

## Tekst 4

# Mehrwert durch Nährwert

In den deutschen Kantinen werden immer häufiger vollwertige Speisen angeboten. Die Unternehmen erkennen zunehmend den Zusammenhang zwischen gutem Essen und der Leistungsfähigkeit ihrer Beschäftigten

(1) Früher: Da hatte man in Kantinen oft eine eher überschaubare Auswahl zur Mittags-Verköstigung. Auf dem Speiseplan standen Currywurst mit Pommes, Schnitzel mit Pommes, Hähnchen mit Pommes oder, wenn es mal etwas exotischer sein durfte, Spaghetti Bolognese (ohne Pommes). Diese Klassiker finden sich zwar immer wieder noch auf der Mittagskarte. Doch viele Kantinen bieten nun auch vollwertige Mahlzeiten mit hohem Nährwert an und setzen sogar auf eine Art Erlebnis-Gastronomie.



(2) Der Wandel in der Esskultur am Arbeitsplatz fängt schon damit an, dass die Speisestätten häufig nicht mehr schöne Kantine heißen, sondern „Betriebs-Restaurant“ oder „Casino“. Diese begriffliche Aufwertung soll zeigen: Hier gibt es eine hochwertige Auswahl an Mittagsgerichten. Tatsächlich sind die Kantinen besser geworden, meint die „Centrale Marketing-Gesellschaft der Deutschen Agrarwirtschaft“ (CMA), die regelmäßig die Kantinen-Landschaft untersucht. „Das Niveau der Betriebs-Restaurants hat

sich in den letzten Jahren enorm gesteigert“, sagt Werner Vellrath, CMA-Projektleiter für Großverbraucher.

(3) Seiner Ansicht nach haben etliche Unternehmen erkannt, dass es einen Zusammenhang gibt zwischen „gutem Essen und der Leistungsfähigkeit der Mitarbeiter“. Heißt: Viele Küchenleiter legen Wert auf ausgewogene Speisen, die nicht schwer im Magen liegen und das Wohlbefinden steigern. Es gebe häufig ein Salatbuffet, die Mahlzeiten würden oft schonend zubereitet. Außerdem werde Fleisch aus artgerechter Haltung sowie Gemüse aus biologisch-ökologischem Anbau serviert, so Vellrath.

(4) Eine große Auswahl an Gerichten bietet auch das Betriebs-Restaurant von RWE Systems in Dortmund an. Auf der Speisekarte stehen täglich Salate, Pasta-Gerichte und ein separates Beilagenbuffet, dazu Fleischgerichte wie Entenbruststreifen oder auch mal Fisch. Die Kosten für den Mittagstisch sind günstig: Für eine Suppe zahlen Mitarbeiter 31 Cent, für ein Fleischgericht werden 2,67 € fällig. Appetit soll auch so genanntes „Front-Cooking“ machen – dabei werden Speisen vor den Augen der Gäste zubereitet.

(5) Das scheint den Geschmack der Beschäftigten zu treffen. Täglich gehen 350 Essen in der Dortmunder RWE-Niederlassung über die Theke. „Über 70 Prozent unserer Mitarbeiter essen hier“, erläutert Frank Bosbach, Leiter

70 der „Gastronomie Nord“ bei RWE  
Systems. In der Kantine herrscht dabei  
keine Hektik. Köche tragen blechweise  
Essen herbei und bleiben ganz  
gelassen. Es gibt weder vor noch hinter  
der Essenstheke Gedränge.

75 **(6)** Dass alles so reibungslos vonstat-  
ten geht, liegt auch am effizienten  
Arbeiten hinter den Kulissen. In einem  
150 Quadratmeter großen rückwärti-  
gen Bereich werden die meisten Spei-  
sen zubereitet. Auf einer großen Grill-  
80 platte brutzeln dutzende Schnitzel. In  
einem Wok bereiten Mitarbeiter  
frisches Gemüse zu. Beliefert wird die  
RWE-Kantine, die „Casino“ heißt, von  
einem Zentrallieferanten, bei dem  
85 manche Produkte vorgegart werden.  
Das spart nicht nur Zeit. Bosbach: „Wir  
müssen bei uns auch nichts lagern, da  
wir immer zeitnah beliefert werden. So  
kommen die Speisen frisch auf den  
90 Tisch.“

95 **(7)** Das kann aber auch etwas Deftiges,  
wie ein Schweinebraten oder eben  
Currywurst sein. Denn: „Wir können  
zwar Vollwert-Angebote für unsere  
Gäste machen, wollen sie aber nicht  
bevormunden, was sie zu essen haben“,  
meint Bosbach. Er hebt auch hervor,  
dass die 18 im Restaurant eine  
große Rolle spielt. So wurde 2006 das  
100 RWE-Casino umgebaut und präsentiert  
sich nun lichtdurchflutet und hell.  
**(8)** Dazu gibt es eine separate Ecke,  
wo die Mitarbeiter einen Kaffee (oder,  
wie es sich für ein modernes Ambiente  
gehört, auch einen Latte Macchiato)  
105 trinken können. Das, so Bosbach,  
fördere die Kommunikation unter den  
Beschäftigten. Und zeigt: Um gut bei  
den Gästen anzukommen, müssen  
110 Kantinen immer mehr über ihren  
Tellerrand hinausschauen und mehr  
bieten als früher.

*Westdeutsche Allgemeine Zeitung*

## Tekst 4 Mehrwert durch Nährwert

---

- 1p 13 „wenn es ... (ohne Pommes)“ (Zeile 6-8)  
Wie soll man diese Worte verstehen?  
A Lobend.  
B Scherzend.  
C Zögernd.
- 1p 14 Welche Aussage in Bezug auf die Betriebsrestaurants stimmt mit dem 1. und 2. Absatz überein?  
A Das Essen dort ist in letzter Zeit viel gesünder und abwechslungsreicher geworden.  
B Die CMA akzeptiert die zweifelhafte Qualität vieler Speisen nicht länger.  
C Die klassischen Gerichte wurden vor kurzem aus dem Programm genommen.  
D Die Unternehmen haben sich von den Wünschen der Kunden beeinflussen lassen.
- 2p 15 Gezond eten heeft volgens alinea 3 positieve effecten op de werknemers.  
Welke twee van elkaar afhankelijke aspecten worden verbeterd?  
Citeer de **twee** zelfstandige naamwoorden.
- 1p 16 Was wäre dem 4. Absatz nach der beste Werbespruch für die Betriebsrestaurants von RWE?  
A „Büffett und Bedienung“  
B „Frisch und fast geschenkt“  
C „Lecker und locker lunchen“  
D „Qualität und Quantität“
- 2p 17 De RWE-kantine werkt efficiënt samen met een leverancier en kan daardoor verse producten verstrekken.  
Welke **twee** verschillende voordelen van die samenwerking worden in alinea 6 nog meer genoemd?
- 1p 18 Welche Ergänzung passt in die Lücke in Zeile 98?  
A Atmosphäre  
B Auswahl  
C Effizienz  
D Hygiene
- 1p 19 Warum müssen die Kantinen „über ihren Tellerrand hinausschauen“ (Zeile 110-111)?  
A Damit die Zufriedenheit unter den Kunden wächst.  
B Wegen der ständig zunehmenden Konkurrenz.  
C Weil die Betriebsräte das so bestimmt haben.