

WMF Betriebsrestaurant das Zweitbeste in Deutschland

Mit 18 von 20 erreichbaren Punkten ist das WMF Betriebsrestaurant in Geislingen zum Zweitbesten in Deutschland aufgestiegen. Das hat die jüngste Zertifizierung nach dem Qualitätssicherungssystem M & M erwiesen.

Anlässlich der ersten Zertifizierung vor einem Jahr war es erklärtes Ziel der Mannschaft, mindestens einen weiteren der begehrten Kessel zu erhalten. Kessel sind für Großküchen das, was Sterne und Hauben in der Gastronomie bedeuten. Das WMF Betriebsrestaurant darf sich jetzt mit drei Kesseln schmücken.

Viel wurde seit dem letzten Sommer angegangen, um den kontinuierlichen Verbesserungsprozess fortzusetzen. Verstärkt werden bei der Zubereitung der Speisen regionale Produkte eingesetzt. Ein Betrieb in der Region züchtet eigens „Stroh“-Schweine für die WMF Küche. Gewürze und das gesamte Gemüseangebot sind inzwischen auf Bio umgestellt. Vermehrt wird auf Vegetarier und auch Veganer eingegangen, und es finden sich laktosefreie Leckereien im Angebot. Großer Beliebtheit erfreut sich inzwischen die Nussbar am Salatbuffet. Im Bericht des Prüfers wird außerdem herausgehoben, dass der „ohnehin schon sehr hohe Gemüse- und



Die Mannschaft des WMF Betriebsrestaurants freut sich über die Auszeichnung mit drei Kesseln.

Obstanteil weiter gesteigert" werden konnte. Auch bei der Hygiene ist das Betriebsrestaurant vorbildlich: „Das HACCP Konzept funktioniert perfekt" heißt es im Bericht.

Auch im Marketing hat sich viel getan. Sehr sympathisch: Die Fotos aller Mitglieder des Teams hängen im Betriebsrestaurant an der Wand, Aufsteller auf den Tischen informieren regelmäßig über Aktionen und neue

Angebote.

„Wir möchten, dass es unseren Gästen schmeckt, dass sie sich gesund ernähren können und sich bei uns wohlfühlen", sagt Markus Jüngert, Chef des Betriebsrestaurants. „Dabei hilft uns das Qualitätssicherungssystem M & M". Und die Anstrengungen lohnen sich: Die Anzahl der Essen wurde im Verlauf eines Jahres um sechs Prozent gesteigert. ■