

PRESSEINFORMATION

**Dorfner Catering
feiert Neueröffnung
in Fürth**

Oktober 2016

Ab sofort in der Uferstadt Fürth: Restaurant und Cafebar „libertas“

Dorfner Catering betreibt künftig das „libertas“ in der Uferstadt Fürth. In dem komplett umgestalteten Betriebsrestaurant gibt es neben der täglichen Mittagsversorgung auch kleine Snacks und Kaffeespezialitäten an der Baristabar. Das Angebot steht für Mitarbeiter des Business- und Scienceparks ebenso offen wie für die allgemeine Öffentlichkeit.

Fürth – „libertas“ – so heißt das neue gastronomische Vorzeigeprojekt von Dorfner Catering. Angesiedelt ist das moderne Restaurant mit Cafebar in der Uferstadt Fürth. Der rund 60.000 Quadratmeter große Business- und Sciencepark erhält damit ganz neue Möglichkeiten der Mittagsversorgung. Die bestehende Anlieferungsküche der alten Kantine musste dafür umfangreich umgerüstet werden. Die Lagerräume, der Keller, die Kühlräume, die Baristabar und auch die Produktionsküche wurden für die Ansprüche des Caterers umgebaut. So können hier in Zukunft mittags zwischen 200 und 300 Gäste bewirtet werden.

Auch der Ausgabebereich wurde neu geplant und bietet mit eigenem Kochbereich viel Platz, so dass vor den Augen der Gäste frisch gekocht werden kann. Ausgesuchte Kaffeespezialitäten mit Fairtradesiegel, die für Dorfner Catering in einer Rösterei in Cadolzburg hergestellt werden, und mediterran angehauchte Snacks wie belegte Focaccia gibt es an der modernen Baristabar. Geschäftsleiter Frank Raufer erklärt: „Wir bieten den Mitarbeitern der Uferstadt und anderen umliegenden Unternehmen ein ganz besonderes, zeitgemäßes Ambiente für die Mittagspause. Unter anderem gehören hochwertige Speisen – zum Großteil in Bioqualität und von regionaler Herkunft –, die Zubereitung der Gerichte im Rahmen von Showcooking-Aktionen und auch die trendige Gestaltung des Gastraums zum Konzept.“ Service am Platz sei bei einer so großen Anzahl der Gäste

zwar nicht möglich, trotzdem sei man mit dem „libertas“ weit entfernt vom „gängigen Kantinen-Flair“.

Neun Mitarbeiter – darunter die Betriebsküchenleiterin, Köche, Kassenkräfte und Küchenhilfen – werden sich von Montag bis Freitag jeweils zwischen 11.30 Uhr und 13.30 Uhr um das leibliche Wohl der Gäste kümmern. Die Cafebar öffnet bereits morgens um 7.30 Uhr. Ein professioneller Barista versorgt die Gäste bis 16 Uhr mit Snacks, Kaffee und Erfrischungsgetränken. Außerdem ist das „libertas“ der ideale Ort für Firmenveranstaltungen, Jubiläen oder Hochzeiten. Dorfner Catering kümmert sich gerne um alle Anliegen und stellt individuelle Angebote zusammen.

Insgesamt sind etwa 3.000 Mitarbeiter in rund 50 Unternehmen in der Uferstadt beschäftigt. Dabei ist die Dorfner Gruppe mit ihrem umfassenden Leistungsportfolio im infrastrukturellen und technischen Gebäudemanagement schon länger auf dem riesigen Areal an der Stadtgrenze zwischen Nürnberg und Fürth aktiv. Durch die Übernahme des Restaurants kann der Dienstleister seine Angebotspalette jetzt komplettieren.



Bildunterschrift:

Zur VIP-Eröffnung Anfang Oktober erhielt das Küchenteam von Dorfner Catering Unterstützung: Der fränkische Fernsehkoch Rainer Mörchel bereitete die Köstlichkeiten für das Flying Buffet vor den Augen der Gäste zu.

Foto: Dorfner Catering



Bildunterschrift:

Ob in Buffet- oder in Menüform: Das Team von Dorfner Catering bereitet die Speisen im „libertas“ künftig gerne auch für Firmenevents, Weihnachtsfeiern oder private Veranstaltungen zu.

Foto: Dorfner Catering



Bildunterschrift:

Bei der VIP-Eröffnung des „libertas“ nutzten zahlreiche Gäste die Gelegenheit, das neue Mitarbeiterrestaurant mit Baristabar kennenzulernen.

Foto: Dorfner Catering

Kurzprofil Dorfner Gruppe

Die Dorfner Gruppe zählt mit einem Gesamtumsatz von 232 Millionen Euro im Jahr 2015 zu den führenden Gebäudedienstleistern in Deutschland. Das Nürnberger Traditionsunternehmen beschäftigt mehr als 10.000 Mitarbeiter in Krankenhäusern, Kliniken, Senioren- und Pflegeheimen sowie Verwaltungen und Unternehmen. Das Leistungsspektrum umfasst die drei Geschäftsfelder **Gebäudereinigung** mit den Spezialgebieten Reinraumreinigung und Zentrale Sterilgutversorgung, **Catering** für die Segmente Kliniken, Seniorenheime und Betriebsrestaurants sowie **Gebäudemanagement**, zu dem Wirtschafts-, Wartungs- und Instandhaltungs- sowie Sicherheitsdienste zählen. Das Leitmotiv „Dorfner Gruppe – Qualität für Mensch und Gebäude“ steht für eine konsequente Qualitätsorientierung, die durch zahlreiche unabhängige Zertifikate dokumentiert wird.

Weitere Informationen:

Dorfner menü Catering-Service +
Organisations GmbH & Co. KG
Meike Dunkel
Willstätterstraße 73
D-90449 Nürnberg
Telefon +49(0)911-6802-250
Telefax +49(0)911-6802-255
E-Mail mdunkel@dorfner-gruppe.de

Medienservice:

KONTEXT public relations GmbH
Ina Niederlich
Melli-Beese-Straße 19
D-90768 Fürth
Telefon +49(0)911-97478-0
Telefax +49(0)911-97478-10
E-Mail: info@kontext.com