

[Suchen](#)

Benachrichtigung aktivieren

Dürfen wir Sie in Ihrem Browser über die neuesten Karriere-Themen informieren? Sie erhalten 1 bis 2 Meldungen pro Woche.

[Jetzt aktivieren](#)[Nein, danke](#)

Food & Health: Kinentest

Essen wie beim Italiener

Erlebnisküche ist schick, aber auch das Umweltbewusstsein kommt in Betriebsrestaurants nicht zu kurz.

Hannah Braun | 13. Februar 2020



Ausgezeichnete Betriebsrestaurants

Gesundes Essen kommt in Kantinen immer häufiger auf den Tisch.

© Karriere

Foto: Victoria Shes on Unsplash

Cucina del Campo – der italienische Name des Betriebsrestaurants von [Engelbert Strauss](#), Berufsbekleidungsunternehmen aus Biebergemünd, ist Programm: Hier gibt es Essen frisch vom Feld. Ob Salate, Gemüse, Obst, aufwendig belegte Pizza, leckere Pasta und Superfood-Kreationen – mit diesem Verpflegungskonzept will der hessische Mittelständler Maßstäbe setzen. Und konnte dafür jetzt einen ersten Platz einheimen.

Mit der Bestnote und 4,5 Sternen hat Engelbert Strauss den [Food & Health-Kantinentest](#) gewonnen.

Kantinen sollten bei der Lebensmittelproduktion und -zubereitung mehr Verantwortung für die Umwelt übernehmen: „Der Dreiklang Verantwortung, Genuss und Gesundheit spiegelt unsere Philosophie und unseren Analyseansatz wider“, erklärt Theresa Geisel, Vorsitzende des Vereins von Food & Health. Die Überzeugung ist: Kantinen müssen ganzheitlich denken.

Das ist auch die Mission für den jährlichen Kantinentest der 2017 gegründeten Plattform. Unter den 50 besten Kantinen ermittelten der Verein die Gewinner in den Kategorien „Gesamt“, „Genuss“, „Gesundheit“ und „Verantwortung“. Um diese besser vergleichen zu können, wurden die Kantinen nach Mengen aufgeteilt in „bis 750 Essen pro Tag“, „bis 1500 Essen pro Tag“ und „ab 1500 Essen pro Tag“.

Das sind die Gewinner des Kantinentests

Der Gesamtsieger Engelbert Strauss aus Biebergemünd wurde in der Kategorie „bis 750 Essen pro Tag“ mit 4,5 Sternen ausgezeichnet. Besonders überzeugten die Jury „die kulinarischen Events und ein eigener Wellnessbereich als ergänzender Wohlfühlfaktor“.

Die [WAGO Kontakttechnik in Minden](#) („bis 1500 Essen“) räumte 4 Sterne ab. Und die Boehringer Ingelheim („ab 1500 Essen“) wurde ebenfalls mit 4 Sternen ausgezeichnet.

Für Engelbert Strauss wurden 18 passende Jobangebote gefunden.

Wollen Sie diese und kommende Jobangebote per E-Mail zugesendet bekommen?

Die WAGO-Kantine zeige „einen starken Sinn für aktive Verantwortung dem Mitarbeiter und der Umwelt gegenüber“, schreibt das Unternehmen auf der eigenen Webseite – und konnte im Test überzeugen. Hier gefiel der Jury vor allem die „eigene hochwertige Konditorei mit täglich frischen Kuchen, Gebäck, Pralinen und Brot“.



Städtevergleich

Wo der Business-Lunch besonders günstig ist

Beim Mittagessen ist Duisburg teurer als Hamburg.

Beim [Pharmaunternehmen Boehringer Ingelheim](#) werden immer neue Konzepte wie zum Beispiel „FitBi“ entwickelt, um gesunde, leckere und sättigende Kost servieren zu können. Auch dafür gab es jetzt die Auszeichnung. Die Jury betont hier das „Engagement im Bereich Gesundheit und Verantwortung mit sozialen Projekten“.

So läuft der Kaintentest ab

Über die Homepage des Vereins können Kantinen sich für den Wettbewerb anmelden. Der Verein trifft eine Vorauswahl. Mit den 50 besten wird Kontakt aufgenommen. Die Kantinen werden gebeten, drei Wochenspeisepläne aus verschiedenen Quartalen plus Onlinefragebogen an die Jury aus acht Mitgliedern von Unternehmern über Gastronomen bis hin zu Medizinwissenschaftlern zu senden, um sie dann analysieren zu können.

Dreieinhalb Monate ist die Jury unterwegs, um die ausgewählten Kantinen vor Ort zu testen, inklusive eines zweistündigen Gesprächs mit den Verantwortlichen. In einer finalen Diskussion entscheidet die Jury über die Gewinner in den einzelnen Kategorien.

Kantinentest – Die Jury

Prof. Dr. Nicole Graf



Prof. Jochen Rädeler



Boris Rafalski



Prof. Dr. Volkmar Nüssler



Thomas Camenzind



Gregory Emmel



Otto Geisel



Theresa Geisel



Für Genuss stehen die Kantinen folgender Unternehmen:

Brainlab AG, München: 4 Sterne (750 Essen/Tag)

ausgezeichnet wurde das „Wohlfühlkonzept mit Betriebsrestaurant als zentralem Punkt“

[Jobs bei Brainlab finden](#)

Vector Informatik: 4 Sterne (1500 Essen/Tag)

ausgezeichnet wurde das große Küchenteam, das mit einem „hohen Grad an Handwerklichkeit“ für „ultimative Frische“ Sorge

[Jobs bei Vector Informatik finden](#)

Jobs bei R+V Allgemeine Versicherung finden

In der Kategorie Gesundheit überzeugten diese Unternehmen:

- [Engelbert Strauss](#)
- [BASF Coatings GmbH](#)
- [Boehringer Ingelheim](#)

Besondere Verantwortung übernehmen diese Unternehmen in ihren Betriebsrestaurants:

- [Engelbert Strauss](#)
- [WMF Group](#)
- [Boehringer Ingelheim](#)

Der Kantinestest soll für Themen wie Nachhaltigkeit und Klimawandel beim Kochen sensibilisieren, sagt Geisel, Vorsitzende des Vereins Food & Health.

Im Vergleich zum vergangenen Jahr hat sie bereits positive Veränderungen festgestellt. So sei es einigen Kantinen gelungen, ganz neue Konzepte vorzustellen. Diese betreiben zum Beispiel eigene Rinder- und Schweineherden, um den Mitarbeitern „frisches und qualitativ hochwertiges Fleisch“ anbieten zu können. Die Idee zeigt, dass das Tierwohl in der Lebensmittelproduktion bedeutender geworden ist.

Insgesamt konnte die Jury im Vergleich zum vorhergehenden Kantinestest feststellen, dass Mitarbeiter ihre Kantine und das dort angebotene Essen viel mehr wertschätzen. Deutlich erkennbar sei, dass sie dadurch auch „automatisch mehr Spaß am Arbeitsplatz“ hatten.

Mehr: [5 Tipps für eine gesunde Ernährung im Beruf](#)