

Betriebsprofil

Die CAN Kantinen GmbH ist ein gastronomisches Unternehmen, das sich in den letzten Jahren auf Gemeinschaftsverpflegungen im Segment Business und Education spezialisiert hat. Das Konzept beinhaltet, dass vor Ort frisch gekocht wird.

Die CAN Kantinen GmbH betreibt die Kantinen für mehrere Behörden sowie für einige Schulen in Stuttgart, Freiburg, Karlsruhe und Tübingen.

Das Unternehmen bietet überwiegend Mittagessen an. Aber auch die Getränke- bzw. Snackautomaten werden von der CAN Kantinen GmbH bewirtschaftet. Sie ist demnach im Bereich der Teilverpfleger angesiedelt. Für wichtige Veranstaltungen der Behörden und Schulen wird das Unternehmen auch für Abendveranstaltungen gebucht.

Die Kantine in Stuttgart versorgt am Tag im Durchschnitt 150 Gäste und ist im Bereich Business tätig.

Küchenleiter:

Oliver Schlosser

E-Mail: oliver-schlosser@CAN-Kantinen.de

F&B-Manager:

Christoph Schmidt

E-Mail: christoph-schmidt@CAN-Kantinen.de

Regionalleiterin Gastronomie:

Maria Galiara

E-Mail: maria-galiara@CAN-Kantinen.de

Personalbüro:

Astrid Jung

E-Mail: astrid-jung@CAN-Kantinen.de

Facility Management:

Anke Richter

E-Mail: anke-richter@CAN-Kantinen.de

Adresse Standort Kantine:

Janny-Heuss-Straße 23
70145 Stuttgart

Büroadresse:

Benz-Chaussee 23
70145 Stuttgart

Auszug aus der Homepage der CAN Kantinen GmbH:

Verpflegungskonzept:

Wo bekommen Sie leckeres, regionales, und gesundes Essen? Bei uns!

Wir verpflegen Sie in unseren modern eingerichteten Kantinen in Stuttgart, Freiburg, Karlsruhe und Tübingen. Denn: Gute Arbeit braucht gute Nahrung!

Essen

Wir gehen bei unserer Menüplanung gerne auf Ihre Vorlieben, eventuelle Allergien und Unverträglichkeiten ein, dabei berücksichtigen wir die Empfehlungen von Ernährungswissenschaftlerinnen und Ernährungswissenschaftlern bei der Zusammenstellung unserer Gerichte.

Selbstverständlich berücksichtigen wir Ihre Wünsche, indem wir regelmäßig Ihr Feedback einholen.

Wir bieten ein gesundes und täglich wechselndes Salatbuffet mit frischen Salaten und Kräutern an. Gerne richten wir Aktionswochen über das Jahr verteilt aus, z. B. Spargelwoche, Kürbiswoche oder Fischwoche.

Bei der Auswahl unserer Lebensmittel achten wir auf saisonale sowie überwiegend ökologische produzierte Lebensmittel aus Baden-Württemberg. Mit unseren Lieferanten schließen wir langfristige Lieferverträge ab und achten dabei auch auf soziale Standards.

Denn: Gute Lebensmittel sind die Voraussetzung für eine gesunde Ernährung und damit auch für geistige und körperliche Leistungsfähigkeit.

Struktur

Durch eine klare Organisation mit festgelegten Zuständigkeiten und Verantwortlichkeiten gewähren wir eine kontinuierlich gleichbleibende Qualität. Unseren Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern ermöglichen wir durch regelmäßige Schulungen die berufliche und persönliche Weiterentwicklung.

Unsere modern ausgestatteten Küchen ermöglichen einen effizienten Ressourceneinsatz sowie flexible und ergonomische Arbeitsabläufe.

Mit einem Newsletter informieren wir unsere Gäste regelmäßig über besondere Aktionen und unterstützen Sie bei der Entwicklung gesunder Essgewohnheiten.