

Case Study



Verpflegungslösung im ländlichen Raum



460 Mitarbeitende



Einschichtbetrieb & hybride Arbeitsmodelle



Alternative zur Kantine gesucht



“Neue Wege auszuprobieren, gehört für uns dazu.
Mit freshtaste bieten wir unseren Kolleginnen und Kollegen mitten im Schwarzwald ein modernes, frisches und gesundes Essensangebot – und zeigen damit, dass wir als Arbeitgeber am Puls der Zeit bleiben.”



Kathrin Winterhalder
Human Resources bei RENA Technologies GmbH

Was macht RENA?

- Weltweit führender Hersteller für Produktionsmaschinen zur nasschemischen Oberflächenbehandlung
- Produkte in den Bereichen Halbleiter, MedTech, Glas und erneuerbare Energien in allen globalen Märkten vertreten
- Behandlung von Oberflächen, wie beispielsweise Solarzellen, Halbleiter-Wafer und -chips sowie Kontaktlinsen, mit Nasschemie oder Wasser
- Herstellung von standardisierten als auch kundenindividuellen Maschinen

Vom Kantinenbetrieb zur Lösung mit freshtaste



Alternative zur klassischen Kantine

Bis 2025 wurde die Mitarbeiterverpflegung bei RENA Technologies über eine extern betriebene Kantine sichergestellt. Mit der Zeit stiegen die Kosten, während das Angebot immer weniger den Erwartungen der Belegschaft entsprach. Klassische Kantinenangebote mit großen Portionen wurden zunehmend seltener nachgefragt, insbesondere vor dem Hintergrund eines wachsenden Bewusstseins für eine ausgewogene Ernährung.



Smart Fridge als passende Lösung

Durch kurzfristige Änderungen in der Personalsituation, musste die Kantine plötzlich schließen. Für RENA entstand dadurch akuter Handlungsbedarf: aufgrund der abgelegenen Lage des Unternehmens gibt es in fußläufiger Entfernung keine alternativen Verpflegungsmöglichkeiten. Gleichzeitig sollten die bestehenden Kantinenräumlichkeiten mit ihrer attraktiven Sonnenterrasse weiterhin sinnvoll genutzt werden. Mit freshtaste wurde hier eine zuverlässige und wirtschaftliche Lösung für die Mitarbeitenden gefunden.

Vollwertiges Mittagessen zum guten Preis, **dank freshtaste**

freshtaste-Kunde
seit

2025

Umsetzung des Projekts

RENA prüfte zunächst verschiedene Alternativen zur klassischen Kantine. Ein Preisvergleich mit anderen Anbietern zeigte keine überzeugenden Vorteile. Auf freshtaste wurde RENA über Instagram aufmerksam. Das Probeessen überzeugte sowohl Geschäftsführung als auch Betriebsrat. Vorbehalte gegenüber Mikrowellengerichten konnten durch die Qualität und den Geschmack der Speisen ausgeräumt werden.

Für den Betrieb wurden zusätzliche Mikrowellen installiert und die bestehenden Kantinenflächen als moderner Aufenthaltsbereich weiter genutzt. Auch die vorhandene Kühlinfrastruktur der Kantine findet weiterhin Verwendung und wird von freshtaste zweimal die Woche zusätzlich zu den Smart Fridges bestückt, sodass die Fridges an weiteren Tagen selbstständig aufgefüllt werden können.

Beliebt beim Team

Die Resonanz der Mitarbeitenden auf das neue Verpflegungskonzept fällt durchweg positiv aus. Besonders geschätzt wird, dass trotz der abgelegenen Lage jederzeit ein attraktives Essensangebot direkt vor Ort verfügbar ist. Auch das Essverhalten hat sich verändert: viele Mitarbeitende greifen heute deutlich häufiger zu vegetarischen Gerichten als früher, da in der Kantine überwiegend Fleischgerichte angeboten wurden. Das abwechslungsreiche Sortiment trägt dazu bei, neue Speisen auszuprobieren und bewusster zu essen.

Bei RENA

Übersicht zum Team und der Einbindung von freshtaste als flexible Lösung für die Mitarbeiterverpflegung



Standort

Besonderheiten

- Lage im ländlichen Schwarzwald, außerhalb eines 1000-Einwohner-Ortes
- Keine fußläufig erreichbaren Versorgungsmöglichkeiten
- Flexible Arbeitszeiten



Übersicht

in Zahlen

- 326 registrierte Nutzer
- Ca. 500 Mahlzeiten pro Woche
- Jeder aktive Nutzer isst ca. 3 Mahlzeiten die Woche



Aufstellungsort

Smart Fridge

- Es gibt ein Hauptgebäude und ein separates Gebäude
- Insgesamt 3 Fridges am Standort



Besonderheiten

für die Mitarbeitenden

- freshtaste liefert montags und mittwochs, den Rest der Woche füllt das RENA-Team die Fridges selbstständig auf

Finale Notizen & Learnings

Die RENA Technologies GmbH ist seit 2025 Kunde von freshtaste.

Hier unsere Learnings:

01

Erfolgreiche Einführung durch klare Prozesse

Die Zusammenarbeit mit RENA hat gezeigt, dass nicht nur das Verpflegungskonzept selbst, sondern auch die Abläufe rund um die Belieferung entscheidend sind. Lieferzeiten wurden gemeinsam optimiert, Fahrer erhielten klare Anlieferungsinformationen und durch einen Schlüsselzugang konnte die Warenanlieferung flexibler gestaltet werden. So entstand ein reibungsloser Prozess der zuverlässig funktioniert.

02

Kommunikation schafft Akzeptanz

Neue Konzepte benötigen eine gute Begleitung. Informationsmaterialien vor Ort, Hinweise im Intranet und die Integration in das Onboarding neuer Mitarbeitenden haben dazu beigetragen, dass das Angebot schnell angenommen wurde.

Kontakt

Sprich uns an, wenn dich der Case von RENA Technologies GmbH neugierig gemacht hat. Wir erstellen dir gerne dein individuelles Angebot!



Heiko
Bantleon-van Deusen



Frank
Heinemann



Florian
Neumann

Webseite

www.freshtaste.de

Telefon

06224 - 9689912

E-Mail

vertrieb@freshtaste.de