

Die Gemeinschafts-Gastronomie hat eine zentrale Verantwortung für die Gesunderhaltung der Gesellschaft sowie für die verantwortungsvolle Weiterentwicklung der Landwirtschaft. Nur diese gastronomischen Einrichtungen erreichen unsere Gesellschaft in ihrer gesamten Bandbreite. Dabei begleiten sie, oftmals mit der einzigen warmen Mahlzeit des Tages, Menschen teilweise Zeit ihres Lebens von der Kita, über die Schul-Mensa, die Betriebs-Kantine, über Krankenhausaufenthalte bis hin zur Pflege-Einrichtung. Damit bildet die Gemeinschafts-Verpflegung die Basis der Gesundheit einer Gesellschaft und damit ihrer Produktivität, die sich direkt ins BIP übersetzen lässt.

Unternehmen, aber auch öffentliche Einrichtungen und andere Organisationen, sollten daher ein gesamtgesellschaftliches Interesse an guten, gesunden und verantwortungsvoll erzeugten Speisen für ihre Gäste haben. Anstelle dieser Prämisse, rangiert jedoch viel zu oft die Wirtschaftlichkeit an oberster Stelle. Erste Studien belegen dabei, dass bspw. jeder investierte Euro, in die innerbetriebliche Gesundheitsförderung sowie Prävention von ernährungsbedingten Krankheiten, und damit besonders auch in die eigene Betriebsgastronomie, einen Return on Investment von rund 2,30 EUR aufgrund reduzierter krankheitsbedingter Fehlzeiten hat¹!

Eine zukunftsweisende Betriebsgastronomie bedeutet also auch ein wirtschaftlich bewertbares Investment.

Kurzfristig:

- Als wichtiger Mitarbeiter-Benefit
- In die tägliche Motivation und Wertschätzung der Mitarbeiter
- In die gesteigerte Produktivität der Mitarbeiter nach der Mittagspause
- Im Falle von Home-Office stellt es auch eine erhebliche Zeitersparnis dar, die dem Arbeitgeber zugutekommt und ein produktives, effizientes Arbeitsumfeld ermöglicht
- In eine greifbare Form der Unternehmenskultur und stellt damit einen integralen Bestandteil einer modernen, attraktiven Arbeitsumgebung dar

Mittel- und langfristig:

- In die Gesundheit der Mitarbeiter in Form der Prävention von ernährungsbedingten Krankheiten² und damit krankheitsbedingten Arbeitsausfällen
- In die Festigung von Loyalität und damit Mitarbeiterbindung an das Unternehmen
- In das Employer Branding und damit einer gesteigerten Attraktivität auf dem Arbeitsmarkt

¹ Siehe [iga.Report 28](#) (2015, S. 64)

² Diese sind für 68% aller Todesfälle in Deutschland verantwortlich ([BKK Dachverband 2017](#)).

Speziell während der Pandemie wurde eine Aufrechterhaltung und sogar Erweiterung des gastronomischen Angebots durch „to go & delivery“-Konzepte in den Unternehmen als starkes Symbol mit großer Wertschätzung und Dankbarkeit auf Gästeseite bewertet.

Investitionen in eine gute, gesunde und verantwortungsvoll erzeugte Betriebsgastronomie kommen also allen Seiten zugute und sollten aufgrund von Sparprogrammen im Zuge der Corona-Pandemie dringend überdacht werden.

Innerhalb kurzer Zeit im Rahmen zukünftiger Entwicklungen im Klimaschutz wird sich zeigen, dass Managemententscheidungen in diesem Bereich zu den wichtigsten gehören werden und nicht mehr nur ein „Nice-to-have“ sind. Es werden keine Trends mehr sein, sondern klare Anforderungen an alle (Ernährungs-)Konzepte, die sich bspw. auch im Dow Jones Sustainability Index widerspiegeln werden.

Unsere erklärten Ziele sind es daher die Betriebsgastronomie:

- Zur „Chefsache“ zu machen
- Zum zentralen Partner und Berater für die beginnende sozio-ökonomische Bewusstseinsänderung hinsichtlich der Themen Ernährung, Verantwortung, Genuss und Gesundheit zu entwickeln, der diese Themen fördert und weiter vorantreibt
- Durch ihr Angebot zum zentralen Anreiz zu machen regelmäßig das Home-Office zu verlassen
- Dahin zu führen, Mitarbeitern im Unternehmen und zu Hause ein produktives und gesundes Arbeitsumfeld zu schaffen, welches es ihnen ermöglicht sich gänzlich auf die eigentlichen Themen zu fokussieren
- Speziell für die Zeit mit und nach COVID-19 zur emotionalen Bindung, dem Kitt zwischen Unternehmen und Mitarbeiter, zu entwickeln
- Zu einem Ort der Begegnung für den wichtigen zwischenmenschlichen Austausch zu machen
- Zu einem Ort für gesunde und nachhaltige Ernährung – zu einem ganzheitlichen Konzept für das menschliche Wohlbefinden – zu entwickeln
- Zum zentralen Mitarbeiter-Benefit innerhalb eines Unternehmens zu machen.

Die Food & Health-Jury im Zuge des Kantinentests 2021:

Prof. Dr. Nicole Graf	Gregory Emmel
Prof. Dr. Volkmar Nüssler	Theresa Geisel
Prof. Jochen Rädiker	Franz Keller
Thomas Camenzind	Boris Rafalski

Zusammen mit den Top-Platzierten des Food & Health-Kantinentests 2021:

Aileen Rückwarth, Assistentin der Geschäftsführung **Häcker Küchen GmbH & Co. KG**, Rödinghausen & Christian Hadrossek Geschäftsführer **Genuss & Harmonie Gastronomie GmbH**

Bernd Hartkopf, Hospitalitymanager **Union Investment Privatfonds GmbH**, Frankfurt

Christian Wieser, Leiter Gastronomie & Services **InfraServ GmbH & Co. Gendorf KG**, Burgkirchen a.d. Alz

Fabian Hedermann, Betriebsleiter Primus Service GmbH i. H. **Deutschlandradio**, Köln

Georg Hammwöhner, Betriebsleiter Primus Service GmbH i. H. **AOK Nordwest**, Dortmund

Gerhard Frauenschuh, Leiter Betriebsgastronomie **MAN ES National & RENK AG**, Augsburg

Horst M. Kafurke, Geschäftsführer / Managing Director **E.ON Gastronomie GmbH**, **E.ON SE**, Essen

Jan Dinter, Gründer & Geschäftsführer **eurekantine.de**, Frankfurt

Léon F. Wuest, Geschäftsführer / Inhaber & Detlef Wolter Geschäftsführer Operative der Navitas Restaurations GmbH i.H. **MorphoSys AG**, Planegg

Marc-Sven Mengis, Vorsitzender der Geschäftsführung der **Unternehmensgruppe fischer**, Waldachtal

Marcus Breitfuss, Betriebsleiter Primus Service GmbH i. H. **Polizeipräsidium Köln / Kalk**

Markus Jüngert, Gastronomischer Leiter **WMF Group GmbH**, Geislingen / Steige

Michael Gielow, Betriebsleiter Primus Service GmbH i. H. **Mondelez Deutschland Service GmbH & Co. KG**, Bremen

Michael Ullrich, Senior Vice President - Commercial & CFO of **Linde Engineering**, Member of the LE Executive Leadership Team, Pullach

Olaf Drillisch-Saathoff, Sr. Director Human Resources und Konrad Morgenschweis, Facilities Director **GLOBALFOUNDRIES Dresden Module One Limited Liability Company & Co. KG**, Dresden

Sebastian Finkbeiner, Geschäftsführer Finkbeiner Kantinen GmbH i.H. **Vector Informatik GmbH**, Stuttgart

Stephan Numberger, Küchenchef **Swisslife AG**, Garching

Thomas Walter, Geschäftsführer R+V Dienstleistungs-GmbH u. Abteilungsleiter Gastronomie und Services **R+V Allgemeine Versicherung AG**, Wiesbaden

Valentin Koch, Head of Canteens & Catering Germany **Boehringer Ingelheim Pharma GmbH & Co KG**, Ingelheim am Rhein