



## Presse-Information

### Mitarbeiterverpflegung der NÜRNBERGER „ausgezeichnet“

#### Firmen-Kasino erhielt den Titel „Topküche des Jahres 2015“

Nürnberg, 19. November 2015

Gesundes, ausgewogenes und vor allem leckeres Essen erhalten die Angestellten im Kasino des Business Towers der NÜRNBERGER. Rund 1.400 Mitarbeiter pro Tag nutzen dieses Angebot, sodass das Team um Kasinoleiter Max Kellermann und Küchenchef Reinhard Reichinger stets alle Hände voll zu tun hat. Für ihren Einsatz wurde die 36-köpfige Mannschaft nun ausgezeichnet: Nachdem sie bereits im Frühjahr die Wahl zur „Topküche des Monats“ des Fachmagazins für Gemeinschaftsverpflegung GVKompakt gewonnen hatte, konnte sie sich auch den Titel „Topküche des Jahres 2015“ sichern. In einem offenen Voting wurden sowohl die GVKompakt-Leser als auch die Mitarbeiter der jeweiligen Firmen und Institutionen dazu aufgerufen, aus den „Topküchen des Monats 2015“ ihren Favoriten zu wählen. Mit beeindruckenden 72 % aller Stimmen ging das Kasino der NÜRNBERGER als klarer Sieger hervor. Am 19. November erhielt Max Kellermann im Rahmen einer Preisverleihung nun die Auszeichnung von Kristina Hornung, Verlagsbereichsleiterin von GVKompakt.

„Ohne die hervorragende Zusammenarbeit und das gute Klima im Team könnten wir unser Pensum nicht bewältigen und hätten diesen Titel wohl nie erhalten“, erklärt Kellermann. Schließlich beginnt der Arbeitstag seiner Mannschaft bereits um 6 Uhr morgens, um pünktlich ab 11:15 Uhr mit der Essensausgabe starten zu können. Das täglich wechselnde Speisenangebot aus mindestens sieben verschiedenen Gerichten besteht aus Suppe, Fleischgericht, einem veganen, vegetarischen oder Fischgericht, einem angerichteten Salatteller mit Extras sowie einem Kaltgericht. Neben hausgemachten Pizzen werden an einer Aktions-Grill-Theke kurzgebratene Gerichte gereicht. Zusätzlich können die Mitarbeiter sich an einem variantenreichen Salat- und Gemüsebuffet und einer Pastatheke bedienen sowie darüber hinaus frischgepresste Säfte, Obst, Kuchen und Torten genießen. Für den kleinen Hunger gibt es den Tag über frisch zubereitete Snacks aus Automaten.

Besondere Höhepunkte, wie drei Mal im Jahr stattfindende kulinarische Themenwochen, eine Gesundheits-Aktionswoche und natürlich alle im Haus durchzuführenden Veranstaltungen gehören zu den weiteren Herausforderungen, denen sich das Team mit Bravour stellt. Über dem ganzen Erfolgsrezept Kellermanns steht dessen Philosophie: Frische ist wichtig. Deshalb legt das Team des NÜRNBERGER Kasinos großen Wert auf den Bezug regionaler Produkte von hiesigen Anbietern. Auch Walter Bockshecker, für das Personal- und Sozialwesen zuständiges Vorstandsmitglied, weiß dies zu schätzen: „Die Gesundheit unserer Mitarbeiter ist uns ein besonderes Anliegen, dazu gehört auch hochwertige und ausgewogene Speisen anzubieten.“

#### Vielfältige Speisenauswahl im NÜRNBERGER Kasino

#### Gesundheit steht bei der NÜRNBERGER Versicherung im Vordergrund