



„Genussbewusst“

Für Sie - immer einen Schritt
voraus

- seit 1959 in Deutschland
- ca. 440 Mio. EUR Umsatz
- rund 8.200 Mitarbeiter
- rund 500 namhafte Kunden
- 6 Regionalleitungen



Deutscher Nachhaltigkeitspreis
Top 3 Deutschlands nachhaltigste Unternehmen 2011

- ✓ Betriebsgastronomie
- ✓ Sport- und Freizeitgastronomie
- ✓ Messecatering
- ✓ Kaffeebars, -lounges und Shops
- ✓ Gäste- und Konferenzservice
- ✓ Event-Catering & VIP-Service
- ✓ Automatenstationen
- ✓ Refreshment-Services
- ✓ Klinik- & Seniorencatering
- ✓ Zoogastronomie

9.200 MITARBEITER

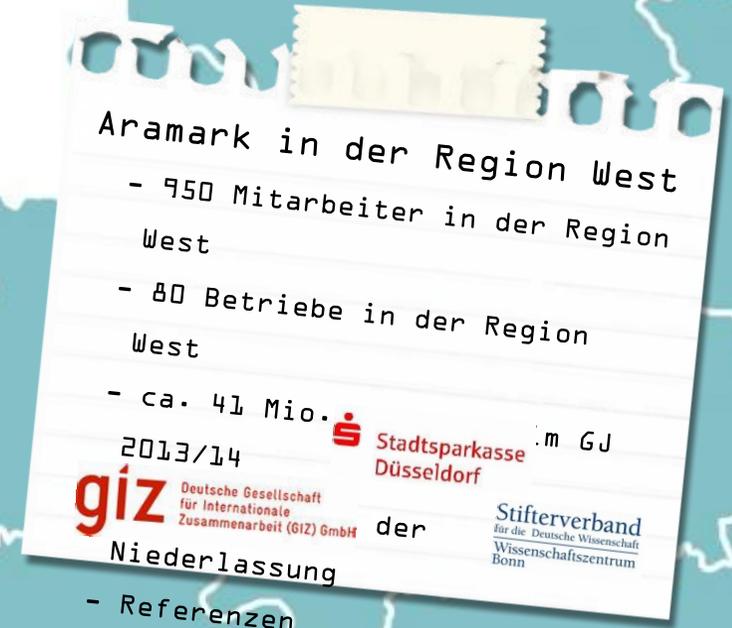


KUNDENTREUE
98%



5,9% MITARBEITERFLUKTUATION

10 JAHRE
DURCHSCHNITTLICHE
BETRIEBSZUGEHÖRIGKEIT UNSERER
FÜHRUNGSKRÄFTE



*Bewusstes
Handeln
auf allen
Ebenen*

Michael Krug - Zentraler Einkauf,
zu Besuch bei einem unserer regionalen
Erzeuger



Ausgewählte Zutaten - Frische aus der Region

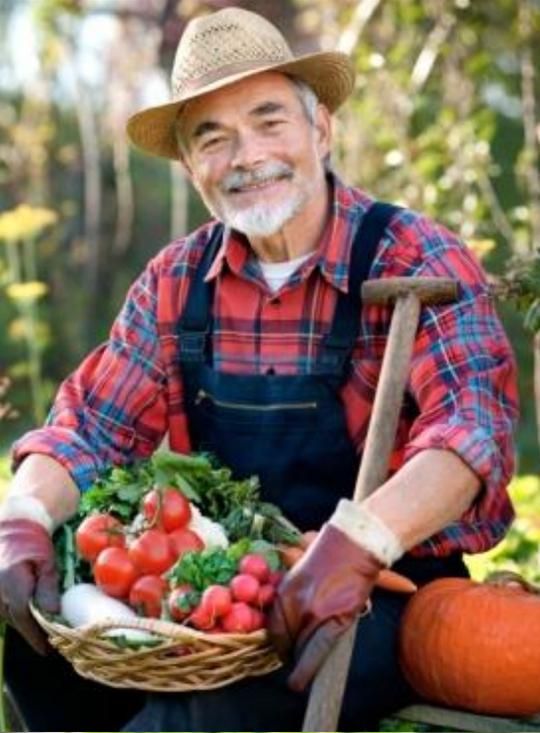


Eine Auswahl unserer Lieferanten

- 1 Fruit & Vegetables
Henning Broscheit, Mülheim a.d.R.
- 2 Dairy Products
BLF, Velbert
- 3 Meat & Sausage
Morawitzky, Pulheim
- 4 Beverages
Appelmann, Köln
- 5 Bakery Products
Bäckerei Heisters, Köln-Porz
- 6 Meat & Sausage
Wildkammer Siebengebirge, Bad Honnef

Eine Auswahl der Erzeuger

- A Bauer Clemens
Straelen
- B Leaf Salad
Gemüsebau Stoffers, Krefeld
- C Parsnips & Fennel
Gemüsebau Kockerols, Willich
- D Asparagus & Strawberries
Schmücker Hof, Bottrop
- E Potatoes
Hof Borgmann, Bottrop-Kirchhellen

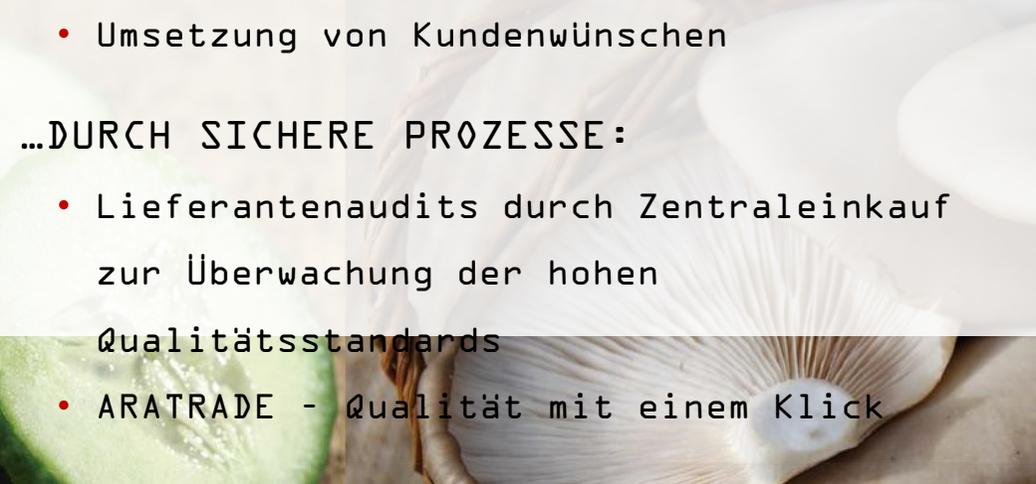


...DURCH IHREN ENTSCHEIDER VOR ORT:

- Auswahl der richtigen Zutaten und Produkte
- Gestaltung des individuellen Menüplans
- Umsetzung von Kundenwünschen

...DURCH SICHERE PROZESSE:

- Lieferantenaudits durch Zentraleinkauf zur Überwachung der hohen Qualitätsstandards
- ARATRADE - Qualität mit einem Klick





Die vier Bausteine:

- die **well fit** - Menülinie
- das Online-Ernährungsportal
- der innovative Online-Ernährungscoach (optional)
- die Beratung durch unsere Experten vor Ort (optional)

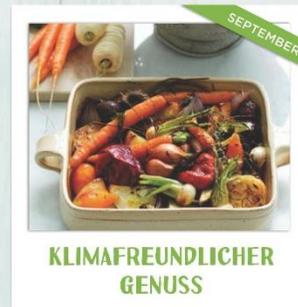
KULINARISCHE HIGHLIGHTS 2016

KÖSTLICHE AUSBLICKE

Wir haben unseren trendbegeisterten Küchenchefs in die Kochtöpfe geschaut und können nur sagen: Zeit für Vorfreude! Auf Sie warten glücklich machende Well fit-Nudelgerichte aus allen Teilen der Welt, exzellente Street Food-Kreationen und neue klimaleichte Earth Week-Menüs, bei denen das gesamte Gemüse – von der Wurzel bis zum Stiel – zum Einsatz kommt und so neue Geschmackserlebnisse entstehen lässt. Und weil ganz Hollywood von nichts anderem mehr spricht, bieten wir mit den Natural SuperGreens – von Grünkohl bis Pak Choi – grüne Vitaminpower satt sowie zur Fußball-EM natürlich französische Kochkunst. Magnifique!



EARTH WEEK



aramark

- Jährlich 4 große Trend-Aktionen
- Monats-Specials:
 - Wildspezialitäten im Herbst
 - Klassiker neu interpretiert
 - Special Aktionstage mit Street Food
 - Aktuelle Specials:
 - UEFA EURO 2016 in Frankreich
- Gerichte aus Mitarbeiter
- Mitarbeiter Wunschmenü



Teilnehmer eines Küchen-Workshops
des Aramark Culinary College



Gold-Preisträger

Internationaler
Deutscher
Trainings-
Preis 2014/15





Das beste Team für das beste Training

- Aramark Culinary College
- Wertschätzung & Verantwortung
- Faire Entlohnung
- Trainings & Kooperationen mit Spitzenköchen
- 15.182 Trainingsteilnehmer an 1.650 Trainingsterminen
- zu 97 Trainingsthemen allein im Geschäftsjahr

2014/2015



Unser Standard: garantierte Qualität - mit Sicherheit

- Gästenumfrage
- Externe Hygieneaudits
- ISO 9001 und ISO 14001
- Implementierung HACCP
- Interne Betriebsaudits
- Transparentes Reporting
- Open Book Policy



Open Book Policy - transparent und maßgeschneidert

- Tägliche Vor- und Nachkalkulation
- nachvollziehbare Rezepturen
- Speisenplanung
- monatliche Inventur
- monatliche GuV-Rechnung auf Betriebsebene
- Zuschussentwicklung
- Regelmäßig Jour-Fix

Speisenplanung				
Speisenplanung	Zusammenstellen	Wochenübersicht	Preiskalkulation	Produktions
exportieren	Mo	Di	Mi	
Suppe	Fleischklößchensuppe	Skandinavische Krabbersuppe	Kartoffels	
Komponente 1	Chicken Crossis mit Chilisauce	Rippchen vom Schwein geschmort dazu Senf	Gebraten mit Gemü	
Komponente 2	Apfelstrudel mit Vanillesauce	Gebrautes Zanderfilet mit Tomatenhollandaise	Hirschrag Wachold	
Aktionsgericht	Rumpsteak vom Bio-Rind mit Kräuterbutter	Entengeschnetztes Thai green Curry (frisches	Spaghett con Cam	
Stärkebeilage 1	Pommes frites	Kartoffelpüree	Kartoffelk	
Stärkebeilage 2	Nu			



Für Sie -
immer einen
Schritt
voraus.

aramark 

