

Glücksgefühle

von Burkart Schmid

Mittwoch, 26. Februar 2020



FOTOSTUDIE T.W. KLEIN

gv-praxis Chefredakteur Burkart Schmid über die Sterne für die Betriebsgastronomie.

Selten hat eine Branche so viel Lob an einem Abend erhalten wie Ende Januar in Stuttgart. Anlass war die Verkündung der Platzierungen im neuen Food & Health-Kontinentest, der wenige Tage später auf sechs Seiten im Wirtschaftsteil des Nachrichtenmagazins Focus publiziert wurde.



„Wir wollen Leuchttürme finden, diese sichtbar und die Gesellschaft darauf aufmerksam machen“, fasst **Theresa Geisel**, Vorsitzende von **Food & Health**, ihre Motive zusammen. Bei mehr als **200 Bewerbern** war die erstmalig erhobene Teilnahmegebühr („Wir wollen keine Abhängigkeit von Sponsoren“) kein Hindernis auf die Chance, im Rampenlicht stehen zu dürfen. Dass ausgerechnet während der gesamten Feier die Bühne schlecht ausgeleuchtet war, störte niemanden. Hauptsache die Urkunde leuchtete mit mindestens drei Sternen. Unterteilt wurde die Preiskür der Besten durch verschiedene Keynotes.

Neues Entscheidungskriterium

Personalvorstand Christjan Knudsen von **Boehringer Ingelheim**, 15.500 Beschäftigte in Deutschland, lobte die Eigentümer-Familie, die sich gern mal in die Reihen der Mitarbeiter beim Mittagessen setze und ein gesundes Speisenangebot forcieren. „Wir erleben, dass mehr Fragen bei Einstellungsgesprächen auch zum Essen gestellt werden.“ Und er führe gern Neubewerber ins Betriebsrestaurant, „damit sie die Kultur kennenlernen.“ Der Spitzenmanager nannte drei Faktoren, warum seine Company in die **Betriebsgastronomie** investiere:

- um die Identifikation mit den Zielen und Werten des Unternehmens zu fördern;
- um Mitarbeiter zu gewinnen und zu halten;
- um eine höhere Produktivität der Mitarbeiter zu erreichen, Stichwort Gesunderhaltung.

Oft war an diesem Abend auch vom wertvollsten Rohstoff des Unternehmens die Rede: von den Mitarbeitern. So hatte schon **Klaus Fischer**, Erfinder des gleichnamigen Dübels, die Notwendigkeit erkannt, in die kulinarische Qualität seines Betriebsrestaurants zu investieren, indem er **Sternekoch Harald Wohlfahrt** als Berater engagierte. Fischer wurde an diesem Abend in Abwesenheit mit dem Sonderpreis „**Gastgeber des Jahres**“ gekürt.

Mehr Strahlkraft als je zuvor

Überhaupt gewann man den Eindruck, dass die Strahlkraft der Betriebsgastronomie auf diesem Event wiederentdeckt wurde. Mal wurde der Einfluss auf den **Klimaschutz** und die Landwirtschaft gewürdigt, mal auf die Unternehmenskultur und Außenwirkung. Kantinen – noch nie wurde das Wort so oft ausgesprochen – bedeuteten Heimat für die Gäste. Sie sei, meinte die für den **Kantinen-Report** verantwortliche Focus-Kollegin, jedenfalls bei ihren Recherchen von der gebotenen Qualität beeindruckt gewesen.

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

Jetzt
testen

gv-praxis

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

Und auch der **Publizist Dr. Christoph Wirtz**, der bisher nichts Gutes am Kantinenessen fand, bemühte sich um positive Signale. Es haperte in Deutschland am kulinarischen Alltag. Hier verbessere sich über die ausgezeichneten Kantinen die Breite der Genussskultur enorm. So viel Lob an einem Abend musste bei den Gästen, mehrheitlich aus der Operative, wahre Glücksgefühle auslösen. Offensichtlich eine Zeitenwen-

de zum Guten. Keine Frage, der Sterneregen befeuert den Wettstreit um eine neue gastronomische Kultur am Arbeitsplatz, weil immer mehr Unternehmen den Bereich als Visitenkarte entdecken. Dieses öffentlichkeitsstarke Lob hat sich die Branche mehr als verdient.


In der Märzausgabe stellen wir die Erstplatzierten und das Top 50 Ranking vor.

THEMEN:

 Focus

 Burkart Schmid

 Gemeinschaftsgastronomie

 Preisverleihung