

# GV MANAGER

DAS MANAGEMENT-MAGAZIN  
FÜR DIE GEMEINSCHAFTSGASTRONOMIE

- 8 **UMFRAGE**  
RESÜMEE UND AUSBLICK  
AUF 2023
- 22 **PRAXIS**  
STROMAUSFALL
- 28 **CONTROLLING**  
MARKTAUSSCHÖPFUNG



# Betriebsgastronomie



„Es geht darum, dem Unternehmen bzw. den Verantwortlichen zu zeigen, dass die Mitarbeiterverpflegung mehr kann, als nur Geld zu kosten. Zu zeigen, dass sie großen Beitrag am Employer Branding und an leistungsfähigen Mitarbeitern hat – und eben auch der Umwelt gut tut.“

**Christian Feist**  
Geschäftsführer,  
Gesoca



Gerichte mit geringem CO<sub>2</sub>-Fußabdruck oder lieber ein möglichst gesundes Speisenangebot? Laut Christian Feist von Gesoca wird gerade in der GV ein ökologischer Kurs umso stärker, wenn auch die Gesundheit messbar wird.

Folglich ist es sowohl aus ernährungsphysiologischen als auch klimatischen Gründen empfehlenswert, Pflanzliches zu bevorzugen.

Die Vorgehensweise bei der ernährungsphysiologischen Rezepturanpassung ist also ähnlich, die Intention jedoch eine andere. Am Ende läuft es darauf hinaus, was für das Unternehmen interessanter ist: klimaoptimierte Gerichte zu haben oder leistungsfähige Mitarbeiter. Meiner Meinung nach, kann man die Wertigkeit des CO<sub>2</sub>-Footprint durch Gesundheit aber noch stärken.

#### Warum reicht die CO<sub>2</sub>-Optimierung nicht aus?

Weil diese nicht zwingend in gesünder ernährte Mitarbeiter mündet. Eine Optimierung nach dem Gesundheitswert geht meist mit einem geringeren CO<sub>2</sub>-Fußabdruck einher – nicht aber umgekehrt. Nehmen wir das Beispiel Vollkornnudel: Diese ist ökologisch weder schlechter noch besser als eine konventionelle, aber ernährungsphysiologisch besser. Zudem gibt es auch gesundheitsförderliche Lebensmittel, die rein ökologisch betrachtet eher problematisch sind, wie Reis oder Avocado.

#### Muss man sich denn tatsächlich entscheiden zwischen dem Ziel klimaoptimierter Gerichte

**Herr Feist, Ihr Konzept der Gastronomischen Ampel bringt als „Nebeneffekt“ einen optimierten CO<sub>2</sub>-Fußabdruck mit, legt den Fokus aber auf die Optimierung der Gesundheitskennziffer. Was bedeutet das für den Prozess der Rezepturoptimierung?**

Die Auswahl des Lebensmittels ist der erste wichtige Parameter, um eine Rezeptur zu optimieren. Unsere Gastronomische Ampel stuft Lebensmittel – je nach ihrer ernährungsphysiologischen Qualität – mit einem

Wert zwischen 0 und 5 ein. Die Qualität wird durch die Nährstoff- und Energiedichte beeinflusst sowie von der Garmethodik und der Heizhaltedauer. Optisch vereinfacht werden Gerichte dann in den Ampelfarben Grün alias die beste Wahl, Gelb bzw. Rot gekennzeichnet.

Doch genau genommen muss man gar nicht so tief einsteigen. Grob vereinfacht ist es so, dass ein pflanzliches Produkt ernährungsphysiologisch besser abschneidet als ein tierisches. Das gilt analog für den CO<sub>2</sub>-Fußabdruck.



# zum Helden machen

## und dem Ziel leistungsfähiger Mitarbeiter?

In den allermeisten Fällen gibt sich beides die Hand. Am Ende des Tages sehe ich eine Kombination als richtigen Weg. Nehmen wir das Beispiel Reis: Konsequenterweise müsste man diesen vom Speiseplan streichen und stattdessen zu regionalen Alternativen wie Buchweizen greifen.

Aber zurück zur Frage nach dem Entweder-Oder: Wenn es darum geht, einen Anreiz zu schaffen, das Speisenangebot zu optimieren, dann sehe ich persönlich sowohl für das Unternehmen als auch für die Köche einen sehr großen Hebel in einer Gesundheitskennziffer.

Selbstverständlich sind klimaoptimierte Gerichte sehr wichtig und bringen auch einen guten Marketingfaktor mit sich. Ein Betriebsrestaurant mit guter Gesundheitskennziffer hat aber darüber hinaus einen Einfluss auf die Leistungsfähigkeit aller Mitarbeiter und damit auf den Unternehmenserfolg. Es gilt die Rolle der Betriebsgastronomie aufzuklären und neue Wege aufzuzeigen. Mit dem Schwerpunkt Gesundheit tut man für das Unternehmen mehr und hat ökologisch viel erreicht.

## Warum braucht es für Köche als Anreiz eine Gesundheitskennziffer, fragen Gäste nicht ohnehin verstärkt ausgewogene Speisen nach?

Das ändert nichts daran, dass der Koch keinen Anreiz hat, sein Angebot fortwährend zu hinterfragen im Sinne von: Geht nicht auch ein bisschen weniger Fleisch bei gleicher Kundenzufriedenheit? Wird vielleicht auch eine Currywurstsauce mit weniger Zucker akzeptiert? Können wir noch mehr von dem grünen Gericht verkaufen, wenn es einen speziellen Teller bekommt? Was passiert, wenn wir zwar die Currywurst anbieten, aber in der hintersten Ecke der Speisenausgabe?

Köche brauchen einen greifbaren Mehrwert, der diese Fragen rechtfertigt. Und sie brauchen einen wirtschaftlichen Anreiz. Aus genau diesem Grund habe ich die GESOCA GmbH für Gesundheitsorientierte Cateringsteuerung gegründet und bin von der Betriebsgastronomie in die Selbstständigkeit gewechselt. Um ein Tool zu entwickeln, das einerseits Köche motiviert an einem ausgewogenen

Speiseplan zu arbeiten und das andererseits als Argument für Budgetverhandlungen herhält.

Ein Caterer beispielsweise bekommt durch unser Gesoca-Bonussystem einen größeren Bonus, je gesünder sich seine Gäste ernähren – und wenn er zugleich die Kundenzufriedenheit nicht aus dem Auge lässt. Und ein Eigenregiebetrieb bekommt eine Kennziffer an die Hand, die seine Geschäftsführung versteht und Budgetverhandlungen erleichtert.

## Wie sich die Steigerung der Gesoca-Gesundheitskennziffer des Speisenangebots auf die CO<sub>2</sub>-Äquivalente auswirkt, haben Sie mit ProVeg Food Services bei einem Kunden betrachtet. Wie lauten die Ergebnisse?

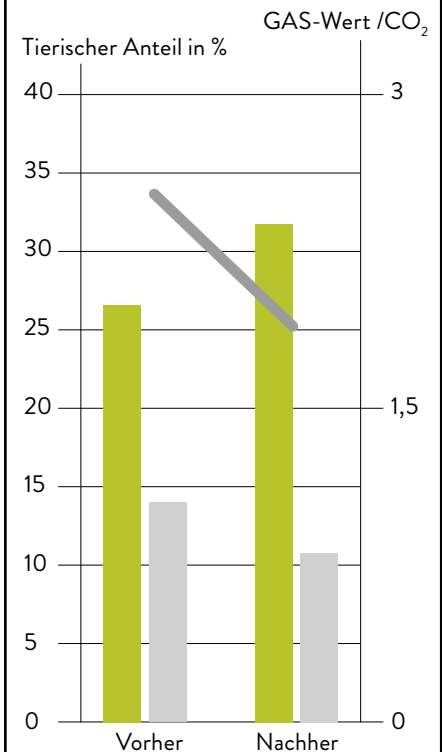
Für den Vergleich haben wir die Angebote eines Betriebsrestaurants vor und nach der Einführung von Gesoca betrachtet. Das Ergebnis: Durch die gezielte Rezepturoptimierung und ein gesundheitsorientiertes Konzept konnte der gesundheitliche Wert der angebotenen Gerichte langfristig verbessert werden. Gleichzeitig wurden die CO<sub>2</sub>-Äquivalente gesenkt. Hintergrund ist die mit der Gesundheit einhergehende Reduktion tierischer und damit auch klimaintensiver Produkte wie Fleisch, Butter, Käse und Sahne. Wichtig dabei: Die Rezepturänderungen fanden über einen längeren Zeitraum hinweg statt – immer in Hinblick auf die Gästezufriedenheit, die heute so hoch ist, wie nie zuvor. Und: Inzwischen kommen Gäste, die sich von dem herkömmlichen Ansatz nicht angesprochen fühlten.

## Wie wird die Umstellung ein Erfolg?

Es geht darum, die Betriebsgastronomie zum Helden zu machen. Dem Unternehmen bzw. den Verantwortlichen zu zeigen, dass die Mitarbeiterverpflegung mehr kann, als nur Geld zu kosten; dass sie einen großen Beitrag am Employer Branding und an leistungsfähigen Mitarbeitern hat – und auch der Umwelt gut tut. Gesundheit und Nachhaltigkeit werden künftig als Selbstverständlichkeit erachtet werden. Hier heute die richtigen Antworten zu geben, wird für das Ansehen der Betriebsgastronomie von zentraler Bedeutung sein.

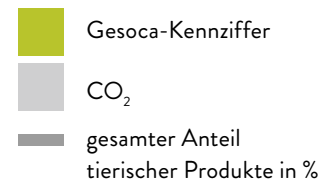
**Danke fürs Gespräch! Claudia Kirchner**

## GESUNDHEIT VS. ÖKOLOGIE



### Relativer Vergleich Gesoca-Gesundheitskennziffer (GAS) zu CO<sub>2</sub>-Äquivalenten:

Mit steigendem GAS-Wert (basierend auf geringerem tier. Anteil der Speisen) sinken die CO<sub>2</sub>-Äquivalente der Speisen.



© GVMANAGER, Quelle: GESOCA/ProVeg

## MEHR DAZU



Was ist mit der **Gesundheit der Mitarbeiter im Homeoffice**? Welchen Anteil hat **Nudging** am Erfolg? Mehr dazu online: [www.blgastro.de/gymanager/held-betriebsgastronomie](http://www.blgastro.de/gymanager/held-betriebsgastronomie)