


UNSERE DIENSTLEISTUNGEN

Servierte Mahlzeiten (CH, DE, AT)


20 691 000
Gemeinschafts-
gastronomie


737 000
Öffentliche
Gastronomie


141 000
Hotel

Anzahl Betriebe


331
CH


167
DE


68
AT

Unsere beliebtesten Menus


RENNER
Älplermagronen mit Béchamel,
Kartoffeln, Speck, Gruyère und Röstzwiebeln

NACHHALTIG
SESH Bowl mit schwarzem Reis,
geräuchertem Bio Tofu, Edamame,
SESH Slaw, Orangen-Fenchel,
Granatapfel, Sesam und Koriander

TRENDIG
EMIL Bowl mit Kürbispüree, Lamm-
Meatballs, glasierten Randen, Federkohl
und Tomaten-Minz-Salsa


RENNER
Currywurst mit
Pommes frites

NACHHALTIG
Kürbisrisotto mit Kürbispesto,
eingelegtem Kürbis
und Kirschtomaten

TRENDIG
Kumpir gefüllt mit
Papaya-Rotkohlsalat, Bulgur,
Schafskäse und
Korander-Schmand



RENNER
Wiener Schnitzel
mit Kartoffelsalat


NACHHALTIG
Polenta Pancakes mit
Zwetschgenröster

TRENDIG
Kimchi Burger mit
Chicken-Katsu, Cocktailsauce
und Potato Wedges

Regionale Produkte


80%


70%


77%


Übernachtungen



96 299


140 428

UNSERE MITARBEITENDEN


6100
Mitarbeitende


61%
Frauen


39%
Männer


>100
Nationalitäten

AUS- UND WEITERBILDUNGEN


304
Teilnehmende
an Kaderschulungen


1133
Teilnehmende an Vegi-/Vegan-
Kochschulungen in den letzten Jahren


145
Lernende, Praktikantinnen
und Praktikanten