



Medieninformation

***Flavour Network* – ein neuer Meilenstein in der Gemeinschaftsverpflegung**

Dussmann Service startet den ersten Community-Food-Space

In Ismaning bei München eröffnet Dussmann Service das erste *Flavour Network*: ein hybrides Restaurant-, Co-Working- & Deli-Konzept mit dem kulinarischen Anspruch, den veränderten Bedürfnissen und Essgewohnheiten der Tischgäste regional, innovativ und nachhaltig zu begegnen.

Die Konzeption in Eigenregie basiert unter anderem auf Innovations-Bündnissen mit wegweisenden regionalen Dienstleistern wie der Münchner Bauern Genossenschaft und weiteren kleinen regionalen Partnerproduzenten, sowie mit Future-Food-Unicorns wie INFARM und Nachhaltigkeitspartnern wie Vytal und Too Good To Go. In Zusammenarbeit mit dem Food Service Innovation Lab hat das Entwicklungsteam eine planbare und saisonale Kulinarik kreiert, die auf regionale Superfoods wie Quinoa, Kichererbsen und Sojabohnen aus dem Münchner Umland baut, so die Biodiversität fördert und anderen bäuerlichen Erzeugern den Weg in die Gemeinschaftsverpflegung öffnet.

„Die Gemeinschaftsverpflegung erlebt gerade eine Zeitenwende. Mit *Flavour Network* haben wir darauf reagiert und die Weichen für die Zukunft neu gestellt. Nachhaltigkeit und Digitalisierung sind hier keine Lippenbekenntnisse mehr, sondern ziehen sich durch das gesamte Konzept. Wir haben nahtlos vom Acker bis zum Teller gedacht und sind entsprechend langfristige Bündnisse mit unseren Partnern eingegangen. Es war höchste Zeit, das Thema Ernährungswende und Ökosystemwandel in der Food Service-Branche greifbar zu machen“, so Matthias Meyer, Leiter Catering bei Dussmann Service, Region Süd.

Vor allem aber ist das *Flavour Network* ein genusskultureller Begegnungsort, mit dem ansässige Unternehmen ihren Mitarbeitenden statt klassischer Mittagsverpflegung echte kulinarische Erlebnisse liefern: à la minute zubereitete Bio-Rühreier mit frischem Hausbrot zum Frühstück, begleitet von cremigem Cappuccino aus fair&directtrade-Bohnen und wertvoller A2-Milch. Nahezu alle Snacks, Gebäcke und Kuchen werden inhouse entwickelt und produziert. „Wir haben das Ziel, mit unseren Signature-Produkten wie dem Crème-brûlée-Cheesecake neue Standards zu setzen“, kommentiert Matthias Meyer. Neben dem täglich

wechselnden „Dish of the day“ und frischer Pizza alla Pala rundet Dussmann Service als erster Contract-Caterer das Angebot einer vollwertigen Ganztagesverpflegung im neuen Community-Food-Court mit der Heißvitrine von Nuttall ab: warmes Essen und Snacks auch außerhalb der Mittagsstoßzeit. Durch den Verkauf der eigenen Convenience-Food-Linie *Busy Lizzie*, mit authentisch-italienischen Frischprodukten und frischem Bio-Gemüse zum Selbstkochen, betritt Dussmann Service erstmals auch die heimischen Küchen der Gäste.

Flavour Network ist ein ganztägig nutzbarer, gastronomischer Shared-Space, dessen Raumgestaltung den informellen Austausch fördert, bei dem an Teamtables echte Gruppendynamik entsteht und ausreichend viele Single Seats Ruhe geben, fokussiert zu arbeiten. Ein echter Mehrwert im Bereich Mitarbeiterbindung und Recruiting.

Nachhaltigkeit auch dank Vytal und „Too Good To Go“

Seinen nachhaltigen Ansatz setzt Dussmann Service auch im *Flavour Network* konsequent um: Was nicht vor Ort auf Porzellan serviert wird, nehmen die Kunden in nachhaltigen Mehrwegverpackungen von Vytal mit. Dussmann Service kooperiert seit längerem mit Vytal, Deutschlands erstem digitalen und pfandfreien Mehrwegsystem mit hochwertigen, zu 100 Prozent auslaufsicheren Essensverpackungen für Mitnahme- und Lieferessen ohne Pfand. Auch alle anderen To-go-Verpackungen sind klimaneutral. Außerdem kann man im *Flavour Network* „To Good To Go“-Überraschungstüten kaufen: unverkaufte, aber einwandfreie Lebensmittel aus dem Einzelhandel zu einem vergünstigten Preis.

Weitere *Flavour-Network*-Standorte geplant

Dussmann-Geschäftsführer Philipp Conrads verrät, dass dieses *Flavour Network* kein Solitär bleiben wird: „Wir sourcen hier direkt mit Partnern auf Augenhöhe; eine Entwicklung, die am Markt sehr gut ankommt und zeitgemäß ist. Uns liegen bereits mehrere Kundenanfragen aus ganz Deutschland vor, das Konzept auch bei ihnen umzusetzen.“

Bildmaterial:

- 1 – Der Self-Service-Bereich hat einen Bereich mit kalten und einen mit warmen Speisen
- 2 – Sorgen für das richtige Aroma: frische Kräuter aus der *Flavour-Network*-Infarm
- 3 – An den großen „Teamtables“ finden auch größere Gruppen Platz und ausreichend Abstand

Sie möchten noch mehr über dieses Shared-Space-Konzept wissen? Unsere *Flavour-Network*-Köpfe stehen gern für Interviews zur Verfügung!

Kontakt:

Michaela Mehls, Pressesprecherin Dussmann Service
Tel. 030/ 2025 2525, E-Mail: michaela.mehls@dussmann.de