

Kantinentest 2026: die Liste der Top 50

Hier kommt mehr auf den Tisch als nur Essen: Frische, Kreativität, Handwerk, Nachhaltigkeit und Wertschätzung.
21 der 50 Branchenbesten werden nicht von einem Caterer, sondern vom Unternehmen selbst betrieben

Firma	Standort	Caterer	Essen/Tag	Leuchtturm	Sterne
50 Hertz	Berlin	WISAG Business Catering	> 400	Vorbildliches Teamwork dank Integration des Caterers in die Firmenphilosophie	★★★★★
ABB	Mannheim	EUREST Deutschland	< 400	Eine rein weibliche FührungscREW schafft außergewöhnliche Teamkultur	★★★★★
AEB	Stuttgart	Eigenregie	< 400	Das junge Team begeistert mit Leidenschaft – und lässt keine Wünsche offen	★★★★★
Allianz Deutschland	München	Eigenregie	> 400	Hier wird Gastronomie zum Motor der Unternehmenskultur	★★★★★
apetito	Rheine	apetito catering	> 400	Vorzeigekonzept, das neue Standards in der Branche setzt	★★★★★
Aumovio	Regensburg	Eurest Deutschland	> 400	Treffpunkt, der den gesamten Industriepark zusammenbringt	★★★★★
Axel Springer	Berlin	PACE Paparazzi Catering	> 400	Gesamtkonzept setzt Maßstäbe bei Vielfalt und (teils kostenlosem) Angebot	★★★★★
BayWa	München	GenussZeit	> 400	Herzliche Führung trifft auf starke regionale Wurzeln – ein echter Magnet	★★★★★
Beiersdorf	Hamburg	Eigenregie	> 400	Co-Working-Café als kreativer Mittelpunkt für Innovation und Austausch	★★★★★
Berenberg Bank	Hamburg	Genuss & Harmonie	> 400	Gesund leben, besser arbeiten: Konzept inspiriert von den Blue Zones	★★★★★
Boehringer Ingelheim	Ingelheim	Eigenregie	> 400	Gesundheit und Nachhaltigkeit auf dem Teller	★★★★★
Bröckling Vullhorst Ingenieure	Hövelhof	Eigenregie	< 400	Das Restaurant strahlt weit über die regionalen Grenzen hinaus	★★★★★
Carl Zeiss	Oberkochen	Gusto Gourmet	> 400	Einkauf ganzer Demeter-Ochsen schafft Perspektiven für lokale Landwirte	★★★★★
Chemetal	Frankfurt	Dussmann Service	< 400	Eine Gastgeberpersönlichkeit, die Menschen anzieht und Atmosphäre schafft	★★★★★
Danfoss	Offenbach	EUREST Deutschland	< 400	Klare Mission: das Wohlbefinden jedes Einzelnen maximieren	★★★★★
DFB Campus	Frankfurt	Dussmann Service	< 400	Individuelle Ernährungskonzepte als Schlüssel zur Höchstleistung	★★★★★
DOC Degerloch Office Center	Degerloch	EUREST Deutschland	< 400	Gemeinschaft als stärkste Zutat – „The Power of Togetherness“	★★★★★
EDEKA Südwest	Offenburg	Genuss & Harmonie	< 400	Starke Synergie zwischen Caterer und Unternehmen	★★★★★
Europäisches Patentamt	München	GenussZeit	> 400	Das Konzept macht die europäische Vielfalt kulinarisch erlebbar	★★★★★
Europäisches Patentamt „Isar“	München	GenussZeit	< 400	Das Restaurant als Wohlfühlort der Mitarbeitenden	★★★★★
FIGE Logistik	Münster	apetito catering	< 400	Ein Menü, das jede Woche überrascht – und Ressourcen schont	★★★★★
fischerwerke	Waldachtal	Eigenregie	< 400	Wenn Gastronomie zur Chefsache wird, entsteht echte Unternehmenskultur	★★★★★
Freudenberg	Weinheim	Eigenregie	> 400	Junges Führungsteam, das die Gastronomie von morgen gestalten will	★★★★★
Haniel Campus	Duisburg	Eigenregie	< 400	Kulinarisches Highlight, das den Campus belebt und neue Mieter anzieht	★★★★★
HAYER & BOECKER	Oelde	Kampmann Business Rest.	< 400	Macht Wertschätzung für Mitarbeitende sichtbar, erlebbar und schmeckbar	★★★★★
Henkel	Düsseldorf	Eigenregie	> 400	Kreatives Konzept, das jedem Arbeitstag eine genussvolle Auszeit schenkt	★★★★★
HF Group	Freudenberg	Genuss & Harmonie	< 400	Weiterentwicklung des Gastro-Teams als Schlüssel zu Exzellenz	★★★★★
HUGO BOSS	Metzingen	Eigenregie	> 400	Ambiente, das nicht nur kulinarisch an ein 5-Sterne-Hotelerlebnis erinnert	★★★★★
IDS Imaging Dev. Systems	Obersulm	apetito catering	< 400	Herzensprojekt, das junge Talente fördert und aktiv einbindet	★★★★★
Infineon Technologies	Neubiberg	Dussmann Service	> 400	Drei Konzepte schaffen Vielfalt, Inspiration und Genuss am Campus	★★★★★
InfraServ Gendorf	Burgkirchen /Alz	Eigenregie	> 400	Regional engagiertes Team, das den gesamten Industriepark zusammenbringt	★★★★★
ING Deutschland	Nürnberg	Consortium	< 400	Ein starkes Team schafft einen Ort, der sich wie Zuhause anfühlt	★★★★★
Josef Rädlinger Bau	Cham	Eigenregie	< 400	Beste regionale Produkte zur Erholung von Körper und Geist	★★★★★
Kasseler Sparkasse	Kassel	apetito catering	< 400	Erste Wahl, selbst im Wettbewerb mit der öffentlichen Gastronomie	★★★★★
Kreissparkasse Heilbronn	Heilbronn	Aramark Deutschland	< 400	Mit klarem Fokus auf regionale Partner und Menschen vor Ort	★★★★★
MARK München	München	GenussZeit	< 400	Ein visionäres Team, das den gesamten Bürokomplex kulinarisch aufwertet	★★★★★
Sandoz International	Holzkirchen	Eurest Deutschland	< 400	Mit Kreativität und Liebe werden vermeintliche Speisereste zu Köstlichkeiten	★★★★★
Schwarz Gruppe	Neckarsulm	Eigenregie	> 400	Top-Gastro-Konzept, das Mitarbeiterwertschätzung und Vielfalt vereint	★★★★★
SGP Schneider Geiwitz	Ulm	Eigenregie	< 400	Hybrid-Konzept: exklusiv für Mitarbeitende am Tag, offen für alle am Abend	★★★★★
Stadtsparkasse Düsseldorf	Düsseldorf	Aramark Deutschland	< 400	Food-Start-ups sorgen für individuelle und überraschende Genusserlebnisse	★★★★★
Sick	Waldkirch	Dussmann Service	> 400	Co-Working-Area mit Café als Treffpunkt für Austausch und Gemeinschaft	★★★★★
Texeria	Nagold	DEKRA Congresshotel Wart	< 400	Die Gastronomie wird zur offenen Bühne für besondere Events	★★★★★
TenneT TSO	Bayreuth	Eurest Deutschland	> 400	Vielfältige Aktionen schaffen genussvolle Auszeiten mit Wohlwühlcharakter	★★★★★
Vector Informatik	Stuttgart	Finkbeiner Kantinen	> 400	Konzept und Handwerkskunst bringen Wertschätzung auf den Teller	★★★★★
Vector Informatik	Karlsruhe	Finkbeiner Kantinen	< 400	Alumni-Netzwerk hält Verbindungen lebendig – auch über die Zeit hinaus	★★★★★
Vector Informatik	Regensburg	Finkbeiner Kantinen	< 400	Ein durchdachtes 360°-Onboarding sorgt für den perfekten Start im Team	★★★★★
Versicherungskammer Bayern	München	Eigenregie	> 400	Starkes Lokalkonzept, das zeigt: Bio funktioniert auch im großen Maßstab	★★★★★
WAGO	Minden	Genuss & Harmonie	> 400	Gastronomisches Angebot, das weit über die Region hinaus Maßstäbe setzt	★★★★★
Wüstenrot & Württemb.	Kornwestheim	Eigenregie	> 400	Die eigene Sportsbar verbindet Genuss mit gesundem Lifestyle	★★★★★
WMF	Geislingen Steige	Eigenregie	> 400	Engagiertes Team mit regionaler Verwurzelung als Herz des Unternehmens	★★★★★

Food-&-Health-Sterne-Skala 1-5: ★ Erste Ansätze in den drei Kategorien Genuss (z.B. Verzicht auf Zusätze und Geschmacksverstärker, New-Work- und Homeoffice-Angebote, didaktische Ansätze, Integration kulinarischer Highlights), gesunde Kulinarik (z.B. Vielfalt, Ausgewogenheit, fleischlose Alternativen, gesunde Snack-Optionen) und Verantwortung für Umwelt, Tier und Mensch
 ★★ Strukturelle Umsetzung erster Verbesserungen in den Kategorien hat begonnen ★★★ durchgängige Umsetzung eines ausgezeichneten Gastronomiekonzepts
 ★★★★ Herausragendes Konzept, ganzheitliche Umsetzung ★★★★★ Exzellentes Konzept mit zukunftsweisender Umsetzung, das weitere nachhaltige Prozesse auslöst.

Die Sonderfarbe Rot bei den Sternen kennzeichnet die jeweils Besten in einer Kategorie