

Arbeiten, schlemmen, chillen Zum Google-Betriebsrestaurant gehören die Cafés „Flex“ und „Wiesn“

Google, München Platz 1

Mitarbeiter:
700

Umsatz:
110,8 Milliarden US-Dollar

Standorte:
München, Hamburg, Berlin

Die Kantine:
wechselnde internationale Gerichte, Getränke, Früchte und Snacks rund um die Uhr

Anzahl der Essen:
700

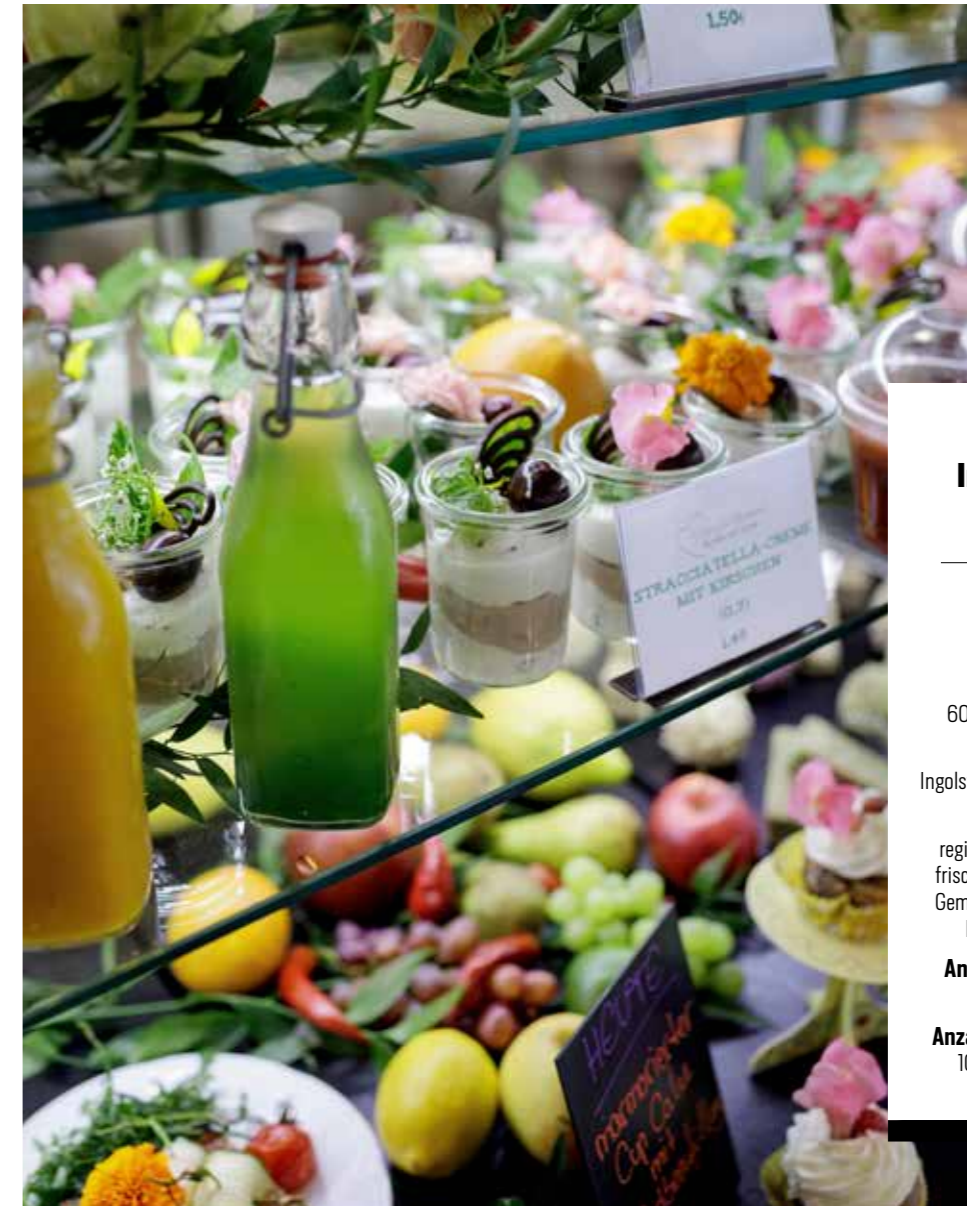
Gerichte:
50 inklusive Salate

Moderner Salon
Die Mitarbeiter von Google konferieren auch gern im lässig-stilvollen Ambiente ihrer Kantine. Essen und Getränke sind für sie kostenfrei

Fotos: Max Kratzer für FOCUS-Magazin

Höchster Genuss

Im Bürogebäude H6 in Ingolstadt weihte der Audi-Konzern 2016 seine neue Kantine ein, die beim FOCUS-Test zum Sieger gekürt wurde



Audi, Ingolstadt Platz 1

Mitarbeiter:
44 000

Umsatz:
60,1 Milliarden Euro

Standorte:
Ingolstadt und Neckarsulm

Die Kantine:
regionale Gerichte mit frischen Produkten von Gemüsebauern und der Hausmetzgerei

Anzahl der Essen:
2000

Anzahl der Gerichte:
10 Hauptgerichte

Die besten Kantinen Deutschlands

Im Wettbewerb um talentierte Fachkräfte kümmern sich Firmen vor allem um die Gesundheit der Mitarbeiter. Beim ersten bundesweiten Kaintentest ermittelten FOCUS und Food & Health e. V. **die besten Betriebsrestaurants**

TEXT VON **Beate Schindler**

Ein lichtdurchfluteter Designerbau, angenehm kühl, runde Tische, ergonomisch geformte Stühle und graue Schallschutzzyliner in acht Meter Höhe, die das Klappern des Geschirrs und die Stimmen unzähliger Menschen schlucken. An einem der Counter steht Küchenchef Christoph Nagy zwischen Babyspinat und Rucola und reicht den Gästen mal eine Komposition diverser Bio-Gemüse, mal das „Paleo Special“ – ein nach den Prinzipien der Steinzeitküche zusammengestelltes Gesundheits-Food. Die Atmosphäre erinnert an ein Szenelokal, aber das täuscht. Es handelt sich um die Kantine von Audi in Ingolstadt, eine der besten Deutschlands. Qualität beginnt bei dem 2017 eröffneten Betriebsrestaurant schon bei der Architektur: Errichtet wurde es vom renommierten Münchner Büro Behnisch. Höchstes Niveau also, vom Interieur bis zum Menü.

Die Kantine des Autoherstellers ist eines der jüngsten Beispiele für ein grundsätzliches Umdenken bei der Verpflegung von Mitarbeitern: erlesene Zutaten statt Pommes Schranke, Design statt Plastikmobilier, Atmosphäre statt Tristesse. Unternehmen wie Audi, Bahlson und die Allianz reagieren damit auf das wachsende Gesundheitsbewusstsein der Mitarbeiter und auf die Bedeutung des nachhaltigen Lifestyles. Und sie erkennen, dass eine exzellente Kantine zu jenen Vorzügen gehört, die auch den wirtschaftlichen Erfolg fördern. „Besonders Branchen mit hohem Wettbewerbsdruck um die besten Talente investieren sehr stark in diesem Bereich“, sagt Nicole Graf von der Dualen Hochschule Heilbronn und Gründerin des dortigen Studiengangs Food-Management.

Das Wort Kantine in seiner Bedeutung als Speiseraum leitet sich vom französischen Begriff „cantine“ ab und bezeichnete einst eine Soldatenschenke, während die höheren Militärs im Casino schlemmten. Und ein wenig von dem Fußsoldatenhaften, Uncharmanten bewahrten viele Kantinen leider bis ins späte 20. Jahrhundert.

Nun gibt es Bienenstöcke auf Firmenarealen, Verträge mit regionalen Metzger- und Gemüsebauern, aus der Sterne-Gastronomie rekrutiertes Spitzenpersonal: Die Verwandlung der Betriebsrestaurants in inspirierende Orte der Begegnung begann zwar spät, dafür ist die Kantinen-

Revolution in Deutschland umso eindrucksvoller.

FOCUS wollte daher gemeinsam mit Food & Health e. V. herausfinden, welche Firmen mit ihrer Gastronomie neue Maßstäbe setzen. Wo schmeckt es am besten? Wo isst man derzeit am gesündesten? Und welche Firmen arbeiten in ihren Restaurants besonders nachhaltig? Aufschluss darüber gibt der erste bundesweite Kantinentest (siehe Tabelle Seite 57): In der Gruppe der sehr großen Unternehmen (mehr als 1500 Essen pro Tag) siegte Audi, in Gruppe zwei (bis 1500 Essen pro Tag) gewann Rational in Landsberg am Lech.

Weil die neuen Angebote in den Speisesälen Ausdruck einer veränderten Firmenkultur sind, wurde nicht nur auf die Vielfalt des Angebots und auf den Geschmack geachtet. Bewertet wurde in den Kategorien Genuss, Verantwortung und Gesundheit. Der gesellschaft-



Die Jury

Vordere Reihe (v. l.): Professor Dr. Nicole Graf [Duale Hochschule Baden-Württemberg, Heilbronn], Boris Rafalski [SoulSpice, München], Otto Geisel [Koch, Food & Health e. V., München], Autorin Beate Schindler. Hintere Reihe (v. l.): Thomas Thielemann [Koch und Gastronomie], Professor Dr. Volkmar Nüssler [Tumorzentrum der Ludwig-Maximilians-Universität München], Professor Dr. Heinz Zwierzina [Universitätsklinik Innsbruck], Theresa Geisel [Food & Health e.V.], Professor Jochen Rädiker [Hochschule Konstanz, Strichpunkt Design], Gregory Thomas Emmel [Institut für Lebensmittelkultur, München]

»
Im Silicon Valley haben die großen Player die neue Esskultur geradezu verordnet
«

Otto Geisel,
FOCUS-Juror,
Food & Health e. V.

liche Wert eines behaglichen Betriebsrestaurants ist schließlich ebenso bedeutsam wie der kulinarische. Im Zeitalter von Digitalisierung und Globalisierung suchen die Mitarbeiter wieder verstärkt nach Identifikation. Der Arbeitsplatz wird zum Lebensraum. „Im Kollegenkreis eine gute Mahlzeit – das empfinden gerade Berufsanfänger als große Wertschätzung“, sagt Otto Geisel vom Verein Food & Health. Manche Firmen gehen noch einen Schritt weiter und bieten auch Kochkurse an. Wie beim Essen mit Kollegen geht es

darum, den Teamgeist zu stärken. Kurz: Die Mahlzeit am Arbeitsplatz kann entweder Gesundheit und Wohlbefinden steigern „oder eben krank und schlapp“ machen, sagt Juror Volkmar Nüssler vom Tumorzentrum München.

Preisgünstige 3-Sterne-Spezialitäten

Besonders ambitioniert war Thomas Beck, Geschäftsführer des Automobilzulieferers Vector in Stuttgart. Für die Angestellten konnte er das für sein 3-Sterne-Restaurant bekannte Hotel „Traube Tonbach“ als Partner engagieren. Für die exklusiven Speisen zahlen die Mitarbeiter vergleichsweise moderate Preise. Damit belegt Vector beim Kantinentest den ersten Platz in der Kategorie Genuss.

Wolfgang Eger, Küchenchef der Siemens-Kantine in Erlangen-Mitte, kommt es vor allem auf die Verantwortung an. Er arbeitet fast ausschließlich mit regionalen Bauernkooperativen und Metzgereien zusammen. Bei bis zu 3500 Essen am Tag ist das eine Herausforderung.

In den Angeboten der neuen Kantinen erkennt Juror Otto Geisel teils die Besinnung auf die Tugenden deutschen Unternehmertums, teils den großen Einfluss aus den USA.

Im Silicon Valley hätten die großen Player die neue Esskultur geradezu verordnet. Einer von ihnen setzt die Philosophie auch in Deutschland um: Google nahm beim FOCUS-Kantinentest mit drei Standorten teil. Auch die Food-Lounge in München mit meterlanger Obstbar und großer Auswahl an vegetarischen und veganen Gerichten gewann beim Test. Und wie in allen Google-Kantinen ist das Angebot kostenlos. ▶

Fotos: Florian Geroztzky für FOCUS-Magazin (3), Frank Siemers



Natur-Genuss
In einer Parkanlage auf dem Adidas-Betriebsgelände in Herzogenaurach steht die gläserne Designer-Kantine mit 750 Sitzplätzen

Adidas, Herzogenaurach
Platz 3 (Gesundheit)

Mitarbeiter:
5729

Umsatz:
21,22 Milliarden Euro

Standorte:
3 weitere Betriebsrestaurants in Herzogenaurach

Die Kantine:
zahlreiche Vollwert-Angebote und ein großer Anteil an frisch zubereiteten vegetarischen sowie veganen Gerichten

Anzahl der Essen:
2400

Anzahl der Gerichte:
7



Feine italienische Küche
Bei Bahlson serviert der Küchenchef Ravioli mit erlesenen Antipasti und leckerem Dessert

Bahlson, Hannover
Platz 1 (Verantwortung)

Mitarbeiter:
350

Umsatz:
559 Millionen Euro

Standort:
Hannover

Die Kantine:
Fleisch aus artgerechter Haltung, Verzicht auf Frit-teuse, besondere Aktionen, etwa mit Gastköchen

Anzahl der Essen:
220

Anzahl der Gerichte:
5 Hauptgerichte



Allianz, München
Platz 1 (Genuss)

Mitarbeiter:
2600

Umsatz:
126,1 Milliarden Euro

Standorte:
4 weitere Mitarbeiter-Restaurants in München

Die Kantine:
vitaminreiche Kost, Front-Cooking, regionale Lieferanten

Anzahl der Essen:
1700

Anzahl der Gerichte:
5 Gerichte und diverse Büfets



So lief der Test

Mensa-Mitarbeiter, Lebensmittellieferanten und Kantinen-Caterer folgten unserem Aufruf und übermittelten Tipps, Adressen, Erfahrungsberichte und Fotos aus den Großküchen unseres Landes. Auf dieser Grundlage entstand der große „Food & Health Kantinentest“ in Kooperation mit FOCUS. Die abschließende Beurteilung erfolgte in fünf Schritten.

Schritt 1: Alle genannten Unternehmen mit 20 oder mehr Mitarbeitern sandten uns ihre Speisepläne aus mindestens drei Quartalen.

Schritt 2: Die Fachjury wertete das Speisenangebot aus. Kriterien waren unter anderem der Einsatz saisonaler Produkte, die Vielfalt des Angebots sowie der Anteil an gesunder, vitaminreicher Kost. Die 100 besten Großküchen erreichten die zweite Runde und erhielten einen Fragebogen.

Schritt 3: Die Selbstauskunft der Kantinen umfasste Angaben zur Lebensmittelauswahl, den Bezugsquellen und dem Anteil regionaler Produkte. Auch die Anzahl an vegetarischen Gerichten sowie die Kundenfreundlichkeit der Öffnungszeiten spielten dabei eine Rolle. Darüber hinaus mussten die Betriebsrestaurants Auskunft über ihren Umgang mit Speiseabfällen und Plastikmüll, ihre Allergiker-Angebote und ihre Preispolitik geben. Nach Auswertung aller Antworten durch die Fachjury schafften es 27 Unternehmen in die nächste Runde.

Schritt 4: Unsere Juroren besuchten alle 27 Kantinen. Vor Ort interviewten sie die Verantwortlichen vom Geschäftsführer über die Gastronomie-Leitung bis zum Küchenchef. Danach testeten sie das Angebot.

Schritt 5: Abschließend addierten die Experten ihre Punkte aus den drei Bewertungskategorien Genuss, Verantwortung und Gesundheit. Nach der Aufteilung der 27 Großküchen in drei Gruppen (bis 750 Essen pro Tag, bis 1500 Essen pro Tag, mehr als 1500 Essen pro Tag) wurden die Sieger ermittelt.

Fotos: Florian Generetzky für FOCUS-Magazin (2), Babler + Lodde Architekten



Siemens, Erlangen
Platz 1 (Verantwortung)

Mitarbeiter:
25 000

Umsatz:
83 Milliarden Euro

Standorte:
5 weitere Mitarbeiter-Restaurants in Erlangen

Die Kantine:
enge Zusammenarbeit mit Bauern und regionalen Metzgern. Verzicht auf Thunfisch

Anzahl der Essen:
3500

Anzahl der Gerichte:
bis zu 12 Hauptgerichte

Qualität aus der Region

Naturholz und modernes Mobiliar prägen das Ambiente der Siemens-Kantine in Erlangen-Mitte. Das Fleisch bezieht der Küchenchef von heimischen Metzgern

Genuss, Gesundheit und Verantwortung

Diese **50 Kantinen** hat die Jury zu den **besten Deutschlands** gekürt

Firma/Standort	Mitarbeiter am Standort	Küchenchef bzw. Verantwortlicher (V.)	Specials	öffentlich	Sterne
Adidas, Herzogenaurach	5730	Melanie Hofmann (V.)	Mitarbeiter-Kochduell „Food Fighters“	✗	☆☆☆
AEB, Stuttgart	380	Alexander Hausherr (V.)	Liebblingsgericht-Aktionen	✗	☆☆☆
Allianz, München-Schwabing	2600	Egmont Merte (V.)	Front-Cooking zu Länderthemen	✗	☆☆☆
Allianz, Stuttgart	1800	Klaus Dieterich	Küchen-Events für Mitarbeiter	✗	☆☆☆
Audi, Ingolstadt	44 000	Helmut Bayerlein (V.)	viele Veggie-Gerichte, Hausmetzgerei	✗	☆☆☆☆
Audi, Neckarsulm	16 700	Helmut Bayerlein (V.)	Strohschwein-Projekt	✗	☆☆☆☆
Bahlsen, Hannover	350	Matthias Böttger	Gastkochen mit Sterne-Köchen	✓	☆☆☆☆
Bayer, Leverkusen	12 600	Michael Borchert (V.)	monatlich Themenwochen	✓	☆☆☆☆
Beiersdorf, Hamburg	3500	Johannes Heiss (V.)	Familientisch mit Service	✗	☆☆☆☆
Berner, Künzelsau	1100	Elmar Rensch	Liebblingsgericht-Aktionen	✗	☆☆☆☆
Continental, Schwalbach	1240	Armin Christian (V.)	Grill-Events im Sommer	✗	☆☆☆☆
Deutsche Bank, Frankfurt/M.	3200	Matthias Heß	anschauliche Produktinfos	✗	☆☆☆☆
Deutsche Börse, Eschborn	2000	Claudia Thurnhofer (V.)	begleitende Kommunikation zu Gerichten	✗	☆☆☆☆
Dr. Oetker, Bielefeld	1865	Andreas Vox (V.)	riesiges Salatbüfett, bester Pudding	✗	☆☆☆☆
Engelbert Strauss, Biebergem.	1000	Uwe Kürschner (V.)	original Pizza-Ofen	✓	☆☆☆☆
Esprit, Ratingen	1100	Martin Friedrich	hoher Anteil an Bio-Produkten	✗	☆☆☆☆
Fischer, Waldachtal	1250	Franky Giesinger	Koch-Ikone Harald Wohlfahrt als Berater	✗	☆☆☆☆
FTI, München	1200	Michael Campagna	Tischreservierung, pers. Service möglich	✗	☆☆☆☆
Google, Berlin	125	Manfred Gerstberger	kostenlose Verköstigung	✗	☆☆☆☆
Google, Hamburg	480	Ralf Schuster	gezielte Präsentation gesunder Gerichte	✗	☆☆☆☆
Google, München	700	Julia Bettinger	Kochkurse und Vorträge	✗	☆☆☆☆
Heel, Baden-Baden	740	Benjamin Valenta	„bioaktive“ Menülinie	✗	☆☆☆☆
Henkel, Düsseldorf	5850	Christian Poncin	Ernährungs-Workshops	✗	☆☆☆☆
Hipp, Pfaffenhofen a. d. Ilm	1200	Josef Holzer	eigene Rinderzucht	✗	☆☆☆☆
KfW, Bonn	800	Christoph Hoitsch (V.)	Nachhaltigkeitskonzept	✗	☆☆☆☆
LBBW, Stuttgart	6400	Goran Jamuljak-Jacob	zwölf Aktionswochen	✗	☆☆☆☆
Linde, Pullach	2700	Kurt Stümpfig	Vitalkost durch Fermentation	✗	☆☆☆☆
Lufthansa, Frankfurt/Main	430	Volker Huppert (V.)	CO ₂ -freundliche Spezialmenüs	✗	☆☆☆☆
MAHA, Haldenwang	820	Romeo Hofer	Sterne-Kompetenz in der Küchencrew	✗	☆☆☆☆
MAN, Augsburg	4000	Gerhard Frauenschuh (V.)	Teambuilding-Kochkurse	✗	☆☆☆☆
Mediengruppe RTL, Köln	2500	Thoralf Ebersbach (V.)	Coffee to go mit Pfandsystem	✗	☆☆☆☆
Merck, Darmstadt	10 000	Klaus Weber	Foodcourt mit Läden und Bistros	✗	☆☆☆☆
Metro, Düsseldorf	3200	Kathrin Lutter (V.)	günstiger Außer-Haus-Verkauf	✓	☆☆☆☆
Osrn, München	865	Mirco Frömmig	im Sommer Foodtrucks	✗	☆☆☆☆
OTTO, Hamburg	6500	Florian Kerl	eigene Bienenstöcke und Honig	✗	☆☆☆☆
Puma, Herzogenaurach	1000	Simone Hoyer	Müllvermeidungskonzept	✗	☆☆☆☆
Rational, Landsberg am Lech	950	Andreas Deyerler (V.)	Verkauf der Speisen zum Mitnehmen	✗	☆☆☆☆
Roche, Penzberg	5800	Peter Auer	Currywurst aus nachhaltiger Produktion	✗	☆☆☆☆
Santander, Mönchengladbach	1475	Josef Dengler	jährliche Gesundheitswoche	✗	☆☆☆☆
Schenker, Essen	900	Jens Brescher	hochwertiges Barbecue mit Smoker	✗	☆☆☆☆
Siemens, Erlangen/Mitte	5500	Wolfgang Eger	ein Tag pro Monat komplett fleischlos	✗	☆☆☆☆
Sixt, Pullach	1100	Christoph Piontkowsky	zeitgenöss. Kunst im Kantinenbereich	✗	☆☆☆☆
Sparkasse Vers., Stuttgart	1200	Rolf Hedel (V.)	Vermeidung von Tiefkühlware	✗	☆☆☆☆
Südzucker, Mannheim	500	Dr. Norbert Kailich (V.)	selbst hergestellte Pasta und Marmelade	✗	☆☆☆☆
Trumpf, Ditzingen	3400	Klaus Gritsch (V.)	herausragende Architektur	✗	☆☆☆☆
Vector, Stuttgart	1280	Sebastian Finkbeiner (V.)	Verkauf frischer Lebensmittel	✗	☆☆☆☆
Verdi, Mosbach	25	Anja Kuhn (V.)	Gerichte v. schwäbisch-hällisch. L.-Schwein	✗	☆☆☆☆
Wilken, Ulm	370	Harald Laatsch (V.)	Demeter-zertifiziert	✗	☆☆☆☆
WMF, Geislingen (Steige)	1600	Markus Jüngert (V.)	eigene Schweinezucht	✓	☆☆☆☆
Würth, Künzelsau	400	Andreas Neuhäuser	regionale Spezialität „Dinkelmehl-Blooz“	✓	☆☆☆☆

Food & Health-Sterne-Skala 1-5

☆☆ erste Ansätze in den Bereichen Genuss, Gesundheit und Verantwortung / ☆☆☆ strukturelle Umsetzung in den Bereichen hat begonnen / ☆☆☆☆ ausgezeichnetes Konzept und eine durchgängige Umsetzung / ☆☆☆☆☆ herausragendes Konzept mit einer ganzheitlichen Umsetzung / ☆☆☆☆☆☆ exzellentes Konzept mit einer zukunftsweisenden Umsetzung, das weitere nachhaltige Prozesse auslöst

3 Kategorien nach Anzahl der Essen pro Tag

Bis 750 Essen pro Tag (Gesamtwertung)

1. Google, München / 2. Bahlsen, Hannover / 3. Engelbert Strauss, Biebergemünd / 4. Sixt, Pullach / 5. Hipp, Pfaffenhofen

Genuss

1. Google, München
2. Bahlsen, Hannover
3. Engelbert Strauss, Biebergemünd

Verantwortung

1. Bahlsen, Hannover
2. Engelbert Strauss, Biebergemünd
3. Google, München

Gesundheit

1. Google, München
2. Engelbert Strauss, Biebergemünd
3. Bahlsen, Hannover

Bis 1500 Essen pro Tag (Gesamtwertung)

1. Rational, Landsberg am Lech / 2. Vector, Stuttgart / 3. OTTO, Hamburg / 4. MAN, Augsburg / 5. WMF, Geislingen (Steige)

Genuss

1. Vector, Stuttgart
2. Rational, Landsberg am Lech
3. OTTO, Hamburg

Verantwortung

1. WMF, Geislingen (Steige)
2. Rational, Landsberg am Lech
3. MAN, Augsburg

Gesundheit

1. Rational, Landsberg am Lech
2. Vector, Stuttgart
3. OTTO, Hamburg

Über 1500 Essen pro Tag (Gesamtwertung)

1. Audi, Ingolstadt / 2. Linde, Pullach / 3. Roche, Penzberg / 4. Allianz, München / 5. Siemens, Erlangen

Genuss

1. Allianz, München
2. Audi, Ingolstadt
3. Linde, Pullach

Verantwortung

1. Siemens, Erlangen
2. Audi, Ingolstadt
3. Linde, Pullach

Gesundheit

1. Roche, Penzberg
2. Linde, Pullach
3. Adidas, Herzogenaurach