

HILTI DEUTSCHLAND AG, KAUFERING

Prozesse neu denken

SV Deutschland arbeitet bei der Hilti Deutschland AG seit zwei Jahren mit dem Gesoca-System. Möglich wird dies auch durch effiziente Warenwirtschaft. (Von Maxi Scherer)



Der Ausgabebereich bei Hilti umfasst fünf Stationen: Zwei klassische Ausgaben sowie drei Aktionstheken mit Wok, Pizza sowie einer Grill- und Wok-Station. Fotos: CM/max

Das Aprikosen-Senfhähnchen mit Rosmarinkartoffeln und Blattspinat ist grün markiert und kostet 2,70 Euro. Die Seelachs-lasagne mit Shrimps und Paprika inklusive Zitronensahnese, direkt daneben, ist gelb auf der Tafel angeschlagen. Sie kostet – hoppla! – 4,60 Euro.

Rot, Gelb, Grün: Die Farben zeigen nach der an der Hochschule Niederrhein von Prof. Dr. Peinelt entwickelten „Gastronomischen Ampel“ an, welche Gerichte im Hinblick auf medizinisch-ernährungsphysiologische Aspekte die bessere Wahl sind. Die Sahnesoße macht im beschriebenen Fall das zweite Gericht nicht ganz so empfehlenswert wie das erste. Die Bedeutung der Kennzeichnung erschließt sich von selbst und ist auch vielen in der Branche bereits bekannt. Doch woher stammt der Preisunterschied?

Das Industrieunternehmen Hilti in Kaufering hat sich mit der Erweiterung und dem Umbau der Betriebsgastronomie im Herbst 2015 dazu entschlossen, das Gesundheitssystem „Gesoca – Kantinen gesund fördern“ zu installieren. Dieses setzt

bei den Subventionen an, mit denen Unternehmen ihre Betriebsgastronomie unterstützen: Gesunde, nach der gastronomischen Ampel grün gekennzeichnete Gerichte werden stärker bezuschusst als gelb gekennzeichnete. Rote erhalten gar keine Subventionen. Beim Aprikosen-Senfhähnchen mit Rosmarinkartoffeln und Blattspinat sind die Werte der Nährstoffe offenbar entsprechend den Vorgaben der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE).

Auf diese Weise ist es bei Hilti möglich, für täglich 3 Euro günstig zu essen – und sich trotzdem gesund zu ernähren. Das ist keine Selbstverständlichkeit, zumeist gilt das Gegenteil: Wenig gesundheitsförderliche Speisen lassen sich häufig billiger produzieren als eine Kombination aus magerem Fleisch und Gemüse oder gar vegetarischen Speisen und werden in der Regel auch für weniger Geld angeboten.

Für die Belegschaft wird also bei Hilti ein finanzieller Anreiz für gesunde Ernährung gesetzt.

Das funktioniert: 46 % der Belegschaft nimmt ein grün gekennzeichnetes Menü.

Im September 2017 war das 3.626-mal, während das rot gekennzeichnete Gericht nur 1.239-mal über die Theke ging. In Betracht der Hitlisten deutscher Caterer, die regelmäßig von Currywurst, Spaghetti Bolognese und Wiener Schnitzel mit Pommes angeführt werden, ist dies zu nächst einmal erstaunlich.

Obst macht Lust

Auch sonst macht SV Deutschland bei Hilti hinsichtlich einer gesunden Verpflegung der Gäste vieles richtig: Präsent an der ersten Theke stehen Etageren mit Obst, die genauso Lust machen, zuzugreifen, wie die kleinen süßen Desserts. Die Salatbar enthält nicht nur Toppings mit Nüssen und Kräutern, sondern auch besondere Öle, die sich die Gäste selbst nehmen können. Wasser gibt es kostenlos. Es wird salzarm gekocht. Wer mehr Würze benötigt, für den stehen auf den Tischen Mühlen mit Stein- oder Meersalz sowie Pfeffer.

Doch in einem produzierenden Betrieb des Metallgewerbes wie Hilti, in dem viele Männer arbeiten, geht Küchenalltag nicht ohne deftige Brotzeiten: Mittwochs gibt es

Leberkäs, freitags stehen vormittags Weißwurst und Wiener auf dem Programm. „Die laufen aber außerhalb der Subventionierung“, schmünzelt Restaurant-Manager Stephan Marjanov.

„Wir haben aus wirtschaftlichen Gründen gar kein Interesse, mehr rote Gerichte anzubieten. Sie sind für den Gast teuer und werden deshalb nicht ganz so häufig abgenommen, gleichzeitig erwirtschaften wir damit nur wenig mehr als die Produktionskosten“, sagt Marjanov. „Je mehr grün wir verkaufen, umso mehr verdienen wir.“ Drei rot gekennzeichnete Gerichte müssen jedoch pro Woche auf dem Plan stehen, das hat sich der Betriebsrat bei Hilti gewünscht, der das Gesoca-System mitträgt.

Schon vor der Neuausschreibung der Betriebsgastronomie stand für die Firma Hilti die Zusammenarbeit mit Gesoca fest. Damit war das Unternehmen der erste Betrieb, der das System in der Praxis anwendete. Die Umsetzung war für alle Beteiligten Neuland. Viele Gespräche waren nötig, um das Vorhaben zum Laufen zu bringen. „Wir haben als Betriebsgastronomie auch einen Verpflegungsauftrag, den müssen wir natürlich erfüllen. Es war also

wichtig, gemeinsam mit unserem Auftraggeber einen Leistungsanspruch zu definieren, der umsetzbar ist“, erklärt Stephan Marjanov, der mit SV Deutschland als Restaurant-Manager ins Unternehmen kam und den Betrieb seit der Umstellung leitet.

Malus-Zahlungen bei Nichteinhalten

Heute ist von den vier täglich angebotenen Menüs „Menü 1“ immer grün, häufig trägt ein weiteres einen grünen Balken. Um tatsächlich auf die benötigte Menge an grün bewerteten Rezepturen zuzugreifen zu können, wurden eigens Rezepte entwickelt, die von Gesoca angepasst und freigegeben wurden. Die verwendete Fettart, das Garverfahren, Standzeiten und die genauen Gewichte der einzelnen Zutaten wurden darin noch einmal genau überprüft. Heute sind 700 Gesoca-konforme Rezepte ins Warenwirtschaftssystem eingepflegt, die jederzeit von einem anderen SV-Betrieb übernommen werden könnten.

„Das ist Kochen nach Zahlen. Es ist zu nächst einmal aufwändig und man muss

Gesoca

Abwechslung, Ausgewogenheit, guter Geschmack und Frische sorgen für Vitalität, Gesundheit und Leistungsfähigkeit. Das wünschen sich alle. Trotzdem ist das typische Kantinenangebot geprägt von Gerichten, die tendenziell ungesund sind – Currywurst & Co. sind an der Tagesordnung. Warum aber die Rezeptur von Spaghetti Bolognese überarbeiten, wenn die Gäste zufrieden sind? Gesoca argumentiert mit dem täglichen Mittagstief. Keinem Unternehmer kann es recht sein, wenn die Belegschaft aufgrund zu fetter und schwer verdaulicher Speisen nach dem Mittagessen im halben Tempo arbeitet.

Das Gesoca-System setzt deshalb dort an, wo die Diskussion meist schon beendet ist: am Geld. Die Rezepturen eines Caterers werden wissenschaftlich hinsichtlich ihres ernährungsphysiologischen Werts bewertet. Anschließend wird die Subvention des Caterers so berechnet, dass gesundheitsförderlichere Gerichte mehr Subvention bringen als andere. Dafür werden die tatsächlichen Kassendaten herangezogen.

Der finanzielle Anreiz, sich für dasjenige Menü zu entscheiden, das die Gesundheit am meisten fördert, ist dabei der wichtigste Aspekt, den das Beratungsunternehmen Gesoca – Kantinen gesund fördern in die Kantinen bringen will. Weitere Maßnahmen sind die Anordnung des Angebots an der Theke und die Präsentation der Speisen.



Griffbereit und präsent steht das frische Obst, ein Entsafter und eine Obstpresse gleich daneben. Süße Kuchen treten an der Snacktheke dadurch eher in den Hintergrund, sind jedoch ebenfalls zu haben.



Hilti-Kaffeebar



Übersichtliche und geräumige Speisenausgabe



Multifunktionsraum Restaurant: Im Speisesaal lässt sich ein Konferenzraum abtrennen.



Große FlexiChefs von MKN machen flexibles Garen möglich.

sich darauf verlassen können, dass die Mitarbeiter sich daran halten“, sagt Marjanov. Halten sie sich nämlich nicht daran, drohen Malus-Zahlungen. Die sind empfindlich: 100 bis 150 Euro Fallpauschale sind fällig, wird ein nicht Gesoca-konformes Essen ausgegeben und dies entdeckt. Zu große Mengen auf dem Teller, ein Essen, das falsch gebucht wurde, oder ein Fisch ohne MSC-Siegel: All diese Verstöße werden finanziell „bestraft“. Das summiert sich. Hundert Mal falsch portioniert – das entspricht hundert Fällen: Rückzuck sind 10.000 Euro zusammen, die einen Caterer empfindlich treffen, wenn er eine Malus-Zahlung leisten muss. Gesoca prüft in unangekündigten Audits – das ist Teil der Dienstleistung, die das Beratungsunternehmen für Hilti leistet. So wird sichergestellt, dass für den Auftraggeber die Rechnung stimmt und dass nicht ein Teller, der eigentlich nicht subventioniert gehört, trotzdem subventioniert wird.

Und wenn der Gast Bratkartoffeln anstelle von Vollkornreis als Beilage möchte? „Wir verkaufen das dann als neutrales Gericht außerhalb des Ampelsystems, und berechnen einen höheren Preis“, so Marjanov.

Disziplin ist gefragt

Entsprechend wichtig war die Vorbereitung zur Unternehmung „Gesoca-konform kochen“. Es galt, das Küchenpersonal ins Boot zu holen, klare Regeln zu definieren und auch Kellenpläne zu erstellen. Auch das Anrichten auf dem Teller spielt eine Rolle bei der Akzeptanz neuartiger Speisen: „Wir zwingen uns, stärker gastronomisch zu arbeiten. Wir portionieren nicht vor, sondern richten an“, sagt Marjanov.

Auch das Einhalten der Rezepturen spielte nun eine noch größere Rolle als bei der Einführung der Allergenkennzeichnung. Zu schnell ist ein Schlag Butter oder

ein Schuss Sahne mehr auf dem Teller, zu schnell etwas mehr Kartoffelbrei portioniert. Anstelle von grün müsste das Gericht dann theoretisch gelb oder rot verkauft werden, was aber zu einer Neutralisierung der Bewertung führt und somit nicht subventionsfähig ist.

„Wir mussten erst einmal nach Lücken suchen, die uns in kritische Situationen bringen und Lösungen dafür überlegen“, erinnert sich Marjanov. Das alles erforderte von den Mitarbeitern ein extrem hohes Maß an Disziplin und Lernbereitschaft. Alle mussten umdenken und die gängige Küchenpraxis hinterfragen. „Nicht jeder Mitarbeiter macht so etwas mit“, resümiert Marjanov. „Leider haben uns auch drei Kollegen verlassen, die neuen Prozesse waren dafür eine Mitsache.“ Für andere jedoch ist die Umstellung ein Ansporn: Für zwei diätetisch geschulten Köche im Team beispielsweise ist es fachlich interessant, nach dem neuen System zu arbeiten.

Praktische Warenwirtschaft

Sind die Daten der Menükomponenten im Warenwirtschaftssystem einmal hinterlegt, lassen sie sich sowohl während der Zubereitung als auch zur Präsentation des Speiseplans automatisch abrufen. „Wenn der Betriebsleiter mit den Artikeln aus dem System arbeitet, ist er hinsichtlich der Organisation und LMIV auf der sicheren Seite“, sagt Daniel Geiß, Director Supply Chain Management and Operative Support. Dies gilt auch für die Gesoca-konformen Rezepte, die speziell für den Betrieb bei Hilti entwickelt wurden.

Sofern nicht der Betriebsleiter selbst Rezepturen entwickelt, sorgt bei SV Deutschland das Culinary-Expert-Team für neue Rezepte. Letzteres besteht aus einer Gruppe von Köchen, die ausprobieren, wie sich die Speisen verhalten, wenn nicht vier, sondern hundert Portionen gekocht werden und wie hoch die Kochverluste sind.

Das Menü „Schnitzel mit Pommes frites und Salat“, besteht laut Warenwirtschaftssystem aus drei Rezepten: „Pommes frites“ (bestehend aus geschnittenen Kartoffeln, Öl und Salz), „Schnitzel“ und „Salat“. Beim Rezept Salat enthält das System verschiedene Zu-

sammensetzungen und Schnittformen aus Blattsalaten sowie diverse Salatsoßen. Dabei kann der Betriebsleiter eingreifen und Zutaten einfügen, die im System hinterlegt sind. Anschließend wird der Speiseplan erstellt.

Automatisch sind dann Allergene und diätetische Informationen hinterlegt, automatisch erfolgt auch ein Vorschlag für die Bestellungen, die der Küchenleiter noch einmal überprüfen kann. Automatisch sind auch Arbeitsanweisungen hinterlegt, die die genaue Zubereitungsanleitung enthalten. Diese werden entweder ausgedruckt und auf die betreffenden Stationen gelegt, oder sind, sofern die Küche modern ausgestattet ist, digital abrufbar. „Hier sind wir natürlich auf die Kücheninfrastruktur angewiesen, die uns der Kunde stellt“, erklärt Geiß.

Steckbrief

Unternehmen:
Hilti Deutschland AG, Kaufering

Kücheneröffnung:
2015

Betreiber:
SV Deutschland

Großküchenfachplaner:
Reisner & Frank, München

Mitarbeiter am Standort:
1.500

Anzahl Essen (tgl.):
800

Art des Küchenprozesses:
Frishküche

Thermische Geräte:
MKN, Rational

Kühlgeräte:
Cool Compact

Spültechnik:
Meiko



Stephan Marjanov (links) hat als Restaurant-Manager bei Hilti in Kaufering die Umstellung auf das Gesoca-System begleitet. Daniel Geiß ist Director Supply Chain Management and Operative Support bei SV Deutschland.

Hilti Deutschland AG

Foto: Hilti

Nicht nur Bohrmaschine: Hilti bietet den kompletten Service für Profis am Bau: von der Softwareunterstützung bei der Planung über die Werkzeuge und Produkte auf der Baustelle bis hin zu Wartung und Reparatur, Beratung und Tests sowie Einweisung oder Schulung. Entsprechend aufgestellt ist der Standort Kaufering der Hilti Deutschland AG, an dem ca. 1.200 Personen vor Ort arbeiten. Hier befindet sich eine von acht Produktionsstätten des weltweit tätigen Unternehmens, in der etwa 500 Menschen arbeiten. Gleichzeitig beherbergt der Standort den Bereich Verwaltung und Entwicklung sowie die Hilti Akademie, in der regelmäßig fünftägige Trainingsveranstaltungen für 30 bis 60 Gäste stattfinden. Der Standort wächst. Seit 2015 hat die Hilti Deutschland AG ein neues Betriebskasino, das für ca. 800 Gäste ausgerichtet ist. Auf der Fläche des Restaurants lässt sich ein großer Konferenzsaal abtrennen.