

PRESSEINFORMATION

**Streetfoodmarket
beim Bayerischen
Rundfunk in
Nürnberg**

September 2015

Gesundes „auf die Hand“: Dorfner Catering überzeugt BR-Mitarbeiter mit Streetfood

Food Trucks und Streetfoodmarkets liegen im Trend! Auch in Nürnberg ist das Konzept, hochwertige Snacks für Zwischendurch zum schnellen, aber genussvollen Verzehr anzubieten, längst angekommen. Dorfner Catering reagiert jetzt mit einem eigenen Markt auf dem Gelände des Bayerischen Rundfunks – und erntet großes Lob für die Sonderaktion.

Nürnberg – „Gib’t’s das jetzt jeden Tag?“ Verschiedene Burger frisch vom Grill, „Som Tam Thai“ – Papayasalat mit Hühnchenspieß, Reis und Erdnüssen – serviert im Palmblatt und zum Nachtschiff individuell gemixte Smoothies oder Crème Caramel: Die Köstlichkeiten, die Dorfner Catering für den ersten Streetfoodmarket ausgesucht und vorbereitet hatte, überzeugten die Mitarbeiter des Bayerischen Rundfunks in Nürnberg sofort. Mit dem kleinen Genießermarkt folgt der Nürnberger Dienstleister einem aktuellen Trend in der Lebensmittelbranche: Streetfoodmarkets gewinnen gleichermaßen wie die Food Trucks immer mehr an Beliebtheit. Zum Konzept gehören kleine Probierrößen, die Zubereitung der Gerichte vor den Augen der Gäste, insbesondere aber die Hochwertigkeit der Speisen. Die Rezepte der ausgesuchten Köstlichkeiten gab es für die Besucher des Marktes im handlichen Postkartenformat auch zum Mitnehmen.

Fortsetzung folgt ...

Marcel Riemer, der Dorfner Catering Betriebsküchenleiter beim Bayerischen Rundfunk in Nürnberg, freut sich über die positiven Rückmeldungen zum ersten Streetfoodmarket: „Es sind deutlich mehr Gäste gekommen als wir erwartet haben – mehr, als regulär im Betriebsrestaurant essen. Das Angebot ist sehr gut angenommen und gelobt worden!“ Deshalb soll es beim Bayerischen Rundfunk, aber auch in anderen von Dorfner Catering betreuten Betriebsrestaurants im nächsten Jahr Wiederholungen geben. „Das ‚Streetfood-Feeling‘ soll natürlich erhalten bleiben, deswegen setzen wir den Markt auch weiterhin als Open-Air-Veranstaltung fort“, erläutert Meike Ertl,

Marketingleiterin von Dorfner Catering, und führt weiter aus: „In jedem Bereich werden je zwei Betriebsküchenleiter als ‚Kochpaten‘ unterwegs sein, die die Küchen vor Ort bei der Durchführung eines Streetfoodmarkets unterstützen und auch die benötigten Materialien wie Pavillons zur Verfügung stellen.“

Bereits in der Vergangenheit hat der Catering-Dienstleister immer wieder Aktionen für Betriebsküchen und Cafeterien ausgerichtet. So wurde in diesem Jahr bereits das kulinarische Österreich im Rahmen der Aktion „Köstliches Kärnten“ vorgestellt und eine ausgewogene Frühstückstüte für einen gesunden Start in den Tag angeboten.



Das tatkräftige Küchen- und Organisationsteam hinter dem Streetfoodmarket in Nürnberg (v. l.): Marcel Riemer (Betriebsküchenleiter im Bayerischen Rundfunk), Reinhardt Konnerth, die „Dorfner Catering-Streetfoodchefs“ Lars Hofmann und Oliver Möller sowie Meike Ertl (Marketingleiterin von Dorfner Catering).

Foto: Dorfner Catering



Lars Hofmann (Mitte) und Oliver Möller, die „Dorfner Catering-Streetfoodchefs“ haben das Fleisch für die Burger im Blick.

Foto: Dorfner Catering



Köstliches zum Nachtisch: individuell nach den Wünschen des Gastes gemixte Smoothies und Crème Caramel.

Foto: Dorfner Catering



Längst nicht mehr nur Fast Food und ungesunde Dickmacher: Mit selbstgebackenen Burgerbrötchen, zartem Fleisch und kreativen Soßen wurden die Gäste mehr als einmal Richtung Grill gelockt.

Foto: Dorfner Catering

Kurzprofil Dorfner Gruppe

Die Dorfner Gruppe zählt mit einem Gesamtumsatz von 227 Millionen Euro im Jahr 2014 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