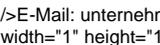




Zwei Meister an der Angel. Weitere Kochshows mit TV-Koch Frank Oehler in Eurest-Betriebsrestaurants

Zwei Meister an der Angel . Weitere Kochshows mit TV-Koch Frank Oehler in Eurest-Betriebsrestaurants
Nach dem Erfolg der EM-Aktionswochen in den Compass-Betriebsrestaurants geht die Kooperation mit TV- und Sternekoch Frank Oehler weiter: In der Woche vom 19. bis 23. November startete die Tagesaktion "Zwei Meister an der Angel". Zusätzlich veranstaltet die Compass Group in ausgesuchten Eurest-Restaurants Live-Kochshows mit Oehler. Das Unternehmen ist Anfang 2012 mit dem prominenten Sternekoch eine Kooperation eingegangen, um die Kulinarik in ihren Betriebsrestaurants noch stärker in den Vordergrund zu stellen. Die zweite Tagesaktion findet vom 10. bis 15. Dezember statt.
Alles Frisch!
Für die Aktionstage kreierte Frank Oehler gemeinsam mit Christian Steuber, Leiter Menu Management der Compass Group, zwei erstklassige Fischspezialitäten: "Seelachsfilet in Rauchöl pochiert auf Kraut und Rübe" und "Gebackenes Fischfilet mit Stockfisch-Brandade". Partner der Aktion ist "Deutsche See Fischmanufaktur".
Erfolgreiche Kochshows - Fortsetzung geplant
In ausgewählten Eurest-Restaurants begeistert das eingespielte Zweier-Team mit einer unterhaltsamen Kochshow. Die beiden "Küchenprofis" bereiten eines der Aktionsgerichte live vor den Augen der Gäste zu. "Mit dieser Aktion knüpfen wir an die erfolgreichen Shows im Zuge der Fußball-EM an", erklärt Dr. Hans-Ulrich Sachenbacher, Geschäftsführer Sales, Marketing und Business Development der Compass Group. "Damals griffen im Schnitt 30 Prozent unserer Gäste zum Aktionsgericht."
Die Rückmeldungen der Gäste zu unseren Gerichten und unserer Kochshow waren sensationell", betont Sternekoch Frank Oehler. "Die Zusammenarbeit mit Oehler hat sich als perfekt erwiesen", erklärt Christian Steuber. "Aufgrund der großen Resonanz möchten wir die Kooperation im kommenden Jahr fortführen", betont Steuber.
Nachhaltig aufgetischt
Um der Überfischung der Meere entgegenzuwirken, verwendet die Compass Group ausschließlich Fisch aus nachhaltigem Fang. Das Unternehmen hat zum Beispiel alle auf der Liste des WWF rot gekennzeichneten Arten aus seinem Sortiment gestrichen. Eine eigene Nachhaltigkeitswebsite informiert ausführlich über die Nachhaltigkeitsaktivitäten der Compass Group: <http://www.compass-group.de/nachhaltigkeit/>
Compass Group Deutschland GmbH
Die Compass Group Deutschland ist Marktführer für Catering und Food Services und einer der führenden Anbieter von Support Services in Deutschland. Tochtergesellschaften sind
Eurest (Nr. 1 in Deutschland für Betriebsgastronomie),
Medirest (Catering in Kliniken, Krankenhäusern, Senioreneinrichtungen),
Scolarest (Verpflegung in Schulen und Kindergärten),
Eurest Sports
Food (Catering in Stadien und Arenen),
Food affairs (exklusive Gastronomie für Unternehmen und Betreiber von Spitzenrestaurants, z.B. MAIN TOWER RESTAURANT
LOUNGE Frankfurt/M.),
LPS Event Catering (Premium-Event-Dienstleistungen und Betreiber z.B. des Kurfürstlichen Schlosses auf dem Gelände der Bundesgartenschau 2011 in Koblenz und der Burg Crass in Eltville/Rhein) sowie
Eurest Services (Dienstleistungen im infrastrukturellen und kaufmännischen Gebäudemanagement).
Compass Group Deutschland beschäftigt rund 18.500 Mitarbeiter und erzielte im Geschäftsjahr 2010/11 einen Umsatz von 686 Millionen Euro. Muttergesellschaft ist die britische Compass Group PLC, die mit über 470.000 Mitarbeitern in 50 Ländern und einem Umsatz von 15,8 Milliarden britischen Pfund weltweit Marktführer ist. Weitere Informationen finden Sie unter: www.compass-group.de
Compass Group Deutschland GmbH
Unternehmenskommunikation
Helfmann-Park 2, 65760 Eschborn
Telefon: 0 61 96/478-643
Fax: 0 61 96/478-58 643
E-Mail: unternehmenskommunikation@compass-group.de


Pressekontakt

Compass Group Deutschland GmbH

65760 Eschborn

unternehmenskommunikation@compass-group.de

Firmenkontakt

Compass Group Deutschland GmbH

65760 Eschborn

unternehmenskommunikation@compass-group.de

Weitere Informationen finden sich auf unserer Homepage