

PRESSEMITTEILUNG

casualfood ist Branchensieger: Deutschlands beste Verkehrsgastronomie

Frankfurt, 12. November 2018 – Ein weiterer Erfolg für casualfood: In der Studie „Deutschlands Beste“ von Focus Money und Deutschland Test setzte das Unternehmen mit 100 Punkten die Benchmark als beste Verkehrsgastronomie. Die Erhebung erfolgte über das sogenannte Social Listening – die Marke wird im Internet zum einen besonders häufig und zum anderen besonders positiv genannt. Die Studie wurde von dem IMWF Institut für Management- und Wirtschaftsforschung mit wissenschaftlicher Begleitung der International School of Management (ISM) durchgeführt. Von den insgesamt 92 analysierten Marken wurden elf mit dem Siegel „Deutschlands beste Verkehrsgastronomie“ ausgezeichnet.

„Wir freuen uns über diese erneute Auszeichnung unserer Arbeit – sie bestätigt uns, dass wir mit unseren Konzepten genau richtig liegen“, sagen Stefan Weber und Michael Weigel, Geschäftsführende Gesellschafter der casualfood GmbH.

Kreative Ideen für Konzepte

casualfood setzt auf Innovationen: Gerade erst ging das Unternehmen mit zwei neuen innovativen Konzepten an den Start: Das „Brezel Lovers“ bietet am Flughafen Frankfurt Brezeln in allen denkbaren Varianten und für jeden Geschmack und Ernährungsstil – von süß bis pikant, von belegt bis pur, von veggie bis vegan. Und im neuen „Beans & Barley – Crafted Coffee and Beer“ am Flughafen Berlin-Schönefeld dreht sich alles um Craft Beer und hochwertige Kaffee-Spezialitäten. Das erfolgreiche italo-amerikanische Deli GOODMAN & FILIPPO erhielt bereits mehrere Auszeichnungen als bestes Konzept. Und auch die anderen casualfood Marken erfreuen sich großer Beliebtheit bei den Gästen und Flughafenbetreibern.

Innovative Küchenlösungen

Mit seiner langjährigen Erfahrung hat casualfood für die schwierigen Bedingungen an Flughäfen eigene Lösungen entwickelt und begnügt sich mit geringsten Standortvoraussetzungen. Damit können auch Flächen belegt werden, die für die herkömmliche Gastronomie aufgrund erschwerter Bedingungen nicht nutzbar sind. Zum Einsatz kommen innovative Küchentechniken wie das Sous-vide-Verfahren bei Standorten ohne Vollküchen und Abluft. Gerade hat das Unternehmen zudem einen indirekten Grill mit einer Umluft anstelle von Abluft kombiniert und diese Innovation erfolgreich am Flughafen Frankfurt getestet. So werden qualitativ höchste Standards erzielt.



Über die casualfood GmbH

„The taste of travelling“ – unter diesem Motto entwickelt und betreibt casualfood innovative Foodkonzepte für Airports und Bahnhöfe. Zwölf unterschiedliche Gastro- und C-Store-Konzepte bedienen ein vielseitiges Portfolio vom hochwertigen Fast Food bis zum italo-amerikanischen Delikonzept. Die eigenen Konzepte wie QUICKER's, NATURAL, MONDO, MONDO Bianco, Hermann's, Mayer's, Kilkenny, GOODMAN & FILIPPO, Brezel Lovers und Beans & Barley sowie die als Franchise geführten Marken Kamps und ServiceStore DB prägen das Bild an den Verkehrsstandorten. Die gelungene Kombination aus attraktivem Sortiment und klarem Markenprofil macht die inhabergeführte casualfood GmbH nach nur dreizehn Jahren, mit über 700 Mitarbeitern und rund 52 Mio. Euro Nettoumsatz, zu einem der wachstumsstärksten Unternehmen in der Reisegastronomie.

Weitere Informationen und Fotomaterial unter www.casualfood.de/presse.

Pressekontakt:

casualfood GmbH

Bianca Gellert

Tel.: 0151 / 64 62 33 96

E-Mail: bianca.gellert@casualfood.de