

Die Mitarbeiter-Cafeteria mit neuem Konzept



Gelsenkirchen, 11. September 2018 - Mitarbeitende schätzen eine gut geführte Betriebskantine. Sie ist nicht nur ein Ort zum Essen und Trinken, sondern auch ein Ort für den Austausch unter den Kolleginnen und Kollegen. Es ist wichtig, dass Mitarbeitende die Gelegenheit haben, in ungezwungener Atmosphäre neue Kraft zu tanken. Deshalb wurde die Mitarbeiter-Cafeteria so ansprechend wie möglich gestaltet. Bereits nach einer Woche ist die Resonanz sehr gut. Die Mitarbeitenden freuen sich über das vielfältige Speisenangebot.



Folgende Veränderungen wurden bislang vorgenommen:

- Schaffung eines täglich wechselnden Spezialgerichts. Vergleichbar mit dem „Tipp des Tages“, was mittwochs angeboten wurde. Hinzu kommt ein täglich wechselndes, traditionelles Gericht.
- Hinzu kommt eine neue Selbstbedienungstheke. In dieser befinden sich immer ein rein vegetarisches Gericht und diverse Hauptkomponenten (z.B. Fisch, Bratwurst, Braten) sowie verschiedene Beilagen.



- Die Salattheke bleibt wie gewohnt erhalten, jedoch mit neuen hochwertigen Bio-Ölen und Essigsorten. Beide Angebote (Salattheke und Selbstbedienung) werden wie gewohnt über ein Waagen System abgehalten.
- Darüber hinaus gibt es täglich ein Schlemmerdessert und ein klassisches Dessert.



Weitere Veränderungen sind geplant. Zukünftig sollen sie auch in Kooperation mit den Gästen der Mitarbeiter-Cafeteria erfolgen. Was wünschen sich die EVK-Mitarbeitenden? Anregungen und Rückmeldungen zu den Verbesserungen nimmt das Aramark-Team vor Ort, gerne auf.

