

Frische und gesunde Snacks für mehr Energie beim Tag der offenen Tür der Neff GmbH

Grafmüller CCV präsentierte neuen Lieferservice für ausgewogene Snacks am Arbeitsplatz

Bretten, 24. Oktober 2011. Der Arbeitertag der Neff GmbH stand ganz im Zeichen von Fitness und gesunder Ernährung am Arbeitsplatz. An verschiedenen Ständen gab es reichlich Informationen und gesunde Köstlichkeiten zum Testen - vom Obst, das vor den Augen der Gäste filetiert wurde über eine, passend zur Herbstzeit, duftenden Kürbissuppe bis hin zu Spaghetti Bolognese. Das kulinarische Konzept des Tages stellte Grafmüller CCV aus dem Programm „Job und Fit“ zusammen. „Job und Fit“ ist ein Projekt der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE), das für die gesunde Ernährung am Arbeitsplatz entwickelt wurde. Grafmüller CCV ist für dieses DGE-Ernährungsprojekt für das Betriebsrestaurant der Neff GmbH zertifiziert. Im Pavillon vor dem Gesundheitszentrum wurden die „Job und Fit“-Gerichte als Buffet angeboten und alle Gäste ließen sich von den leckeren Gerüchen und dem Anblick von frisch zubereiteten Speisen verführen.

Das Unternehmen Grafmüller CCV ist bereits seit vielen Jahren als Caterer aktiv und beliefert die Neff GmbH mit Speisen für das Betriebsrestaurant oder für Feiern und Meetings. Das Brettener Catering-Team hat anlässlich der Veranstaltung bei Neff auch ihr neues Konzept OFFICE DINNER vorgestellt. Mit ihrem neuen Lieferservice OFFICE DINNER möchte Grafmüller CCV ebenso an Arbeitsplätzen für gesunde und schmackhafte Ernährung sorgen, die keine Kantine anbieten können. OFFICE DINNER liefert ab November täglich frisch zubereitete, ausgewogene und leichte Snacks, die überwiegend aus regionalen Produkten aus biologischem Anbau hergestellt werden, direkt an den Schreibtisch oder ins Meeting. Die Besucher des Arbeitertages konnten sich am 22. Oktober über OFFICE DINNER informieren und das Angebot vor dem offiziellen Start testen.

Über OFFICE DINNER:

OFFICE DINNER ist ein Angebot der Grafmüller CCV und hat sich der gesunden Ernährung am Arbeitsplatz verschrieben. Hierfür stellt OFFICE DINNER aus regionalen Produkten überwiegend aus biologischem Anbau, Salate, Joghurt, Müsli, Backwaren, Fingerfood, Obst, Kuchen oder Petits Fours her, die mundgerecht und portioniert geliefert und so auch während der Arbeit genossen werden können. Ebenfalls im Sortiment sind Bio-Getränke. OFFICE DINNER legt Wert auf hohe

Qualität der Zutaten und der Endprodukte. Diese werden von einem Qualitätsprüfer täglich getestet. Bestellungen können ganz einfach im Internet unter www.officedinner.de aufgegeben werden. Das „gesunde Fastfood“ kommt dann in umweltverträglicher Verpackung direkt an den Schreibtisch und kann ebenso frisch verzehrt werden, wie es zubereitet wurde. Grafmüller CCV hat das EU-Hygienezertifikat sowie das Zertifikat für gesunde Ernährung am Arbeitsplatz „Job und Fit“ der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) erhalten. Mehr Informationen unter www.officedinner.de.

Über Grafmüller CCV:

Das Unternehmen Grafmüller Catering, Consulting und Veranstaltungsservice ist seit über vier Jahren der Spezialist für moderne Gastronomie-Konzepte in Bretten und Umgebung. Grafmüller CCV übernimmt für ihre Kunden die komplette Organisation von kulinarischen Veranstaltungen. Von der Planung und Ausführung bis hin zur Beratung beim technischen Equipment und bei der Programmgestaltung ist Grafmüller CCV ein kompetenter Partner, der die Gäste mit einem vielfältigen, kulinarischem Angebot, überzeugendem Service, frischen Ideen und hochwertiger Ausstattung begeistert. Neben dem Veranstaltungsservice bietet Grafmüller CCV die Versorgung von Unternehmen und übernimmt die Belieferung von Betriebsrestaurants. Dazu zählen kleine oder große Lösungen, wie Restaurant, Cafeteria, Kiosk oder mobile Küchen. Das Unternehmen legt dabei besonderen Wert auf optimale Wirtschaftlichkeit. Mit maßgeschneiderten, individuellen Cateringkonzepten wird die Gastronomie-Kompetenz in die jeweiligen Betriebsabläufe eingebunden. Zum Angebot des Brettener Catering-Spezialisten gehört außerdem ein Automaten-Service für Heißgetränke, erfrischende Kaltgetränke und Süßwaren. Grafmüller CCV übernimmt im Full-Service Befüllung, Reinigung, Wartung und Abrechnung der Anlagen. Weitere Informationen unter www.grafmueller-ccv.de/.

Ansprechpartner

saalto Agentur und Redaktion GmbH

Alin Frädrich

Spitalstraße 23a

76227 Karlsruhe

Telefon: 0721 / 160 88-78

E-Mail: alin@saalto.de

www.saalto.de