

L & D gewinnt L'Oréal Deutschland GmbH

15.12.2010, 15:50 | Handel, Wirtschaft, Finanzen, Banken & Versicherungen

Pressemitteilung von: *Lohmeier & Deimel GmbH / L & D*



Zum Angebot gehören u. a. die frisch gerollten +punkt-Wraps

Ab 2011 verwöhnt L & D die L'Oréal-Mitarbeiter/-innen mit Brain-, Beauty- und Feel-Young-Food in Düsseldorf und Kaarst

Das Bonner Cateringunternehmen L & D GmbH konnte sich in einer Ausschreibung erneut behaupten und freut sich über den neuen Kunden L'Oréal. Am 3. Januar 2011 übernimmt L & D die gastronomische Leitung der beiden Mitarbeiterrestaurants an den Standorten in Düsseldorf und in Kaarst. L & D Gebietsleiterin Cornelia Redeker und ihr Team werden ihre überwiegend jungen und trendbewussten Gäste mit modernen, mediterranen und gesunden Gerichten sowie beliebten Klassikern verwöhnen.

Schönheit und Wohlbefinden fängt mit dem richtigen Essen an – und dazu will L & D als Caterer ganz gezielt beitragen. Denn um gesund und leistungsfähig zu bleiben braucht der Körper viele lebensnotwendige Vitamine, Spurenelemente und Ballaststoffe, die mit der Nahrung aufgenommen werden. Da kommt es vor allem auf die richtige Zusammensetzung und Portionsmenge und die richtige und schonende Zubereitung an. Ab 2011 sind die L'Oréal-Mitarbeiter/-innen daher bei L & D in den besten Händen, denn das Bonner Unternehmen ist seit über 35 Jahren Spezialist für die zeitgemäße und

gesunde Mittagsverpflegung.

An zahlreichen Freeflow-, Selbstbedienungs- und Aktionstheken wird frisch vor den Augen der Gäste gekocht, denn L & D legt größten Wert auf moderne, Nährwert schonende Zubereitungsarten und die ansprechende Präsentation aller Gerichte. Kurze Standzeiten, um den Geschmack und die Qualität der Speisen zu sichern, sind selbstverständlich: „À la Minute zubereitete Speisen sind uns besonders wichtig – so stellen wir lieber häufiger kleine Mengen her und liefern schnell nach, anstatt große Mengen warm zu halten!“, so L & D Gebietsleiterin Cornelia Redeker.

Täglich gibt es neben einer Tagessuppe und drei verschiedenen Gerichtslinien zudem einen Salat der Woche, ein Antipasti- und Salatbuffet mit frischen und angemachten Salaten der Saison und hausgemachten L & D-Dressings sowie eine abwechslungsreiche Dessert- und Käseauswahl in Selbstbedienung für den süßen oder herzhaften Abschluss der Mittagspause.

L & D konnte vor allem mit seinen flexiblen, gesunden und trendbewussten Angeboten überzeugen: „Wir haben die Gästestruktur und die Bedürfnisse der L’Oreal-Mitarbeiter/-innen sehr genau analysiert und ein 100%-ig darauf abgestimmtes Konzept erarbeitet. Trendgerechte Eigenmarken wie der ‘L & D +punkt’, der alle lecker-leichten Speisen, Snacks und Getränke mit weniger Kalorien bzw. Fett für Gesundheitsbewusste auf einen Blick kennzeichnet, der ‘Punto Verde’ mit knackigen Salaten und frisch gegrilltem Gemüse, Fleisch oder Fisch oder fernöstliche Wok-Spezialitäten ganz ohne Geschmacksverstärker bieten den L’Oréal-Mitarbeiter/-innen vielfältigen und gesunden Genuss!“, so Nicole Volksheimer, verantwortlich für die Erstellung der gastronomischen Konzepte bei L & D.

Neben Frühstück, Mittagsgerichten, kleinen Snacks für zwischendurch, einem breiten Handelswaren- bzw. Take-away-Sortiment und einer Segafredo-Kaffeebar verantwortet L & D darüber hinaus den gesamten Konferenz- und Meetingservice und organisiert Firmenfeiern und Events aller Art und Größe.

Portrait

Über L & D

L & D steht für persönliche Betreuung, Transparenz und Frische. Das 1974 gegründete Unternehmen hat sich in über 35 Jahren zum Anbieter von besonderen gastronomischen Konzepten für Mitarbeiterrestaurants und Casinos in sieben Bundesländern entwickelt. L & D hat seinen Sitz in Bonn, betreibt derzeit über 70 Betriebe, darunter ein Tagungshotel und drei Bistros, und verpflegt täglich rund 40.000 Gäste. Weitere Geschäftsfelder sind die Eventgastronomie in Köln (Palladium, E-Werk), Bonn (WCCB; Burg Dattenberg bei Linz) und Berlin (Hauptstadtrepräsentanz der Deutsche Telekom AG) sowie die Kinder- und Jugendverpflegung (inkl. Cook & Chill Möglichkeit). L & D verantwortet ebenfalls das Sporthallencatering bei den Telekom Baskets in Bonn. Als Partner von Sustainable Bonn („Nachhaltiges Bonn“) verfolgt L & D das Ziel, durch eine nachhaltige Wirtschaftsweise einen effektiven Beitrag zur Umweltentlastung zu leisten. Das Unternehmen kooperiert seit 2003 mit CAMST, einem der größten italienischen Caterer mit Sitz in Bologna. Die Geschäftsführung haben Jürgen Preuß und Sandro Stefani inne.

<https://www.openpr.de/news/495269/L-D-gewinnt-LOral-Deutschland-GmbH.html>