

// PRESSEMITTEILUNG

Kantinentest: Dreimal fünf Sterne für Finkbeiner Kantinen

CANtine – Made by Traube Tonbach zählt erneut zur Spitzengruppe der Betriebsgastronomien in Deutschland und erhält an drei Standorten die Höchstbewertung.

STUTTGART / KARLSRUHE / REGENSBURG, 17. April 2026 – Der auf gehobene Betriebsgastronomie spezialisierte Unternehmensableger der Traube Tonbach bestätigt beim Kantinentest 2026 der Initiative Food & Health erneut seine Spitzenstellung: Alle drei eingereichten Betriebe der Finkbeiner Kantinen mit dem Konzept „CANtine – Made by Traube Tonbach“ wurden in die Liste der 50 besten Betriebsrestaurants Deutschlands aufgenommen und zugleich mit dem höchsten Prädikat von fünf Sternen ausgezeichnet. Damit zählen die Standorte in Stuttgart, Karlsruhe und Regensburg für den Kunden Vector Informatik zu jener kleinen Spitzengruppe von 14 der 50 prämierten Betriebe, die im aktuellen Wettbewerb 2026 die Maximalwertung erreicht haben.

Die Auszeichnung der Top 50 fand am 15. April 2026 im Rahmen der 3. Food & Health Convention am Bildungscampus in Heilbronn statt. Der seit 2018 durchgeführte Kantinentest bewertet Betriebsgastronomien in den Bereichen Verantwortung, Gesundheit und Genuss sowie in einer jährlich wechselnden Sonderkategorie. In diesem Jahr stand das Thema „Mitarbeitergewinnung für und durch die Betriebsgastronomie“ im Mittelpunkt. Sebastian Finkbeiner, Geschäftsführer der Finkbeiner Kantinen GmbH, resümierte dazu vor Ort: „Es war schon immer so: Gutes Essen bringt Menschen an einen Tisch – und wenn es richtig gut ist, kommen sie gerne und bleiben gerne. Für uns ist es genau das, was gute Betriebsgastronomie leisten kann: Sie schafft im Unternehmen einen Ort, an dem Begegnung, Wertschätzung und Zusammenhalt ganz selbstverständlich werden.“

Neu ist in diesem Jahr auch das Verfahren des Kantinentests: Erstmals wurde auf die Auslosung einzelner Top-Plätze verzichtet. Stattdessen stehen die Top 50 der Branche im Mittelpunkt; innerhalb dieser Gruppe macht eine Sternbewertung besondere Exzellenz sichtbar. Theresa Geisel, Vorsitzende der Initiative Food & Health, begründet die neue Systematik mit dem gewachsenen Niveau der Branche: „Es ist in den letzten Jahren sehr viel schwerer geworden, es auf die Liste der 50 Branchenbesten zu schaffen. Wir zeichnen deshalb 2026 die Spitze der Branche aus – und jeder in dieser Kategorie hat die Ehrung verdient.“

Für die Finkbeiner Kantinen GmbH ist das Ergebnis die Bestätigung des eigenen Qualitätsanspruchs. Seit 2016 spezialisiert sich der Ableger des Baiersbronner Traditionshotels Traube Tonbach auf gehobene Betriebsgastronomie und setzt mit einem genussorientierten Konzept auf Saisonalität, Regionalität und solides Kochhandwerk. Statt Convenience und Fertigware werden ausschließlich frisch zubereitete Gerichte angeboten. Möglich wird dies durch erfahrene Profis in Küche und Patisserie, betriebsinterne Ausbildung sowie ein gewachsenes Netzwerk regionaler Lieferanten.

Bereits bei vorherigen Kantinentests war dieses konsequente Konzept erfolgreich: Zuletzt wurden die beiden Standorte in Stuttgart und Regensburg in ihren jeweiligen Größenklassen auf Platz 1 in Deutschland gewählt. Nun wird diese Spitzenbewertung auf drei Standorte ausgeweitet: Mit Karlsruhe ist 2026 auch der jüngste CANTine-Standort auf Anhieb in die Wertung eingegangen und ebenfalls mit fünf Sternen ausgezeichnet worden.

Die erneute Auszeichnung zeigt zugleich, dass dieses Qualitätsverständnis nicht an einen einzelnen Standort gebunden ist, sondern an unterschiedlichen Unternehmensstandorten funktioniert. Die Jury würdigte die drei ausgezeichneten Betriebe jeweils mit eigenen Stärken: In Stuttgart hob sie das Konzept und die große Handwerkskunst hervor, in Karlsruhe die lebendige Bindung über ein aktives Alumni-Netzwerk und in Regensburg ein durchdachtes 360-Grad-Onboarding für neue Teammitglieder.

„Wir sind sehr stolz auf unsere Mannschaften und danken allen Teams in den Betrieben für ihren großen Einsatz“, sagt Wilfried Denk, operativer Geschäftsleiter der ausgezeichneten Betriebe. „Wir erleben durch das Feedback unserer Gäste jeden Tag, wie sehr es sich lohnt, eine gesunde, abwechslungsreiche Kantinenküche auf bestem Restaurantniveau anzubieten. Dass Karlsruhe es als neuer Standort auf Anhieb in die Spitzengruppe geschafft hat, macht das Ergebnis für uns umso schöner.“

PRESSEKONTAKT

Gerne stehe ich für alle Anfragen zur CANTine oder TRAUBE TONBACH zur Verfügung:

Daniela Heykes | ROOM426. Relations
Netzwerk für Esskultur und Medien

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