



Le restaurant d'entreprise MAHA parmi les meilleurs d'Allemagne

- Le Ministère de l'agriculture et Focus récompensent à nouveau la cantine MAHA. La gastronomie saine et régionale fraîchement préparée le jour même par l'équipe de cuisine à Haldenwang a été tout particulièrement mise en avant.

Haldenwang, le 28 novembre 2018. « L'individu est au cœur de nos préoccupations. Et lorsque nous parvenons à satisfaire, lors de la brève pause déjeuner, tous les collaborateurs, de l'ouvrier au dirigeant principal, alors nous avons réussi ». Tel est le point de vue de Romeo Hofer quant à sa mission de Chef cuisinier au restaurant d'entreprise de MAHA. Et de toute évidence, c'est un succès pour lui et son équipe, comme le site officiel l'a déjà confirmé à plusieurs reprises au Chef de 64 ans : En 2017, il a remporté la deuxième place avec son équipe, dans la catégorie « Gastronomie d'entreprise » lors de l'élection nationale du « Responsable de restauration collective 2017 ».

Et plus récemment, le magazine d'informations Focus a inscrit le restaurant MAHA dans la liste des 50 meilleurs restaurants d'entreprises d'Allemagne. Un jury d'experts l'avait sélectionné lors d'une grande épreuve de cantine, dans le cadre de l'initiative « Food & Health e.V. ». L'équipe de cuisine de l'Allgäu est donc très bien entourée, notamment par les restaurants d'entreprises les plus renommés des grands groupes, comme Adidas, Deutsche Bank, Lufthansa et Google. « Un succès incroyable qui nous rend extrêmement fiers » se réjouit Romeo Hofer.

Par ailleurs, une récompense a également été attribuée par le Ministère bavarois de l'Alimentation, de l'Agriculture et des Forêts pour l'amélioration de l'offre de restauration pour les collaborateurs. Auparavant avait été organisé un coaching sur le thème de « Valeur nutritionnelle et valeur ajoutée » auquel avait participé uniquement l'équipe de la cantine MAHA. La session était focalisée sur la problématique de l'intégration de la santé, du caractère régional, de l'écologie et de la valorisation dans le quotidien de la cuisine collective. Parmi les thèmes abordés figuraient la manière dont l'aspect sanitaire pouvait être intégré davantage dans le choix des plats, l'optimisation des processus de préparation et l'amélioration de la contribution personnelle artisanale.

Une cuisine fraîche du jour chez MAHA

Outre la préparation fraîche des mets, le Chef cuisinier accorde également une grande importance à l'utilisation la plus économe possible des denrées alimentaires. « Nous sommes l'un des rares restaurants d'entreprises en Bavière à dresser les plats directement sur les assiettes et donc à servir directement les clients leur repas à emporter. Ainsi, le gaspillage de nourriture est bien moindre. » La direction a par ailleurs accepté de livrer les restes de nourriture au « Tafel » (Wärmestube) à Memmingen.

La variété est appréciée

Les plats diversifiés et de saison, comme les semaines thématiques des asperges, du poisson ou des pâtes garantissent aux collaboratrices et collaborateurs de MAHA un choix très varié et apprécié. Un e-mail envoyé dernièrement au Chef cuisinier par une collaboratrice prouve que les plats créatifs ont beaucoup de succès auprès du personnel. Cette personne explique : « Les plats proposés ont toujours été délicieux, mais les nouveaux plats ajoutés à la carte, notamment les « En-cas », sont exceptionnels. Merci de ne pas nous proposer de la purée insipide mais des plats raffinés et appétissants, et de vous donner la peine de compléter l'offre en permanence. »

« Nous continuerons de suivre les souhaits de nos clients, notre devise reste : Si l'on peut faire des plats délicieux, on ne peut pas se contenter de plats satisfaisants », explique Romeo Hofer. Lui-même, son assistant Maximilian Rabus et l'ensemble de l'équipe de cuisine continueront à travailler avec soin pour varier et renouveler l'offre alimentaire d'une qualité supérieure.



L'équipe de cuisine MAHA se réjouit d'obtenir de nouvelles récompenses.

Présentation de MAHA:

MAHA Maschinenbau Haldenwang GmbH & Co. KG est l'un des principaux fabricants au monde d'équipements de contrôle technique pour garages et véhicules. Entreprise internationale, MAHA possède deux sites de production en Allemagne et aux États-Unis et un réseau de distribution et d'assistance technique dans plus de 150 pays. La société emploie 1 200 personnes environ dans le monde et génère un chiffre d'affaires près de 150 millions d'euros.

Interlocuteur:

MAHA Maschinenbau Haldenwang GmbH & Co. KG

Marketing, téléphone +49 8374 585 0, courriel marketing@maha.de

Vous trouverez des informations complémentaires sur MAHA sur son site Internet:

www.maha.de/information-de-presse et www.maha.de