



P R E S S E I N F O R M A T I O N

ARAMARK als „Caterer des Jahres 2010“ ausgezeichnet

Preis für die Nachhaltigkeitsstrategie „Zukunft *fair*antworten“ und das erste klimaneutrale Betriebsrestaurant in Deutschland

Neu-Isenburg, 13. September 2010

Im Rahmen einer festlichen Preisverleihung am 12. September im Zeughaus in Neuss erhielt ARAMARK zum fünften Mal die Auszeichnung zum „Caterer des Jahres“. Der Preis, der jährlich vom Fachmagazin Catering inside ausgeschrieben wird, prämiert besondere Leistungen im Catering-Business. ARAMARK überzeugte die hochkarätig besetzte Fachjury in der Kategorie „Management und Mitarbeiter“ mit seiner Nachhaltigkeitsstrategie „Zukunft *fair*antworten“ und Deutschlands erstem klimaneutralen Betriebsrestaurant als aktuellen Meilenstein.

Die Jury hob die Vorreiterrolle, die ARAMARK mit seinem Nachhaltigkeitsengagement einnimmt, hervor. Dadurch konnte sich das Unternehmen wichtige Wettbewerbsvorteile verschaffen. Mit dem ersten klimaneutralen Betriebsrestaurant Deutschlands führt ARAMARK seine Aktivitäten in Sachen Nachhaltigkeit konsequent fort und weitere Projekte sind in der Umsetzung. So wurde ein Nachhaltigkeitsbeirat mit externen Vertretern aus Wissenschaft, Politik und Wirtschaft ins Leben gerufen, der eine beratende Funktion einnimmt sowie Themen und Maßnahmen vorschlägt.

„Mit großer Freude nehmen wir die Auszeichnung zum Caterer des Jahres entgegen“, kommentierte Peter Amon, Vorsitzender der Geschäftsführung der ARAMARK Holdings GmbH & Co. KG, die Preisverleihung. „Das Prinzip des nachhaltigen Handelns liegt uns sehr am Herzen und ist ein wichtiger Pfeiler unserer Unternehmenspolitik. Um so mehr freuen wir uns, dass unsere Nachhaltigkeitsstrategie große Anerkennung in der Branche findet. Dies bestärkt uns in unserem weiteren Engagement. Für ARAMARK ist Nachhaltigkeit keine Modeerscheinung, sondern beständige Entwicklung, aktives Handeln und Innovationsanspruch – jetzt und in Zukunft!“

Zukunft *fairantworten!*

Unter dem Motto „Zukunft *fairantworten!*“ hat ARAMARK sein Nachhaltigkeitsengagement fest im Unternehmensleitbild verankert. Ziel ist es, durch verschiedene Projekte die natürlichen Lebensgrundlagen zu schützen und für die Zukunft zu erhalten. Im Rahmen der „Qualität erleben“-Strategie setzt ARAMARK deshalb bevorzugt auf hochwertige Produkte und Projekte, die auf ein verantwortungsbewusstes Wirtschaften abzielen, so dass beste Qualität auch für die kommenden Generationen erlebbar bleibt.

Deutschlands erstes klimaneutrales Betriebsrestaurant

Der Weg des nachhaltigen Handelns von ARAMARK wird durch viele Meilensteine geprägt. Die Zertifizierung des Betriebsrestaurants bei der Bauerfeind AG in Zeulenroda im Januar 2010, das damit das erste klimaneutrale Betriebsrestaurant bundesweit ist, ist ein wichtiger Meilenstein im Rahmen von „Zukunft *fairantworten!*“. Ziel der Zertifizierung nach dem anerkannten System „Stop Climate Change“ (SCC) ist eine dauerhafte Minderung des Kohlendioxid-Ausstoßes sowie der Ausgleich unvermeidbarer CO₂-Emissionen durch die Investition in Klimaschutzprojekte.

Das Konzept des klimaneutralen Betriebsrestaurant ist ein ganzheitliches Projekt zugunsten des Klima- und Umweltschutzes und bietet klare Vorteile für den Caterer, den Kunden und die Gäste. Die Verwendung von hochwertigen Zutaten mit besonderem Fokus auf regionale und nachhaltige Erzeugung, ein hoher Anteil an Bio-Produkten sowie eine energieeffiziente Zubereitung der Speisen sind nur einige Beispiele. Ein wichtiger Zusatznutzen für den Kunden ist die mögliche Integration des Projektes in seine Nachhaltigkeitsstrategie. Weitere Betriebsrestaurants wurden inzwischen ebenfalls nach SCC klimazertifiziert.

3.638 Zeichen. Abdruck honorarfrei. Beleg erbeten. Bildmaterial auf Anfrage

Hintergrundinformationen zu ARAMARK:

Als Anbieter für Catering und Service Management zählt ARAMARK in Deutschland zu den führenden Dienstleistern in diesem Markt. Rund 6.500 Mitarbeiter sind bundesweit für die ARAMARK Holdings GmbH & Co. KG mit Sitz in Neu-Isenburg tätig. Etwa 4.000 Kunden – namhafte Wirtschaftsunternehmen, Krankenhäuser, Pflegeeinrichtungen, Sport- und Freizeitstätten, Universitäten, Schulen und Kindergärten sowie Messen und Kongresshäuser – machen ARAMARK zum zweitgrößten Catering-Unternehmen in Deutschland.

Mehr Informationen zu ARAMARK unter www.aramark.de

Weitere Informationen:

Duchstein & Partner Kommunikationsagentur

Gunilla Friedrichs

Carl-Zeiss-Str. 53, 55129 Mainz

Telefon: 06131-9062266, Telefax: 06131-9062222

E-Mail: friedrichs@duchstein-partner.de