


### 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

  
**7000**  
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