

Betriebsrestaurant

Zwei Partner – ein Ziel: Gesund und lecker essen



Das Team des Betriebsrestaurants und die AOK-Ernährungsberaterinnen arbeiten eng zusammen.

Erholende Pausen und ausgewogene Ernährung sind zwei wichtige Bausteine für gesunde Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter. Das Betriebsrestaurant in Mannheim bietet dafür beste Voraussetzungen. Um das Angebot und die Qualität stetig weiterzuentwickeln, tauschen sich Restaurantleiter **Michael Bähr** und die AOK-Ernährungsberaterinnen **Miriam Heß** und **Seraphina Kolb** regelmäßig aus.

Im Mittelpunkt stehen verschiedene

passenden Produkten wichtig, sei es beim Salat oder anderen Speisen. Deshalb unterscheidet sich die Sommerkarte deutlich von der Winterkarte. Ergänzt wird diese Strategie durch eigene Sander-Aktionen.

Wichtig ist Bähr auch die Botschaft an seine Gäste, dass eine flexible Kombination der unterschiedlichen Speisen und Beilagen möglich ist. Selbst wenn einmal etwas ausverkauft sein sollte: „Wir bieten immer eine Alternative an“. Zusätzlich zu diesen Initiativen freut sich Bähr über die Zusammenarbeit mit dem Team der AOK-Ernährungsberatung. „Die Abstimmung ist wertvoll

und eine **Nachhaltigkeitswoche im Herbst**. Bei letzterer soll ein komplettes Bio-Gericht angeboten werden. Mit leckeren, nachhaltigen und gesunden Rezepten werden die Ernährungsberaterinnen ihren Beitrag dazu leisten.

Eine weitere positive Botschaft zum Thema Nachhaltigkeit von Michael Bähr ist der Umgang mit den Essensresten. „Wir produzieren eine deutlich unterdurchschnittliche Müllmenge und werfen nur sehr wenig weg. Das ist mir wichtig, denn ich koche und kaufe nicht ein, um das Essen dann wegzuworfen. Deshalb ist Sander bereits seit 2012 Mitglied der Initiative "United Against Waste", die sich für die Reduzierung von Lebensmittelabfall im Außer-Haus-Markt einsetzt.

Er bittet daher um Verständnis, wenn es vorkommt, dass ein Menü einige Minuten bis zur Fertigstellung dauert: „Das ist der Vermeidung von unnötigem Müll und dem verantwortungsvollen Umgang mit den Speisen geschuldet.“

Für diese Einstellung bekommt er ausdrücklich Zustimmung von Miriam Heß und Seraphina Kolb, denn gesundes und leckeres Essen gehört auf den Teller und nicht in die Tonne.

Text und Foto: **Alexander Föhr - Kommunikation/Politik**



GESUND & LECKER Restaurantleiter Michael Bähr und die AOK-Ernährungsberaterinnen Miriam Heß und Seraphina Kolb (l.) im Planungsgespräch.

Schwerpunkte: „Wir wollen, dass unsere Gäste ihre Pause bei uns gesund genießen können und sich wohlfühlen“, sagt Michael Bähr. Die Firma Sander selbst tut viel dafür.

Bähr und sein Team setzen auf Regionalität: „Wir haben einen regionalen Gemüselieferanten und wollen das Angebot noch weiter ausbauen. Unsere Fleischprodukte kommen aus der hauseigenen Sander Frische-Manufaktur, welche die Rohware ausschließlich von zertifizierten Lieferanten bezieht. Neben der Regionalität ist Bähr auch der Einsatz von saison-

für uns und hilft dabei, neue Ideen zu entwickeln“, so der Restaurantleiter. Das sehen auch Miriam Heß und Seraphina Kolb so.

Beide loben die Arbeit des Sander-Teams: „Gemeinsam wollen wir über das Angebot Anreize setzen, die sich jenseits von Pommes, Currywurst und Schnitzel bewegen. Gesunde Küche ist genauso lecker. Entscheidend ist die Einstellung der Kollegen und der Mut, sich darauf einzulassen. Wir wollen dazu beitragen.“ Um das zu erreichen, gibt es verschiedene Pläne wie eine **Fit-Woche im Sommer**

