



Presseinformation  
Juli 2017

Neue Website mit Tipps, Informationen und Rezepten

## **Kochen und genießen mit Dorfner Catering**

*„dorfner-kocht.de“ heißt das neue, innovative Serviceangebot von Dorfner Catering für Kunden, Tischgäste und die interessierte Öffentlichkeit. Die Website, die ab sofort online ist, bietet umfangreiche Informationen zu Sonderaktionen, Rezeptvideos und Wissenswertes rund um die gesunde Ernährung.*

Nürnberg – Mit einer [eigenen App für die betreuten Betriebsrestaurants](#) hat Dorfner Catering längst den Weg ins digitale Zeitalter eingeschlagen. Jetzt kommt im Portfolio eine neue Website hinzu, die nicht nur für die regelmäßigen Gäste des Dienstleisters vielfältigen Mehrwert bietet – sie ist ein innovatives Vorzeigeprojekt in der Cateringbranche! Serviceangebote wie der BMI-Rechner, die Rezeptberechnung, verschiedene Videos und interessante Hintergrundinformationen können unter [www.dorfner-kocht.de](http://www.dorfner-kocht.de) ab sofort von jedem genutzt werden, der Spaß an guter Ernährung und einem genussvollen Leben hat.

### *Highlightaktionen im Fokus*

„Ein Teilbereich der neuen Website ist unseren Highlightaktionen gewidmet“, erklärt Meike Dunkel, Marketingleiterin von Dorfner Catering. „Im Jahr 2017 beispielsweise stehen bei unserem ‚Festival der alten Sorten‘ Topinambur, Brennessel, Quitte und Co. im Mittelpunkt.“ Der User findet auf der Website umfangreiche Details zur Aktion – beim „Festival der alten Sorten“ beispielsweise kleine Porträts zu verschiedenen Gemüse-, Obst- und Kräutervertretern, die in den vergangenen Jahren in Vergessenheit geraten sind. Außerdem gibt es ein Gewinnspiel und drei Rezeptvideos, um die Aktionsgerichte zu Hause nachkochen zu können. „Damit



geben wir unseren Gästen erstmals eine Schritt-für-Schritt-Anleitung, damit das Gericht auch in der eigenen Küche genauso gut gelingt wie beim Profi“, betont Meike Dunkel. Im Falle der aktuellen Highlightaktion werden Topinambursuppe mit Zitronengras und Garnelen, Rösti von Steckrübe und Kürbiskernen an buntem Wildkräutersalat und Quinoa-Risotto sowie gebratenes Zanderfilet auf Brennesselspinat mit Dreierlei vom Kartoffelpüree „serviert“.

#### *Gesunde Ernährung – worauf es wirklich ankommt*

Egal, ob es sich um Patienten in Kliniken, Bewohner in Seniorenheimen, Kindergartenkinder oder den Mittagsgast im Betriebsrestaurant handelt: Dorfner Catering weiß, was jeweils für eine gesunde, ausgewogene Ernährung von Bedeutung ist. Nicht zuletzt auch deshalb, weil der Dienstleister mit den Diätassistentinnen erfahrene Ernährungsprofis im Haus hat. Auf [www.dorfner-kocht.de](http://www.dorfner-kocht.de) stellen sich Cornelia Witt, Sandra Eckert und Ronja Raschke persönlich vor und erklären ihre Auffassung von gesunder Ernährung. Als besonderes Extra können User pro Monat ein eigenes Rezept an die Diätassistentinnen schicken und sich die Nährwerte individuell berechnen lassen.

Mit Kochideen für Daheim, kleinen Tipps „to go“ und dem Body-Mass-Index-Rechner bietet die neue Website noch viele weitere Extras, die zum Verweilen einladen. „Wir von Dorfner Catering haben Spaß an guter Ernährung, an saisonalen Produkten und Kreativität in der Küche“, so Meike Dunkel. „Das möchten wir nicht nur an unsere Tischgäste, sondern auch an die Besucher unserer neuen Internetseite weitergeben. Mit [dorfner-kocht.de](http://dorfner-kocht.de) wollen wir die Menschen inspirieren und vermitteln, dass Essen ein Stück Lebensqualität bedeutet.“



Bildunterschrift:

Die Website [www.dorfner-kocht.de](http://www.dorfner-kocht.de) ist ab sofort online verfügbar.



Bildunterschrift:

Ausschnitt aus dem Clip „Topinambursuppe mit Zitronengras und Garnelen“.

### Über die Dorfner Gruppe:

Die Dorfner Gruppe zählt mit einem Gesamtumsatz von 243 Millionen Euro im Jahr 2016 zu den führenden Gebäudedienstleistern in Deutschland. Das Traditionsunternehmen beschäftigt mehr als 10.000 Mitarbeiter in den drei Geschäftsfeldern **Gebäudereinigung, Catering und Gebäudemanagement**. Das Leitmotiv „Dorfner Gruppe – Qualität für Mensch und Gebäude“ steht für eine konsequente Qualitätsorientierung, die durch zahlreiche unabhängige Zertifikate dokumentiert wird. Weitere Informationen unter [www.dorfner-gruppe.de](http://www.dorfner-gruppe.de) oder telefonisch unter 0911-6802-0.



**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](mailto:MDunkel@dorfner-gruppe.de)

**Medienservice:**

KONTEXT public relations GmbH  
Melli-Beese-Straße 19  
D-90768 Fürth  
Telefon +49(0)911 9747 8-0  
Telefax +49(0)911 9747 810  
E-Mail: [Info@kontext.com](mailto:Info@kontext.com)