

Suchprofil "Begriff-Suchprofil"

Essen und Trinken/Gemeinschaftsverpflegung/Lifestyle/Wien/Niederösterreich

arge-gemeinschaftsverpflegung

Utl.: Neue Arbeitsgemeinschaft bietet geballte Expertise für mehr Zufriedenheit in Kantine, Buffet und Betriebsrestaurant

Wien (OTS) – Immer mehr Menschen essen außer Haus. Täglich sind es schon über drei Millionen Mahlzeiten in der Gemeinschaftsverpflegung, die über Wohlbefinden und Leistungsfähigkeit der Esser entscheiden.

Beim Mittagessen in Kindergärten, am Schulbuffet, in der Betriebskantine, beim Snackautomaten oder zum Abendessen in Senioreneinrichtungen trifft man sich, um gemeinsam zu speisen.

Eine zeitgemäße Verpflegung muss viel können: ausgewogen, abwechslungsreich und leistbar sein, den aktuellen ernährungswissenschaftlichen und gesetzlichen Anforderungen entsprechen und vor allem gut schmecken.

„Wir wollen Gemeinschaftsverpfleger unterstützen, das Speisenangebot ausgewogener und gesundheitsfördernder zu gestalten“, sagt **Martina Pecher**, Betriebswirtin und Sprecherin der neu gegründeten arge-gemeinschaftsverpflegung. Mit dem umfassenden Beratungs- und Prozessbegleitungsangebot will man schrittweise und in Abstimmung mit den Kundenwünschen die Sortiments- und Speiseplanung anpassen.

„Die Gäste wünschen sich ein bunteres und gesünderes Angebot. Auch die leidenschaftlichsten Fleischesser schätzen eine Portion knackiges Gemüse. Sie wollen das Essen genießen und sich danach wohl und fit fühlen“, so die Erfahrung von **Rosemarie Zehetgruber**, der Ernährungswissenschaftlerin der arge.

Die vier Expertinnen des Teams kommen aus unterschiedlichen Bereichen und haben langjährige Expertise in der Unternehmensberatung. **Karin Kaiblinger** begleitete viele Gesundheitsförderungsprojekte in der Bildungsverpflegung. **Hermine Strohner-Kästenbauer** ist als Diätologin auf Verhaltensänderung spezialisiert, war lange in der Wissenschaft tätig und beschäftigt sich nun vor allem mit einem gesunden und modernen Lifestyle.

Gemeinsames Ziel ist, die Gemeinschaftsverpflegung ausgewogener, gesünder und nachhaltiger zu machen sowie die Prozesse für eine steuerbare Planung und transparente Kommunikation zu optimieren. Das Feedback und die Zufriedenheit der Gäste und Kunden stehen dabei immer im Mittelpunkt.

Rückfragehinweis:

arge-gemeinschaftsverpflegung

Mag.Martina Pecher, Telefon 0664/88672878

e-mail: info@arge-gemeinschaftsverpflegung.at

www.arge-gemeinschaftsverpflegung.at