

// PRESSEMITTEILUNG

Top 2 in Deutschland: Kantinenkonzept der Traube Tonbach ausgezeichnet

Das Magazin FOCUS und der Food & Health e.V. haben deutschlandweit Kantinen getestet. Das Konzept des Baiersbronner Traditionshotels für den Automobilzulieferer Vector Informatik in Stuttgart überzeugte durch Frische, Vielfalt und Saisonalität – und holte sich damit auch Platz 1 und 2 in den Sonderwertungen Genuss und Gesundheit.

STUTTGART, 05. Oktober 2018 – Unter dem Titel „Mahlzeit Deutschland“ ist im aktuellen FOCUS Magazin der große Food & Health-Kantinentest 2018 mit den Top 50 Betriebsgastronomien in Deutschland erschienen. Es galt herauszufinden, welche Unternehmen auch mit ihrer Gastronomie Maßstäbe setzen. Gleich dreimal auf dem Siegertreppchen: Das Mitarbeiterrestaurant „CANTine by Traube Tonbach“ von Vector in Stuttgart. Das Kantinenkonzept des Feinschmeckerhotels für den marktführenden Automobilsoftwareentwickler belegte nicht nur Platz 2 in der Gesamtwertung bis 1500 Essen, sondern auch Platz 1 in der Kategorie „Genuss“ sowie Platz 2 in der Kategorie „Gesundheit“.

Deutschlands Kantinen können mehr als Currywurst und Pommes – so das Fazit des deutschlandweiten Food & Health-Kantinentests. Die Teilnahme stand jeder Kantine frei, die der Redaktion direkt empfohlen wurde. Zur besseren Vergleichbarkeit wurden die Betriebsgastronomien in drei Gruppen, basierend auf den pro Tag verköstigten Mitarbeitern, eingeteilt. In einem mehrstufigen Bewertungsverfahren wurden u.a. Abwechslung, Frische, Saisonalität, Regionalität, Preis und Transparenz bei der Produktherkunft begutachtet. Weil die neuen Angebote in den Speisesälen aber auch Ausdruck einer veränderten Firmenkultur seien, wurde nicht nur auf Vielfalt und Geschmack geachtet, heißt es im FOCUS. Neben den Gesamtsiegern wurden Gruppenbeste in den Kategorien Gesundheit, Genuss und Verantwortung ausgezeichnet. Entscheiden durften neun Experten aus Medizin, Gastronomie, Wissenschaft und Wirtschaft.

Die Jury ist sich einig: „Für die Motivation und Wertschätzung im Unternehmen gewinnt eine gesunde, verantwortungsbewusste Ernährung mehr und mehr an Bedeutung. Das bestätigt auch Sebastian Finkbeiner: „Gute Betriebsgastronomie ist ein wichtiger Zukunftsvorteil“, so der Junior-Chef der Traube Tonbach. „Gerade fortschrittliche Firmen, die international im Wettbewerb um die besten Köpfe stehen, machen die Bedürfnisse ihrer Mitarbeiter zur Chefsache. So ist es auch bei Vector.“ Als Thomas Beck, Geschäftsführer des marktführenden Automobilsoftwareentwicklers, 2015 einen starken Partner für die Neukonzeption seiner Kantine suchte, konnte das erfahrene Team aus Baiersbronn mit einem modernen, kulinarisch zeitgemäßen Gastro-Konzept punkten.

2016 wurde das neue Mitarbeiterrestaurant „CANtine by Traube Tonbach“ am Hauptsitz von Vector Informatik in Stuttgart Weilimdorf eröffnet. „Wir sind sehr stolz darauf, wie gut das neue Konzept bei den Mitarbeitern, Kunden und auch Geschäftspartnern von Vector ankommt“, freut sich Finkbeiner angesichts der Auszeichnung. Seit der Übernahme der Betriebsgastronomie durch die Traube Tonbach habe sich Anzahl der Gäste, die in der CANtine essen gehen, auf bis zu 1250 Gäste täglich verdoppelt. Betrieben wird auch eine Skylounge und Café Bar.

Die Kulinarik zählt seit Jahrzehnten zu den Stärken des Feinschmeckerhotels im Nordschwarzwald. Neben der vielfältigen Gastronomie im Baiersbronner Stammhaus, dem Schlosshotel Monrepos bei Ludwigsburg und dem Neuen Schloss Meersburg am Bodensee zeigt sich die Kompetenz auch im Catering für exklusive Veranstaltungen wie dem Medienpreis in Baden-Baden. Der Anspruch ist immer eine hohe Qualität ohne Kompromisse.

Für die Vector-Kantine galt es, diese Maxime auf eine tägliche Versorgung für bis zu 1250 Gäste zu skalieren. „Das Ziel sind gesunde, abwechslungsreiche Gerichte fernab von Convenience, dafür mit ausschließlich frischen Zutaten, wie in einer guten Restaurantküche“, erklärt Finkbeiner, der selbst gelernter Koch ist und die Umsetzung des Kantinenkonzepts verantwortet. „Dafür wurde die vorherige Küche so umgerüstet, dass gesünder gekocht werden kann. Drei von vier Fritteusen mussten Kippbratpfannen weichen, wie sie in Restaurantküchen für die Zubereitung von Saucen und Fonds genutzt werden“, so der 38-Jährige.

Auf dem Menüplan stehen täglich frisch zubereitete Vorspeisen und Suppen, mehrere Hauptgänge, darunter auch vegetarische und vegane Gerichte, ein abwechslungsreiches Salatbuffet sowie Desserts. Bei allen Speisen wird auf individuelle Wünsche oder Unverträglichkeiten eingegangen. „Besonders erfreulich ist das veränderte Essverhalten“, verrät Finkbeiner. „Früher waren typische Kantinengerichte wie Currywurst oder Schnitzel der Renner. Heute sind vor allem Gerichte mit frischem Fisch beliebt.“ Während regelmäßiger Aktionswochen werden gerne auch Krustentiere und Seefische serviert.

Kantinenübliche Fertigware hingegen ist tabu, selbst bei Suppen und Saucen. „Der Arbeits- und Wareneinsatz ist entsprechend hoch“, weiß Finkbeiner. Da die Speisen vom Unternehmen subventioniert und die Mehrkosten für Zubereitung und Waren übernommen werden, können die Gerichte dennoch zu kantinenüblichen Preisen offeriert werden. „Dass ist nur durch das Engagement von Vector möglich, aber in jedem Fall eine sinnvolle Investition in die eigenen Mitarbeiter und Kunden.“

Das Team am Kantinenstandort Stuttgart besteht derzeit aus 34 qualifizierten Kräften – darunter viele ehemalige Traube-Mitarbeiter. Auch die ersten Ausbildungsplätze wurden 2018 geschaffen. „Wir bilden aber keine Systemgastronomen, sondern Köche aus“, betont der Gastronom stolz. „Den A la Carte-Teil der Ausbildung verbringen die Azubis in unserem Ludwigsburger Betrieb, dem Schlosshotel Monrepos.“ Die aktuellen Ergebnisse sind in der FOCUS-Ausgabe 40/2018 erschienen.

Traube Tonbach

Gegründet 1789 im Schwarzwald, gehört das Fünf-Sterne-Superior-Hotel Traube Tonbach seit den 1970er Jahren zur Spitze der europäischen Luxushotellerie. Mit 153 Zimmern und Suiten, vier Restaurants, darunter die seit 26 Jahren dreifach besternte „Schwarzwaldstube“, einem 4500 Quadratmeter großen Wellnessbereich sowie rund 1000 Quadratmetern Veranstaltungsfläche beherbergt das Luxusresort durchschnittlich 250 Gäste täglich. Das Ferien- und Feinschmeckerhotel wird in achter Generation von der Gastgeberfamilie Finkbeiner geführt. Seit 2011 erweitert das Familienunternehmen sein Portfolio und betreibt heute neben dem Stammsitz im Tonbachtal das Schloss Meersburg am Bodensee, das Schlosshotel Monrepos in Ludwigsburg sowie die Betriebsgastronomie des Softwareunternehmens Vector Informatik GmbH am Firmensitz Stuttgart. Weitere Informationen unter www.traube-tonbach.de

Vector Informatik GmbH

Vector entwickelt Softwarewerkzeuge und -komponenten für die Vernetzung in elektronischen Systemen, die auf seriellen basieren sowie auf CAN-basierten Protokollen. Der Stammsitz des Unternehmens ist in Stuttgart, weitere Niederlassungen sind in Braunschweig, Hamburg, München, Regensburg und Karlsruhe. Dazu kommen Auslandstöchter in Brasilien, China, Frankreich, Italien, England, Indien, Japan, Korea, Österreich, Schweden und USA auch die Vector Consulting Services GmbH, ein Beratungsunternehmen zur Optimierung der technischen Produktentwicklung.

Pressekontakt für Fragen und Bildmaterial:

Daniela Heykes
ROOM426. Relations

Netzwerk für Esskultur und Medien
Schulenburgstraße 6
38446 Wolfsburg

m: 49 176 – 800 84 340
e: heykes@room426.com
www.room426.com

Maren Krebs
Hotel Traube Tonbach

Assistentin der Geschäftsleitung
Familie Finkbeiner KG
Tonbachstraße 237
72270 Baiersbronn

+49 7442 / 492 625
e: marenkrebs@traube-tonbach.de
www.traube-tonbach.de