

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

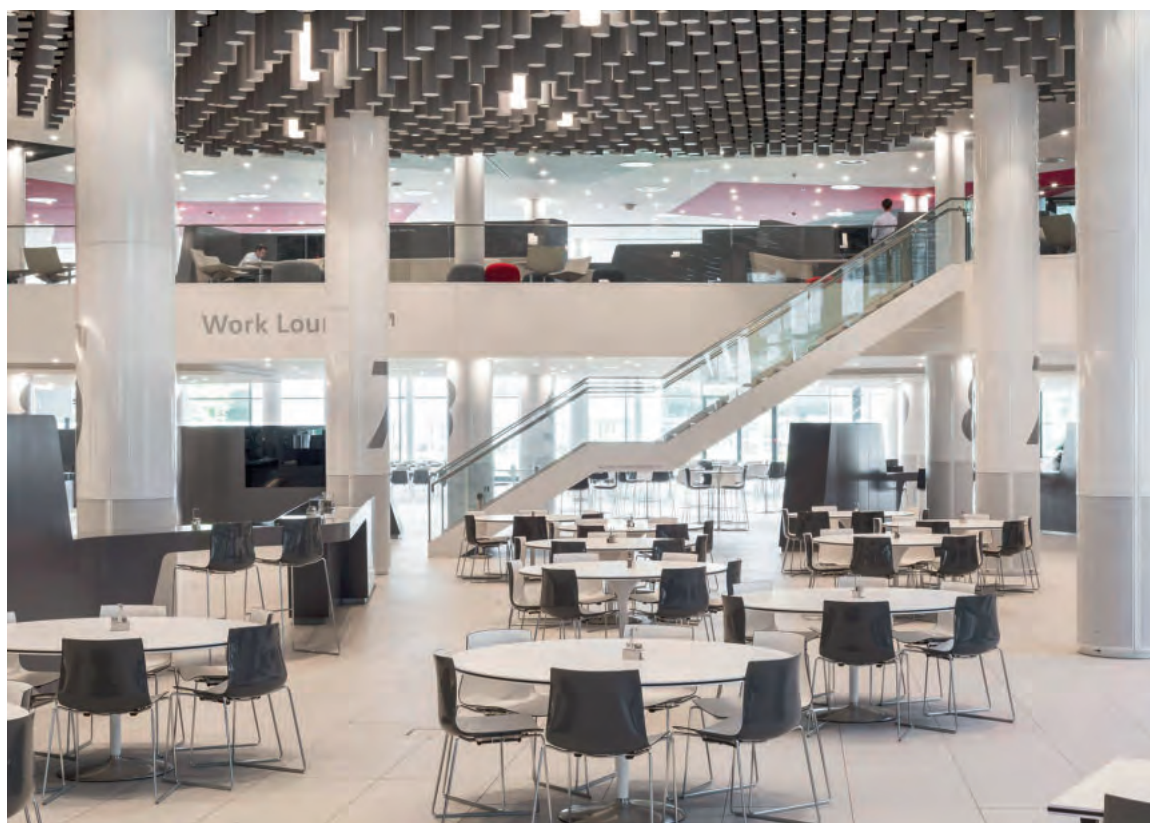


## Es regnet Sterne

**K**ochmützen, Schlemmerlöffel, Diamanten, Punkte... es gibt viele Möglichkeiten, die Restauration zu bewerten. Ergebnis: Nie gab es in Deutschland so viele Sterne-Restaurants wie heute. Folge: Unsere Restaurantlandschaft gehört zu den besten Europas. Ziel solcher Bewertungen ist es, kulinarische Fortentwicklung zu honorieren und damit auch die Köche anzu-spornen. Jeder einzelne Betrieb braucht solche Art von Transparenz, um sich zu positionieren. Bisher kannten die Gäste solche Rankings à la Guide Michelin oder Gault Millaut nur von der Gastronomie. Ok, auch die Hotellerie hat eine eigene Klassifizierung, doch für die Gemeinschaftsgastronomie fanden diesbezüglich nur zaghafte Versuche (zum Beispiel mit Kesseln) statt. Auf die Idee, über einen Leseraufruf im Nachrichtenmagazin Focus nach den besten Kantinen in Deutschland zu fahnden, kam im letzten Jahr die neu gegründete Plattform Food & Health e. V., die sich als Denkfabrik, Initiator und Begleiter für eine Verbesserung der Lebensmittelqualität definiert. Und deren Sterne-Premiere ist tatsächlich nach längerer Wartezeit geglückt. Gleich auf sechs Seiten werden die Testergebnisse in Wort und Bild ausgebreitet. Wann hat es das schon mal gegeben? Unter der Headline „Die besten Kantinen Deutschlands“ stellen die selbsternannten Tester, eine interdisziplinäre Mischung aus Experten, ihre Auswahl vor. 50 Ergebnisse in der Kategorie drei und vier Sterne bedeuten 50 glückliche Manager, deren Engagement auf diese Weise gewertschätzt wird. Gratulation.

The winners are ... Google in München, Rational in Landsberg am Lech und Audi in Ingolstadt. Auch das Voting der Top 3 in den Disziplinen Genuss, Verantwortung und Gesundheit dürfte die Macher samt Auftraggeber glücklich gestimmt haben. Erfreulich ist die bunte Mischung aus Eigen- und Fremdregie, denn Adidas, Axa, Bahlsen, Google, Sixt, Vodafone, Vector sind alles Aushängeschilder der Marke Contract Catering. Auffallend: In der Kategorie bis 750 Essen dominieren auf den ersten vier Rängen Caterer, in den Klassen bis 1.500 Essen und über 1.500 Essen punkten unter den Top 5 jeweils vier namhafte Eigenregiegrößen. Unabhängig von der Bewertung, die in fünf Schritten erfolgte, ist es jetzt wünschenswert, dass sich für 2019 möglichst viele Leserinnen und Leser bewerben. Denn es gibt so viele gute und erstklassige Betriebsgastronomen, die leider unberücksichtigt blieben. Hier muss das recht südlastige Ranking dringend nachgebessert werden. Der gewählte Ansatz für eine neue Form von Öffentlichkeitsarbeit ist aber absolut begrüßenswert. Wie könnte diese Branche besser in das Licht der Öffentlichkeit treten, als über ein auflagenstarkes Medium? Ja klar, diese Tester können sich nicht heimlich in ein Restaurant einschleusen und auch nicht als Mystery Shopper die Kaffeebar samt Angebot inspizieren. Aber sie können Fragen stellen und im Anschluss die Lösungen bewerten. Was diese private Initiative trotz mancher Schwächen stark macht, ist ihre Botschaft. Schaut her, was in den letzten Jahren in diesem Segment des Außer-Haus-Marktes an moderner Gastronomie entwickelt wurde, braucht sich nicht zu verstecken. Einen Hinweis für die Anmeldung zum Test 2019 finden Sie übrigens auf der Seite 17. Viel Erfolg!

Burkart Schmid / Chefredakteur / Burkart.Schmid@dfv.de



Vier Sterne für die Audi-Betriebsgastronomie in Ingolstadt.

## Qualitätstest bestanden

### Die Besten

Rg.	Unternehmen	Ort	Sterne
<b>Bis 750 Essen pro Tag</b>			
1	Google	München	★★★★
2	Bahlsen	Hannover	★★★★
3	Engelbert Strauss	Biebergemünd	★★★★
4	Sixt	Pullach	★★★
5	Hipp	Pfaffenhofen	★★★
<b>Bis 1.500 Essen pro Tag</b>			
1	Rational	Landsberg am Lech	★★★★
2	Vector	Stuttgart	★★★★
3	Otto	Hamburg	★★★
4	MAN	Augsburg	★★★
5	WMF	Geislingen	★★★
<b>Mehr als 1.500 Essen pro Tag</b>			
1	Audi	Ingolstadt	★★★★
2	Linde	Pullach	★★★★
3	Roche	Penzberg	★★★★
4	Allianz	München	★★★
5	Siemens	Erlangen	★★★

★★★ ausgezeichnetes Konzept, durchgängige Umsetzung  
 ★★★★ herausragendes Konzept, ganzheitliche Umsetzung

Noch nie wurde die Qualität der Betriebsgastronomie in dieser Form promotet. Das Magazin Focus hat vor einem Jahr dazu aufgerufen, herausragende Beispiele zu nennen. Jetzt wurden die Top 50 auf sechs Seiten präsentiert.

Der Test des Vereins Food & Health zeigt: Deutsche Unternehmen haben erkannt, dass die Qualität der Betriebsgastronomie in direktem Zusammenhang zu Leistung, Produktivität und der Prävention gesundheitsbedingter Krankheiten der Mitarbeiter steht. Nicht nur um hochqualifizierte Mitarbeiter zu gewinnen, auch um Talente bei sich im Unternehmen zu halten, gewinnt das gastronomische Konzept des Arbeitgebers an Bedeutung. Betriebsgastro-

nomie ist ein wichtiges Aushängeschild gelebter Unternehmenskultur. Denn ein gesundes, ausgewogenes Angebot aus frischen, regionalen Produk-

### Ein Ausdruck von Wertschätzung.

ten samt kreativer Zubereitung ist auch Ausdruck von Wertschätzung. Jurymitglied Prof. Dr. Nicole Graf: „Die Betriebsgastronomie ist mittler-



weile ein wichtiger Bestandteil des Employer Brandings. Bei der Mitarbeiterakquise und -bindung punkten erfolgreiche Unternehmen mit attraktiven Rahmenbedingungen. Und dazu gehört heutzutage eine gesunde, Genuss bietende Mitarbeitergastronomie mit entsprechendem Ambiente.“

Diese Entwicklung unterstreicht der erste bundesweite Kantinen-Test. Besonders Branchen mit hohem Wettbewerbsdruck um die besten Talente

### Erster bundesweiter „Kantinentest“

investieren stark in die Betriebsgastronomie. Zudem zeigt das Ranking von „Food & Health“, dass sich die Mitarbeiterverpflegung zunehmend von einer Versorgungspflicht hin zu einer Verantwortungsübernahme verschiebt. Und es besteht die Möglichkeit, als Multiplikator für Bevölkerungskreise zu wirken sowie für Themen wie Ernährung, Nachhaltigkeit, Tierwohl und Gesundheit zu sensibilisieren. Demzufolge leistet die Branche damit einen wichtigen Beitrag, um landwirtschaftliche Infrastrukturen zu erhalten.

Die aktuellen Test-Ergebnisse sind in der Focus-Ausgabe 40/2018 erschienen. Die Teilnahme am Test stand jedem Betreiber frei, der mehr als 20 Personen verpflegt und der Focus-Redaktion direkt von Gästen für die Teilnahme empfohlen wurde.

Bei der Bewertung stand der Dreiklang aus Verantwortung, Gesundheit und Genuss im Mittelpunkt. Neben den Gesamtsiegern wurden in den drei Schwerpunkten die besten Betriebsgastronomien ausgezeichnet. Um in die Top 50 zu kommen, waren im diesjährigen Food &

Health-Kantinentest mindestens drei Sterne notwendig. Eine hochrangig besetzte, neunköpfige Experten-Jury aus den Bereichen Medizin, Gastronomie, Wissenschaft und Wirtschaft bewertete die Restaurants und entschied über die Zahl der Sterne. *Burkart Schmid*

# INTERVIEW

## „Echte Initialzündung“



**Wie viele sind dem Aufruf gefolgt?**  
Rund 200 Unternehmen haben sich gemeldet.

**Was hat Sie bei den Besuchen vor Ort am meisten überrascht?**  
Essen und Trinken in Unternehmen ist und bleibt ein heißes Eisen. Gefreut hat mich die Offenheit der Beteiligten und dass es so viele gute Beispiele gibt. Aus Gesprächen mit Vorständen wissen wir jetzt, dass Arbeitgeber von Bewerbern auch nach dem Niveau der Gastronomie befragt werden. Wichtig: Der Hebel als Abnehmer für die Landwirtschaft ist enorm. Ich fühle mich nach den vielen Gesprächen darin bestätigt, dass verantwortungsvoll erzeugten Lebensmitteln die Zukunft gehört.

Gastronomie-  
experte Otto  
Geisel lobt die  
Entwicklung der  
Betriebsgastro-  
nomie.

**Wir sprachen mit dem Mitinitiator des ersten Food & Health-Kantinentests, Otto Geisel. Mit 30 Jahren umfassender Erfahrung aus Hotellerie, (Sterne-) Gastronomie, Wissenschaft und Verbandsarbeit sowie als ausgewiesener Weinexperte leitet er heute das Institut für Lebensmittelkultur in München.**

Ausschnitt aus dem Bericht.

**Wie sind Sie bei dieser Premiere vorgegangen?**  
**Otto Geisel:** Zunächst haben wir über das Nachrichtenmagazin Focus zur Teilnahme aufgefordert. Die Leser wurden aufgerufen, herausragende Kantinen zu benennen. Diese Initialzündung hat sofort funktioniert.

**Für die Jury sind Kosten entstanden. Wer hat die übernommen?**  
Wir reisten quer durch Deutschland per Auto, Bahn und Flugzeug und haben sicher weit über 10.000 Kilometer zurückgelegt, um alle Kandidaten für eine der Top-Positionen zu besuchen. Um neutral zu bleiben, haben wir das aus eigener Tasche bezahlt.

**Was mussten die Bewerber tun?**  
Einzusenden waren drei Wochen-  
speisenpläne aus drei Quartalen und  
weitere Infos. Die Speisenpläne  
wurden nach zwölf Kriterien bewertet.  
Die besten Kandidaten erhielten einen  
halboffenen, ausführlichen Fra-  
gebogen. Die 27 Besten wurden dann  
vor Ort von mindestens zwei Juroren  
einer zehnköpfigen Jury besucht.

**Und wie geht es weiter?**  
Der nun erprobte Test des Vereins  
Food & Health soll künftig jährlich  
stattfinden. Die Verpflegung am  
Arbeitsplatz wird für unsere Gesell-  
schaft immer wichtiger, auch mit  
Blick auf die Gesundheit.  
Die Anmeldung zum Test 2019:  
[www.food-and-health.org/de/](http://www.food-and-health.org/de/)

**Genuss, Gesundheit und Verantwortung**  
Diese 50 Kantinen hat die Jury zu den besten Deutschlands gekürt

Unternehmen	Mitarbeiter an Standort	Beschreibung/Werkschaffen (V)	Spezial	Hygiene	Sterne
Adidas, Hochhausdach	5720	Marcus Holmann (V)	München - Hechtel, Josef (V)	✓	3
ABB, Stuttgart	395	Alexander Heuser (V)	Leibnizgasse (V)	✓	3
Aktiva, München-Schwabing	2050	Egon Krenn (V)	Four Seasons (V)	✓	3
Aktiva, Stuttgart	800	Wolfgang Dierich	Kochen (V)	✓	3
Alte, Ingolstadt	44.000	Helmut Beyer (V)	alte (V)	✓	3
Alte, München	18.000	Helmut Beyer (V)	Strohweizen (V)	✓	3
Alte, München	24	Martin Berger (V)	Berliner (V)	✓	3
Bayer, Leverkusen	12.000	Michael Buchert (V)	maritim (V)	✓	3
Bayer, Hofburg	3000	Johanna Hahn (V)	Familien (V)	✓	3
Bremer, Hamburg	190	Steffen Beyer	Leibnizgasse (V)	✓	3
Chemnitz, Chemnitz	940	Armin Christel (V)	St. Elisabeth (V)	✓	3
Deutsche Bank, Frankfurt	2000	Matthias Hübner	Deutsche Bank (V)	✓	3
Deutsche Bank, Frankfurt	2000	Matthias Hübner	Deutsche Bank (V)	✓	3
Dr. Oetker, Stuttgart	955	Andreas von (V)	reines (V)	✓	3
Engelbert Strauss, Bayern	1000	Lorenz Beyer (V)	Engelbert (V)	✓	3
Eno, Stuttgart	100	Wolfgang Dierich	Eno (V)	✓	3
Fischer, Würzburg	150	Frank Fischer	Fischer (V)	✓	3
FTI, München	1000	Michael Gumpert	FTI (V)	✓	3
Google, Berlin	95	Michael Gumpert	Google (V)	✓	3
Google, Hamburg	400	Ralf Schöler	Google (V)	✓	3
Google, München	800	Julia Böttger	Google (V)	✓	3
Hell, Köln	200	Bertram Vetter	Hell (V)	✓	3
Hell, Düsseldorf	200	Christoph Gumpert	Hell (V)	✓	3
Hipp, Pfaffenweiler	1000	Joachim Hoyer	Hipp (V)	✓	3
KPMG, Bonn	800	Christoph Hübner (V)	KPMG (V)	✓	3
LEON, Stuttgart	840	Steffen Beyer (V)	LEON (V)	✓	3
Linde, Pöchlarn	2100	Reinhold Staudig	Linde (V)	✓	3
Lufthansa, Frankfurt	450	Walter Wagner (V)	Lufthansa (V)	✓	3
M&M, München	300	Steffen Beyer (V)	M&M (V)	✓	3
M&M, München	4000	Reinhold Staudig (V)	M&M (V)	✓	3
Medien, München	2000	Thomas Eberbach (V)	Medien (V)	✓	3
Merkel, Stuttgart	2100	Reinhold Staudig	Merkel (V)	✓	3
Metra, Düsseldorf	1000	Kathrin Lohr (V)	Metra (V)	✓	3
Osram, München	800	Michael Hübner	Osram (V)	✓	3
OTTO, München	8000	Florian Hübner	OTTO (V)	✓	3
Post, München	1000	Michael Hübner	Post (V)	✓	3
Post, München	1000	Michael Hübner	Post (V)	✓	3

**3 Kategorien nach Anzahl der Essen pro Tag**

- 1. National, Landberg am Lach / 2. Victor, Stuttgart / 3. OTTO, Hamburg / 4. MAN, Augsburg
- 1. Google, München / 2. Engelbert Strauss, Badgerstedt / 3. Engelbert Strauss, Badgerstedt / 4. St. Elisabeth, Pöchlarn
- 1. Google, München / 2. Engelbert Strauss, Badgerstedt / 3. Engelbert Strauss, Badgerstedt
- 1. Victor, Stuttgart / 2. National, Landberg am Lach / 3. OTTO, Hamburg
- 1. National, Landberg am Lach / 2. Victor, Stuttgart / 3. OTTO, Hamburg
- 1. Victor, Stuttgart / 2. National, Landberg am Lach / 3. OTTO, Hamburg
- 1. National, Landberg am Lach / 2. Victor, Stuttgart / 3. OTTO, Hamburg
- 1. Victor, Stuttgart / 2. National, Landberg am Lach / 3. OTTO, Hamburg