4/2023 D 7682 E

50 JAHRE

gvpraxis

business care education

FOOD & HEALTH

Top 50 Kantinen

STUDIE

So nachhaltig is(s)t Kantine & Mensa

EXKLUSIV-INTERVIEW

Christian Funk – der neue Compass CEO

Food & Health
KANTINEN TEST

© CHRISTOPH RUHLAND

Die Küche bei Josef Rädlinger versorgt die Beschäftigten am Stammsitz in Cham. Sie genießen ihr Mittagessen auf der Terrasse oder im früheren Gottesdienst-Raum des Klosters.

Zum fünften Mal hat die achtköpfige interdispziplinäre Jury des Food & Health Kantinentests die besten Konzepte der Betriebsverpflegung in Deutschland ermittelt. Die Hauptrolle spielen neben den Tischgästen Gesundheit, Ernährung, Nachhaltigkeit und Klima. Omnipräsent: der Paradigmenwechsel in der Unternehmenskultur durch die Corona-Pandemie. Theresa Geisel: „Corona hat gezeigt, dass das Unmögliche eben doch geht." Die Vorsitzende des Vereins Food & Health ist Nachhaltigkeitsexpertin im Bereich Lebensmittelproduktion. Sie beobachtet seit 2018 mit dem jährlichen Ranking die Entwicklung der Mitarbeiter-Verpflegung in Unternehmen. Qualität und Anspruch steigen. Unternehmen legen Wert auf den USP beste Kantine. Zum ersten Mal haben gleich vier Player eine 5-Sterne-Wertung erreicht. Sechs der Top 50 wurden mit 3 Sternen ausgezeichnet.

Der Initiatorin des Kantinentests und der Jury ging es 2022/23 vor allem um folgende Punkte:

- Welche Konsequenzen und Erkenntnisse werden aus den aktuellen Krisen gezogen?
- Welche Rolle spielt Betriebsgastronomie in den neuen Arbeitswelten?
- Wie definieren sich Betriebsgastronomien neu?
- Welchen Beitrag spielt die Betriebsgastronomie beim Klimaschutz?
- Wie kann sie dafür zentraler Vorreiter im Unternehmen sein?

Theresa Geisel hat während der Arbeit am fünften Kantinentest festgestellt: Die meisten Unternehmen wün-

Pioniere gesunder Gemeinschaft

Die Vorreiter in Sachen gesunder, gemeinschaftlicher Essenskultur in Deutschland stehen fest. Die fünfte Runde des Food & Health hat zwei Gesamtsieger als Nachhaltigkeits- und Achtsamkeitspioniere aus zwei Welten ermittelt.

Drei eigens ausgestatteten Foodtrucks versorgen die Teams des Bauunternehmens Josef Rädlinger bundesweit mit frisch Gekochtem.

© DOMINIC EISENHART JR UNTERNEHMENSGRUPPE

schen sich ihre Beschäftigten zurück ins Büro. Doch für die Mehrheit der Beschäftigten ist eine 100-prozentige Präsenz ein Ausschluss-Kriterium. Irgendwo in der Mitte trifft man sich. Je attraktiver der Arbeitsplatz, desto eher kommen die Menschen, um die Annehmlichkeiten dort zu nutzen. Folgende gesellschaftliche Entwicklungen haben sich demnach etabliert: Erlebbare Nachhaltigkeit mit transparenter, gern regionaler Produktherkunft, klimafreundliche Speisen mit wachsendem Veggie-Anteil, verbesserte Tierhaltung sowie Müllvermeidung – sowohl Verpackung als auch Lebensmittel. Der zweite große Faktor ist das wahlweise Arbeiten aus der Ferne und im Büro. Dies habe die Bedeutung einer attraktiven Betriebsgastronomie erhöht. Aber auch der Fachkräftemangel zahlt darauf ein und wirkt vor allem auch in handwerklichen Berufen, wo Homeoffice keine Rolle spielt: Wertschätzung ist oberstes Gut und schlägt sich in den Verpflegungskonzepten nieder.

Wertschätzung als oberstes Gut steigert die Kantinen-Qualität.

Die beiden Gesamtsieger 2023 könnten unterschiedlicher kaum sein – ein Bauunternehmen im Bayerischen Wald mit 200 Beschäftigten und ein Kreditinstitut in der Finanzmetropole Frankfurt am Main mit insgesamt über 4.000 Angestellten. Sie belegen: Nicht nur im schicken City-Ambiente sind Vorreiter-Konzepte der Betriebsverpflegung wesentlicher Teil des Em-

Top 5 | < 400 Essen pro Tag

	Gesamtwertung	Kategorien			
R	Ø AUS 4 KATEGORIEN	VERANTWORTUNG	GESUNDHEIT	GENUSS	KLIMAKRISE & NEW WORK
1	**Josef Rädlinger** Cham	Allianz Trade Hamburg	Josef Rädlinger Cham	Vector Informatik Regensburg	New Work Hamburg
2	**Vector Informatik** Regensburg	Josef Rädlinger Cham	Vector Informatik Regensburg	New Work Hamburg	Allianz Trade Hamburg
3	**Allianz Trade** Hamburg	Vector Informatik Regensburg	DFB Campus Frankfurt	Phoenix Mannheim	Josef Rädlinger Cham
4	**New Work** Hamburg	McDonald's München	Morphosys Planegg	Allianz Trade Hamburg	McDonald's München
5	**McDonald's** München	Sandoz Holzkirchen	Phoenix Mannheim	LHI Group Pullach	Stadler Berlin

Quelle: Food & Health © gvpraxis grafik

© UNION INVESTMENT

After Work Dachterrassen-BBQ bei Union Investment mitten in Frankfurt am Main.

ployer Brandings. Mit Josef Rädlinger als Gesamtsieger der Kantinen bis 400 Essen pro Tag zeigt ein Bauunternehmen, dass erstklassige Speisenkonzepte auch im sogenannten Blue-Collar-Segment remote möglich, vor allem aber auch hier dringend nötig und längst überfällig sind.

Unter die Lupe genommen wurden in der aktuellen Runde fast 300 Betriebe. Von den Top 50 erreichte ein Zehntel 5 Sterne in der Bewertung. Das heißt: Fünf Unternehmen weisen exzellente Konzepte und deren zukunftsweisende Umsetzung vor und lösen im Unternehmen weitere nachhaltige Prozesse aus. 40 Betriebe wurden mit 4 Sternen bewertet.

Betrachtet wurden vier Kategorien: Verantwortung, Gesundheit, Genuss sowie als Jahresthema Klimakrise & New Work. Corona scheint weitgehend hinter uns zu liegen, die Klimakrise verschärft sich zusehends, der Ukraine-Krieg hat Abhängigkeiten offenbart, die wir loswerden wollen. Alle zusammen haben u.a. Preissteigerungen zur Folge, globale Handelsketten zerrüttet und der Devise „Global denken, lokal handeln“ Auftrieb gegeben. In dieser komplexen Gemengelage zeigen die Top 50, wie es sinnvoll und gesund für alle weitergehen kann.

DIE TOP PERFORMER
KANTINEN BIS 400 ESSEN PRO TAG

1. Josef Rädlinger, Cham Herausragende Haltung der Unternehmerfamilie. Im Zentrum steht die nachhaltige und gesunde Ernährung aller Beschäftigten inklusive den Handwerkern unterwegs auf den Baustellen. Ein

Jury 2023

Boris Rafalski
Gründer SoulSpice, Zürich
Expertise: Ökologische Landwirtschaft & Handel

Thomas Camenzind
Gründer Foodroots, Zürich
Expertise: Qualitätsmanagement & Prozesse

Gregory Emmel
Mitglied des Vorstandes Food & Health, München, Expertise: Methode

Prof. Dr. Nicole Graf
Rektorin Duale Hochschule Baden-Württemberg in Heilbronn, Initiatorin Studiengang BWLFood-Management
Expertise: Organisation & Betriebswirtschaft

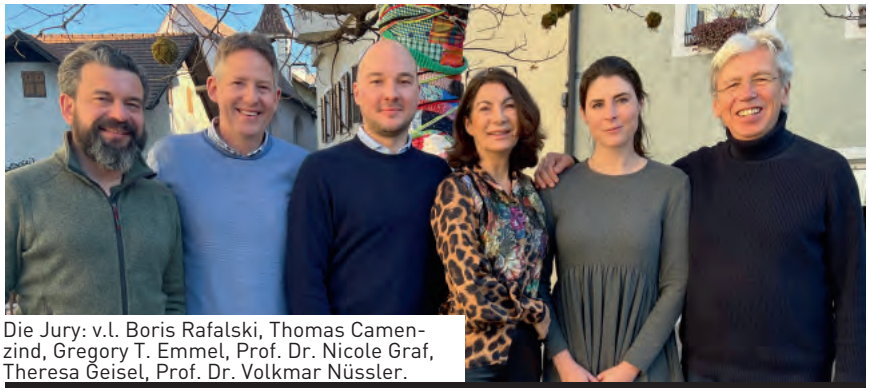
Theresa Geisel
Vorsitzende Food & Health, München
Expertise: Nachhaltige Lebensmittelproduktion

Prof. Dr. Volkmar Nüssler
Geschäftsführender Koordinator Tumorzentrum LMU München
Expertise: Medizin, Gesundheit & Prävention

Astrid Löwenberg
Leiterin der IHK Akademie München & Oberbayern für den Bereich Sommelerie und Manager für nachhaltige Ernährung
Expertise: Aus- und Weiterbildung

Franz Keller
Koch, Landwirt & Bestseller-Autor, Falkenhof in Heidenrod-Dickschied
Expertise: Lebensmittelproduktion & gastronomische Umsetzung

Prof. Jochen Rädeker
Gründer & Kommunikationswissenschaftler Strichpunkt Design, Stuttgart & Hochschule Konstanz
Expertise: Kommunikation



© FOOD & HEALTH

Die Jury: v.l. Boris Rafalski, Thomas Camenzind, Gregory T. Emmel, Prof. Dr. Nicole Graf, Theresa Geisel, Prof. Dr. Volkmar Nüssler.

© ROLAND BREITSCHUH

Jederzeit frisch Bestelltes im RWE Campus Casino.

ehemaliges Kloster wurde zum Wohlfühlort mit Restaurant in der früheren Kirche mit hohem rekreativen Wert umgebaut. Dazu gehören eine weitläufige Terrasse sowie Gartenanlagen. Drei Autos wurden zu exklusiven mobilen Küchen umgebaut. Sie fahren im regelmäßigen Turnus die Baustellen an und bereiten frische, gesundheitsförderliche Mahlzeiten für die Mitarbeiter dort zu.

2. Vector Informatik, Regensburg Maximale Frische der verwendeten Lebensmittel hebt die Kantinentest-Jury hier hervor sowie höchste kulinarische Kompetenz und Mitarbeiterwertschätzung. Das Unternehmen belegt in puncto Genuss Platz 1, Gesundheit Platz 3 und erreicht wie der Gesamt-Erstplatzierte 5 Sterne. 20 Köche und Serviceprofis tragen zu diesem Ergebnis bei. Das Team soll weiter wachsen und eigenen Nachwuchs ausbilden. Geschäftsleiter Wilfried Denk von Betreiber Cantine made by Traube Tonbach: „Unser Anspruch ist ein Niveau, das einer guten Restaurantküche in nichts nachsteht."

3. Allianz Trade, Hamburg Der Kreditversicherer belegt beim Jahresthema Klimakrise und New Work Rang 2. Das Mitarbeiterrestaurant bezieht den Großteil seiner Bio-Lebensmittel von Lieferanten aus dem Hamburger Umland. Besonders beeindruckt hat die Jury hier, wie verantwortlich das Unternehmen handelt. Weil über 90 Prozent der Beschäftigten Bio-Produkte für sehr wichtig halten, hat das Management beschlossen, komplett auf Bio im Restaurant zu setzen und ist nun zertifiziert nach EU-Bio- und Bioland-Standard. Ein Leuchtturm der Mitarbeitermitbestimmung, urteilt die Food & Health-Jury.

4. New Work, Hamburg In der Jahreskategorie Klimakrise & New Work belegt das Unternehmen New Work mit seiner Hamburger Niederlassung der ersten Platz. Ein „vorbildlich innovatives Arbeitsumfeld" attestiert die Jury, eine echte Begegnungsstätte anstelle des althergebrachten Büros, mit unterschiedlichsten Räumen für Kreativität, Zusammensein, Ruhe und entsprechender gastronomischer Vielfalt inklusive Kochschule und angeschlossenem Markt. Als Arbeitgeber machte New Work bereits 2018 Furore mit der Entscheidung, dem Klima zuliebe firmenintern auf vegane Ernährung zu setzen.

Prüfmethode

Wie in den Vorjahren wurden die eingereichten Konzepte von einer achtköpfigen, interdisziplinären Jury in drei Stufen analysiert und bewertet.

Stufe 1
➜ 3 Speisepläne aus 3 Quartalen
➜ umfangreicher, wissenschaftlich fundierter Online-Fragebogen
➜fünfminütiges Video zu Küchenphilosophie und Konzept zeigt Restaurant, Küche und zwei Signature Dishes, eines vegetarisch/vegan

Stufe 2
➜ 1,5-stündiger Online-Austausch: Das Unternehmen erläutert das Mitarbeiter-Verpflegungskonzept und geht auf offene Fragen aus Stufe 1 ein. Themen sind Unternehmensphilosophie, Einkauf, Zubereitung und Umsetzung vor Ort.

Stufe 3
➜ Vor-Ort-Besuch von 28 Betrieben deutschlandweit

Top 5 | > 400 Essen pro Tag

	Gesamtwertung	Kategorien			
R	Ø AUS 4 KATEGORIEN	VERANTWORTUNG	GESUNDHEIT	GENUSS	KLIMAKRISE & NEW WORK
1	**Union Investment** Frankfurt / Main	Deckel-Maho Pfronten	Union Investment Frankfurt / Main	Axel Springer Berlin	Union Investment Frankfurt / Main
2	**Vector Informatik** Stuttgart	Union Investment Frankfurt / Main	Vector Informatik Stuttgart	Vector Informatik Stuttgart	Munich Re München
3	**Deckel-Maho** Pfronten	RWE Essen	Deutsche Post DHL Bonn	Union Investment Frankfurt / Main	ING-DiBa Frankfurt / Main
4	**Axel Springer** Berlin	Boehringer Ingelheim Biberach	Deckel-Maho Pfronten	Deckel-Maho Pfronten	R+V Allgemeine Versicherung Wiesbaden
5	**Deutsche Post DHL** Bonn	BMW München & Landshut	Boehringer Ingelheim Biberach	Wago Minden	SAP Walldorf

Quelle: Food & Health

© gvpraxis grafik

Kantinentest 2023 | bis 400 Essen / Tag

Unternehmen	Caterer	Das ist besonders	Bewertung
Josef Rädlinger Cham	Eigenregie	Ein eigener Bio-Gemüse- und Obstgarten versorgt das Restaurant	★★★★★
Vector Informatik Regensburg	CANtine - Traube Tonbach	Kinder von Mitarbeiter*Innen lernen als Mini-Köche wie gute Ernährung geht	★★★★★
Allianz Trade Hamburg	apetito catering	Die Bio-Kantine folgte auf Wunsch der Mitarbeiter*Innen	★★★★
Continental Regensburg	Eurest	Afterwork-Events bringen die Mitarbeiter*Innen zusammen	★★★★
Covestro Dormagen	Primus Service	Der direkte Austausch mit den Gästen fördert die gesunde Ernährung	★★★★
Covestro Krefeld	Primus Service	Die Digitalisierung ermöglicht Essensbestellungen aus dem Home-Office	★★★★
Covestro Leverkusen	Primus Service	Frisch gebackene Brote und Kuchen verwöhnen die Gäste	★★★★
DFB - Campus Frankfurt/Main	Dussmann Services	Die Küche hält nicht nur die DFB-Spieler fit und zufrieden	★★★★
fischerwerke Waldachtal	Eigenregie	Vielfältige Seminare und Aktionen machen die Mitarbeiter*Innen mit gesunder Ernährung vertraut	★★★★
Generali München	Eurest Deutschland	Kochkurse lehren den Azubis gesunde und gute Ernährung	★★★★
ifm business solutions Siegen	Aramark	Das Büro wird zum Rundum-Wohlfühlort mit gesundem Essen, Sport und Spaß	★★★★
LHI Group Pullach	Campus Catering	Gäste können sich besondere Gerichte zum Teilen vorbestellen	★★★★
McDonald's München	Eurest	Umfassende Nachhaltigkeitsbemühungen prägen die Gastronomie seit vielen Jahren	★★★★
Mondelez Bremen	Primus Service	Die Gerichte laden den Energiespeicher der Gäste durch regionale, gesunde Zutaten wieder auf	★★★★
Morphosys Planegg	Navitas Restauration	Reisen inspirieren die Küche zu authentischen Kreationen für die Gäste	★★★★
New Work Hamburg	Aramark	New Work ist eine Begegnungsstätte, kein Büro mehr	★★★★
Phoenix Pharmahandel Mannheim	Aramark	Vielfältige selbstgebackene Brote locken die Mitarbeiter*Innen wieder ins Büro	★★★★
Polizeipräsidium Köln/Kalk	Primus Service	Frische, gesunde Gerichte bescheren der Polizei Köln eine leckere Auszeit	★★★★
Polizeipräsidium Südosthessen Offenbach	Primus Service	Gelebtes Handwerk und Regionalität begeistern die Polizist*Innen	★★★★
Sandoz Holzkirchen	Eurest	Die No Food Waste Station minimiert aktiv Lebensmittelverschwendung	★★★★
Stadler Berlin	Aramark	Das Restaurant bietet den Mitarbeiter*Innen eine tolle Ruheoase	★★★★
Vorwerk Wuppertal	Primus Service	Ein cooler Mix aus Deli und SB-Markt bringt die Mitarbeiter*Innen im Büro zusammen	★★★★
AOK Rheinland/Hamburg Köln	Aramark	Fokus auf gesunden, nachhaltigen Gerichten	★★★
BSH Hausgeräte Giengen/Brenz	Eurest	Regelmäßige Präsentationen bringen die lokalen Lieferanten ins Restaurant	★★★
Drees & Sommer Stuttgart	ISS Deutschland	Ein begleitendes Rezeptheft ermöglicht das Nachkochen der Gerichte zu Hause	★★★
TenneT TSO Bayreuth	Eurest	Ein großer Kräutergarten bringt Extra-Frische in die Gerichte	★★★

Quelle: Food & Health | Rot kennzeichnet die Besten der 4- und 3-Sternebewertung.

© gvpraxis grafik

Kantinentest 2023 | ab 400 / Tag

Unternehmen	Caterer	Das ist besonders	Bewertung
Union Investment Frankfurt/Main	Genuss & Harmonie	Anweisung der Geschäftsführung: An der Gastronomie wird zuletzt gespart!	★★★★★
Vector Informatik Stuttgart	CANtine - Traube Tonbach	Jede Woche werden 100 Essen an eine soziale Organisation gespendet	★★★★★
Axel Springer Berlin	PACE Paparazzi Catering	Die Gastronomie ist der Beschleuniger für die Unternehmenskultur	★★★★
Boehringer Ingelheim Biberach	Eigenregie	Herausragendes Engagement in puncto Nachhaltigkeit stärkt die Region	★★★★
Deckel-Maho Pfronten	Kampmann Business Restaurants	Ein engagierter Sternekoch kocht für die Mitarbeiter*Innen	★★★★
Deutsche Post DHL Bonn	Primus Service	Die No Waste Plate reduziert die Lebensmittelverschwendung	★★★★
ING-DiBa Frankfurt/Main	Consortium Gastronomie	Das Unternehmen entwickelt sich zum coolest place to work	★★★★
Munich RE München	Aramark	Das neu designte Restaurant mit Service lockt die Mitarbeiter*Innen aus dem Home-Office	★★★★
R+V Allgemeine Versicherung Wiesbaden	Eigenregie	Die Gastronomie wird durch Tiny-Häuser erweitert	★★★★
RWE Essen	Eigenregie	Ein eigenes Zertifikat sorgt für Nachhaltigkeit in der Gastronomie	★★★★
Wago Minden	Genuss & Harmonie	Das Unternehmen übernimmt große Verantwortung für nachhaltiges Handeln	★★★★
BMW Landshut	Eigenregie	Mitarbeiter*Innen kochen füreinander	★★★★
BMW München	Eigenregie	Die Gastronomie macht BMW auch nach innen nachhaltig	★★★★
Dürr Systems Bietigheim-Bissingen	apetito catering	Der monatliche Online-Kochkurs ist bei den Gästen hoch im Kurs	★★★★
GIZ Eschborn	Aramark	Ökologischer und fairer Lebensmittelanbau wird hier groß geschrieben	★★★★
Hannover Rück Hannover	Eurest	Ein engagiertes Team vor Ort sorgt für gesunde und genussvolle Pausen	★★★★
Henkel Düsseldorf	Eigenregie	Die Mitarbeiter*Innen pflegen eigene Hochbeete und werden zu Ackerhelden	★★★★
Knorr Bremse München	Aramark	Das Unternehmen kocht auch für lokale soziale Einrichtungen	★★★★
Mercedes Benz Stuttgart	Eigenregie	Die Gastronomie leistet einen aktiven Beitrag zum Klimaschutz	★★★★
Paul Hartmann Heidenheim	Wisag Business Catering	Ein junges, engagiertes Team setzt sich aktiv mit dem Thema Lebensmittelverschwendung auseinander	★★★★
SAP Walldorf	Aramark	Am kalten Freitag lenkt die kalte Küche die Aufmerksamkeit auf das Energiesparen	★★★★
Texas Instruments Freising	Navitas Restauration	Der starke Regionalbezug begeistert täglich 60 Nationen	★★★★
Andreas Stihl Waiblingen	Eigenregie	Kochkurse für Mitarbeiter*Innen	★★★
Hochland Heimenkirch	Eigenregie	Gemüse-Kisten von regionalen Bio-Bauern sorgen für gute Ernährung zu Hause	★★★

Quelle: Food & Health | Rot kennzeichnet die Besten der 4- und 3-Sternebewertung. © gvpraxis grafik

„Vegan ist die Basis, der Rest on top“

Zum fünften Mal hat die Vorsitzende des Vereins Food & Health den bundesweiten Kantinentest abgeschlossen. Das Ranking fördert seit 2018 einmal pro Jahr wegweisende Konzepte der Betriebsgastronomie zutage. Mit unterschiedlichen jährlichen Schwerpunkten spiegeln die bewerteten Unternehmen die Entwicklung einer wegweisenden Kantinenkultur wider – weg von der großen Sattmacher-Mentalität, hin zu Genuss, Gesundheit und gelebter Verantwortung.

Frau Geisel, Food & Health-Kantinentest 2018 und 2023. Was sind die krassesten Unterschiede?

Das Jahresthema 2023 ist das Spannungsfeld „Nachhaltige Betriebsgastronomie in Zeiten von Klimawandel und New Work“. Zuvor standen der „Kreative Umgang mit Corona“ und „Zurück zum Wir-Gefühl“ im Fokus. Waren zu Beginn viele Menülinien und volle Auswahl bis zum Schluss, viel Fleisch oder oftmals Pappbecher als Standardgeschirr für den Kaffee noch das Normalste in der Welt, hat sich in den vergangenen fünf Jahren viel verändert. Aber auch wir haben uns weiterentwickelt – wir möchten den Unternehmen künftig in allen Belangen begleitend zur Seite stehen und haben umfassende Angebote entwickelt.

Um unabhängig von Sponsoren zu sein, erhebt der Test eine Teilnahmegebühr. Verhindert das Bewerbungen?

Die 1.490 Euro netto sind eine Aufwandsbeteiligung etwa für die Organisation, den umfassenden Austausch, die Reisen der ehrenamtlichen Jury vor Ort. Frisch, handwerklich, regional und nachhaltig zu arbeiten, ist weniger eine Frage des Geldes oder auch von Subventionen, scheint mir. Es ist eher die Frage, wie Gerichte aufgebaut und Speisepläne geschrieben und geplant werden. Unser Test bildet Unternehmen ab, die die zentrale Rolle der Betriebsgastronomie für Employer Branding erkannt haben, ebenso wie Gesundheit und die Wertschätzung der Beschäftigten – aber auch die Möglichkeit, verantwortungsvoll in die eigene Region zu wirken. Auch Betriebe ohne Subventionen oder hohe Budgets haben im Food & Health-Kantinentest schon 4,5 Sterne erreicht.

Verbände und Akteure der Gemeinschaftsgastronomie fühlen sich vom Vorstoß des Bundesernährungsministeriums übergangen. Wie sehen Sie Cem Özdemirs Ernährungsstrategie?

Die Ampel-Koalition ist die erste, die überhaupt wahrnimmt, was unsere Branche leistet und welche Hebelwirkung die zig Millionen Essen täglich für die Umstellung der Landwirtschaft bedeuten. Diese Erkenntnis auf höchster Regierungsebene ist doch eine perfekte Argumentationsgrundlage für Caterer und alle Gastronomieverantwortlichen, um Kunden oder die Geschäftsführung für mehr Frische, Regionalität und Bioqualität zu gewinnen. Die neuen Vorschriften für nachhaltiges Wirtschaften, die CSRD-Richtlinien der EU, zwingen die allermeisten Firmen in Deutschland, ihren Klimafußabdruck zu dokumentieren und zu reduzieren. Eine nachhaltige Betriebsgastronomie ist ein täglich erlebbarer Schritt für die Mitarbeiter:Innen auf dem Weg dahin, sowohl faktisch nach innen als auch in der Außenkommunikation.

Haben sich alle nun mit der Di-Mi-Do-Bürofrequenz abgefunden?

Sehr viele Arbeitgeber wünschen sich ihre Belegschaften wieder dauerhaft vor Ort. Weil Arbeitnehmer aber andere Vorstellungen haben und angesichts des War for Talents setzen sie auf ein wertschätzendes Arbeitsumfeld inklusive Erlebnisgastronomie, das die Themen Miteinander, Austausch, Erleichterung im Alltag verbunden mit Verantwortung und Gesundheit respektiert. Andererseits kann eine Quasi-Viertage-Betriebswoche für Caterer auch Freiräume schaffen, Zeit für Konzeptionelles, für Fortbildungen und Kompetenzaufbau, Team-Events. Oder Zeit, regionale Partnerschaften zu etablieren, direkte Beziehungen zu Lieferanten aufzubauen und zu pflegen.

Mit ihrem Kantinentest rückt Theresa Geisel jährlich die Bedeutung der Betriebsverpflegung ins Rampenlicht.

© FOOD & HEALTH

KANTINEN AB 400 ESSEN PRO TAG

1. Union Investment, Frankfurt am Main Die drei Restaurantkonzepte Streetfood, Bowl und Tradition sorgen für Abwechslung und reichlich genussvolle Momente für die Tischgäste. Eine große Dachterrasse mit Blick über die Skyline lädt im Sommer zu After-Work-Party und BBQ. Während der Corona-Zeit wurden intensiv Lieferanten regional gesucht und gefunden, der vegan/vegetarische Angebots-Anteil stark erhöht, Fleisch kommt ausschließlich aus Haltungsstufe 4. Der weitere Fokus auf Nachhaltigkeit und Gesundheit ist in den Augen der F&H-Jury ein vorbildliches Konzept der Verantwortungsübernahme des Unternehmens. Die Betriebsgastronomie ist seit Sommer 2022 als besonders nachhaltig zertifiziert. In zwei Kategorien belegt das Unternehmen Platz 1: Gesundheit und Klimakrise & New Work.

2. Vector Informatik, Stuttgart Mit Platz 2 bei Gesundheit und Genuss beeindruckt die Gastronomie am Stuttgarter Sitz des Unternehmens: Mit-Initiator der Idee, die Hotelgastronomie der Traube Tonbach in die Betriebsgastronomie zu transferieren, war der Geschäftsführer der Vector Informatik. Das Konzept verzichtet auf Convenience-Produkte und arbeitet nach den Prinzipien Nose-to-Tail bzw. Farm-to-Fork: alles vom Tier verwerten, kurze, transparente Wege der Lebensmittel vom Acker auf den Teller, Abverkauf der Reste über das Intranet.

3. Deckel Maho, Pfronten Das Unternehmen gehört zum DMG Mori-Konzern und legt hohen Wert auf optimale Mitarbeiterverpflegung. Dazu wurde ein früherer Sternekoch verpflichtet mit starkem Heimatbezug. Er kocht frisch mit Zutaten „von daheim“, ihm sind Gesundheit und Wohlergehen sowohl der Menschen als auch der Tiere als Nahrungslieferanten wichtig.

BMW, München und Landshut Eine sehr ambitionierte Nachhaltigkeitsstrategie für die unternehmensinternen Restaurants trägt verantwortungsvoll in die Zukunft und macht die firmenweite Ausrichtung erlebbar, so die Jury. Der Regional-Anteil der Zutaten sei sehr hoch und Fleisch werde aus Haltungsstufe 3 und 4 bezogen – trotz vieler Tausend Essen täglich. BMW-HR-Vorständin Ilka Horstmeier: „Ein vielfältiges und saisonales Angebot, nachhaltige Produkte und Ressourcen sowie ein ansprechendes Ambiente, damit fördern wir die Gesundheit (...), schaffen Orte der Begegnung.“ FRAUKE BRODKORB-KETTENBACH

Die Betriebsgastronomie beim Deutschen Fußballbund in Frankfurt punktete vor allem in der Kategorie Gesundheit.

© DUSSMANN SERVICE

EDNA QUALITÄT ist unsere MISSION

Süße Versuchung
Buttercookies, Streusel & Waffeln

Jetzt schnell und einfach mit der EDNA App bestellen!

Die EDNA APP

mit Butter gebacken

Art. 1304*1 SG-Belgische Zucker-Butter-waffeln

Art. 2151*
FF-Mini Cookie Mischkiste, 3-fach sortiert
Maße: Ø 6,0 x H 0,8 cm
Gewicht: 13 g, 150 St. / Kt.
fertig gebacken

Art. 1963*
FF-Streuselkissen Mischbox, 3-fach sortiert
Maße: L 7,0 x B 6,0 x H 1,8 cm
Gewicht: 40 g, 120 St. / Kt.
fertig gebacken

Art. 1317*
Mini-Waffel mit Hagelzucker
Maße: L 6,3 x B 5,6 x H 2,3 cm
Gewicht: 15 g, 120 St. / Kt.
fertig gebacken

Art. 1358*
Amerikaner, glasiert
Maße: Ø 11,0 x H 2,5 cm
Gewicht: 110 g, 24 St. / Kt.
fertig gebacken

» Bestellen Sie jetzt bei Ihrem **Großhändler, im C+C Markt** oder **direkt bei EDNA!**

EDNA.de GEBÜHRENFREI
Tel. 0 800 722 722 4
Fax 0 800 722 722 5

Schnell & einfach – schreiben Sie uns per WhatsApp!

Lieferung per Tiefkühl-LKW. [1] Enthält zertifiziertes nachhaltiges Palmöl. www.rspo.org RSPO-9-1664-16-100-00

* Weitere Informationen (Inhalte der Mischkisten, Bezeichnung des Lebensmittels, Zutaten, Nährwertdeklaration, Allergene, Zubereitung) erhalten Sie unter www.edna.de. Auf der Website im Suchfenster die Artikelnummer eingeben und anschließend auf die gewünschten Informationen klicken. Gerne steht Ihnen unsere kostenlose Service-Hotline 0800 / 722 722 4 für weitere Informationen zur Verfügung. Irrtümer und Änderungen vorbehalten. Keine Haftung für Druckfehler. Bei den Produktbildern handelt es sich teilweise um Servierbeispiele.

EDNA International GmbH
Gollenhoferstraße 3 · 86441 Zusmarshausen

www.edna.de