

Eröffnung des neuen Betriebsrestaurants

Rund 600 Mitarbeiter der Henglein & Sohn GmbH dürfen sich seit Januar über frisch zubereitete Gerichte aus dem neu eröffneten Betriebsrestaurant freuen.

Herzstück des neuen Verwaltungsgebäudes ist das Restaurant. Ganz gleich ob vegetarisch oder mit Fleisch - täglich wechselnde Gerichte sorgen für eine abwechslungsreiche, vielseitige Früh- und Mittagskost, welche täglich frisch von unserem Koch Tobias Gulden zubereitet werden. Allen Mitarbeitern steht das Restaurant offen, warme Snacks werden bereits ab 09.00 Uhr serviert. Regionale Produkte und saisonale Verfügbarkeit spielen eine wichtige Rolle auf dem Speisenplan von Koch Tobias Gulden, wenngleich die berühmte Currywurst mit Pommes oder Leberkäsesemmel einen festen Platz in der Karte haben. Auch Henglein-Klassiker wie Schupfnudeln, Spätzle oder Klöße sind natürlich fixer Bestandteil und werden als Beilage oder in der Tellermitte serviert.

Die Familie Henglein freut sich über die gelungene Maßnahme: *„Die betriebliche Gesundheitsförderung ist bei uns von zentraler Bedeutung und Teil unseres ganzheitlichen Gesundheitsmanagements. Unser Engagement für die Gesellschaft, vor allem in Corona-Zeiten, ist ein ebenso elementarer Bestandteil unserer Unternehmenskultur. Daher hoffen wir, dass wir mit dieser Investition in eine gesunde und nachhaltige Verpflegung auf dem richtigen Weg sind“*, so Inhaber Norbert Henglein.

Nach Eröffnung und Umzug wurde das neue Verwaltungsgebäude von Pfarrer Lorenz aus Wassermungenau im Zusammensein der Mitarbeiter gesegnet.



**Deutschland
schmeckt!**
Henglein macht's leicht.