

MITARBEITERVERPFLEGUNG DER TREND IN DEN PERSONALRESTAURANTS GEHT ZU GESUNDER UND GENUSSVOLLER ERNÄHRUNG

Vitaminreich ist das neue «Schnipo»

Schnell, gut, gesund und preiswert: In den Personalrestaurants wird immer mehr Gewicht auf genussvolle und ausgewogene Ernährung gelegt. Das wirkt sich positiv auf die Leistungsfähigkeit der Mitarbeitenden aus, sagen die Catering-Betriebe.

In der Schweiz arbeiten so viele Leute wie noch nie: Die Zahl der Erwerbstätigen lag Ende Dezember bei über fünf Millionen. Fast eine Million von ihnen verpflegt sich täglich in Mitarbeiterrestaurants. Eine Masterarbeit an der Uni Bern unter dem Titel «Nutzen von Personalrestaurants» kam kürzlich zum Schluss, dass sich Berufstätige im oft stressigen Alltag nicht immer genügend Zeit für die Verpflegung nehmen.

Geessen wird in Pausen, vor dem Bildschirm oder unterwegs. Dies hat laut Studie nicht nur negative Auswirkungen auf die persönliche Gesundheit, sondern auch auf die Arbeitsmoral. Eine ausgewogene und genussvolle Verpflegung wirkt sich hingegen positiv auf die Arbeitsleistung aus: Produktivität, Zufriedenheit und Qualität der Zusammenarbeit steigen.

Anforderungen gestiegen

Das Unternehmen SV Schweiz ist hierzulande Marktführerin und führt über 300 Mitarbeiterrestaurants und Mensen, davon rund 80 in der Region Zürich/Zürichsee. Die Tochter der SV Group (Dübendorf) war an der erwähnten Studie beteiligt. Die Medienverantwortliche von SV Schweiz, Marion Münstermann, ist überzeugt: Ob Personalrestaurant oder Mensa, immer mehr Gäste achteten darauf, wie sich



Knackig, frisch und regional: Eine gesunde und leichte Personalküche kommt nicht nur den Mitarbeitenden zugute, sondern auch den Firmen.

Keystone

ihr Essen zusammensetzt – und woher es kommt. Gesund Essen am Mittag beeinflusst die Leistungsfähigkeit am Nachmittag – «und zufriedene, gesunde und somit auch leistungsfähige Mitarbeitende sind für Firmen zen-

tral». Besonders heute, da viele Gäste Berufe in sitzenden Tätigkeiten ausüben, komme einer gesunden und ausgewogenen Ernährung grosse Bedeutung zu. Der Vorteil der Mitarbeiterrestaurants liege darin, dass sie sich

meistens im gleichen Gebäude wie der Arbeitsplatz befinden, so dass die Arbeitnehmenden keine wertvolle Mittagszeit durch einen langen Anfahrtsweg verlieren. Die Ansprüche der Gäste an SV Schweiz lauteten, «bei uns

schnell, gut, gesund und preiswert essen zu können».

Auch Patrik Scheidegger, COO Gastronomie der ZFV-Unternehmungen, stellt fest, dass die gesunde Ernährung in der Arbeitswelt von heute zentral ist: «Das

spüren wir bei den Ausschreibungen.» Dazu gehörten neben den Hauptmahlzeiten auch ein attraktives Zwischenverpflegungsangebot sowie Verpflegungsmöglichkeiten, die schnell gehen sollen und trotzdem gesund sein müssen.

Die ZFV-Unternehmungen in Zürich führen schweizweit rund 180 Betriebe. Dazu zählen neben Hotels, Restaurants und Bäckereien auch etwa 140 Gemeinschaftsgastronomiebetriebe. Ein Drittel davon liegt im Grossraum Zürich, darunter das Generali-Restaurant Adliswil und das Restaurant Indigo im Goldbach-Center in Küsnacht.

Regionalität und Saisonalität

Ernährungstechnisch beobachtet Münstermann aktuell einen Trend hin zu kreativen Vegi-Gerichten und ausgewogenen Menüs. Zunehmend wichtiger wird auch das Thema Soft Health: Dabei geht es nicht mehr um weniger Fett oder Zucker, sondern um vitaminreiche Kost wie Salat, Früchte und Gemüse. Aber auch traditionelle Menüs, «die wir von der Kindheit her kennen und zu Hause eher weniger gekocht werden, da die Zubereitung viel Zeit in Anspruch nimmt, werden tendenziell sehr gerne gegessen». Dazu gehören Bratengerichte. Dazu kommen immer noch Klassiker wie Geschnetzeltes mit Röstli oder der Fleischvogel mit Kartoffelstock und Seeli.

Auch Patrik Scheidegger macht klare Präferenzen aus: «Vegetarisch und vegan sind zwei wichtige Ansätze.» Neben diesen spielen aber auch weitere Trends wie Regionalität und Saisonalität eine wichtige Rolle.

Thomas Schär

Sensirion bewegt sich und seine Mitarbeitenden

Der Stäfner Sensoren-Spezialist Sensirion lässt sich sein betriebliches Gesundheitsmanagement einiges kosten. Das Angebot wird von der Mitarbeiterseite her gerne benutzt.

Das Thema Gesundheitsmanagement geniesst bei Sensirion einen hohen Stellenwert. Neben der Ernährung gehört beim 1998 gegründeten und heute weltweit führenden Hersteller von Sensoren und Sensorlösungen zur Messung und Steuerung von Feuchte, Gas- und Flüssigkeitsdurchflüssen vor allem der Bereich Sport dazu. Sensirion bietet zahlreiche Programme an, vor allem über den Mittag, aber auch abends, an-

gefangen vom Tennis über Fussball und Unihockey bis hin zu Yoga und Massagen. Die Nachfrage nach diesen Angeboten bezeichnet die dafür zuständige Personalverantwortliche bei Sensirion, Carola Schullerus, firmenintern als sehr gross.

Kampagne zur Nachtschicht

Es bestehe ein Grundinteresse seitens der Mitarbeitenden an den Themen Ernährung, Gesundheit und Sport, meint Schullerus: «Sie schätzen und nutzen unsere Aktivitäten.» Es reiche heute nicht mehr, als Arbeitgeber «nur» interessante Jobs anzubieten: «Wir ziehen damit gute Leute an, aber wir wollen ihnen mehr bieten.» Dazu kommt, dass Sen-

sirion ein junges Unternehmen mit vorwiegend jungen Mitarbeitenden ist, «die diese Haltung ein Stück weit vom Arbeitgeber auch einfordern». Die Industriebranche beschäftigt rund 600 Mitarbeitende, davon 550 am Hauptsitz in Stäfa. Geforscht, entwickelt und produziert wird am Zürichsee.

Ein aktives Gesundheitsmanagement sieht Schullerus als Teil der Firmenkultur von Sensirion. Es zähle das «Miteinander», neben «Topleistung» und «Fair und ehrlich», einer der drei grundlegenden Firmenwerte von Sensirion: «Eine Ellbogenkultur kennen wir nicht.» Oft gehe es um Kleinigkeiten. So erhält jeder Mitarbeiter an seinem ersten

Arbeitstag eine Wasserflasche, «damit er am Arbeitsplatz immer genug zu trinken hat». Allen Mitarbeitenden wird zudem jederzeit ein saisonales Früchteangebot zur Verfügung gestellt. Im vergangenen Jahr hat Sensirion – in Zusammenarbeit mit der Suva – eine interne Kampagne in der Produktion zum Thema «Gesundheit in der Schichtarbeit» gestartet. Dabei geht es darum, zu vermitteln, wie man sich beispielsweise während der Nachtschicht richtig ernährt.

In der Mittagspause sei es selbstverständlich, berichtet Schullerus, dass sich die gesamte Belegschaft im firmeneigenen Personalrestaurant verpfleget: «Da kann es durchaus sein, dass

man auch einmal mit dem CEO am Tisch sitzt.» Auch hier steht ein gesunder und ausgewogener Menüplan im Zentrum. Am Mittagstisch als Begegnungsort entstünden aber auch wichtige soziale Kontakte und Interaktionen. Hinter der Aussage, dass nach dem Besuch des Personalrestaurants zwei von drei Arbeitnehmenden motivierter arbeiten, wie einer Studie der Uni Bern vom letzten Herbst zu entnehmen ist (siehe Bericht oben), kann sich Schullerus voll und ganz anschliessen.

Auf dem Siegerpodest

In dieses Bild passt die Teilnahme eines Teams von Sensirion am zweiten schweizweiten Team-

wettbewerb des Zürcher Start-ups We Act zum Thema Ernährung mit dem Ziel, Nachhaltigkeit, Gesundheit und Teamgeist am Arbeitsplatz zu fördern. Während dreier Wochen nahmen im vergangenen September 480 Teilnehmer aus 24 Organisationen aus der ganzen Schweiz teil.

Dabei standen jede Woche sogenannte Challenges auf dem Programm, wie täglich mindestens zwei Liter Wasser zu trinken, fünf Portionen Gemüse und Früchte pro Tag zu essen oder sich eine Woche lang vegetarisch zu ernähren. Für die Erfüllung der einzelnen Aufgaben gab es Punkte zu gewinnen. Sensirion landete als Organisation auf dem dritten Platz. Thomas Schär

Nachgefragt



Emanuel Steiner, CEO
Felfel AG, Zürich

«Am wichtigsten ist, dass ein Gericht fein ist»

Schliesst Felfel mit seinem Angebot eines mit Fertigprodukten ausgerüsteten High-Tech-Lebensmittelautomaten eine Marktlücke in der Schweiz?

Emanuel Steiner: Die Nachfrage nach Felfel ist gross: Wir erhalten zurzeit bis zu 30 Anfragen von Firmen pro Woche – es gibt bereits eine Warteliste. Mittlerweile essen über 10 000 Arbeitnehmende «Felfel». Mit Felfel haben erstmals auch KMU zwischen 50 und 500 Mitarbeitenden die Möglichkeit, ihren Mitarbeitenden gutes Essen aufzutischen.

Kann aber ein Verpflegungsautomat einen Kantinen- oder Restaurantbesuch ersetzen?

Auf alle Fälle. Mittlerweile haben wir einige Grosskunden mit über 500 Mitarbeitenden, welche sich für Felfel und nicht für eine Kantine entschieden haben, da das Angebot breiter ist und auch für Grossfirmen günstiger sein kann als eine eigene Kantine. Da wir kein Essen produzieren, sondern Food Scouts haben, welche die besten lokalen Köche auswählen, sind wir vielfältiger als ein Restaurant oder eine Kantine.

Die Betreiber von Personalrestaurants sprechen von einem Trend hin zu einer gesunden und dennoch genussreichen Ernährung: Stellen Sie das bei Ihren Kunden auch fest?

Der Trend vom gesunden Essen hat bestimmt auch uns in der Startphase mitgeholfen und unsere Werte geprägt. Unser Essen ist natürlich und ultrafrisch – wichtige Merkmale von gesunder Ernährung. Auch lassen wir Geschmacksverstärker weg. Am wichtigsten bei der Menüentwicklung ist aber, dass ein Ge-

richt fein ist. Das Herz isst mit. Und wenn das Herz glücklich ist, hat man mehr Freude und Energie und lebt so gesünder und arbeitet besser.

Ist es in Tat und Wahrheit nicht so, dass Arbeitnehmer immer weniger Zeit haben, sich über Mittag ausgiebig zu verpflegen?

Wir arbeiten mit verschiedenen Firmen zusammen: mit Produktionsbetrieben, wo bereits um 9 Uhr zu Mittag gegessen wird, oder mit Anwaltsfirmen, wo auch mal bis spät in die Nacht gearbeitet wird. Unsere Daten sagen,

dass Mitarbeitende über Mittag eher wieder gemeinsam essen – dass aber Leute auf der anderen Seite auch nicht mehr so strikt um 12 Uhr essen, sondern sich nach individuellen Präferenzen über den ganzen Tag verpflegen. Grundsätzlich fördern wir das gemeinsame Essen. ths

Felfel AG Das Start-up wurde vor drei Jahren in Zürich gegründet und beliefert Firmen mit vorbereiteten und qualitativ hochwertigen Esswaren ins Büro respektive in den bereitgestellten Kühlschrank.