

Die Wirtschaftsfachzeitschrift für professionelle Gemeinschaftsgastronomie

D 7682 E

gv-praxis

BUSINESS · CARE · EDUCATION

11/2018



**Erstes
Focus-Ranking**

**Special
Top-Treiber
2020**

Business
Betriebliche
Esskultur

Report
Mehr Licht in
der JVA-Küche

Interview
Sodexos neues
Führungs-Duo



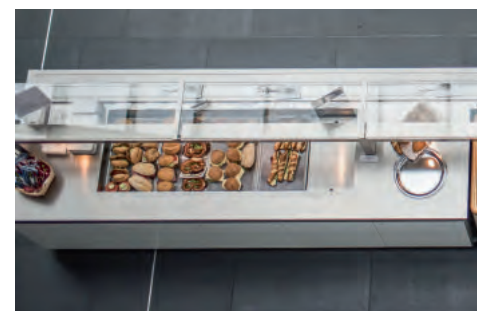
Leuchttürme des Nordens

Beim niedersächsischen Wettbewerb für „Betriebliche Esskultur“ hat die Jury in diesem Jahr gleich vier Konzepte ausgezeichnet. Herausragend sind dort nicht nur Qualität und Angebot der Speisen.

Vorbilder gesucht: Unternehmen, die beispielgebend sind für die Fortentwicklung der Betriebsgastronomie. Die nicht nur kulinarisch auf der Höhe der Zeit sind, sondern denen das Wohlergehen ihrer Gäste genauso wichtig ist. Mit diesem Aufruf ging der Wettbewerb „Betriebliche Esskultur“ 2018 in die zweite Runde. Initiiert und ausgerichtet hat ihn die Marketinggesellschaft der niedersächsischen Land- und Ernährungswirtschaft e. V. im Auftrag des Landwirtschaftsministeriums. Die vier Sieger sind ein bunter Quer-

schnitt der Branche. Angestellt oder im Auftrag verpflegen sie täglich bis zu 2.000 Mitarbeiter. Die einen haben darin bereits seit vielen Jahren Erfahrung, die anderen erfüllen diese Aufgabe erst seit kurzem. Allen gemein ist: Qualität und Wertschätzung der Lebensmittel zählen hoch, Frische und Regionalität sind tragende Säulen des Konzepts. Mittels Punkteschema bewertete die vierköpfige Expertenjury neben dem Essen außerdem, wie es um die Kommunikation mit den Gästen bestellt ist, inwiefern ihre Bedürfnisse und Wünsche berücksichtigt werden.

Schließlich sind moderne Betriebsrestaurants im Idealfall Teil einer „umfassenden Kultur des Miteinanders im Unternehmen“, so Barbara Otte-Ki-

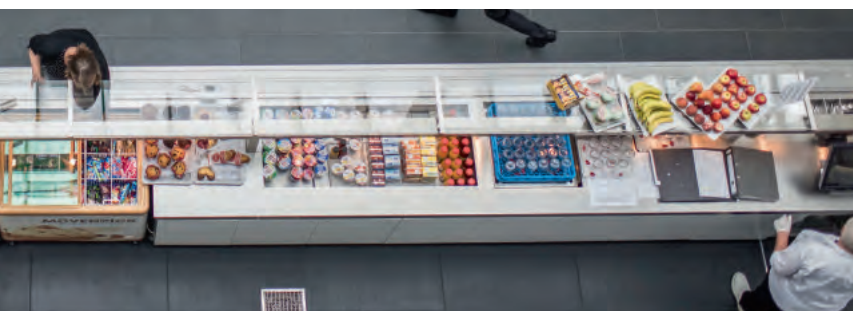




60 Prozent Beteiligung, die Gastronomie von Talanx überzeugt mit Qualität.

nast, niedersächsische Ernährungsmi-
nisterin und Schirmherrin des Wett-
bewerbs bei der Siegerehrung im Sep-
tember.

● Dass die **Talanx** Betriebsresta-
urants in Hannover ausgezeichnet wur-
den, freut Norbert Bremer besonders
für seine Mitarbeiter. „Ein großes
Dankeschön und eine tolle Motivati-
on“, so der Leiter des Konzerncater-
ings. Seit Juni 2017 verantwortet er
neben dem Catering am Kölner
Standort des Versicherers auch die
drei Restaurants in Niedersachsen.
Durchschnittlich 2.000 Essen in fünf



Menülinien werden dort täglich aus-
gegeben. Je 20 eigene und externe Mit-
arbeiter sorgen dafür, dass alles rund
läuft.

Bremer hatte er sich eigeninitiativ für
die Teilnahme am Wettbewerb be-
worfen, nachdem er beim Pendant in
Nordrhein-Westfalen bereits über-
zeugen konnte. In Köln liegt der An-
teil bio-regionaler Ware schon rund
20 Jahre bei 85 Prozent. „So weit sind
wir in Hannover zwar noch nicht.
Trotzdem haben wir im vergangenen
Jahr ein gutes Stück Weg zurückge-
legt, um unser Speisenangebot ab-
wechslungsreicher, regionaler und sai-
sonaler zu gestalten.“ Das bestätigt
auch das im Januar erworbene DGE-
Zertifikat ‚Job&Fit‘.

Ermutigen, eigene Ideen zu entwickeln.

Das Erfolgsrezept des Leitenden An-
gestellten: Mitarbeiter nicht nur in-
tensiv zu schulen und auf die Marsch-
richtung einzuschwören. „Ebenso
wichtig finde ich es, sie zu ermutigen,
eigene Idee zu entwickeln und einzu-
bringen.“ Noch besser zu werden,
heißt für Bremer vor allem, mehr re-

gionale Lebensmittelquellen einzu-
binden, auch in Sachen Fleisch –
Stichwort Tierwohl. Wie wichtig Ta-
lanx die Herkunft der Lebensmittel
schon heute ist, sollen die Gäste gleich
mehrfach erfahren: beim täglichen
Mittagessen, bei regelmäßigen Aktio-
nen begleitet durch Info-Stände mit
Kostproben. Aber auch durch Zusatz-
angebote wie dem Gemüse- und Obst-
verkauf durch einen bäuerlichen Di-
rektvermarkter immer freitags im
Atrium. Rund 60 Prozent aller Mit-
arbeiter nutzen das Catering-Ange-

Barbara Otte-
Kinast, nieder-
sächsische Ernäh-
rungsministerin
mit den Siegern.



Die Sieger

Das Juryurteil „herausragend in
allen Bewertungskriterien“
erhielten:

- Ulrich Walter GmbH, Diepholz
- Perschmann Business Services GmbH, Braunschweig.

Das Juryurteil „exzellent, mit Ent-
wicklungspotenzial“ gebührte den
Konzepten von:

- Talanx Service AG, Hannover,
- Mahlzeit Nico Steinweg e. K., für die Physikalisch-Technische Bundesanstalt, Braunschweig.

Durchschnittlich
2.000 Essen in
fünf Menülinien
werden bei Talanx
in Hannover
verkauft.



Hoher Gemüseanteil, ein Merkmal des ausgezeichneten Perschmann-Kasinos.

stens so gut und lecker versorgen, wie sie es am eigenen Herd könnten." Möglichst nachhaltig und hochwertig zu kochen und beim Essen für eine angenehme Atmosphäre sorgen – „das ist für uns weder neu noch modern, sondern selbstverständlich. Wir praktizieren das bereits von Beginn an, mittlerweile 13 Jahre." Eine genussvolle Mittagspause sei schließlich auch eine Investition in ein gutes Arbeitsklima und die Gesundheit der Mitarbeiter. Denn wer in der Pause regenerieren kann, geht danach wieder gestärkt an die Arbeit.

● Auch bei **Perschmann** Business Services in Braunschweig ist der wertschätzende Umgang mit den Beschäftigten fest in der DNA des Unternehmens verankert. Im Kasino des Großhändlers für Qualitätswerkzeuge soll man das nicht nur schmecken, sondern auch spüren können. 2012 wurde

Kasino als Drehscheibe für Kommunikation.

bot, schätzt Bremer. Viel Zuspruch fürs Essen – und hoffentlich noch lange ein schlagkräftiges Argument für die Eigenregie-Lösung, wünscht er sich.

● Das Bistro bei **Lebensbaum** in Diepholz wird ebenfalls in Eigenregie betrieben. Seit fast 40 Jahren produziert der Wettbewerbsgewinner Kaffee, Tee und Gewürze in Bio-Qualität. Eine Maxime, der auch die Bistro-Köche folgen: Für das täglich wechselnde Menü verarbeiten sie ausschließlich Bio-Lebensmittel, möglichst aus der Nähe. Convenience hat Hausverbot, alles ist frisch und hausgemacht, vom

Frisch und selbstgemacht, die Küche von Lebensbaum hat Vorbildcharakter.

Frühstücksbrot bis zum Eis oder Sorbet zum Dessert.

„In der Mitarbeiterverpflegung einen anderen Maßstab anzulegen als bei unseren Produktlinien, würde unserer Unternehmensphilosophie entgegenlaufen“, sagt Maren Walter, Unternehmenssprecherin und Tochter des Firmengründers Ulrich Walter. Rund 50 bis 70 Menüs werden täglich nachgefragt, alternativ können Mitarbeiter aus drei Salaten mit frisch zubereitetem Dressing wählen. Tee und Kaffeespezialitäten sind kostenlos. Was die Diepholzer antreibt? „Wir möchten unsere Beschäftigten minde-

es auf Eigenregie umgestellt und unmittelbar in die Corporate-Social-Responsibility-Strategie eingebunden. Neben einem Ort der Nahrungsaufnahme soll das Kasino auch eine Kommunikationsdrehscheibe sein. Um den internen Austausch zu fördern, werden zudem regelmäßig Tisch- und Stuhlformationen verändert.

Der Durchschnittspreis für ein Mittagessen liegt bei 3,90 Euro, die Differenz zu den tatsächlichen Kosten trägt das Unternehmen. Der Gemüseanteil ist hoch, der Fleischanteil wurde in den vergangenen Jahren sukzessive reduziert. Im Vordergrund steht der rei-



Nachhaltig, hochwertig und genussvoll, bei Ulrich Walter (Lebensbaum) bekommen die Mitarbeiter alles.

ne Geschmack. „Wir begraben Gemüse weder unter Fertigsaucen noch umhüllen es mit Geschmacksverstärkern“, sagt Küchenchef Oliver Grosche. Bereits im Juli 2015 hat Perschmann einen Veggie-Day eingeführt. Außerdem wird jeden Tag eine vegetarische Mahlzeit angeboten. Zusätzlich gibt es von März bis Oktober eine kostenlose Gemüseportion zum Essen, von November bis Februar ist eine Portion Obst gratis.

Wünschen und Bedürfnissen der Tischgäste kommt die Kasino-Crew auf gleich mehrere Weise entgegen. Zum einen können Komponenten frei gewählt, Portionsgrößen angepasst werden. Zum anderen kann jeder Gast dem Küchenchef via Mail an Wunschessen@Perschmann mitteilen, was er gerne mal oder wieder essen möchte. Die größte Motivation für sein Tun? „Wenn jemand sagt oder schreibt, dass es bei uns wie im Restaurant schmeckt“, so Grosche. Als Sieger aus dem Wettbewerb hervorgegangen zu sein, ist für ihn sowohl Bestätigung als auch Ansporn, noch ein Schippchen draufzulegen. Einen Michelin-Stern, so der Küchenchef, möchte man ja auch nicht nur behalten, sondern möglichst mehren.

● Wettbewerbsgewinner Nico Steinweg, Inhaber des Cateringunternehmens **Mahlzeit**, sieht das ähnlich: „Nichts motiviert mich mehr als der unmittelbare Kontakt zu meinen Gästen.“ Seit Anfang des Jahres betreibt der erstmals selbstständige Niedersachse das Kasino der Physikalisch-Technischen Bundesanstalt in Braunschweig. „Nach dem Kochen hinter der Ausgabe zu stehen und die Teller

zu füllen – das sind für mich die schönsten zweieinhalb Stunden des Tages.“ Wie gut die Speisen ankommen, zeigt nicht zuletzt, dass seine Gäste ihn auf den Wettbewerb aufmerksam und gebeten haben, daran teilzunehmen. Durchschnittlich 500 Mittagessen werden zwischen halb zwölf und zwei Uhr nachgefragt. Es gibt drei Menülinien, darunter ein vegetarisches Gericht, mit jeweils fix definierten Preisstufen zwischen 4,30 und 4,80 Euro. Aktionsgerichte können auch schon mal 6,50 Euro kosten.

Wichtig ist der direkte Draht zum Gast.

Für Wünsche hat Steinweg jederzeit ein offenes Ohr. Allein deshalb ist ihm der direkte Draht zum Gast so wichtig. Kurze Wege – ein Erfolgsbaustein, der auch die Warenbeschaffung einschließt. So lobt die Jury ausdrücklich die gute und intensive Zusammenarbeit des Caterers mit regionalen Produzenten. „Dieses Netzwerk möchte ich unbedingt weiter ausbauen“, hat sich Steinweg für die Zukunft vorgenommen. Woher Eier, Kartoffeln, Gemüse und Obst stammen, ist ebenso selbstverständlich auf dem Speiseplan vermerkt wie die Anzahl der Kalorien für jedes Gericht. Der Wettbewerb mache nicht nur sichtbar, so Schirmherrin und Ministerin Otte-Kinast, wie die Betriebsgastronomie sich wandelt. Er zeige auch Entwicklungsmöglichkeiten und Potenziale auf. Um ihnen nachzuspüren, so viel steht bereits fest, soll der Wettbewerb im Jahr 2020 auf jeden Fall fortgesetzt werden.

Kerstin Schulte



Das regionale Cateringunternehmen **Mahlzeit** überzeugt nicht nur den Auftraggeber, sondern auch die Juroren.

NEU

Gnocchi di spinaci

Gnocchi di patate dolci

Gnocchi di barbabietole

Gnocchi Tricolore

Jetzt neu: Grüne Gnocchi aus Kartoffeln und Spinat mit einer kräftigen Basilikumnote!

Jetzt bestellen unter <https://webshop.buerger-profikueche.de/>

BÜRGER GMBH & CO. KG – Zeiss-Str. 12 – 71254 Ditzingen
Tel. 07156 3002-0 – Fax 07156 3002-2066
www.buerger-profikueche.de