
Gourmet Vital im modernen Betriebsrestaurant



Nach den Langlebenslehren der alten Weltkulturen - regional, saisonal, vielseitig und lecker

Gesundheit kann so köstlich sein!

Mit Unterstützung der Betriebskrankenkasse, der Personalabteilung der Linde AG und dem Linde Health-Management wurde im April 2014 die neue GOURMET-VITAL-KÜCHE an der vegetarischen Station im Betriebsrestaurant „AGORA“ am Standort München Pullach eingeführt.

An diesem Standort sind über 3000 Mitarbeiter beschäftigt und werden täglich durchschnittlich ca. 2000 Essen auf hohem Qualitäts-Niveau zubereitet.

Täglich wird ein komplett veganes Vital-Menü nach dem Gourmet Vital Konzept angeboten und zwischen 300 und 500-mal verkauft, was enorm weit über dem Durchschnitt in Deutschland liegt.

Info:

Die „Gourmet Vitalküche“ beruht auf den Langlebenslehren der alten Weltkulturen und bietet eine ideale Ernährungsweise für alle die sich bewusst & gesund ernähren wollen oder auch für Gäste mit Allergien oder Nahrungsmittelunverträglichkeiten. Gekocht wird stets frisch und saisonal mit vielen Zutaten aus der Region. Die vitalstoffschonende Zubereitung und clevere Kombination der Zutaten ergibt eine ausgewogene und vollwertige Ernährung.

Ganz einfach: Eine leckere Vitalküche für alle gesundheitsbewussten Genießer!

...in einem der modernsten Betriebsrestaurants Europas

