

Betriebsrestaurant setzt Maßstäbe

Donnerstag, 06. Februar 2020



BOEHRINGER INGELHEIM

Valentin Koch und seine Belegschaft freuen sich über den ersten Platz beim deutschlandweiten Kantinentest des Vereins Food & Health.

Rund 24 Millionen Euro hat das Pharmaunternehmen Boehringer Ingelheim am Hauptsitz in das Gebäude für ein multifunktionales Betriebsrestaurant mit 800 Sitzplätzen investiert. Das Konzept bestach auch die Jury des Food & Health-Kantinentests durch Frische und gesundheitsorientierte Offerten. In puncto Nachhaltigkeit legt die Boehringer-Gastronomie stetig nach.



Die beste Bewertung in den Jury-Kategorien Gesundheit und Verantwortung sichert Boehringer Ingelheim in der Gruppe der Restaurants mit täglich über 1.500 Essen Platz 1 insgesamt. Nur in Sachen Genuss hat die R+V Versicherung die Nase vorn.

"Als Unternehmen ist es unser Ziel, die Gesundheit von Mensch und Tier zu verbessern – das gilt auch für die Gesundheit unserer Mitarbeitenden. Gesunde und leistungsfähige Mitarbeitende sind die Basis für unseren Unternehmenserfolg", sagt Dr. Sabine Nikolaus, Landesleiterin Deutschland.

„Unser Essensangebot geht längst über das einer klassischen Kantine hinaus.“

– Dr. Sabine Nikolaus, Landesleiterin Deutschland, Boehringer Ingelheim

Erholungs-Raum für alle

Das Prinzip ist so einfach wie bestechend: Bei Boehringer ist das **gesündeste Essen auch das preiswerteste**. Die Beteiligungsquote liegt bei über 80 Prozent. Von den 8.000 Mitarbeitern am Standort

arbeiten 3.000 im Schichtbetrieb. Sie können im Voraus Lunchtüten bestellen.

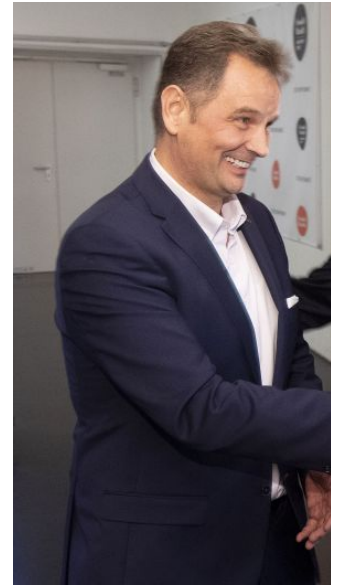
Boehringer, Ingelheim: Sieger beim Food & Health Kantinentest



Freude über den 1. Platz in der Kategorie über 1.500 Essen pro Tag: Valentin Koch und sein Team. (Boehringer Ingelheim)

2 von 15

TEILEN [f](https://www.facebook.com/sharer/sharer.php?u=http%3A%2F%2Fwww.food-service.de%2Fmaerkte%2Fnews%2Fboehringer-ingelheim-betriebsrestaurant-setzt-masstaebe-44496) (https://www.facebook.com/sharer/sharer.php?u=http%3A%2F%2Fwww.food-service.de%2Fmaerkte%2Fnews%2Fboehringer-ingelheim-betriebsrestaurant-setzt-masstaebe-44496) [t](https://twitter.com/share?url=%2Fmaerkte%2Fnews%2Fboehringer-ingelheim-betriebsrestaurant-setzt-masstaebe-44496) (https://twitter.com/share?url=%2Fmaerkte%2Fnews%2Fboehringer-ingelheim-betriebsrestaurant-setzt-masstaebe-44496)



Über den 1. Platz in der Kategorie über 1.500 Essen pro Tag: Valentin Koch und Personalvorstand Christian Geisel entgegen, c

TEILEN [f](https://www.facebook.com/sharer/sharer.php?u=http%3A%2F%2Fwww.food-service.de%2Fmaerkte%2Fnews%2Fboehringer-ingelheim-betriebsrestaurant-setzt-masstaebe-44496) (https://www.facebook.com/sharer/sharer.php?u=http%3A%2F%2Fwww.food-service.de%2Fmaerkte%2Fnews%2Fboehringer-ingelheim-betriebsrestaurant-setzt-masstaebe-44496) [t](https://twitter.com/share?url=%2Fmaerkte%2Fnews%2Fboehringer-ingelheim-betriebsrestaurant-setzt-masstaebe-44496) (https://twitter.com/share?url=%2Fmaerkte%2Fnews%2Fboehringer-ingelheim-betriebsrestaurant-setzt-masstaebe-44496)



Das separate Gebäude für die Gastronomie ist **behindertengerecht konzipiert**. Neben Orientierungshilfen für Menschen mit Sehbehinderung gibt es im Eingangsbereich außer den großen Drehtüren separate Zugänge. Die Ausgabetheken, Tablett-Rückgabestationen und Tische sind für Rollstuhlfahrer gut erreichbar. Eine grüne Wand mit echten Pflanzen im Eingangsbereich signalisiert: Der Betreiber legt Wert auf Wohlfühlatmosphäre. Hinterleuchtete Vouten gestalten die **schallschluckende Gasträumdecke**. Monitore informieren über das Angebot.

Genießen und Energie tanken

Verantwortlich für die Wirtschaftsbetriebe an den deutschen Standorten ist das Team um Valentin Koch. Es zelebriert hinter den Countern moderne Frischeküche. **Vier Menülinien sind täglich im Angebot**: International, Fit BI, Grill und Wok. Fit BI ist eine betont **gesundheitsbewusste Ernährungslinie**, die wahlweise aus Suppe und Hauptgang oder Hauptgang und Dessert, Salat oder Obst besteht. Das Mineralwasser (0,3 l) ist inklusive. Insgesamt kommt das Menü auf 700 Kilokalorien. Der werksärztliche Dienst ist begeistert.

Der Abgabepreis des Essens entspricht dem gesetzlichen Sachbezugswert. Die **Beteiligungsquote der Low-Carb-Offerte liegt bei rund 20 Prozent**. Zusätzlich runden eine täglich wechselnde große Salat-Bowl und ein Gemüsebuffet das Angebot ab. Pro Tag gehen rekordverdächtige 600 bis 700 Kilo Gemüse über die SB-Bars. Der Nachschub erfolgt über die direkt an die Ausgabezone angrenzende Küche.

Der Vorfertigungsgrad der Gerichte ist niedrig. **Alle Speisen werden frisch vor dem Gast zubereitet** und portioniert. Man grenzt sich bewusst vom althergebrachten Kantinen-Image ab. 42 Prozent der Gäste entscheiden sich im Schnitt täglich für das Tellergericht, asiatische Wok-Gerichte begeistern täglich rund 20 Prozent der hungrigen Mitarbeiter. Gemüsebar und Salat-/Bowl-Theke kommen zusammen auf 22 Prozent Anteil.

Konsequent nachhaltig

Neben dem Essen lobte die Kantinentest-Jury (<https://www.food-service.de/maerkte/news/food--health-kantinentest-sterne-fuer-die-besten-44484>), besonders den nachhaltigen Einsatz von Ressourcen im Betriebsrestaurant bei Boehringer Ingelheim. Bevorzugt werden regionale Lebensmittel. Das **Fleisch stammt aus artgerechter Haltung**. Die Kaffeebohnen werden größtenteils aus einer eigenen Initiative für Kaffeebauern in Burundi bezogen. Boehringer nimmt die gesamte Ernte von rund 50 Tonnen im Jahr ab, zu einem garantierten, fairen Preis. Geröstet werden die Bohnen in Deutschland.

"2018 haben wir **sämtliche Einwegplastik-Artikel aus unseren Mitarbeiterrestaurants verbannt**", berichtet Betriebsleiter Valentin Koch. Rund 200.000 Plastikdeckel und etwa eine halbe Million Einwegbecher seien so gespart worden. Alle 15.000 Mitarbeiter in Deutschland erhielten einen **personalisierten Mehrweg-Becher**. Milch und Ei werden in 10-Liter-Verpackungen statt in 1-Liter-Kanistern bezogen. Rapsöl kommt aus einer **regionalen Ölmühle eigens in 600-Liter-Kanistern**. Auch über den nächsten Coup im Kampf gegen Verpackungsmüll freut sich Valentin Koch: "Demnächst wird eine Molkerei unsere Milch für die 200 Kaffeevollautomaten in Gastronorm-Behältern liefern." Ein 1:1-Mehrwegsystem, das Tetrapaks für 240.000 Liter Milch pro Jahr überflüssig machen wird. Außerdem arbeitet Koch mit dem Forschungsinstitut Nahhaft (<https://www.nahhaft.de/>) und dem Schweizer Start-up Eaternity daran, künftig allein in der Boehringer-Gastronomie 20 Prozent CO₂-Emissionen zu vermeiden.

**Mehr spannende Stories
im Probe-Abo.**

Jetzt
testen



(<https://abo.food-service.de/order/gv-praxis-de/print-plus-digital-abo/probeabo/gv-praxis-Probeabo-Print--Digital-92/angebot?>)


ÜBER BOEHRINGER INGELHEIM


Das Pharmaunternehmen aus Ingelheim ist weltweit aktiv und gab für 2018 einen Jahresumsatz von 17,5 Mrd. Euro an. Boehringer beschäftigt weltweit über 50.000 Menschen. Am Hauptsitz in Ingelheim sind mehr als 8.500 Mitarbeiter tätig. Für sie stehen zwei Mitarbeiterrestaurants zur Verfügung. Das

zweite wurde separat erbaut und 2016 eingeweiht. Es hat 800 Sitzplätze sowie eine Terrasse mit Platz für rund 200 Gäste.

THEMEN:

 Boehringer Ingelheim

 Gemeinschaftsgastronomie

 Betriebsrestaurant

 R+V Versicherung

 Wiesbaden