

## Allianz, München

Platz 1,  
über 300 Essen

### Die Kantine

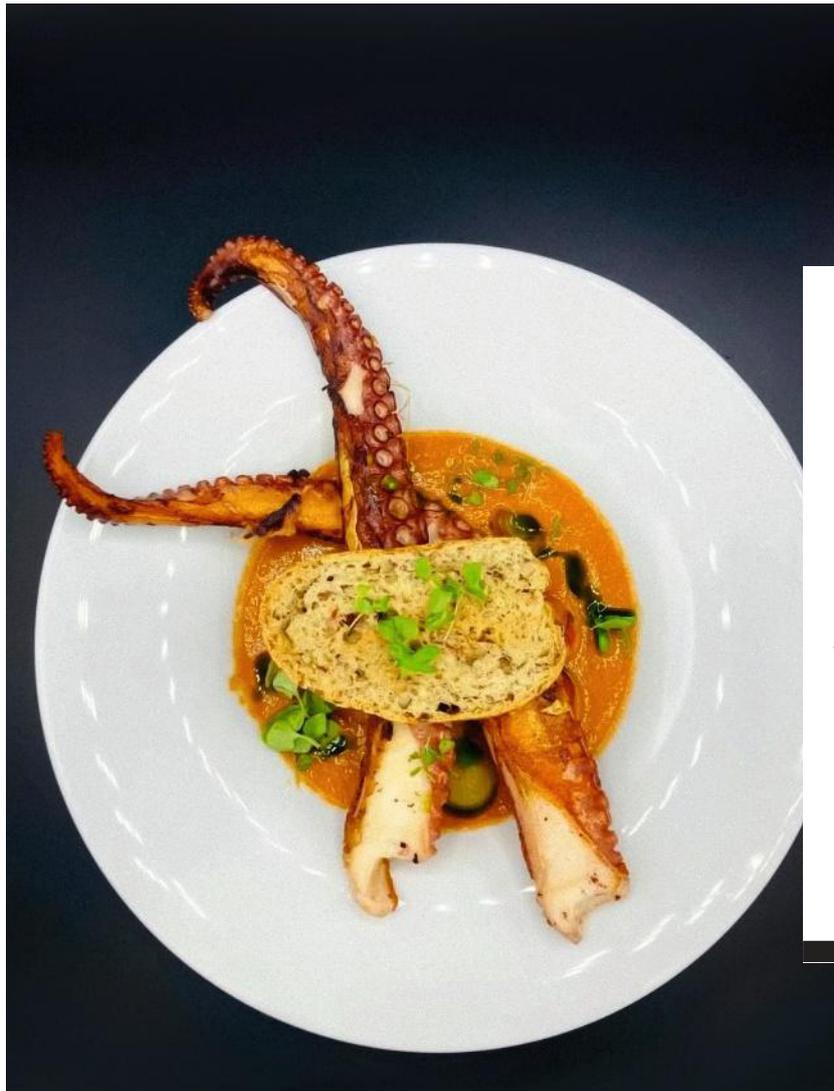
am Campus Schwabing wird in Eigenregie betrieben. Die rund 2000 Mitarbeitenden können an Countern wählen zwischen Suppe, Pizza, Pasta, vegetarischen, veganen oder fleischhaltigen Gerichten – oder sich im Restaurant „The Garden“ ein Menü für 10,50 Euro servieren lassen.

### Signature-Dish:

Blumenkohl-Tandoori  
mit Linsen

### Die neue Tellerfreude nach dem Homeoffice

Nach zwei Jahren Pandemie ist es schön, mittags wieder bekocht zu werden. Wenn die Betriebsverpflegung dann wie bei der Allianz (links) oder Vector (unten) aus einer Spitzenkantine kommt – umso besser!



**Vector,  
Regensburg**  
Platz 1,  
unter 300 Essen

#### Die Kantine

verpflegt die knapp 300 Mitarbeitenden auf höchstem Niveau: Die CANTine – Made by Traube Tonbach wird betrieben von einem Tochterunternehmen des Schwarzwälder Hotels „Traube Tonbach“.

#### Signature-Dish:

Gegrilltes Auberginen-Steak im Sojalack mit Quinoa und einer Sauce von gerösteter Paprika

## Die Top-Kantinen in Deutschland

In einer zunehmend hybriden Arbeitswelt und nach Monaten im Homeoffice spielt die Betriebsgastronomie eine neue Rolle als **Ort für Begegnung und Austausch**. Der Food & Health e. V. und FOCUS zeichnen herausragende Gastronomiekonzepte aus, die das Wirgefühls stärken und zu kreativen Pausen einladen

TEXT VON **Beate Strobel**

**A**uch ein Kopfsalat kann ein Premiumprodukt sein. Meint Sascha Rath, Kulinarik-Leiter der Primus Service GmbH. Wenn er erzählt, wie er das Herz ebenjenes Kopfsalats sanft angrillt und mit einer leichten Bozener Sauce verfeinert, dazu gehackte Salatblätter unter den hausgemachten Kartoffelstampf mischt, dann muss man ihm zustimmen: Premium ist, was man daraus macht.

„Gutes Kantinenessen ist keine Frage des Budgets, sondern der Philosophie“, bestätigen die Geschäftsführer Alexandra Michels und Sven Sommer. Die Primus Service als einer der führenden Anbieter in der Betriebsgastronomie beweist das nachdrücklich: Mit acht Kunden ist sie vertreten in den Top 50 im Kantinentest 2022.

Zum vierten Mal hat der Verein Food & Health die Kantinenlandschaft geprüft hinsichtlich der Kategorien Gesundheit, Genuss und ökologische Verantwortung. Ergänzt wurde der Kantinentest 2022 durch ein Sonderthema: Inwiefern gelingt es der Betriebsgastronomie, nach zwei Jahren Corona-Pandemie mit Homeoffice und Kontaktregeln das Wirgefühl wiederzubeleben?

### „Werkstattwagen“ fürs Team-Picknick

Die Pandemiemaßnahmen haben die Arbeitswelt verändert. Künftig werden viele Menschen täglich entscheiden, ob sie im Büro oder zu Hause arbeiten. Die Unverbindlichkeit schwächt die Verbindung zu Kollegen und zum Unternehmen.

Doch was bringt Menschen seit Urzeiten zusammen? Das Essen. Das uralte Ritual des miteinander geteilten Mahls: In der Kantine der AXA am Standort Wiesbaden ist das künftig jeden Freitag zu sehen. Kollegen können sich eine große Schüssel Eintopf an den Tisch holen und das Gericht teilen. Oder sie lassen sich einen „Werkstattwagen“ befüllen für ein Team-Picknick. Foodsharing für die Arbeitsfamilie: „Wir sehen die Kantine vorrangig als Begegnungsstätte“, sagt Christian Gröblichhoff, Gastronomie-manager bei der AXA.

„In einer hybriden Arbeitswelt haben Betriebsgastronomien eine neue Rolle inne“, bestätigt Theresa Geisel, Vorsitzende von Food & Health: „Sie müssen zu Orten werden, an denen Menschen gerne zusammenkommen, sich austauschen können und die Wertschätzung des Unternehmens spüren.“

Im Headquarter der Allianz in München-Schwabing vermittelt die Kantine sogar Hotelambiente: Die Service Lounge am Eingang bietet Concierge-Dienstleistungen von der Glühbirne für die Bürofläche bis zum Laundry-Service. Im Store werden Produkte aus der Eigenproduktion – Currys, Gulasch, Suppen, Marmelade – angeboten, aber auch Waren von Start-ups aus der Region. In der Barista-Bar holen sich Mitarbeiter einen perfekt zubereiteten Cappuccino samt Leckereien wie den Jasmin-Krapfen fürs Meeting an den Stehtisch oder ziehen sich zum stillen Arbeiten in einen der Cubes zurück.

Das Konzept, mit dem die Allianz Platz 1 im Kantinentest belegt, beruht auf der Idee, dass in der Kantine 2.0 nicht das Essen im Zentrum steht, sondern der Gast mit all seinen Bedürfnissen. „Es geht um viel mehr, als nur satt zu werden“, erklärt Egmont Merté, Leiter der Gastronomie bei der Allianz.

Trotzdem spielt das Essen natürlich eine wichtige Rolle. Und das sollte nicht nur gesund und lecker sein, sondern auch die Umwelt möglichst wenig belasten. Mit mehr als 30 Millionen Essen pro Woche (vor Corona) ist die Betriebsgastronomie ein großer Player auf dem Weg in die Klimaneutralität. Die Ernährungswirtschaft ist verantwortlich für ein Fünftel der CO<sub>2</sub>-Emissionen in Deutschland. Und die Siegerkonzepte beweisen: Betriebsverpflegung kann Gesundheit,

### So lief der Kantinentest 2022 ab:

**Step 1:** Die interdisziplinär besetzte Jury analysiert die Unterlagen der Bewerber: drei Wochenspeisepläne aus mehreren Quartalen, Onlinefragebogen und Video

**Step 2:** Digitales Interview mit den Kantinenbetreibern (ca. 1,5 Stunden)

**Step 3:** Vor-Ort-Besuch der Betriebe, die in Stufe 1 und 2 die höchste Punktzahl erreicht haben (inklusive Begehung, Diskussion und Probeessen)

**Kantinentest 2023:** Kantinen können sich jetzt bereits bewerben unter [www.food-and-health.org](http://www.food-and-health.org)

## „Kantinen werden zu Orten, an denen Menschen gerne zusammenkommen und die Wertschätzung des Unternehmens spüren“

Theresa Geisel,  
Vorsitzende  
Food & Health e. V.

Genuss und Nachhaltigkeit verbinden – und so täglich Überzeugungsarbeit leisten.

Die Kantinen kaufen zunehmend regional wie saisonal ein und legen Wert auf möglichst komplette Verwertung. Vegetarische und vegane Gerichte sind längst selbstverständlich – und begeistern. Etwa der „Polizei-Hotdog“, den Primus-Service-Kulinarik-Chef Rath für das Polizeipräsidium Südosthessen entwickelt hat: „Die Karotte wird im eigenen Saft gegart, im Ofen geräuchert, auf der Grillplatte kurz angebraten und dann im hausgemachten

Brioche-Bun garniert mit veganer Chili-Mayonnaise, gepickelten Zwiebeln und gerösteten Curry-Cashewkernen.“

### Omas Küche fürs ganze Unternehmen

Das Prinzip der kulinarischen Verführung beherrschen auch die Kantinen der Vector Informatik GmbH an den Standorten Stuttgart und Regensburg, beide ebenfalls in der Spitzengruppe des Kantinentests 2022. Betreiber ist die Finkbeiner Kantinen GmbH – ein Tochterunternehmen des bekannten Hotels „Traube Tonbach“ in Baiersbrunn. Und was die internationalen IT-Experten serviert bekommen, hat durchaus Traube-Tonbach-Niveau – aber zum kleinen Preis. „Wir wollen mit der Mitarbeiterverpflegung keinen Gewinn machen“, erzählt Thomas Beck, Geschäftsführer von Vector Informatik. Die Spitzenverpflegung solle vor allem die Haltung des Unternehmens gegenüber den Mitarbeitenden transportieren.

Auch wenn die CANTine – Made by Traube Tonbach der Finkbeiner Kantine GmbH ein externer Anbieter ist: „Wir fühlen uns als Teil von Vector“, sagt Wilfried Denk, Mitglied der Geschäftsleitung. Das neue Wirgefühl entsteht auch, weil die Kantienteams die Speisen vor den Augen der Gäste zubereiten, Fragen beantworten und sich Anregungen holen. Bei Vector wurde schon mal ein Rezept der Oma auf 200 Personen hochgerechnet und auf den Speiseplan gehoben.

So toll es ist, einen Wettbewerb wie den Kantinentest zu gewinnen: Das Lob der Gäste sei die wichtigste Motivation, sagt Denk. Etwa das eines Gastes, der sagte: „Ihr seid der Grund, warum ich mich am Sonntag wieder auf Montag freue.“

**Ofenfrisch**  
Flammkuchen  
mit Feigen und  
Honig für hungrige  
Polizisten

**Leicht & lecker**  
Quiche aus der  
Kantine des  
Polizeipräsidiums  
in Offenbach

### Polizeipräsidium Südosthessen

Platz 4,  
unter 300 Essen,  
Kategorie Genuss

#### Die Kantine

im hessischen Offenbach wird von der Primus Service GmbH betrieben. Sie punktet im Kantinentest 2022 vor allem in der Kategorie Genuss – und überzeugt mit rund 140 ausgegebenen Essen pro Tag immer mehr der Polizeibeamten durch gesunde Alternativen zum Fast Food.

#### Signature-Dish:

Krautstrudel mit Bergkäse-Kartoffel-Sauce, Feldsalat und Senfdressing



**New Work**  
Dank offener  
Küche entsteht  
mehr Nähe zwischen  
Kantinen-  
mitarbeitern  
und Gästen

### Axa, Wiesbaden

Platz 1,  
unter 300 Essen,  
Kategorie Wirgefüh

#### Die Kantine

am Standort Wiesbaden läuft unter der Regie der EUREST Deutschland GmbH. Die Betreiber lassen sich viel einfallen, um die Zusammengehörigkeit in den Teams sowie im Unternehmen neu zu stärken.

#### Signature-Dish:

AXA Pasta Speciale |  
Kräutersaitlinge |  
Frankfurter grünes Pesto |  
Pecorino

# Die neue Arbeitswelt und das Lagerfeuer im Büro

Diese **50 Kantinen** hat die Jury zu den **herausragenden in Deutschland** gekürt

Größenkategorie/Essen am Tag

Unternehmen	Name der Kantine	Stadt	Das ist besonders	Größenkategorie	Sterne
AGCO Fendt GmbH	Genusswerk	Marktobendorf	Das Restaurant ist der „Social Hub“ im Unternehmen	> 300	★★★★
Airbus Operations GmbH	Eiblick	Hamburg	Homeoffice-Pakete für eine gute und gesunde Verpflegung zu Hause	> 300	★★★★
Allianz Deutschland AG	Canteen Schwabing	München	Zentrale für das Rundum-wohlfühl-Erlebnis in Sachen Genuss und Gesundheit	> 300	★★★★★
AOK NordWest		Dortmund	Frische, regionale Produkte, frei von Zusätzen	< 300	★★★★
AUDI AG	N51	Ingolstadt	Die Audi-Tischrunde ermöglicht das Kennenlernen neuer Kollegen im Unternehmen	> 300	★★★★
AXA Konzern AG		Wiesbaden	Rundumversorgung mit Café über den eigenen Bäcker bis hin zum 24/7-Markt	< 300	★★★★
AXA Konzern AG	Veedel	Köln	Sharing-Konzepte zum Teilen unter den Kollegen, z. B. bei einer Pizzaparty	> 300	★★★★
AXA Konzern AG		Hamburg	Die Rückkehr ins Büro wird gefeiert unter dem Motto „Einfach zusammen“	< 300	★★★★
Axel Springer SE	Kiez-Gastronomie	Berlin	Einzigartige Rooftop-Bar mit 360°-Blick über Berlin	> 300	★★★★★
BMW AG	Werk Landshut	Landshut	Die Gastronomie spiegelt die unternehmensinterne Nachhaltigkeitsstrategie wider	> 300	★★★★
Boehringer Ingelheim	Biberach	Biberach an der Riß	Der Klima-Counter bringt den Mitarbeitenden klimafreundliche Ernährung näher	> 300	★★★★
Business Park Artecom	Flavour Network	Ismaning	Das zukunftsweisende Deli-Konzept vereint Regionalität und Gesundheit	> 300	★★★★
Commerzbank AG	Tower Plaza	Frankfurt am Main	Die Speisekarte nennt den Gesundheits- und Nachhaltigkeitswert der Speisen	< 300	★★★★
Covestro Deutschland AG		Dormagen	Kreative vegetarische und vegane Speisen	< 300	★★★★
Covestro Deutschland AG		Leverkusen	Gastronomie ist zentraler Akteur und das Spiegelbild der neuen Unternehmenskultur	> 300	★★★★
Covestro Deutschland AG		Krefeld	Kochkurs am Praktikantentag bringt den Bewerbern die Unternehmenswerte näher	< 300	★★★★
Deutsche Post DHL Group	Casino im Tower	Bonn	Das Restaurant ist als Erlebniswelt der Unternehmenswerte und -produkte gestaltet	> 300	★★★★★
Dörken Service GmbH	Dörken Herdecke	Herdecke	Fördert als „Care Company“ das interne Gemeinschaftsgefühl	< 300	★★★★
DZ BANK AG	Kasino & Pavillon	Frankfurt am Main	Regelmäßig gemeinsames Mitarbeiterfrühstück, zubereitet durch den Küchenchef	> 300	★★★★
fischerwerke		Waldachtal	Kochkurse für die Kinder der Mitarbeitenden	> 300	★★★★
Fresenius SE & Co. KGaA	Restaurant-EK3	Bad Homburg	„From root to leaf“-Konzept für vegane und vegetarische Gerichte	< 300	★★★★
Hannover Rück SE	KWA50	Hannover	Ein eigener Konditor sorgt für süße Pausen	< 300	★★★★
Haufe Group	Rudolf's	Freiburg	Herausragender Social-Media-Account informiert die Mitarbeitenden	< 300	★★★★★
Henkel AG & Co. KGaA	The Taste of Asia	Düsseldorf	Die digitale Morning-Show „Gastronomy Inside“ informiert die Gäste	< 300	★★★★
InfraServ Gendorf		Burgkirchen a. d. Alz	Die „Lieferantenwand“ zeigt, woher die regionalen Produkte stammen	> 300	★★★★
Leica Camera AG	Casino, Café Leitz	Wetzlar	Die in der Gastronomie entwickelten Leica-Pralinen gibt es weltweit in Leitz-Cafés	< 300	★★★★
Mercedes-Benz Group AG	Kantine Campus V	Stuttgart	Fondue-Abende u. Ä. fördern das Gemeinschaftsgefühl im Team	> 300	★★★★
Mondelez Deutschland	Restaurant Culina+	Bremen	Monatlich wechselnde Produkttische informieren über gesunde Ernährung	< 300	★★★★
MorphoSys AG	Ignaz	Planegg	Mehr Platz durch Homeoffice wird für Gastrogemeinschaftsflächen genutzt	< 300	★★★★
Office First (Maintower)	M. Tower, Horizont	Frankfurt am Main	Das zukunftsweisende Hybridkonzept vereint Betriebs- und öffentliche Gastronomie	< 300	★★★★
Polizei Südosthessen		Offenbach	Die kreativen Speisen aus regionalen und gesunden Zutaten halten fit	< 300	★★★★
R+V Versicherung	Abraham Lincoln	Wiesbaden	Die „Team Share Plate“ fördert Austausch und Gemeinschaft	< 300	★★★★
RATIONAL AG	Betriebsrestaurant 3	Landsberg am Lech	Einkauf bei kleinen, regionalen Produzenten fördert die nachhaltige Landwirtschaft	> 300	★★★★★
robatherm GmbH & Co. KG	robatherm	Jettingen-Scheppach	Kostenfreies Essen zeigt täglich Wertschätzung für das Engagement des Teams	< 300	★★★★
Robert Bosch GmbH		Abstatt	Das engagierte Gastroteam lebt Gemeinschaftsgefühl jeden Tag aktiv vor	> 300	★★★★
SAP SE	WDF20	Walldorf	Neue Kollegen kennenlernen mit der „Never Lunch Alone“-App	> 300	★★★★
Schuler Group GmbH		Göppingen	Die Qualität des Restaurants hilft elementar bei der Personalsuche	< 300	★★★★
Swiss Life AG	Swiss Life Casino	Garching	Mithilfe der Gastronomie kommuniziert das Unternehmen seine Strategie	> 300	★★★★
TARGO Deutschland GmbH		Duisburg	Abteilungsinterne „Back to Office“-Frühstück-Events	< 300	★★★★
TEAG Thüringer Energie AG	Hauptverwaltung	Erfurt	Das Restaurant ist der soziale Mittelpunkt des Arbeitstages	> 300	★★★★
TeamBank AG	eat & meat	Nürnberg	Im Format „Kaffeeklatsch“ laden sich Kollegen gegenseitig ein	< 300	★★★★
tesa SE	Hugo's	Norderstedt	Viele Gastro-Aktionen wie Frühstück, Weihnachtsmarkt oder Beachbar	> 300	★★★★
Tex Instruments	Navitas	Freising	Starkes Regionalkonzept zur Unterstützung der lokalen Landwirtschaft	> 300	★★★★
Union Investment	MainTor Areal	Frankfurt am Main	Drei unterschiedliche Restaurants von klassisch über Streetfood bis Bowls	> 300	★★★★★
Vector Informatik GmbH	CANTine	Stuttgart	Zu Weihnachten gab's eine 3-Gänge-Box für zu Hause	> 300	★★★★★
Vector Informatik GmbH	CANTine	Regensburg	Das Restaurant als „Lagerfeuer“ des Unternehmens	< 300	★★★★★
Vitesco Technologies GmbH	Entwicklungszentrum	Regensburg	Kauft aktiv landwirtschaftliche Überschussware, um Food Waste zu reduzieren	< 300	★★★★
Vorwerk SE & Co. KG		Wuppertal	Präsentationsfläche für unternehmenseigene Produkte (z. B. Thermomix)	< 300	★★★★
Wentronic GmbH	Benny's	Braunschweig	Das Gemeinschaftsgefühl ist der Erfolgsfaktor des Unternehmens	< 300	★★★★
WMF GmbH	Millionenbau	Geislingen/Steige	Gemeinsames Frühstück des Gastroteams für Zusammenhalt und Wirgefühl	> 300	★★★★

„Food & Health“-Sterneskala 1-5: ★ Erste Ansätze in den Bereichen Genuss, Gesundheit und Verantwortung ★★ Strukturelle Umsetzung hat begonnen

★★★ Ausgezeichnetes Konzept, durchgängige Umsetzung ★★★★ Herausragendes Konzept, ganzheitliche Umsetzung

★★★★★ Exzellentes Konzept mit zukunftsweisender Umsetzung, das weitere nachhaltige Prozesse auslöst (♣ = halber Stern)

## Die Sieger nach Größe und Kategorien

### Über 300 Essen

#### Gesamt

1. Allianz
2. Axel Springer
3. Vector Stuttgart
4. Union Investment
5. Rational

#### Verantwortung

1. WMF
2. Rational
3. Vector Stuttgart
4. Business Park Artecom
5. Mercedes-Benz

#### Gesundheit

1. Allianz
2. Boehringer
3. Rational
4. Union Investment
5. Deutsche Post DHL

#### Genuss

1. Vector Stuttgart
2. Axel Springer
3. Allianz
4. Deutsche Post DHL
5. Union Investment

#### Wirgefühl

1. Axel Springer
2. AXA, Köln
3. Allianz
4. Union Investment
5. SAP

### Bis 300 Essen

#### Gesamt

1. Vector Regensburg
2. Haufe-Lexware
3. MorphoSys
4. Fresenius
5. AXA, Wiesbaden

#### Verantwortung

1. MorphoSys
2. Vector Regensburg
3. Wentronic
4. Haufe-Lexware
5. robatherm

#### Gesundheit

1. Fresenius
2. MorphoSys
3. Haufe-Lexware
4. Covestro Krefeld
5. Vector Regensburg

#### Genuss

1. Vector Regensburg
2. Haufe-Lexware
3. robatherm
4. Polizeipräsidium Südosthessen
5. Office First

#### Wirgefühl

1. AXA, Wiesbaden
2. AXA, Hamburg
3. Vector Regensburg
4. TeamBank
5. Fresenius