

PRESSEMITTEILUNG

Gesundes für sportliche Höchstleistungen: Aramark gestaltet das kulinarische Konzept der Sportschule Oberhaching

Aramark übernimmt ab dem 1. Juni 2021 die gastronomische Leitung der renommierten Sportschule Oberhaching, die eine Schnittstelle aus Breiten- und Leistungssport darstellt und Athleten aus ganz Deutschland zu ihren Gästen zählt. Beim kulinarischen Angebot kommt jeder Sportler auf seine individuellen Kosten, ob Leichtathlet, Hockey- oder Fußballspieler. Gäste können gesunde und ausgewogene Gerichte genießen, beispielsweise im Rahmen des foodboost-Programms, die nährstoffreich sind und viele pflanzliche Proteine und komplexe Kohlenhydrate bieten. Weiterhin sorgt Aramark für das leibliche Wohl der Seminar- und Tagungsteilnehmer und übernimmt die Verpflegung bei Großveranstaltungen. Am Abend können sowohl Hotelgäste als auch externe Besucher im angeschlossenen Bierstüberl zusammenkommen.

Neu-Isenburg, Mai 2021. Ab dem 1. Juni 2021 kommen Gäste des nur 12 Kilometer südlich von München gelegenen Sportleistungszentrums in den Genuss von Aramarks extra für Athleten konzipierten Gerichten. „Unsere Köche und Ernährungswissenschaftler haben für die Sportschule Oberhaching ein Konzept entworfen, das sich genau an die Bedürfnisse der Hotelgäste anpasst, die sportliche Höchstleistungen erbringen wollen“, so Eric Klemm, Regional Manager Business Development bei Aramark. Die Sportschule Oberhaching ist mit über 200.000 Quadratmetern Fläche die größte ihrer Art in ganz Europa und beherbergt unter anderem Spitzensportler diverser Disziplinen für Trainingszwecke, Aus-, Weiter- und Fortbildung. 20 Aramark-Mitarbeiter bieten ab Juni eine Vollverpflegung für bis zu 230 Gäste pro Tag an.



Individuelle Kreationen

„Wir haben die Möglichkeit, individuell auf die Ansprüche verschiedener Sportlertypen einzugehen, zum Beispiel, wenn die Ernährung besonders kohlenhydratreich oder proteinbasiert sein muss. In jedem Fall stehen viel Obst und Gemüse im Vordergrund, aber auch pflanzliche Proteinquellen wie Hülsenfrüchte oder Urgetreide aus unserem foodboost-Konzept, die jede Menge Energie liefern“, ergänzt Klemm. Neben Hotelgästen, ob Sportler oder Teilnehmer von Veranstaltungen und Tagungen, können im angeschlossenen Biergarten auch externe Gäste in den Genuss von leckeren Mahlzeiten kommen. Da in der Sportschule Oberhaching auch viele Kinderturniere stattfinden, ist Aramark ebenfalls auf die Ernährungsansprüche der Kleinsten eingestellt.

Ein starker gastronomischer Partner

„Für uns stehen Service, Dienstleistungsbereitschaft und Qualität an oberster Stelle. Im gastronomischen Bereich haben wir uns ganz bewusst für die Firma Aramark entschieden, da sie mit Ideenreichtum, Kreativität und Professionalität das für uns passendste Konzept ausgearbeitet hat. Die sportlergerechte Ernährung stellt für unser Haus einen wichtigen Mehrwert dar, und wir freuen uns zukünftig auf eine sehr gute und langfristige Partnerschaft“, so Uli Dickas, Geschäftsführer der Sportschule Oberhaching.

Weitere Informationen finden Sie unter aramark.de oder aramark-foodboost.de

Als Anbieter für Catering und Service Management zählt Aramark in Deutschland zu den führenden Dienstleistern in diesem Markt. Rund 9.400 Mitarbeiter sind bundesweit für die Aramark Holding Deutschland GmbH mit Sitz in Neu-Isenburg tätig. Das bundesweit zweitgrößte Catering-Unternehmen betreut etwa 500 Kunden in den Bereichen Betriebsgastronomie, Sport-, Freizeit- und Messegastonomie sowie Klinik-, Senioren-, Schul- und Kita-Catering. Hinzu kommen rund 4.000 Unternehmen, die von Aramark Refreshment Services beliefert werden.

Kontakt:

Aramark Holding Deutschland GmbH
Katja Zittinger
Martin-Behaim-Straße 6
63263 Neu-Isenburg
Tel.: +49 (0) 6102 - 745132
Fax: +49 (0) 6102 - 745142
Katja.Zittinger@aramark.de
www.aramark.de

Pressekontakt:

Gourmet Connection GmbH
Justine Merz / Anja Fahs
Tel: +49 (0) 69 - 2578 128 - 16
j.merz@gourmet-connection.de
a.fahs@gourmet-connection.de