und Entwicklungen bei der Betriebsgastronomie!*

*Seien auch Sie dabei, machen Sie mit! Wir sehen uns  
bei der Preisverleihung.*

Hannover, im März 2020

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



## BEWERBEN SIE SICH!

Zum dritten Mal suchen wir im Wettbewerb „Betriebliche Esskultur“ Leuchtturmprojekte in der Betriebsverpflegung, die zum Nachahmen anregen sollen. Sie haben sich zum Ziel gesetzt, zu den besten Betriebsrestaurants in Niedersachsen zu zählen und verfügen in Teilbereichen bereits über außergewöhnliche Leistungen und Angebote?

Dann überzeugen Sie uns und bewerben sich!

**Wir suchen Preisträger in den folgenden Kategorien:**

- **Herkunft und Qualität der Rohwaren und Produkte**

Herkunft der Rohwaren, Regionalität, Saisonalität und besonders gute Qualität der eingekauften Lebensmittel ist für Sie besonders wichtig.

- **Lebensmittelauswahl und Speiseplanung**

Sie bieten Ihren Gästen eine bedarfsgerechte, ausgewogene Verpflegung und leisten damit einen Beitrag zur Erhaltung der Gesundheit und Leistungsfähigkeit.

Die Checkliste zum „Qualitätsstandard Betriebsverpflegung“ der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) dient uns als Instrument zur Beurteilung des derzeitigen Verpflegungsangebots Ihrer Einrichtung.

Es handelt sich bei der Befragung nicht um eine „JOB&FIT-Zertifizierung“!



## Betriebliche Esskultur 2020 bewusst essen und trinken

Wettbewerb für Betriebsrestaurants

- **Lebensmittelwertschätzung und Ressourcenschutz**

Sie praktizieren eine nachhaltige Wirtschaftsweise, setzen auch Bio-Produkte ein, ergreifen Maßnahmen gegen Lebensmittelverschwendung und arbeiten fortlaufend daran Ressourcen einzusparen.

- **Essen, Kultur und Kommunikation**

Sie verfügen über ein besonders schön gestaltetes Betriebsrestaurant, haben einen sehr guten Service und vielfältige Angebote, Ihre Stärke ist die Kommunikation mit Ihren Gästen – kurzum, Ihr Betriebsrestaurant ist ein Schaufenster der Unternehmenskultur.

### Warum sollten Sie teilnehmen?

Im Rahmen einer Fachveranstaltung am 26. Oktober 2020 werden die Gewinner von Ministerin Barbara Otte-Kinast prämiert. Diese Auszeichnung von besonderer gastronomischer Leistung ist eine Erfolgsstory für die interne und externe Kommunikation.

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



## DIE JURY



### **Dörthe Hennemann**

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



### **Prof. Dr. Dorothee Straka**

Professorin für Ernährungs-  
kommunikation an der Hochschule  
Osnabrück



### **Norbert Bremer**

Leiter Catering bei der  
HDI Versicherung in 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?**

Teilnahmevoraussetzung ist das vollständig ausgefüllte  
und unterschriebene Teilnahmeformular. Der Einsende-  
schluss ist der 30.05.2020.

Es erfolgt ein persönliches Interview mit den Kandida-  
ten.

### **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](mailto:m.marquardt@mg-niedersachsen.de)

Tel. 0511 34879-53

[www.gemeinschaftsverpflegung-niedersachsen.de](http://www.gemeinschaftsverpflegung-niedersachsen.de)

