

Pressemitteilung

osicom
CORPORATE COMMUNICATIONS

Achenbachstr. 20
40237 Düsseldorf
Tel: 0211-15926260
Fax: 0211-15926269
Email: info@osicom.de

Düsseldorf, 03.04.2012

Stadtwerke München lassen Klüh Catering kochen



Größter kommunaler Energieversorger tischt Mitarbeitern Frisches auf

Die Stadtwerke München, der größte kommunale Energieversorger in Deutschland mit gut 7.000 Mitarbeitern, haben zum 1. April das Unternehmen Klüh Catering mit dem Betreiben der Betriebsrestaurants beauftragt. Der nach strengen Kriterien ausgewählte Dienstleister versorgt künftig mit 60 Küchen- und Servicekräften die 2.500 Stadtwerker in der Zentrale sowie an fünf weiteren Standorten.

Mit dem neuen Gastronomie-Partner machen die Stadtwerke einen Schritt in eine neue Qualität, aber auch in Richtung Erlebnisgastronomie, zu der zum Beispiel das sogenannte Front Cooking gehört, die Zubereitung von Speisen direkt vor den Augen der Gäste.

Klüh Catering ist Teil der international tätigen Klüh-Gruppe mit einem Jahresumsatz von 633 Mio. Euro. Die mehr als 2000 Mitarbeiter des Caterers servieren bundesweit täglich Mahlzeiten für etwa 27.000 Gäste in mehr als 120 Kliniken und Seniorenheimen sowie in 27 Betriebsrestaurants. „Unser Ziel ist es, die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter der Stadtwerke München täglich zu begeistern und mit ausgewählten Höhepunkten zu überraschen“, sagt Claudius Frickenhaus, Betriebsleiter von Klüh Catering.

Die Stadtwerke München versorgen die Region München mit Strom, Fernwärme, Gas und Wasser. In München betreiben sie den öffentlichen Nahverkehr und moderne Schwimmbäder und bieten Kommunikationsleistungen an. Die Stadtwerke planen und arbeiten nachhaltig für eine gute Zukunft. Sie investieren in den Ausbau erneuerbarer Energien und wollen bis 2025 so viel Ökostrom in eigenen Anlagen produzieren, dass der gesamte Verbrauch Münchens gedeckt werden kann. Damit wäre München die erste „grüne“ Millionenstadt der Welt.

Klüh Catering setzt auf die Einbeziehung regionaler Lieferanten und Produkte. Hier treffen sich Regionalität und Ökologie, denn mit dem Einsatz örtlicher Produkte werden zugleich die Transportwege verringert. Dies ist einer der Nachhaltigkeitsaspekte, die bei dem Unternehmen beachtet werden. Die Unternehmensphilosophie von Klüh Catering beinhaltet den Grundsatz „bodenständig und echt“. So bemüht sich das Unternehmen unter anderem mit Lieferanten um die Durchsetzung artgerechter Tierhaltung, die Reduzierung von Müll und die Verwendung ökologischer Verpackungsmaterialien. Klüh Catering ist zertifiziert nach DIN EN ISO 9001:2008