

Kreative Speisepläne passend zur Haus-Philosophie

Passt Ihre Speisekarte zur Ausrichtung und Philosophie Ihres Hauses? Food at Work findet es heraus. Die diplomierte Haushalts- und Ernährungs-



wissenschaftlerin Andrea Brenner gibt Kunden kreative Inputs rund ums Essen. Ihr Ziel ist es, Unternehmen, Hotels und Gastronomie für Kunden auffallend zu machen und damit zu Gesundheit sowie körperlicher und geistiger Fitness beizutragen. Egal, ob es sich um Meetings, Tagungsnacks, Kantinen, Speisekarten oder Ernährungscoaching handelt, anhand zentraler Merkmale stellt Andrea Brenner kreative Speisepläne zusammen. Das Gesundheits- und Gewichtsbewusstsein oder die Sportlichkeit von Gästen, die Altersklassen der Zielgruppe und ob vorwiegend Singles, Paare oder Familien kommen: All dies kann bei der Kreation einer pfiffigen Speisekarte mit einfließen. Durch Gespräche mit der Geschäftsführung des Hauses und dem Küchenchef entstehen neue Ideen. Die Kunst dabei ist, die Philosophie des Hauses und die Vorlieben der Gäste zu einem runden Verpflegungsangebot zusammenzuführen.