

Bauunter- nehmen Josef Rädlinger

Platz 1 (gesamt),
unter 400 Essen/Tag

Göttlich essen

Für sein Betriebsrestaurant s'Kloster ließ der Bauunternehmer Josef Rädlinger ein 120 Jahre altes ehemaliges Kloster der Armen Schulschwestern kernsanieren.

Im Obergeschoss des Gebäudes befinden sich Schulungsräume.

Rundum gesund

Der Belegschaft steht in der Zentrale auch ein großer Fitnessraum mit täglich wechselnden Kursen zur Verfügung.

Hausmannsküche im Homeoffice – und Sterneküche im Büro

Jenseits von Currywurst und Wiener Schnitzel: Die Betriebskantinen in Deutschland entwickeln sich architektonisch wie kulinarisch zu Genussstempeln, die nachhaltige und gesunde Ernährung auf ein neues Level heben

**Vector
Informatik,
Regensburg**

Platz 2 (gesamt),
unter 400 Essen/Tag

Das Auge isst mit

Das Betriebsrestaurant des Software-Unternehmens verpflegt die knapp 300 Mitarbeitenden auf allerhöchstem Niveau. Denn: Sowohl am Standort Regensburg als auch in Stuttgart wird die CANTine – Made by Traube Tonbach von einem Tochterunternehmen des renommierten Schwarzwälder Hotels „Traube Tonbach“ betrieben.

Deutschlands 50 Top-Kantinen

Eine gute Portion Wertschätzung: Die Betriebsgastronomie wandelt sich **vom Sattmacher zum Mitgestalter der Unternehmenskultur**. Die Initiative Food & Health und FOCUS zeichnen zum fünften Mal innovative Gastronomiekonzepte aus, die in der neuen Arbeitswelt Maßstäbe setzen

TEXT VON **Beate Strobel**

Für Josef Rädlinger ist der Fachkräftemangel eine gute Sache. „Endlich haben Arbeitnehmer den Stellenwert, der ihnen zusteht“, konstatiert der Bauunternehmer aus dem oberpfälzischen Cham. In der Baubranche pflege man die Maschinen und den Fuhrpark bestmöglich. Doch die Mitarbeiter? Kommen oft zu kurz. Für Rädlinger steht fest: „Wer in das Wohlergehen der Belegschaft investiert, kennt keinen Fachkräftemangel.“

Wertschätzung geht auch durch den Magen. Rädlinger ließ ein altes Klostergebäude neben der Hauptverwaltung zur Kantine umbauen. Jeden Mittag versammelt sich nun die Belegschaft im Kirchenschiff unterhalb der Empore oder auf der bunt möblierten Terrasse mit Ausblick auf den unternehmenseigenen Biogemüsegarten, die drei Bienenstöcke und den Bayerischem Wald. Vor dem Kloster hat Rädlinger das Labyrinth von Chartres maßstabsgetreu nachbauen lassen – „ein echter Kraftort“, findet er. Eben das soll sein Restaurant namens s’Kloster sein: ein Ort, der Körper, Geist und Seele gleichermaßen nährt.

Baubranche bedeutet Leberkäsemmele oder Bockwurst? Nicht im s’Kloster. Hirschragout in Wacholdersauce mit Blaukraut und Spätzle steht heute auf der Speisetafel, außerdem Ofenkartoffel mit Grillgemüse und Fetakäse. Vier Köche bereiten die Mahlzeiten für die 200 Mitarbeiter stets frisch zu. Die Lebensmittel stammen aus der Region oder gar aus dem Klostergarten, „nichts kommt aus der Dose“, versichert Rädlingers Ehefrau Petra, zuständig für die innovative Kantine.

Die Kantine als Mitarbeiter-Magnet

Vom Tiefkühltempel zum Kraftort: Für Theresa Geisel, Vorsitzende der Initiative Food & Health, ist s’Kloster ein exzellentes Beispiel für den Wandel in der Betriebsgastronomie. „Kantinen spielen eine wachsende Rolle für das Employer Branding, also für die Markenbildung eines Unternehmens als Arbeitgeber“, erklärt sie. „In Zeiten von New Work haben sie das Potenzial, Mitarbeitende aus dem Homeoffice zu locken, an das Unternehmen zu binden und so einen echten Mehrwert zu schaffen.“

Seit fünf Jahren zeichnet Food & Health Kantinen aus, die in den Kategorien Gesundheit, Genuss und ökologische Verantwortung herausragen. Vierter Schwer-

punkt 2023 war das Thema „Nachhaltige Betriebsgastronomie in Zeiten von Klimawandel und New Work“. Das Bauunternehmen Josef Rädlinger holte Platz 1 in der Gesamtwertung für Kantinen mit bis zu 400 Essen pro Tag, knapp dahinter rangiert Allianz Trade in Hamburg. Dort bestimmte die Belegschaft die Neuausrichtung der Kantine mit: Mehr als 90 Prozent sprachen sich für Bioerichte aus. „Ein Jahr später sind wir alle immer noch begeistert von der Qualität und der Vielfalt unserer Kantine“, berichtet Edna Schöne, im Vorstand von Allianz Trade verantwortlich für das Thema Nachhaltigkeit. „Mit der Umstellung auf Bio hat unser Restaurant eine große Strahlkraft entwickelt in Hamburg und darüber hinaus. Wir werden von Bewerbern regelmäßig darauf angesprochen.“ Unternehmen sollten den Wert einer Kantine nicht unterschätzen, findet Schöne – „sowohl für Mitarbeitende als auch für die Außenwirkung“.

Dass das Erfolgspaket aus bio, saisonal, regional und mitarbeiterzentriert auch im großen Maßstab funktioniert, belegen die Sieger in der Kategorie über 400 Essen pro Tag. Die Betriebsgastronomie von BMW München und Landshut etwa serviert nur Fleisch mindestens aus der Haltungsform drei – trotz vieler Tausend Essen täglich. „Wir achten auf ein vielfältiges und saisonales Angebot, auf Nachhaltigkeit der Produkte und Ressourcen sowie ein

So lief der Kantinentest 2023 ab:

- Step 1:** Die interdisziplinär besetzte Jury analysiert die Unterlagen der Bewerber: drei Speisepläne aus drei Quartalen, Onlinefragebogen und fünfminütiges Video
- Step 2:** Digitales Interview mit den Kantinenbetreibern (ca. 1,5 Stunden)
- Step 3:** Vor-Ort-Besuch der Betriebe, die in Stufe 1 und 2 die höchste Punktzahl erreicht haben (inklusive Begehung, Diskussion und Probeessen)

Kantinentest 2024: Kantinen können sich jetzt bereits bewerben unter www.food-and-health.org

ansprechendes Ambiente“, erklärt Personalvorständin Ilka Horstmeier.

Den Sieg in der XL-Kategorie holte in diesem Jahr die Frankfurter Dependence des Fondsunternehmens Union Investment. Dort setzt der Food-Dienstleister Genuss & Harmonie gleich drei Restaurantkonzepte um: Streetfood, Bowl & Sushi sowie traditionelle Gerichte. Zusätzlich kann auch das besondere Ambiente der Betriebsrestaurants punkten. „Ein Highlight ist definitiv unsere Dachterrasse, die im Sommer für Lunch, Kaffee oder Events genutzt wird. Ich selbst verlege gerne mal ein offizielles Gespräch hierhin. Denn authentischer als hier kann man unsere besondere Unternehmenskultur nicht vermitteln“, verrät Margit Lehwalder, die Bereichsleiterin Konzern-Personal der Union Investment.

„Ein Highlight ist definitiv unsere Dachterrasse, die im Sommer für Lunch, Kaffee oder Events genutzt wird. Ich selbst verlege gerne mal ein offizielles Gespräch hierhin. Denn authentischer als hier kann man unsere besondere Unternehmenskultur nicht vermitteln“, verrät Margit Lehwalder, die Bereichsleiterin Konzern-Personal der Union Investment.

Verführung zum Besseren

Vegetarische und vegane Gerichte zählen bei Union Investment seit jeher zum Standard. „Wir möchten niemanden bekehren, sondern mit gutem Geschmack verführen“, betont Bernd Hartkopf, Hospitality Manager bei Union Investment. „Überzeugen wir unsere Kolleginnen und Kollegen mittags von einer nachhaltigen, gesunden Ernährung, multipliziert sich dies auch in deren Familien- und Freundeskreis.“ Ein Ansatz, den auch Bundeslandwirtschaftsminister Cem Özdemir erkannt hat: „Das ist der Hebel“, sagte er Ende 2022 über die Außer-Haus-Verpflegung. Bis Ende 2023 will er nun eine Ernährungsstrategie für öffentliche Einrichtungen entwickeln.

Die im Kantinentest 2023 ausgezeichneten Unternehmen setzen schon heute um, was eines Tages vielleicht Norm sein wird. Josef Rädlinger hat seine Kantine inzwischen sogar auf die Straße gebracht: Drei Köche klappern von Montag bis Freitag seine Baustellen in aufwendig konstruierten Foodtrucks ab und versorgen die Arbeiter mit frischem Mittagessen. Mitbewerber hätten bereits geklagt, dass ihre Belegschaft so etwas nun auch fordere, berichtet Rädlinger. Ihn freut das: „Unser Beispiel soll ruhig Schule machen.“ Weil nicht nur seine, sondern alle Arbeitskräfte mehr Wertschätzung verdient haben. ■ ▶

Deckel Maho, Pfronten

Platz 1,
über 400 Essen/Tag,
Kategorie Verantwortung

Gut fürs (Betriebs-)Klima

Das Betriebsrestaurant des Hightech-Unternehmens DMG Mori in Pfronten wird vom Dienstleister Kampmann Business Restaurants betrieben – und steht damit unter der Leitung des ehemaligen Sternekochs Michael Bernhard. Die Zutaten seiner Ernährungsphilosophie: Regionalität, Frische und gutes Handwerk von der Pike auf.

Mehr Miteinander
Nach Corona haben
Kantinen eine neue
soziale Funktion

Weniger Fleisch
Ein Veggie-Menü mit
viel Gemüse steht immer
auf dem Speiseplan

Boehringer Ingelheim, Biberach

Platz 5,
über 400 Essen/Tag,
Kategorie Gesundheit

Leistung erhalten

durch gesunde und nachhaltige Ernährung: Bei dem Pharmaunternehmen Boehringer Ingelheim (rund 8000 Mitarbeitende) ist das gesündeste Gericht immer auch das preiswerteste. Alle Speisen werden frisch vor den Augen der Gäste zubereitet. Wer im Schichtbetrieb arbeitet, kann vorab eine Lunchtüte bestellen.

Genuss-Stern
Die Cafeteria von
Boehringer Ingel-
heim setzt auch
optisch Akzente

Ein guter Grund, ins Büro zu kommen

Diese **50 Kantinen** hat die Jury zu den **herausragenden in Deutschland** gekürt

Unternehmen	Caterer	Stadt	Das ist besonders	Größenkategorie/Essen am Tag	Sterne
Allianz Trade	apetito catering	Hamburg	Auf Wunsch der Belegschaft kocht das Kantineamteam jetzt 100 Prozent bio	< 400	★★★★
Andreas Stihl	Eigenregie	Waiblingen	Kochkurse für Mitarbeiter	> 400	★★★★
AOK Rheinland/Hamburg	Aramark	Köln	Fokus auf gesunde, nachhaltige Gerichte	< 400	★★★★
Axel Springer	PACE Papparazzi Cat.	Berlin	Die Gastronomie gilt als wichtiger Bestandteil der Unternehmenskultur	> 400	★★★★
BMW	Eigenregie	Landshut	Mitarbeiter kochen füreinander	> 400	★★★★
BMW	Eigenregie	München	Die Nachhaltigkeitsstrategie des Autobauers spiegelt sich auch in der Kantine	> 400	★★★★
Boehringer Ingelheim	Eigenregie	Biberach	Herausragendes Engagement in puncto Nachhaltigkeit stärkt die Region	> 400	★★★★
BSH Hausgeräte	Eurest	Giengen/Brenz	Lokale Lieferanten präsentieren regelmäßig ihre Produkte im Restaurant	< 400	★★★★
Continental	Eurest	Regensburg	Afterwork-Events bringen die Teams zusammen	< 400	★★★★
Covestro	Primus Service	Dormagen	Schwerpunkt auf gesunder Ernährung	< 400	★★★★
Covestro	Primus Service	Krefeld	Die Digitalisierung ermöglicht Essensbestellungen aus dem Homeoffice	< 400	★★★★
Covestro	Primus Service	Leverkusen	Brot und Kuchen werden vor Ort frisch gebacken	< 400	★★★★
Deckel Maho	Kampmann Business	Pfronten	Hier arbeitet ein engagierter Sternekoch	> 400	★★★★
Deutsche Post DHL	Primus Service	Bonn	Weniger Lebensmittelverschwendung dank der „No Waste Plate“	> 400	★★★★
DFB-Campus	Dussmann Services	Frankfurt	Die Küche macht nicht nur die DFB-Spieler fit und zufrieden	< 400	★★★★
Drees & Sommer	ISS Deutschland	Stuttgart	Ein begleitendes Rezeptheft ermöglicht das Nachkochen der Gerichte zu Hause	< 400	★★★★
Dürr Systems	apetito catering	Bietigheim-Bissingen	Monatlicher Onlinekochkurs	> 400	★★★★
Fischerwerke	Eigenregie	Waldachtal	Vielfältige Aktionen und Seminare zum Schwerpunkt gesunde Ernährung	< 400	★★★★
Generali	Eurest Deutschland	München	Kochkurse für die Azubis	< 400	★★★★
GIZ	Aramark	Eschborn	Ökologischer und fairer Lebensmittelanbau wird großgeschrieben	> 400	★★★★
Hannover Rück	Eurest	Hannover	Ein engagiertes Team vor Ort sorgt für gesunde und genussvolle Pausen	> 400	★★★★
Henkel	Eigenregie	Düsseldorf	Entspannte Auszeit: Die Mitarbeiter gärtnern in eigenen Hochbeeten	> 400	★★★★
Hochland	Eigenregie	Heimenkirch	Regionale Biobauern liefern ihre Gemüsekisten auch ins Homeoffice	> 400	★★★★
ifm business solutions	Aramark	Siegen	Das Büro wird zum Rundum-Wohlfühlort mit gesundem Essen, Sport und Spaß	< 400	★★★★
ING-DiBa	Consortium Gastro.	Frankfurt	Das Unternehmenscredo „The Coolest Place to Work“ gilt auch für die Gastro	> 400	★★★★
Josef Rädlinger	Eigenregie	Cham	Biogemüse und -obst werden im eigenen Garten angebaut	> 400	★★★★
Knorr Bremse	Aramark	München	Das Unternehmen kocht auch für lokale soziale Einrichtungen	> 400	★★★★
LHI Group	Campus Catering	Pullach	Teams können sich Gerichte zum Teilen vorbestellen	< 400	★★★★
McDonald's	Eurest	München	Umfassende Nachhaltigkeitsbemühungen prägen die Gastronomie seit vielen Jahren	< 400	★★★★
Mercedes-Benz	Eigenregie	Stuttgart	Die strategische Entwicklung steht unter dem Schwerpunkt Klimaschutz	> 400	★★★★
Mondelez	Primus Service	Bremen	Regionale, gesunde Zutaten stehen hier im Mittelpunkt	< 400	★★★★
MorphoSys	Navitas Restauration	Planegg	Fast wie im Urlaub: Das Küchenteam kocht authentische, internationale Kreationen	< 400	★★★★
Munich RE	Aramark	München	Das neu designte Restaurant mit Service lockt die Mitarbeiter aus dem Homeoffice	> 400	★★★★
New Work	Aramark	Hamburg	Die Kantine als New-Work-Begegnungsstätte	< 400	★★★★
Paul Hartmann	WISAG Business Cat.	Heidenheim	Das junge Team engagiert sich gegen Lebensmittelverschwendung	> 400	★★★★
Phoenix Pharmahandel	Aramark	Mannheim	Das selbst gebackene Brot ist ein Highlight für die Mitarbeiter	< 400	★★★★
Polizeipräsidium Köln/Kalk	Primus Service	Köln	Frische Gerichte bieten der Polizei Köln eine leckere Auszeit im stressigen Joballtag	< 400	★★★★
Polizeipräs. Südosthessen	Primus Service	Offenbach	Handwerk und Regionalität	< 400	★★★★
R+V Allgemeine Vers.	Eigenregie	Wiesbaden	Gastro-Events in neu errichteten Tiny Houses stärken den Teamgeist	> 400	★★★★
RWE	Eigenregie	Essen	Zertifizierte Nachhaltigkeit in der Gastronomie	> 400	★★★★
Sandoz	Eurest	Holzkirchen	Eine No-Food-Waste-Station minimiert aktiv Lebensmittelverschwendung	< 400	★★★★
SAP	Aramark	Walldorf	Am „kalten Freitag“ lenken die Gerichte die Aufmerksamkeit aufs Energiesparen	> 400	★★★★
Stadler	Aramark	Berlin	Das Restaurant bietet den Mitarbeitern eine tolle Ruheoase	< 400	★★★★
TenneT TSO	Eurest	Bayreuth	Die Kräuter aus dem eigenen Garten bringen Extrafrische in die Gerichte	< 400	★★★★
Texas Instruments	Navitas Restauration	Freising	Hier essen Menschen aus 60 Nationen und freuen sich über die regionale Ausrichtung	> 400	★★★★
Union Investment	Genuss & Harmonie	Frankfurt	Anweisung der Geschäftsführung: An der Gastronomie wird zuletzt gespart	> 400	★★★★
Vector Informatik	CANTine	Regensburg	Kochkurse und Ernährungsschulungen für die Kids der Mitarbeiter	< 400	★★★★
Vector Informatik	CANTine	Stuttgart	Jede Woche werden 100 Essen an eine soziale Organisation gespendet	> 400	★★★★
Vorwerk	Primus Service	Wuppertal	Ein cooler Mix aus Deli und SB-Markt bringt die Mitarbeiter im Büro zusammen	< 400	★★★★
Wago	Genuss & Harmonie	Minden	Die Nachhaltigkeitsaktivitäten der Firma sind in der Gastronomie erlebbar	> 400	★★★★

Die Sieger nach Größe und Kategorien

Bis 400 Essen

Gesamt

1. Josef Rädlinger
2. Vector Regensburg
3. Allianz Trade
4. New Work
5. McDonald's

Verantwortung

1. Allianz Trade
2. Josef Rädlinger
3. Vector Regensburg
4. McDonald's
5. Sandoz

Gesundheit

1. Josef Rädlinger
2. Vector Regensburg
3. DFB Campus
4. MorphoSys
5. Phoenix

Genuss

1. Vector Regensburg
2. New Work
3. Phoenix
4. Allianz Trade
5. LHI Group

Jahresthemen: Klimakrise & New Work

1. New Work
2. Allianz Trade
3. Josef Rädlinger
4. McDonald's
5. Stadler

Über 400 Essen

Gesamt

1. Union Investment
2. Vector Stuttgart
3. Deckel Maho
4. Axel Springer
5. Deutsche Post DHL

Verantwortung

1. Deckel Maho
2. Union Investment
3. RWE
4. Boehringer Ingelheim
5. BMW (Landshut, M)

Gesundheit

1. Union Investment
2. Vector Stuttgart
3. Deutsche Post DHL
4. Deckel Maho
5. Boehringer Ingelheim

Genuss

1. Axel Springer
2. Vector Stuttgart
3. Union Investment
4. Deckel Maho
5. Wago

Jahresthemen: Klimakrise & New Work

1. Union Investment
2. Munich RE
3. ING-DiBa
4. R+V Allgemeine Vers.
5. SAP

Food- & Health-Sterne-Skala 1-5: ★ Erste Ansätze in den Bereichen Genuss, Gesundheit und Verantwortung ★★ Strukturelle Umsetzung hat begonnen ★★★ Ausgezeichnetes Konzept, durchgängige Umsetzung ★★★★ Herausragendes Konzept, ganzheitliche Umsetzung ★★★★★ Exzellentes Konzept mit zukunftsweisender Umsetzung, das Auslöser für weitere nachhaltige Prozesse ist; die Sonderfarbe Orange bei den Sternen kennzeichnet die Besten in einer Kategorie