

PRESSEINFORMATION

**Dorfner Catering:
Weltmeisterliche
Sommersnacks**

August 2014

Mehr Umsatz mit To-Go-Produkten

Die Fußball-WM ist auch für Dorfner Catering erfolgreich verlaufen: Dank der WM-Snacks samt Gewinnspiel konnte der Umsatz an To-Go-Produkten um rund 20 Prozent gesteigert werden. Als Sommersnacks sind die Gerichte weiterhin auf dem Speiseplan zu finden.

Das Sommermärchen geht weiter – zumindest bei Dorfner Catering: Die WM-Aktion des Catering-Unternehmens ist bei den Gästen so gut angekommen, dass einzelne Gerichte und Snacks auch weiterhin angeboten werden. Gerade die schmackhaften „Halbzeitsnacks“ aus dem gleichnamigen Rezeptbüchlein, das Dorfner Catering in seinen Betriebsrestaurants und Cafeterien verteilt hatte, waren besonders beliebt. Das hat sich auch an den Umsatzzahlen gezeigt: Im Schnitt konnte der Absatz an To-Go-Produkten in den von Dorfner Catering bewirtschafteten Betriebsrestaurants und Cafeterien seit Beginn der Fußball-WM um 20 Prozent gesteigert werden.

Die schmackhaften Gerichte passen nicht nur prima in die Halbzeit, sondern sind die ideale Alternative zu Schokoriegeln und Co. „Vor allem im Sommer haben unsere Gäste Appetit auf leichte und bekömmliche Snacks. Da taugt ein frischer Gemüsewrap oft mehr als ein heißes Pfannengericht“, weiß Betriebsküchenleiter Sven Uhlenbrock. Deswegen werden die eigenen Rezepturen vom Melonensalat bis zum Sesambagel mit Lachs und Limetten-Aufstrich im Sortiment bestehen bleiben. Er ist sich sicher: „Mehr und mehr Esser achten darauf, dass ihre Mahlzeit frisch, vitamin- und ballaststoffreich ist.“

In unterschiedlichen Studien wurde festgestellt, dass ein unregelmäßiger Tagesablauf vor allem bei Jüngeren und Berufstätigen immer mehr zur Regel wird. Nur 35 Prozent der arbeitenden Bevölkerung kommt dazu, ein richtiges Mittagessen einzunehmen und nur jeder Zweite nimmt sich Zeit zu

frühstücken. Eigentlich ein Widerspruch: Denn eine gute Ernährungsweise liegt gleichzeitig 64 Prozent der Deutschen am Herzen. Dorfner Catering will beides vereinen und arbeitet deswegen kontinuierlich an seinem To Go-Konzept mit frischen und leichten Gerichten, um Berufstätigen eine gesunde Ernährung zu ermöglichen – auch wenn es einmal schnell gehen muss.



FrISChe Sommersnacks, wie knackiger Brotsalat oder bunte Obstbecher, bleiben auch nach der WM auf den Speiseplänen von Dorfner Catering bestehen.



Rezept für einen frischen Brotsalat

Dieser Salat fügt sich perfekt in die Reihe der Vitaminbomben ein – Beeren halten den Stoffwechsel fit und aktivieren den Zellschutz.

Zutaten:

200 g Rucola | 20 Kirschtomaten | ½ Salatgurke | Brot – Sorte je nach Wunsch | 125 g Heidelbeeren | 125 g Himbeeren | gehobelter Grana Padano (italienischer Hartkäse)

Vinaigrette: 2 Knoblauchzehen | Balsamicoessig rot | Olivenöl | Salz | Pfeffer | Zucker

Zubereitung:

Das Brot in Würfel schneiden und im Ofen bei 120 Grad circa 25 Minuten trocknen. Danach die Brotwürfel in einer Pfanne mit Olivenöl und Knoblauch kurz anbraten. Die Tomaten halbieren und die Gurke in Halbmonde schneiden — beides mit dem Rucola und den gerösteten Brotwürfeln vermengen. Aus einem Teil Balsamicoessig und zwei Teilen Olivenöl ein Dressing herstellen und mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Den Brotsalat darin kurz marinieren und auf einem großen Teller anrichten. Mit den Heidelbeeren, Himbeeren und Grana Padano bestreuen.



Kurzprofil Dorfner Gruppe

Die Dorfner Gruppe zählt mit einem Gesamtumsatz von 226 Millionen Euro im Jahr 2013 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 Ertl
Willstätterstraße 73
D-90449 Nürnberg
Telefon +49(0)911-6802-250
Telefax +49(0)911-6802-255
E-Mail mertl@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