

Pressemitteilung

Kantinentest 2023: Auszeichnung für *Kampmann Business Restaurants*

- Doppelte Auszeichnung im *Food & Health* Kantinentest 2023
- Prämiert werden innovative Konzepte der Betriebsgastronomie
- 1. Platz in der Kategorie *Verantwortung* mit mehr als 400 Gerichten pro Tag
- 3. Platz in der Gesamtwertung
- Ehrung im Rahmen der *Munich Food Convention* am 4. Mai 2023

Bielefeld, 04.05.2023 | Bereits zum fünften Mal kürte die Initiative *Food & Health* die besten Kantinen Deutschlands. Unter dem Motto „Nachhaltige Betriebsgastronomie in Zeiten von Klimawandel & New Work“ und hinsichtlich der Faktoren Verantwortung, Gesundheit und Genuss wurden mehr als 150 Betriebsrestaurants auf den Prüfstand gestellt. Ganz vorne mit dabei: das *Kampmann Business Restaurant* von DMG MORI.

Christian Thönes, Vorstandsvorsitzender der DMG MORI AG:
„Gutes Essen ist ein Zeichen der Wertschätzung für unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter. Wir haben all unsere Betriebsrestaurants modernisiert und legen den Fokus auf erstklassige Qualität und Nachhaltigkeit.“

Die Bewertung erfolgte durch eine neunköpfige Expertenjury. In der Kategorie *Verantwortung* belegte das innovative Kantinenkonzept mit täglich mehr als 400 Gerichten den 1. Platz, in der Gesamtwertung stand schließlich der 3. Platz. Exzellenz wird in Pfronten großgeschrieben: Sowohl in der Produktion als auch in der hauseigenen Küche – denn hier ist ein Sternekoch am Werk.

Fachkräftemangel, New Work, gesunde Food-Trends – Betriebsküchen stehen in ganz Deutschland vor großen Herausforderungen. Dass Kantinen ein attraktiver Ort der Begegnung sein können, an dem Mitarbeitende die Wertschätzung des Unternehmens hautnah spüren, hat Bernhard Kampmann, Gründer von *Kampmann Business Restaurants*, bereits früh erkannt. Der Inhaber und Koch des renommierten Bielefelder Restaurants „Schlichte Hof“ setzt auf ein innovatives Konzept: Nouvelle Cantine. Im Mittelpunkt stehen frische und regionale Zutaten, natürlicher Geschmack, ein anregendes Ambiente und ein nachhaltiger Betrieb. Kampmann gilt als Vorreiter für hochwertige betriebliche Verpflegung und ist mittlerweile Geschäftsführer von mehr als 20 Betriebsrestaurants in ganz Deutschland. Im Rahmen der 1. Munich Food Convention 2023 wird Bernhard Kampmann die Auszeichnung entgegennehmen.

„Wir schaffen eine neue betriebliche Esskultur, in der die Wertschätzung gegenüber Produkt, Mensch und Handwerk im Fokus steht.“

Bereits Ende 2022 wurde dem erfahrenen Küchenchef eine vergleichbare Ehre zuteil. Beim literarisch-kulinarischen Wettbewerb der Gastronomischen Akademie Deutschlands belegte sein im Delius Klasing Verlag erschienenen Buch „Nouvelle Cantine“ den 2. Platz. „Ein Buch mit Relevanz.“, urteilte die aus 60 Experten bestehende Jury. „Die Zukunft der Betriebsrestaurants geht einher mit dem Paradigmenwechsel der Betriebskultur, die Mitarbeiter entsprechend wertschätzt. Dazu gehört eine gesunde und zeitgemäße Verköstigung, die bestrebt ist, mit den zur Verfügung stehenden Mitteln das Beste für die Gäste anzubieten.“ Der hochwertige Bild- und Textband zeigt Betriebsrestaurants als Ort, an dem sowohl Gesundheit und Genuss als auch Regionalität und Nachhaltigkeit Priorität haben. Zusätzlich veröffentlicht Kampmann die beliebtesten Gerichte zum Nachkochen.