



Zum Vorzeigen
Die Kantine der Allianz SE am Englischen Garten in München wurde 2012 auf den neuesten Stand gebracht



Hhm, Thymian!
Kräuterfan Manfred Bauer, der Kantinenchef, mag's frisch



Die Frische
von Obst und Gemüse ist ein wichtiges Kriterium der Jury

Deutschland, 12 Uhr, Mahlzeit!

Mitarbeiter-Restaurant statt Massenabspeisung: FOCUS sucht **die beste Kantine**

Eine Kantine im dunklen Keller, große Lkw-Fuhren mit Convenience-Food und bis abends ein schwerer Magen – für die meisten Berufstätigen ist dies das Bild der klassischen deutschen Mittagspause.

Doch in Deutschlands Unternehmen hat sich was getan. Ob im Dax-Konzern oder Mini-Start-up – immer häufiger heißt es: Liebe geht durch den Magen!

„Wie wird gekocht? Woher kommen die Produkte? In welcher Umgebung esse ich?“, diese Fragen werden wichtiger, sagt Otto Geisel, Mitbegründer von Food & Health e. V. in München.

Laut einer Contintentale-Studie wünschen sich 77 Prozent der Beschäftigten an ihrem Arbeitsplatz Angebote für eine gesunde Ernährung. Geisel: „Viel wichtiger als das tägliche Stück Billigfleisch sind Frische und ein großer Anteil an kreativ zu-

FOCUS

in Kooperation mit

Food & Health

Wo schmeckt's am besten?

Gemeinsam mit Food & Health e. V. ermittelt die FOCUS-Redaktion die 50 besten Kantinen Deutschlands. Jeder kann mitmachen, vorausgesetzt, der Betrieb hat mindestens 20 Angestellte.

Die Jury

Eine zehnköpfige Expertengruppe bewertet die Angebote. Diese Jury, bestehend aus Wissenschaftlern und Profis aus der Praxis, küren die Unternehmen, die mit ihren Kantinenkonzepten am meisten überzeugen.

Was zählt...

Zu den Kriterien gehören etwa Frische und Qualität der Lebensmittel. Auch die Nachhaltigkeit (Regionalität, Saisonalität) sowie Auswahl und Anteil an vegetarischen und veganen Speisen



Food-Experte
und Jury-Mitglied Otto

werden beurteilt.

Für die Juroren sind auch Darbietung, Preisgestaltung und Verfügbarkeit von Bedeutung.

So geht es

Also, liebe Leserinnen und Leser: Wenn Sie Ihre Kantine empfehlen können, schreiben Sie uns! Vielleicht wird sie von unseren Juroren unter die Top 50 gewählt. Wir freuen uns über Ihren Vorschlag bis 17. August 2017.

Schreiben Sie an:
kantinentest@focus-magazin.de

bereiteten fleischlosen Gerichten.“ Der Personalchef eines großen Unternehmens weiß sogar: „Es gibt tatsächlich Kollegen, die wegen unserer guten Kantine den Vertrag unterschrieben haben.“

Immer mehr Chefs versuchen, auf Wünsche der neuen Mitarbeitergeneration einzugehen. Und dies nicht ganz uneigennützig. Wer sich zwischendurch gut stärkt, arbeitet besser. Die Weltgesundheitsorganisation WHO schätzt, dass durch adäquate Ernährung der Produktionslevel um 20 Prozent angehoben werden kann.

Weil immer mehr Unternehmen tolle Konzepte entwickeln, sucht FOCUS gemeinsam mit Food & Health e. V. Deutschlands beste Kantinen. „Zählen werden gute Ideen, aber auch der Grad der Umsetzung“, verrät Otto Geisel, der als Jury-Vorsitzender fungieren wird. ■

BEATE SCHINDLER