

Eine Kultur des Miteinander

Gesundheitsfördernd, nachhaltig zubereitet und lecker – so sollte das Essen in Betriebsrestaurants angeboten werden. Vier niedersächsische Unternehmen, die sich am Wettbewerb „Betriebliche Esskultur 2018 – bewusst essen und trinken“ beteiligt hatten, zeichnete Landwirtschaftsministerin Barbara Otte-Kinast im Rahmen einer Fachveranstaltung als vorbildlich aus. (Von Ulrike Kossessa)

Bewusst essen und trinken“ – die Gemeinschaftsverpflegung übernimmt immer stärker gesamtgesellschaftliche Aufgaben, betonte Dr. Christian Schmidt, Geschäftsführer der Marketinggesellschaft der niedersächsischen Land- und Ernährungswirtschaft e.V. (Hannover), in seiner Eröffnungsansprache. Es wird deutlich weniger zu Hause gekocht und gegessen. Stattdessen treffen sich die Menschen im Restaurant zum Essen und zum Reden – das wirkt der Gefahr der Vereinsamung in sich verändernden Arbeitswelten entgegen. Gute Betriebsrestaurants dienen als zugkräftiges Argument bei der Mitarbeitersuche und -bindung. Kostenfreies Wasser, Obst und Kaffee sind in Unternehmen wie Adidas und Google Aspekte einer Firmenphilosophie, die auf zwischenmenschlichen Austausch und Gesundheitsförderung setzt.

Gäste zu Gesundem hinführen

„Dieser Wettbewerb ist eine Steilvorlage für das, was ich will und für das, was ich bisher gelebt habe. Eine gesunde Ernährung ist der beste Verbraucherschutz“, so Barbara Otte-Kinast. Die Gemeinschaftsverpflegung beteilige sich an der Aufgabe, der wachsenden Zahl an Ernährungsanalphabeten Gesundheit nahe zu bringen. Diese gesellschaftliche Notwendigkeit unterstreichen auch DGE-Präsidentin Prof. Ulrike Arens-Azevedo und Dörthe Hennemann, Leiterin der DGE-Sektion Niedersachsen. Während der Talkrunde diskutieren die Teilnehmer offen und engagiert – auch zum Thema Currywurst. Während die Ministerin fordert, dass die Gemeinschaftsverpflegung den Menschen zumindest die Möglichkeit bieten müsste, selbst ein wirklich gesundes Essen zu wählen, geht Dietmar Hagen (Essenszeit/Hannover) weiter: Er erlebt immer wieder, dass die Gäste z.B. Pommes oder Pizza gar nicht vermissen bzw. nachfragen, wenn sie schmackhafte frische Alternativen angeboten bekommen. Hagen: „Man sollte die Menschen führen, nicht mit Fettem oder zu Süßem verführen.“ Wichtig sei hier nicht nur die Transparenz darüber, was der Kunde für sein Geld bekommt – vom Erzeuger bis auf den Teller. Nötig sei in vielen Betrieben auch eine Aufstockung des Personals. Einiges könnte optimiert werden, z.B. auch die stärkere Einbindung regionaler Lieferanten.

Lebensmittel wertschätzen

Rainer Roehl, Gründer und Geschäftsführer des Beratungsunternehmens



Lebt, was sie spricht: Barbara Otte-Kinast



Experten im Austausch: Dietmar Hagen (re.) und Rainer Roehl.

Fotos: Marketinggesellschaft, Wyrwa

a'verdis (Münster) und Moderator der Veranstaltung, zielt in die gleiche Richtung: „Empfehlungen von außen, gesund zu kochen und zu essen, reichen nicht. Wir müssen ein nachhaltiges Ernährungssystem entwickeln. Mit den Fragen: Was braucht die Welt? Was will der Gast? Was kann die Küche?“ Dazu gehören auch eine bessere Wertschätzung von Lebensmitteln (wie z.B. in

Frankreich), eine angemessene Achtung und Bezahlung von Köchen und Hauswirtschafterinnen sowie Aspekte wie die Vermeidung von Abfall. Besonders in Betriebsrestaurants der öffentlichen Hand wollten viele Gäste ein sehr gutes Essen, aber nur wenig dafür bezahlen. Das sei ein harter Job für die Pächter. „Es ist schwierig, den unterschiedlichen Bedürfnissen der vielen Kunden gerecht zu

werden“, erklärt Kathrin Willhardt, Vertriebsleiterin der GV bei Transgourmet Deutschland, „aber es gibt viele Ansatzpunkte; u.a. bauen wir unsere nachhaltige Marke ‚Ursprung‘ aus und setzen zunehmend E-Autos und Gas-LKW ein.“ Best Practice: Wie ein modernes Restaurantkonzept aussehen kann, zeigte eindrucksvoll in Wort und Bild Niels Mester, Leiter der Gastronomie Kochwerkstatt powered by Otto (Hamburg, CATERING MANAGEMENT berichtete).

„Im Vordergrund steht der Mensch, nicht das Tagesmenü“, so Otte-Kinast. Moderne Betriebsrestaurants schaffen Räume zur entspannten Kommunikation und zum Herunterkommen. „Mit Blick in die Zukunft sehe ich ein ungemain hohes Anforderungsprofil, mit dem Betriebsgastronomen heute konfrontiert sind. Neben verschiedenen Ernährungsstilen wie bio, vegetarisch, vegan oder paleo sind religiöse, interkulturelle und gesundheitliche Aspekte und nicht zuletzt immer differenziertere gesetzliche Vorgaben zu beachten.“ Teil ihrer Initiative sei deshalb auch das geplante Zentrum für Ernährung und Hauswirtschaft Niedersachsen, um diesen Themen in allen Generationen gerecht zu werden.

Das Zentrum geht im nächsten Jahr institutionell an den Start. Die Arbeit der vergangenen Monate und die Auswertung der Wettbewerbsergebnisse hätten gezeigt, dass der Umbau vom Essenfassen zum gesunden Genießen nicht so einfach ist. Allerdings biete dieses Vorhaben auch viele Möglichkeiten, sich entsprechend weiterzuentwickeln und seine Zielgruppen anzusprechen.

Prämierung



Landwirtschaftsministerin Barbara Otte-Kinast (vorne Mitte), die Gewinner mit ihren Urkunden, Referenten und Mitstreiter von Wettbewerb und Fachveranstaltung.

Der Wettbewerb „Betriebliche Esskultur 2018 – bewusst essen und trinken“ wurde 2018 zum zweiten Mal von der Mar-

ketinggesellschaft der niedersächsischen Land- und Ernährungswirtschaft e. V., Hannover durchgeführt. Auftraggeber ist das niedersächsische Ministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz. Bewerben konnten sich Unternehmen und Betreiber von Betriebsrestaurants, die eine beispielgebende und zukunftsweisende Betriebsverpflegung anbieten. Bewertet werden u.a. die Herkunft der Rohwaren,

die Zubereitung und Auswahl der Speisen sowie die Kommunikation mit den Gästen. Sieger in der Kategorie/Juryurteil: „Herausragend in allen Bewertungskriterien“:

- Ulrich Walter GmbH, Diepholz
- Perschmann Business Services GmbH, Braunschweig

Sieger in der Kategorie/Juryurteil: „Exzellent, mit Entwicklungspotenzial“:

- Talanx Service AG, Hannover
- Mahlzeit Nico Steinweg e. K., für die Physikalisch-Technische Bundesanstalt, Braunschweig

Neben der Siegerurkunde aus der Hand der Ministerin gab es als Preis für jedes Küchenteam 1.000,00 € für ein Teamevent.

Marketinggesellschaft der niedersächsischen Land- und Ernährungswirtschaft e. V., Hannover durchgeführt. Auftraggeber ist das niedersächsische Ministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz. Bewerben konnten sich Unternehmen und Betreiber von Betriebsrestaurants, die eine beispielgebende und zukunftsweisende Betriebsverpflegung anbieten. Bewertet werden u.a. die Herkunft der Rohwaren,