

PRESSEMITTEILUNG

Kulinarische Vielfalt für Mitarbeitende und Besucher

Klüh Catering übernimmt gastronomischen Betrieb am EUREF-Campus Berlin

Düsseldorf/Berlin, 01.09.2026 – Ab sofort ist Klüh Catering für die gastronomische Versorgung am EUREF-Campus Berlin verantwortlich. Alle Mitarbeitenden des F&B-Bereiches der EUREF-Event GmbH werden übernommen. An dem Zukunftsstandort für Energie, Mobilität und Nachhaltigkeit sorgt das Tochterunternehmen des Multiservice-Anbieters Klüh für ein vielfältiges Food-&-Beverage-Angebot, das von Frühstücks- und Brunchangeboten über moderne Mittagskonzepte bis hin zu hochwertiger Restaurantgastronomie reicht.

„Wir freuen uns, die gastronomische Verantwortung am EUREF-Campus Berlin zu übernehmen und unser Konzept nun vor Ort umzusetzen. Unser Ziel ist es, den Menschen dort ein vielfältiges gastronomisches Angebot zu bieten, das Genuss, Nachhaltigkeit und digitale Services miteinander verbindet und damit den besonderen Charakter des Campus unterstützt“, erklärt **Thorsten Greth**, Geschäftsführer Klüh Catering.

Vier gastronomische Anlaufstellen für unterschiedliche Bedürfnisse

Das Angebot von Klüh Catering am EUREF-Campus Berlin umfasst vier unterschiedliche Gastronomiekonzepte, die auf die vielfältigen Anforderungen eines modernen Campus zugeschnitten sind, der für Innovation, neue Arbeitswelten und den Austausch zwischen Unternehmen, Start-ups, Wissenschaft und Politik steht: Im **Restaurant We love green** stehen frische Zutaten und ausgewogener Genuss im Mittelpunkt. Das vegetarische und vegane Angebot reicht von individuell zusammengestellten Bowls bis hin zu warmen Speisen aus dem Live Cooking und wird durch frisch gepresste Säfte sowie gesunde Snacks ergänzt. Das **Café im Wasserturm** bietet Frühstücks- und Brunchangebote für den Start in den Tag sowie abwechslungsreiche Mittagsgerichte, ergänzt durch Kaffee- und Kuchenspezialitäten.

Für die Mittagspause und besondere Genussmomente stehen zudem das **Werkstatt Bistro** und das **Restaurant The CORD** zur Verfügung. Im Werkstatt Bistro treffen klassische Lieblingsgerichte auf moderne Interpretationen, Street-Food-Konzepte und wechselnde Themenwochen. Ergänzt wird das Angebot durch frisch zubereitete Speisen aus der Live-Cooking-Station sowie Snacks und kleine Gerichte zum Mitnehmen. Das Restaurant The CORD ergänzt das gastronomische Angebot um ein hochwertiges Restaurantkonzept mit saisonal-regionaler Küche und persönlichem Service. Die wechselnde Speisekarte orientiert sich an europäischen Küchen und bietet eine vielfältige Auswahl von Fleisch- und Fischgerichten bis hin zu vegetarischen und veganen Kreationen.

Digitale Services und nachhaltige Prozesse

Ein zentraler Bestandteil des Konzepts ist die Klüh Catering-App. Sie bietet Gästen Zugriff auf Speisepläne, Bilder, Nährwertinformationen, Allergene und Nachhaltigkeitskennzahlen der angebotenen Gerichte. Gleichzeitig ermöglicht sie künftig auch die digitale Bezahlung über einen persönlichen QR-Code. Darüber hinaus setzt Klüh Catering weitere digitale Lösungen ein, um Abläufe effizienter und transparenter zu gestalten. Dazu gehören unter anderem KI-gestützte Kassensysteme sowie digitale Anwendungen für Warenwirtschaft, Qualitätssicherung und Lebensmittelsicherheit.

Auch Nachhaltigkeit spielt eine wichtige Rolle: Über digitale Lösungen macht Klüh Catering den ökologischen Fußabdruck der Speisen sichtbar. Ein KI-gestütztes Waste Management hilft dabei, Lebensmittelabfälle zu analysieren und Prozesse zur Reduzierung von Verschwendung weiterzuentwickeln. Ergänzt wird das Konzept durch ein Farming-Angebot mit Kräutern, Microgreens und weiteren Pflanzen direkt am Campus, das auch für Nachhaltigkeitskommunikation und Ernährungsbildung genutzt werden kann.



Eine Partnerschaft – zwei Standorte

Mit der Übernahme der gastronomischen Verantwortung erweitert Klüh sein Engagement am EUREF-Campus. Bereits seit September 2023 verantwortet Klüh am EUREF-Campus Berlin die Sicherheitsdienste. Am EUREF-Campus Düsseldorf ist Klüh als Partner für Catering, Security und Cleaning tätig.

„Der EUREF-Campus verbindet Innovation, Nachhaltigkeit und neue Formen des Arbeitens. Diese Themen spiegeln sich auch in unserem gastronomischen Ansatz wider – durch moderne Angebote, digitale Lösungen und einen verantwortungsvollen Umgang mit Ressourcen“, erklärt Thorsten Greth.

Über Klüh:

*Mit über 30 Jahren Erfahrung bietet der Branchen-Champion nicht nur Catering für Mitarbeitende, sondern auch für Patient*innen, Senior*innen sowie Reisende und ist im Bereich Care Catering die unangefochtene Nummer 1 der Contract Caterer in Deutschland (Studie gvpraxis 05/2026). Klüh Catering gehört zur Klüh Service Management GmbH, einem international agierenden Multiservice-Anbieter aus Düsseldorf. Im Jahr 1911 gegründet, verfügt das Familienunternehmen über jahrzehntelange Erfahrung im Bereich infrastrukturelle Dienstleistungen. In den Kompetenzbereichen Cleaning, Catering, Clinic Service, Security, Personal Service, Airport Service und Integrated Services werden sowohl Einzeldienstleistungen als auch Multiservice-Konzepte angeboten. Das Unternehmen setzt mit über 46.000 Mitarbeitenden in sechs Ländern mehr als 1,1 Mrd. Euro (2025) um. Weitere Informationen unter www.klueh.de.*

Kontakt: Klüh Service Management GmbH | Julian Kerkhoff | T 0211 9068-304 | j.kerkhoff@klueh.de