



Mittagspause im Betrieb

Der Spirit der Vordenker

Speisepläne werden in den Betriebskantinen oft noch von Führungskräften aus dem Bereich Facility Management diktiert, die selten oder noch nie eine Küche von innen gesehen haben. Die Kritik an der bestehenden Praxis hallt aus vielen Küchen heraus. »Die meisten Führungskräfte beschäftigen sich nur mit der Statistik und sind kostengetrieben«, weiß Kurt Stümpfig. Er ist ein Kenner der Verhältnisse in deutschen Betriebskantinen und verantwortet seit 1991 als Head of Catering Services bei der Linde AG im bayerischen Puchheim die Betriebskantine eines europaweit tätigen Unternehmens. Seit Jahrzehnten geht er einen anderen Weg und wurde dafür zeitweise sogar belächelt. Heute scherzen die Controller über ihn: »Stümpfig, du bist zwar sauteuer, aber schweinegut.«

Die Adjektive hat er sich allerdings hart erarbeitet. Mit Konsequenz, Durchhaltevermögen und Überzeugungskraft hat er es geschafft, in die Speisepläne der Betriebskantine mittlerweile rund 70 Prozent biologisch erzeugte Lebensmittel zu integrieren und die Kosten dennoch nicht explodieren zu lassen. »Unser Schweineschnitzel kostet genauso viel wie das Bioschnitzel«, erklärt er und winkt ab auf Rückfragen zu den Unwägbarkeiten in anderen Kantinen. »Bildlich gesprochen ist jede Küche ausgestattet wie ein Mercedes. Die Küchenleistung aber gleicht einem Trabant«, sagt er. Dabei könnten die Kosten in den Küchen durch die Umstellung auf einen höheren Bio-Anteil oder mehr frisch verarbeiteter Lebensmittel sogar reduziert werden. Der Schlüssel liegt in einer veränderten Kochweise und der Zusammenstellung des Warenkorbs. Anstelle von viel Fleisch und TK-Produkten, kämen weniger Fleisch, dafür aber mehr frische regionale Produkte in den Topf. Stümpfig etwa arbeitet mit 16 direkten Erzeugern zusammen, koordiniert sehr viel und

Ein vermeintlich hoher Kostendruck blockiert in den Betriebskantinen hierzulande häufig noch den Blick hin zu frischeren und saisonaleren bzw. biologisch erzeugten Lebensmitteln und Angeboten. Doch es gibt Unternehmen, die ihre Verantwortung gegenüber den Mitarbeitern wahrnehmen. In ihren Küchen praktizieren Vordenker längst eine nachhaltige Verpflegungskultur. Von **Silke Liebig-Braunholz**.

bietet Gerichte oft auch tagesaktuell an, wenn ein Lebensmittel frisch auf dem Speiseplan landen soll. Seit 1995 schon kocht er keine Fertiggerichte mehr.

Die Preis-Frage

Denselben Weg zu gehen, fiel vielen Kollegen allerdings schwer. Es mangle am Zusammenspiel zwischen Küchen und Betriebsleitung. Dabei liege es nicht am Budget, Biolebensmittel seien manchmal sogar günstiger als konventionelle. Dafür aber reichhaltiger, bemerkt Stümpfig. Sein Arbeitgeber Linde gab ihm 1991 für rund 1 200 Mittagessen pro Tag einen Zuschuss von 1,5 Mio. DM. Heute kocht er 2000 Mittagessen pro Tag und bekommt 700 000 Euro. Größer geworden ist der Zuschuss seitens des Arbeitgebers demnach nicht. Insgesamt setzt der Küchenchef allerdings 2,7 Mio. Euro um und kommt mit dem Zuschuss somit auf mehr als 3 Mio. Euro, die er für die Finanzierung seines Personals und der Warenkörbe benötige. »Ich tue mich schwer mit einem Einstiegs-Essen für 2,75 Euro, das es natürlich auch bei uns gibt. Jedoch zahlen die Besucher unserer Kantine auch 12 Euro für ein Essen«, sagt er. Der Netto-Durchschnittsbetrag liegt bei ihm bei 5 Euro.

Stümpfig ist ein Vordenker und hat sich beim sukzessiven Umbau seiner Kantine nie beirren lassen, auch die Preise für die Menüs erhöht. »Es braucht Menschen, die ihre Überzeugungen leben und nicht nur aus der Sicht der Finanzen auf die Gestaltung der täglichen Speisepläne schauen«, sagt auch der Leiter der Chef Alliance von Slow Food Deutschland, Jens Witt. Er kritisiert die geübte Praxis in vielen Unternehmen, den so großen Markt der Gemeinschaftsverpflegung stiefmütterlich zu betrachten oder gar auszulagern. »Es galt jahrelang die Ansicht: Das kostet alles nur Geld«, sagt er. Außerdem gebe es »unendlich viele Bedenkenträger



**Kurt Stümpfig,
Vordenker und
Head of Catering
Services bei der
Linde AG.**



und einfach keinen Spirit« in Deutschland.

Das Lebensmittelsystem werde von der Politik völlig unterschätzt, Vereine wie die Deutsche Gesellschaft für Ernährung (DGE), die zu etwa drei Viertel mit öffentlichen Mitteln von Bund und Ländern gefördert wird, haben das Sagen. »Das gesamte System zu ändern, ist aber eine komplexe Aufgabe, der man sich gesamtgesellschaftlich annehmen muss«, fordert Witt. Es gehe um einen grundsätzlichen Wandel, den wir Menschen zu den Lebensmitteln haben sollten. Allein auf bio zu setzen, ist Witt deshalb viel zu wenig. Auch die Budgets müssten nicht unbedingt aufgestockt, sondern vielmehr die Gesamtbetrachtungsweise verändert werden.

Einige Unternehmen machen es vor und erwirtschaften genauso wie Kurt Stümpfig mit seinen 18 Mitarbeitern und weiteren Aushilfen Millionenumsätze. »Das ist ein riesiger Markt. Die Gemeinschaftsverpflegung erwirtschaftet einen großen Teil innerhalb des gesamten Außer-Haus-Marktes in Deutschland«, weiß auch Jens Witt und sieht deshalb gerade in ihr einen »großen Hebel, um auch die Lebenswelten der Verarbeiter zu verändern«. Der Gesamtumsatz des Außer-Haus-Marktes lag 2019 laut Statista bei rund 32,3 Milliarden Euro. Davon erwirtschafteten die rund 13 800 Caterer und Erbringer von sonstigen Verpflegungsdienstleistungen 2019 laut dem Dehoga Bundesverband allein 9,9 Mrd. Euro. Also rund 30 Prozent. Dazu gehörten auch die Betriebskantinen, die in Eigenregie betrieben werden und die mit über 1 Mrd. Euro Umsatzerlös von Volkswagen angeführt wurden, gefolgt von Daimler mit 98 Mio. Euro und rund 9,6 Mio. Gästen in den Restaurants. Brancheninsider nennen neben Volkswagen zudem auch die Betriebskantinen von Bahlsen in Hannover, der Brainlab AG in München oder von HDI in Köln als beispielhaft.

Fotos: Linde AG, Anna Warnow

Nachhaltigkeit in der Kantine

Ein noch junges, aber ähnliches Beispiel ist der Taschenhersteller »Fond Of« in Köln, bei dem Christoph Reingen, der viele Jahre die Wirtschaftsbetriebe der WestLB in Düsseldorf leitete, heute als Küchenleiter Akzente setzen möchte. Entsprechend der Unternehmensphilosophie war dem Unternehmen wichtig, »das Thema Nachhaltigkeit auch in der Betriebsgastronomie zu integrieren«, sagt der Küchenmeister, der mit seiner achtköpfigen Mannschaft das Restaurant mit einer Kapazität für rund 700 Kunden betreibt.

Mit regionalen und saisonalen Angeboten will Reingen das Ziel umsetzen. »Wir haben einige Kräuterbeete und bieten die Lebensmittel immer dann, wenn wir sie frisch aus der Region bekommen können«, so Reingen. Auch den Anteil der Speisereste konnte er minimieren, weil die Lebensmittel anders verwertet und mit übriggebliebenen, noch zu verwertenden Zutaten neue Gerichte, wie etwa Bratlinge, kreiert werden. Außerdem bietet er lediglich ein Stück Fleisch an und überlässt es dem Gast, sich nur so viel Sättigungs- und Gemüsebeilagen zu holen, wie er benötigt. »Das ist unser Prinzip der Lebensmittelverwertung, die durch die Möglichkeit der Selbsteinschätzung nur noch zu einem geringeren Anteil anfallen.«

Doch wie sein Kollege Stümpfig beobachtet auch Reingen viele Jahre schon, dass sich in dem Geschäft alles nur um den Preis dreht und die Küchenkosten immer sehr günstig sein sollten. Dabei würden Raum-, Energie- und Versicherungskosten etwa akzeptiert und lediglich beim Personal und dem Wareneinsatz auf die Kosten geachtet. Hinzu käme der Wettbewerbsdruck: »Es gibt Mitbewerber, die sich gegenseitig ausbooten«, sagt Reingen. Oft gebe es Provisionen, aber eben auch Ausschreibungen, in denen die Verkaufspreise für die Menüs bereits vorgegeben werden – teils aufgrund gesetzlicher Vorgaben. Denn gerade in Betriebskantinen spielt die Sachbezugsfreigrenze, die derzeit noch bei 44 Euro liegt und bis zu der Arbeitgeber Essensgutscheine steuerfrei zur Verfügung stellen können, für die Arbeitgeber eine große Rolle. Deshalb muss es immer auch ein Einstiegs-Essen geben.

Was gutes Mittagessen ausmacht

»Normalerweise sollte die Betriebsgastronomie ein Ort der Erholung und den Unternehmen etwas Wert sein, hier zu investieren«, fasst Reingen seine Sicht auf die Dinge zusammen. Bei der Linde AG hat sich



diese Einstellung längst ausgezahlt. »Wenn das Unternehmen bemerkt, dass die Mitarbeiter aufgrund der Kantinenqualität hier arbeiten wollen, hat der Küchenchef gewonnen«, sagt Stümpfig. Seine Verantwortung ist ihm bewusst: »Ich kann entscheiden, ob die Mitarbeiter gesund bleiben oder krank werden«, betont er und hat sein Küchenkonzept deshalb auch aus der Perspektive der Linde-Mitarbeiter stets weiterentwickelt. »Ein Essen, das nicht schmeckt, geht bei uns nicht raus.« Nach diesem Leitsatz hat er auch seine vegetarischen Gerichte zusammengestellt und ein Gericht lediglich durch Fermentation und mit Kräutern abgeschmeckt. 500 000 Mittagessen produziert er im Jahr, zwölf Gerichte täglich. Seine Küche bietet sogar schon ab 7 Uhr Frühstück und ist bis in den Nachmittag hoch frequentiert.

Stümpfig hat vorgemacht, wie eine nachhaltigere Verpflegungskultur aussehen kann. Sein Kollege Reingen fordert, dass »mehr Input aus unserer Branche kommen müsste« und »Köche ihre Prinzipien« durchsetzen sollten. Politische Unterstützung bekommt hier zumindest die Branche aus der Hauptstadt – mit dem zukunftsweisenden Projekt »Kantine Zukunft«. Ein Ziel des Projekts ist es, den Bio-Anteil in den Kantinen auf 60 Prozent zu erhöhen, ohne dabei Mehrkosten zu verursachen. Ein

hoher Bio-Anteil ist nur ein Hebel für ein hochwertigeres und umweltbewusstes Speiseangebot, da sich dadurch der Einkauf und die Kochprozesse nachhaltig verändern. Ein bloßes Austauschen konventioneller mit Bioware bei gleichbleibendem Speiseplan ist jedoch nicht ausreichend – grundlegende Veränderungen wie weniger Fleisch auf dem Speiseplan daher unvermeidbar. Die »Kantine Zukunft« unterstützt die Kantinen als Trainer im operativen Tagesgeschäft, sowie mit Beratungen, Workshops und Schulungen (kantine-zukunft.de). ●

Leitungsteam des Berliner Projekts »Kantine Zukunft«: Patrick Wodni, Dinah Hoffmann und Philipp Stierand (v. li.n.re.).





*Perfekt zum Backen, Braten,
Dampfgaren, Grillen, Dörren*



Viele verschiedene
Ofenmodelle
und -größen
für jede Küche
und Backstube
sowie professionelles
Zubehör!

MANZ Backtechnik GmbH
Backofenstraße 1-3 | 97993 Creglingen-Münster
0 79 33 / 91 40-0 | www.manz-backtechnik.de



- **BIO Saatgut**
- **Anzuchtplatten**
- **Tomatenhäuser**



www.biogartenladen.de



Bodenpate werden und
Nüsse oder Nussöl direkt
vom Bio-Bauern erhalten.

hof-windkind.com

bio-vegan. fair. sozial.

