



Dietmar Hagen legt großen Wert darauf, dass sich jeder einzelne Koch in seinen Betriebsküchen mit dem Essen identifizieren kann.
Christian Behrens (2)

„Wir sind umgeben von heimischen Superfoods“

Die Welt der Betriebsrestaurants hat sich komplett geändert. Dietmar Hagen betreibt mittlerweile 26 Betriebsrestaurants in Niedersachsen. Der **Gourmetkoch spricht über Kantinentrends**, sein Konzept, Superfood und Mischkalkulationen.

12 000

Essen werden täglich insgesamt in den 26 Küchen von Dietmar Hagen zubereitet.

Eine Betriebskantine muss bei aktuellen Ernährungstrends mitgehen, aber dennoch auch traditionelle Gerichte liefern. Was macht ein erfolgreiches Kantinenkonzept aus?

Ein Essen, das schmeckt wie zu Hause, das abwechslungsreich und aus frischen Zutaten kochhandwerklich gekonnt zubereitet ist. Dazu kommt der Faktor Gastlichkeit inklusive eines modernen Designs mit hoher Aufenthaltsqualität. Wenn alle diese Faktoren ineinanderpassen, dann ist das identitätsstiftend und bindet die Mitarbeiter noch stärker an ihren Arbeitgeber.

Das klingt nach einer Herausforderung.

Jede unserer 26 Betriebsküchen ist autark in der Erstellung ihres wöchentlichen Speiseplans. Der Anspruch dabei ist, insbesondere Zutaten zu verwenden, die saisonal, reif und regional verfügbar sind. Am besten direkt vom landwirtschaftlichen Erzeuger. Nur so bleiben die Vitamine des Obstes und Gemüses im höchsten Maße erhalten. Wir kaufen also keinen vorgeputzten Salat oder vorgeschnittene Gurken ein, sondern bereiten die Gerichte komplett frisch in unseren Küchen zu.

Erzählen Sie uns mehr, wir bekommen Appetit!

Wir lassen kompromisslos alle Convenience-Produkte weg. Dazu gehört etwa auch, dass frische Gemüsebrühe die Basis für Soßen und Suppenpulver ist und wir frisch gemahlenes Dinkelmehl verwenden. Den natürlichen Geschmack der Produkte veredeln wir durch Kochkunst – schön angerichtete Teller, das ist unser Konzept. Wir wollen mit unserem Gastronomieangebot nicht die Sinne reizen, indem etwas zu viel Salz beigefügt wird, sondern wir wollen die Sinne beleben. Dazu gehört, dass wir frische Kräuter und Gewürze individuell einsetzen, Desserts frisch und gekonnt zubereiten. Das Essen darf nicht schwer im Magen liegen, sodass man nach dem Gang in die Kantine k. o. ist, sondern soll den Mitarbeitern neue Energie schenken, damit sie leistungsfähig bleiben. Ein Betriebsrestaurant ist also nicht nur ein Ort der Erho-

lung, sondern auch ein Teil des Gesundheitsmanagements des Arbeitgebers.

Das klingt danach, als wenn es bei Ihnen keine kalorienhaltige Kost gibt. Keine Chance auf Pommes und Currywurst bei Ihnen?

Wir bieten in unseren Küchen werktags zum Mittagstisch zwei bis drei Gerichte an. Das eine richtet sich an Vegetarier. Das andere Gericht darf auch gerne mal rustikal sein. Die Currywurst gibt es in unseren Küchen nur selten. Wir bieten dann lieber im Winter eine Kohlroulade an, die allerdings kleiner ausfallen darf und bei der auf einen geringeren Fettanteil geachtet wird.

Welche Trends stellen Sie noch fest?

Gesundheit als Megatrend, dazu Regionalität, Vegetarismus, Veganismus, Bowls. Ich stelle aber auch fest, dass sich das Bewusstsein der Kunden komplett geändert hat. Hochwertige Küche hat einen hohen Stellenwert. Mitarbeiter, die im Urlaub fantastisch gegessen haben, fragen sich, warum ihre Betriebsküche das nicht bietet. Immer mehr Kunden fragen nach den sogenannten Superfoods. Dabei sind wir hierzulande umgeben von heimischen Superfoods wie Meerrettich, Sanddorn und Löwenzahn, die beeindruckende Inhaltsstoffe haben. Ich sehe meine Aufgabe deshalb auch darin, unsere Gäste mit Kochtipps und Inhalten zu versorgen. Diese Weitergabe von Wissen findet zusätzlich auch in den Mitarbeiterzeitungen der Kunden statt.

Etwas zu den Zahlen: Wie viele Essen liefern Sie täglich aus? Was kostet ein Essen durchschnittlich, wie groß ist die Bandbreite? Und wie stark subventionieren Ihre Kunden die Gerichte?

Wir bereiten in den 26 Kantinen insgesamt 12 000 Essen täglich zu – immer frisch, in jeder einzelnen Küche. Diese kosten zwischen 3,70 und 5,90 Euro. Die jeweiligen Unternehmen legen noch mal 3 bis 4 Euro darauf. Das Speisenangebot in den Betriebsrestaurants ist immer eine Mischkalkulation. Pi mal Daumen kann man sagen, dass der Wareneinsatz für ein Mittagsgesicht im Durchschnitt bei 3,50 Euro liegt, dazu kommen dann noch die Personalkosten, Nebenkosten

wie Reinigungsmittel, Servietten und so weiter, dann ist man bei 8,50 Euro, die dann als sogenannte Vollherstellkosten gelten.

Für die Essenszubereitung brauchen Sie Köche. Woher bekommt man exzellente Köche?

Wir sind bei Köchen beliebt, weil man bei uns das Handwerk wirklich noch original einbringen kann, weil sie sich mit dem ausgesprochen schmackhaften und schön angerichteten Essen identifizieren können und erleben, wie zufrieden die Kunden sind. Zudem können wir geregelte Arbeitszeiten anbieten, mit Freizeit am Abend und am Wochenende, ein entscheidender Vorteil in der Gastro-Welt! Wir bieten auch eine große Abwechslung, bei uns wandern die Köche deshalb regelmäßig von Restaurant zu Restaurant. Nichts ist schlimmer für einen Koch, als 20 Jahre in der gleichen Küche kochen zu müssen.

Interview: Martin Scheele

Die zehn beliebtesten Kantinenessen 2017*

- 1 Currywurst mit Pommes // 2 Alaska-Seelachs auf Ratatouille-Gemüse mit Kräuterkartoffeln // 3 Spaghetti bolognese // 4 Köttbullar mit Pommes // 5 Jägerschnitzel mit Röstkartoffeln // 6 Cappelletti-Pesto-Pfanne // 7 Bami Goreng // 8 Lasagne bolognese // 9 Hähnchengyros // 10 Steinofenpizza

Die fünf beliebtesten vegetarischen Kantinengerichte 2017*

- 1 Cappelletti-Pesto-Pfanne // 2 Falafelbällchen mit Bulgur-Curry-Pfanne // 3 Kürbis-Kokos-Suppe // 4 Rote-Linsen-Lasagne // 5 Weizen-Currywurst mit Pommes

*Ranking des Kantinenkostenbieters Apetito

istockphoto.com/DrAfter (2)

Dr. Lippmann, Ritter & Coll. Rechtsanwälte und Notar



Die Anwälte

Dr. Winfried Lippmann, Notar
Erbrecht, Fachanwalt für Verwaltungsrecht

Arne Ritter, Rechtsanwalt
Versicherungsrecht, Verkehrsrecht

Jörn Hennigs, Rechtsanwalt
Mietrecht, Fachanwalt für Arbeitsrecht

Isabell Helms, Rechtsanwältin
Familienrecht, Fachanwältin für Insolvenzrecht

§

Die Juristen in unserer Kanzlei sind sowohl Berater als auch Vertreter für Betriebe, Unternehmen und Privatpersonen

§

Durch eng verzahnte Verbindungen zu Steuerberatern, Wirtschaftsprüfern und Sachverständigen sind wir in der Lage, kompetenzübergreifende Beraterteams zu bilden, die auf alle rechtlichen und wirtschaftlichen Bedürfnisse zugeschnitten sind.

www.drlippmann.de
post@drlippmann.de

§

Wir sind in der Lage, europaweit zu agieren und betreuen Mandanten aus vielen Staaten Europas. Wir sind Gründungsmitglied eines weltweiten Verbandes von Rechtsanwälten und Steuerberatern.

Dr. Lippmann, Ritter & Coll.
Hannover/Laatzten
Albert-Schweitzer-Str. 7 • 30880 Laatzten
Tel.: 0511 / 98 39 00