

## **Grafmüller-CCV erhält Job & Fit-Zertifikat der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. Baden-Württemberg**

**Gastronomiebereiche der Neff GmbH und der E.G.O. Elektro-Gerätebau GmbH erhalten Auszeichnung für gesunde Ernährung am Arbeitsplatz**

Bretten, 17. November 2011. Das Unternehmen Grafmüller-CCV aus Bretten hat heute feierlich das „JOB & FIT“-Zertifikat der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) erhalten. Damit erfüllt Grafmüller-CCV die Empfehlungen des BMELV und der DGE für ein vollwertiges und ausgewogenes Speisenangebot. Grafmüller - Catering, Consulting und Veranstaltungsservice betreibt seit vielen Jahren die Gastronomiebereiche der Unternehmen Neff GmbH aus Bretten und der E.G.O. Elektro-Gerätebau GmbH aus Oberderdingen bei der Umsetzung des „JOB & FIT“-Programms. „JOB & FIT“ wurde von der DGE für gesunde Ernährung am Arbeitsplatz entwickelt. Grafmüller-CCV wird für beide Kantinen jeweils mit einem Zertifikat ausgezeichnet.

In den Kantinen der Neff GmbH und E.G.O. Elektro-Gerätebau GmbH werden von Grafmüller-CCV täglich nährstoffoptimierte „JOB & FIT“-Menüs angeboten, die den DGE-Vorgaben entsprechen. Die Nährstoffe Protein, Fett und Kohlenhydrate müssen in einer festen Relation enthalten sein. Das „JOB & FIT“-Menü soll laut DGE nicht nur einer ausgewogenen Ernährung dienen, sondern auch zur Verbesserung des Wohlbefindens und der Leistungsfähigkeit beitragen. Mit der Kampagne „JOB & FIT“ im Rahmen des Nationalen Aktionsplans „IN FORM“ möchte das BMELV gemeinsam mit der DGE einen Beitrag zu mehr Gesundheit am Arbeitsplatz leisten. Mit den Qualitätsstandards für die Betriebsverpflegung werden Unternehmen und Beschäftigten erstmals bundeseinheitliche Empfehlungen für eine gesunde Ernährung am Arbeitsplatz an die Hand gegeben. Unternehmen, die für eine vollwertige und ausgewogene Ernährung sorgen, erhalten das JOB & FIT“-Zertifikat.

Das „JOB & FIT“-Zertifikat wird von Prof. Dr. Peter Grimm, Geschäftsführer der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. Baden-Württemberg, in den erst kürzlich neu eröffneten Büroräumen der Grafmüller CCV in der Wilhelmstr. 39 in Bretten überreicht: „Das JOB & FIT- Zertifikat gibt die Garantie, dass sich Mitarbeiter gesund und vollwertig ernähren können. Ich freue mich, dass Grafmüller-CCV unser Projekt unterstützt und sich aktiv für eine gesunde Ernährung einsetzt“, so Prof. Dr. Peter Grimm.

Andreas Grafmüller, Geschäftsführer der Grafmüller-CCV: „Ich freue mich über die Auszeichnung und bin stolz auf die tägliche Leistung meiner Mannschaft. Wir setzen deshalb auf hochwertige Zutaten, regionale und saisonale Produkte und leichte Gerichte. Das kommt bei den Kunden und Mitarbeitern sehr gut an.“

Albin A. Fink, Geschäftsführer der Neff GmbH, zur Auszeichnung: „Eine ausgewogene Ernährung ist wichtig für die Gesundheit und das Wohlergehen unserer Mitarbeiter. Damit wir dies stets garantieren können unterstützt uns die Grafmüller-CCV täglich bei der Umsetzung.“

Dr. Johannes Haupt, Vorsitzender der Geschäftsführung der E.G.O. Elektro-Gerätebau GmbH: „Unsere Mitarbeiter erbringen jeden Tag Höchstleistungen. Um dies auf Dauer zu schaffen, ist eine gesunde und ausgewogene Ernährung notwendig. Durch die täglich bei uns angebotenen JOB & FIT Menüs wird die vollwertige Ernährung garantiert“.

Weitere Informationen zum „JOB & FIT“-Zertifikat unter <http://www.dge.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/](http://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](mailto:alin@saalto.de)

[www.saalto.de](http://www.saalto.de)