

Kulinarische Revolution in der Kantine

Im Wettbewerb um die besten Köpfe ist für Firmen die Frage „Wie ist das Essen?“ zunehmend von Bedeutung

Von Erich Nyffenegger

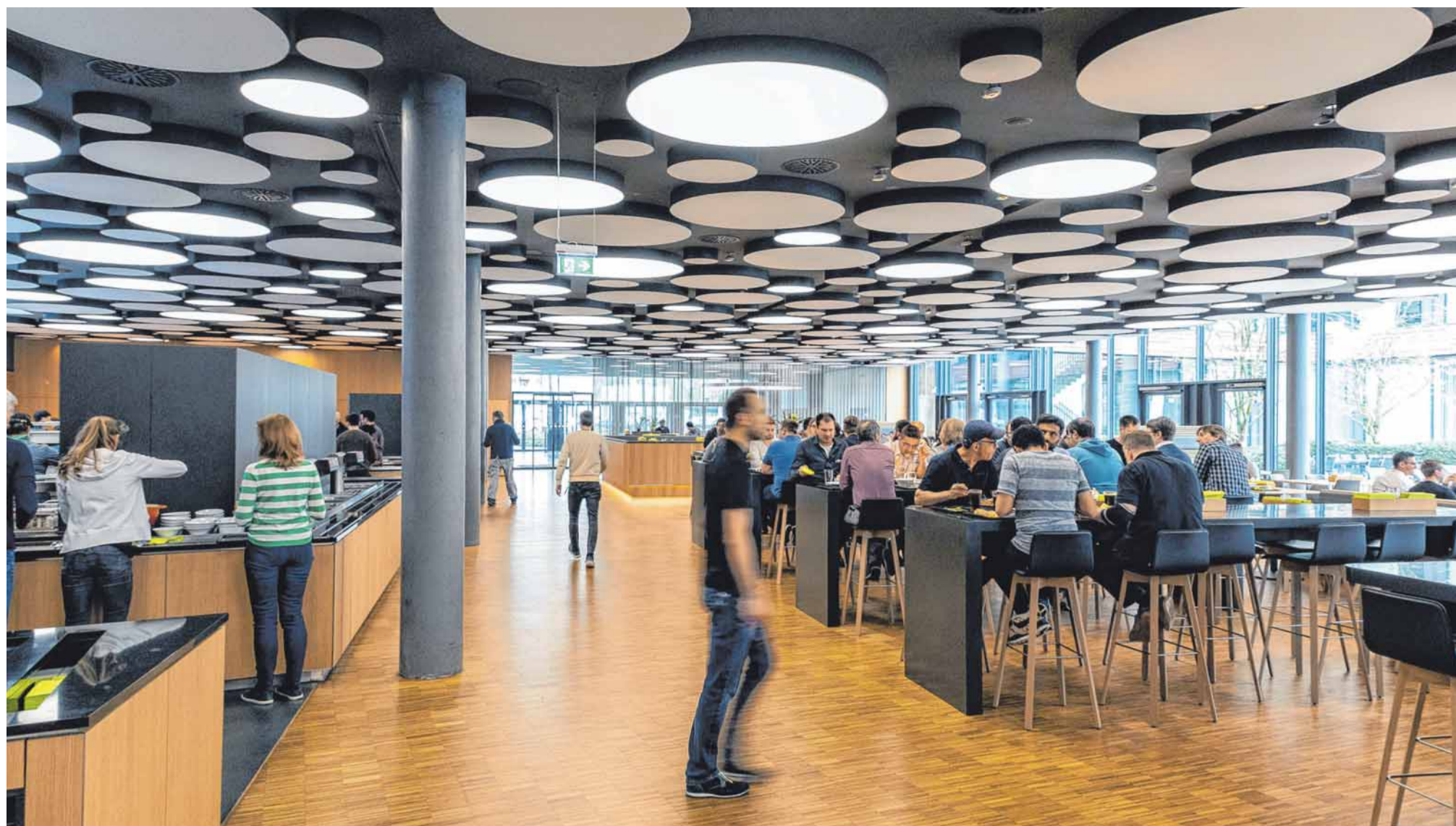
STUTTGART - Durch die Nase kitzelt der Duft eines intensiven Kalbsfonds den Appetit wach. Am Büffet lachen die Vitamine aus den knackfrischen Salaten. Das Mobiliar hat nichts von der zweckmäßigen Tristesse schmuckloser Funktionsräume. Vielmehr wirkt das Ambiente wie aus dem Ausstattungskatalog für Hotels der gehobenen Klasse: viel Holz, Leder, erdfarbene Töne. Schon beim Betreten des ausgedehnten Speisesaales ist klar: Das Betriebsrestaurant des Stuttgarter Softwarespezialisten und Automobilzulieferers Vector hat wenig mit dem zu tun, was die meisten Menschen mit dem Begriff „Kantine“ verbinden. Raumhohe Glasfronten lassen natürliches Licht in das Betriebsrestaurant. Die bemerkenswerte Akustik lässt auch dann keinen unangenehmen Lärm aufkommen, wenn mehrere Hundert Menschen gleichzeitig ihr Mittagessen nicht nur einnehmen, sondern sichtbar genießen.

Das jedenfalls versichert Matthias, der Angestellte mit grauem Vollbart, der am grünen Büffet gerade eine Art Waldorfsalat mit Kichererbsen in seine Schale löffelt. „Es ist wirklich ausgezeichnet. So gut kann ich daheim nicht essen. Aber sagen sie das nicht meiner Frau.“ Und aus dem preisgekrönten Kantinenkonzept – deutschlandweit als die Nummer eins in der Kategorie Genuss ausgezeichnet – hätten sich Effekte ergeben, mit denen vor drei Jahren niemand gerechnet hatte. Damals, im Jahr 2016, als alles mit einer Urlaubsreise des Vector-Geschäftsführers Thomas Beck in den Schwarzwald begann.

„Da kam Herr Dr. Beck auf uns zu und hat die Idee, dass wir doch die Kantine managen könnten, fast beiläufig ins Spiel gebracht“, sagt jetzt Sebastian Finkbeiner und empfiehlt von der heutigen Tagesauswahl dringend die Roulade, beziehungsweise die „geschmorten Kalbsvögel mit Gersten-Spinat-Risotto“. Finkbeiner ist der Macher der kulinarischen Kantinen-Revolution. Als Spross der bekannten Gastronomenfamilie aus dem Hotel Traube Tonbach kennt er sich aus mit gutem Geschmack: Derzeit versammeln sich unter dem Dach des Grand Hotels im Schwarzwald vier Michelin-Sterne. Von dort aus hat Küchenlegende Harald Wohlfahrt ganze Generationen von Sterneköchen ausgebildet und das Bild der Spitzenküche in Deutschland maßgeblich geprägt, bevor er den Betrieb 2017 verlassen hat.

„Als wir gemerkt haben, dass Herr Beck von Vector es ernst meint, haben wir viel und heiß diskutiert in der Familie“, erinnert sich Finkbeiner. Wie mag das wohl klingen, wenn man ein derart renommiertes Haus wie die Traube Tonbach in einem Atemzug mit dem Wort Kantine nennt? Wertet das nicht den Ruf des Luxushotels ab? „Natürlich wäre das nicht infrage gekommen, wenn wir bei Vector nicht das durchsetzen hätten können, was wir unter Qualität verstehen.“ Aber Thomas Beck hat es von Anfang an ernst gemeint – und er lässt sich das Wohlgefühlkonzept für die etwa 1600 Mitarbeiter am Stuttgarter Standort auch etwas kosten.

Aber macht er das aus reiner Zuneigung zu seinem großen Team von unter anderem Entwicklern und Ingenieuren? „Allein nur wegen der



Zu Besuch in der Kantine der Firma Vector in Stuttgart: Die Mitarbeiter lassen sich in einem stilvoll eingerichteten Speisesaal schmecken. Die Architektur ist so hochwertig wie das Essen. Derzeit gehen hier bis zu 1400 Essen täglich über die Theke, Tendenz steigend.

FOTOS: CHRISTIAN FLEMMING

Qualität der Kantine wählt niemand seinen Arbeitgeber aus“, sagt Beck. Sehr wohl zähle das Essen aber zu den Arbeitsbedingungen insgesamt: „Wie gehe ich mit den Mitarbeitern um? Wie drücke ich Wertschätzung aus? All das gehört zum Thema Unternehmenskultur“, betont Beck. Und dieses Gesamtpaket trage am Ende eben doch dazu bei, wie eine Firma wahrgenommen werde – nicht nur, aber auch von potenziellen Fachkräften, die heutzutage die Wahl

„Solange wir nach den gleichen Grundsätzen wie in der Traube arbeiten können, ist das ein Image-Gewinn für alle.“

Sebastian Finkbeiner vom Spitzenrestaurant Traube Tonbach.



haben, welchem Arbeitgeber sie ihr berufliches Ja-Wort geben. Thomas Beck ist besonders wichtig zu unterstreichen, dass die Philosophie hinter dem Betriebsrestaurant nicht nur sein Anliegen sei, sondern vom ganzen Management von Vector breit getragen werde.

Für Gerhard, der seit drei Jahren bei Vector beschäftigt ist und nun an der Dessert-Station „Getränkten Orangen-Baba mit Vanillesoße“ auf sein Tablett stellt, wirkt die besondere Kantine nicht nur nach innen. „Wenn es darum geht, wo Meetings

mit anderen Firmen oder Partnern stattfinden sollen, ist das Restaurant mittlerweile ein Faktor.“ Will heißen: Vertreter anderer Unternehmen reisen gerne nach Stuttgart, weil ihnen das Essen und die Atmosphäre in Erinnerung geblieben sind. „Das ist für uns natürlich praktisch“, sagt Gerhard und grinst. Denn wer Gäste empfängt, muss selbst weniger reisen.

Was aber ist es konkret, was Sebastian Finkbeiner und sein Manager vor Ort, Wilfried Denk, anders machen als andere? Finkbeiner erklärt, während er die Kalbsroulade anschneidet, das Messer gleitet wie von selbst durch das zarte Fleisch: „Unsere Philosophie ist es, wirklich alles selber zu machen. Und zwar mit Grundprodukten, die entweder bio sind, oder aber nachhaltig und fair produziert.“ Zu diesem Zweck gibt es Kooperationen mit regionalen Anbietern. Und es gibt Synergien durch den Hotelbetrieb im Schwarzwald: „Wir beziehen vom gleichen Fisch- und Gemüsehändler. Das Geflügel, das wir in den notwendigen Mengen hier nicht in Bioqualität einkaufen können, bekommen wir von Label Rouge aus dem Périgord in Frankreich.“ Vor allem aber sei in der Küche nicht die Schere, sondern das Messer das wichtigste Werkzeug. Also nicht aufschneiden und warmmachen, sondern selbst zubereiten. Dafür steht Betriebsleiter Michael Bahn, der anfangs aus dem Staunen nicht mehr herausgekommen ist, wie er sagt: „Ein Effekt ist, man wird wertschätzt von den Kollegen, die zu uns kommen.“ In Kantinen, in denen regelmäßig über das Essen geschimpft wird, ist das nicht so.

Dass diese ungewöhnliche Art der Mitarbeiterversorgung auch an-

dere Gerätschaften als kantineüblich erfordert, zeigt ein kleiner Rundgang hinter die Kulissen der Ausgabebetresen: Weiße Kacheln und Edelstahl prägen die Optik. In badewannen großen Bottichen simmern Soßenfonds und Brühen vor sich hin. In einem Lagerraum steht neben Nudelmaschinen auch ein Kutter. Mit diesem Gerät wird die Masse für Würste hergestellt. „Unsere Bratwürste machen wir auch immer wieder selber“, sagt Sebastian

„In typischen Kantinen haben Sie eine Beteiligungsquote von 55 bis 60 Prozent. Bei uns sind es 85.“

Thomas Beck von der Firma Vector.



Finkbeiner und biegt um eine Ecke, hinter der sich die vollautomatische Geschirrspülstraße offenbart. „Bei mehr als 1400 Essen wie heute brauchen Sie das auch.“

Tatsächlich sind Finkbeiner und die 39 Kantinenmitarbeiter vom eigenen Erfolg überrannt worden. Anfangs gingen sie von 750 bis 1000 Essen aus. „Inzwischen sind es täglich 1300 bis 1400“, sagt Thomas Beck. Und die Tendenz gehe weiter nach oben. „In typischen Kantinen haben Sie eine Beteiligungsquote von 55 bis 60 Prozent. Bei uns sind es 85“, rechnet Beck vor. Daraus lässt sich der

Schluss ziehen, dass die, die an einem Tag im Unternehmen sind, auch fast alle zum Essen ins Betriebsrestaurant kommen. Beck ist der Überzeugung: „Den größten Fehler, den man machen kann, ist, das Essen unter rein betriebswirtschaftliche Leitung zu stellen. Das ist der Todesstoß für Kantinen.“ Natürlich müsse ein solcher Betrieb bezuschusst werden, aber „die Differenz zu einem herkömmlichen Caterer ist verschwindend gering“. Die Mitarbeiter selbst bezahlen zwischen zwei und vier Euro für die fünf Hauptgerichte. Die genaue Höhe des Zuschusses nennt Beck nicht.

Sebastian Finkbeiner setzt ein breites Lächeln auf, wenn er vom Effekt erzählt, der eintritt, wenn eine Kantine auf Selbstgemachtes und Nachhaltiges setzt. „Fertigprodukte sind ja nicht billiger. Unser Einkauf ist trotz des hohen Qualitätsanspruchs auch deshalb günstig, weil so gut wie nichts übrig bleibt.“ Computerprogramme errechnen nach Finkbeiners Angaben sehr präzise, wie viel von welchem der Hauptgerichte gegessen wird. „Und den Rest können Mitarbeiter am Nachmittag für zu Hause kaufen, was rege gemacht wird.“ Frische bedeute auch weniger Lagerhaltung und damit weniger Kosten.

Die Erfolgsgeschichte, die im Jahr 2017 begann, ist aber noch nicht zu Ende erzählt – weder für Vector, noch für die Finkbeiners, denn: Drei weitere Vector-Standorte sollen in Kürze in den Genuss des gleichen Kantinenkonzepts kommen, und zwar ein zusätzlicher in Stuttgart, in Karlsruhe und Regensburg. Wieder unter der kulinarischen Expertise der Familie Finkbeiner. „Wir haben inzwischen auch Anfragen anderer



Ein Hauptgericht des Tages: Kalbsroulade mit Graupenrisotto und Rahmsauce.

Firmen bekommen, ihre Kantinen zu betreuen“, sagt Sebastian Finkbeiner, während er das Dessert löffelt: in Orange getränkte Baba – fluffig-süßes Hefegebäck französischer Art – mit Vanillesoße.

Von den anfänglichen Bedenken, das Grandhotel Traube könne Schaden nehmen, wenn es plötzlich in Kantinen macht, ist nichts übrig geblieben, im Gegenteil: „Solange wir nach den gleichen Grundsätzen wie in der Traube arbeiten können, ist das ein Image-Gewinn für alle.“

Ausgezeichnete Kantinen im Südwesten

Beim Kantinentest 2018 sind auch Unternehmen aus dem Südwesten ausgezeichnet worden. Neben Vector in Stuttgart sind das: AEB, Allianz, Sparkassen Versicherung und LBBW in Stuttgart, Audi Neckarsulm, Berner und Würth Künzelsau, Fischer Waldachtal, Heel Baden-Baden, Maha Haldenwang, Südzucker Mannheim, Trumpf Ditzingen, Verdi Mosbach, Wilken Ulm und WMF Geislingen. (nyf)

Der Genuss in der Pause soll nicht zu kurz kommen

Der Verein „Food & Health“ macht sich stark für mehr Gesundheit und Nachhaltigkeit in Betriebsrestaurants

MÜNCHEN (nyf) – „Unser Ziel ist es, dass Mitarbeiter nicht nur nach den Kriterien, wie viel Geld oder Urlaub sie bekommen, den Arbeitgeber wählen, sondern auch nach der Frage: ‚Wie ist das Essen?‘“. Die Worte von Gregory Emmel klingen vor dem Hintergrund des oftmals zweifelhaften Rufes von Betriebskantinen merkwürdig. Aber: „Hat schon mal jemand darüber nachgedacht, wie viele Stunden in großen Betrieben mit mangelhaften Kantinen in der Zeit verloren gehen, in der Mitarbeiter nach der Mahlzeit über das Essen diskutieren?“ Bei Unternehmen mit vielen Tausend Mitarbeitern sei das auch betriebswirtschaftlich eine relevante Größe. Emmels Lösung:

Nachhaltige und vor allem genussvolle Konzepte für Betriebsrestaurants, die sich auf vielerlei Arten positiv auf die Mitarbeiter auswirken.

Das jedenfalls ist eines der Ziele des Vereins „Food & Health“, der sich darüber hinaus – ähnlich wie die bekanntere Organisation „Slow Food“ – für den verantwortungsvolleren und wertschätzenderen Umgang mit Lebensmitteln und denen, die sie erzeugen, stark macht.

Gerade in der Organisation von Kantinen sieht der Verein Potenzial, wirklich etwas zu verändern. Denn viele Betriebsrestaurants hätten durch ihre täglich Tausende Gäste eine relevante Größe. Mitglieder von „Food & Health“ sind unter anderem

der Slow-Food-Gründer Carlo Petri, der legendäre Koch Eckart Witzmann und der Gastronom und Berater Otto Geisel. Im Vorstand sitzen mit Volkmar Nüssler und Heinz Zwierzina zudem Mediziner, die gutes Essen auch vor dem Hintergrund gesundheitlicher Aspekte betrachten.

Sterne-System im Betrieb

Gregory Emmel ist zweiter Vorstand des Vereins und sagt: „Ziel ist es, für die Bewertung von Kantinen mittelfristig das System von ein bis fünf Sternen zu etablieren.“ Dazu entwickle „Food & Health“ messbare Kriterien weiter, die Kantinenkonzepte vergleichbarer machen sollen.



Gregory Emmel will Kantinen besser machen. FOTO: FOOD & HEALTH

Beim ersten bundesweiten Kantinentest, erschienen 2018 im Nachrichtenmagazin „Focus“, kamen 100 Großküchen in die zweite Runde. Mittels detaillierter Fragebögen wurde unter den Aspekten Gesundheit, Genuss und Verantwortung erfasst, wie die einzelnen Betriebe wirtschaften. 27 von ihnen hat die Jury dann vor Ort besucht und getestet. Auf dieser Grundlage kürte der Verein dann die 50 besten Betriebskantinen. Die Bewerbungsphase für den nächsten Kantinentest läuft bereits. Alle notwendigen Informationen sind unter www.food-and-health.org im Internet zusammengefasst, auch ein Verzeichnis der Gewinner von 2018 ist dort zu finden.

schwäbische Der aktuelle Podcast



Wie Erich Nyffenegger als Restaurantkritiker arbeitet, was ihn dazu qualifiziert und was er gar nicht mag, erzählt er im Gespräch mit Andrea Pauly. Hören Sie ihm dabei zu auf www.schwäbische.de/restaurantkritik