



## MAHA-Betriebsrestaurant zählt zu den besten in ganz Deutschland

- **Landwirtschaftsministerium und Focus zeichnen MAHA-Kantine erneut aus. Besonders wurde das gesunde, regionale Essen, das vom Küchenteam in Haldenwang täglich frisch zubereitet wird, hervorgehoben.**

**Haldenwang, 28. November 2018.** „Wichtig ist nur der Mensch. Und wenn es uns gelingt, in der kurzen Mittagspause alle Mitarbeiter, vom Arbeiter bis zum Top-Manager, glücklich zu machen, dann haben wir alles richtig gemacht“. So sieht Romeo Hofer seine Aufgabe als Küchenchef im MAHA-Betriebsrestaurant. Und das gelingt ihm und seinem Team offensichtlich, wie dem 64-jährigen auch schon mehrfach von offizieller Seite bestätigt wurde: 2017 belegte er mit seinem Küchenteam in der Kategorie „Betriebsgastronomie“ bei der Wahl „Gemeinschaftsverpflegungs-Manager des Jahres 2017“ bundesweit den hervorragenden zweiten Platz.

Und erst kürzlich nahm auch das Nachrichtenmagazin Focus das MAHA-Betriebsrestaurant in die Liste der 50 besten Betriebsrestaurants Deutschlands auf. Eine Experten-Jury hatte diese in einem großen Kantinen-Test im Rahmen der Initiative „Food & Health e. V.“ ermittelt. Das Allgäuer Küchenteam befindet sich dabei in bester Gesellschaft, nämlich unter den renommiertesten Betriebsrestaurants großer Konzerne wie Adidas, Deutsche Bank, Lufthansa und Google. „Ein toller Erfolg, der uns unglaublich stolz macht“, freut sich Romeo Hofer.

Weiter gab es eine Auszeichnung durch das Bayerische Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten für die Verbesserung der Verpflegungsangebote für Mitarbeiter. Vorausgegangen war ein Coaching zum Thema „Nährwert und Mehrwert“, an dem aus dem Allgäu einzig das Team der MAHA-Kantine teilnahm. Schwerpunkt war hier die Fragestellung, wie Gesundheit, Regionalität, Ökologie und Wertschätzung in den Großküchenalltag integriert werden können. Insbesondere wurde diskutiert, wie der gesundheitliche Aspekt mehr in die Gerichtauswahl einbezogen, was im Ablauf der Zubereitung optimiert und wie die handwerkliche Eigenleistung noch weiter verbessert werden kann.

### **Bei MAHA wird täglich frisch gekocht**

Wichtig ist Küchenchef Hofer neben frischer Zubereitung der Speisen auch ein möglichst sparsamer Umgang mit Lebensmitteln: „Wir sind eines von ganz wenigen Betriebsrestaurants in Bayern, das sein Essen auf Tellern anrichtet und so den Gästen direkt zum Mitnehmen serviert. Hierdurch werden weitaus weniger Lebensmittel weggeworfen.“ Die Geschäftsführung stimmte außerdem zu, übrig gebliebene Lebensmittel an die „Tafel“ (Wärmestube) in Memmingen liefern zu dürfen.

## Abwechslung kommt gut an

Wechselnde Gerichte mit saisonaler Berücksichtigung wie beispielsweise Spargel-, Fisch- oder Pasta-Themenwochen bieten den Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern bei MAHA eine willkommene Abwechslung. Dass die kreativen Speisen bei der Belegschaft gut ankommen, beweist eine Mail, die der Küchenchef ganz aktuell von einer Mitarbeiterin erhielt. Darin heißt es: „Die angebotenen Gerichte waren schon immer sehr gut, aber die neuen Gerichte auf der Karte, im Besonderen der „Kleine Hunger“, sind hervorragend. Danke, dass es bei uns keinen Einheitsbrei, sondern raffinierte und dazu noch optisch ansprechende Gerichte gibt und Sie nicht müde werden, das Angebot ständig zu erweitern“.

„Wir werden uns weiter an den Wünschen unserer Gäste orientieren, immer nach dem Motto: Wo sehr gut möglich ist, ist gut zu wenig“, so Romeo Hofer. Er, sein Stellvertreter Maximilian Rabus und das gesamte Küchenteam werden auch künftig mit großer Sorgfalt an der Veränderung und Erneuerung des Speisenangebotes auf hohem Qualitätsniveau arbeiten.



*Das gesamte MAHA-Küchenteam freut sich über die erneuten Auszeichnungen.*

## MAHA im Überblick:

MAHA Maschinenbau Haldenwang GmbH & Co. KG ist einer der weltweit führenden Hersteller von Fahrzeugprüf- und Hebeteknik. Als international ausgerichtetes Unternehmen betreibt MAHA zwei Produktionsstandorte, einen in Deutschland und einen weiteren in den USA, sowie ein globales Vertriebs- und Servicenetzwerk in über 150 Ländern. Das Unternehmen beschäftigt weltweit rund 1.200 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter und erwirtschaftet einen Umsatz von rund 150 Mio. EUR.

## Kontakt:

MAHA Maschinenbau Haldenwang GmbH & Co. KG

Marketing, Telefon +49 8374 585 0, E-Mail [marketing@maha.de](mailto:marketing@maha.de)

Weitere Informationen von MAHA sind im Internet verfügbar:

[www.maha.de/pressemitteilungen](http://www.maha.de/pressemitteilungen) und [www.maha.de](http://www.maha.de)