



---

Die Presse ist begeistert über  
das s.Bar-Konzept – ein Rückblick



**„Natürlich nachhaltig.“**



# Schwäbisches TAGBLATT, ZEIT-FRAGEN

## Ausgabe 5/2013, Seite 3, Teil 1

---

Montag, 22. Juli 2013 | Ausgabe 5 ZEIT-FRAGEN | SEITE 3

Es muss nicht bio sein, aber die Qualität der Lebensmittel muss stimmen, sagt S-Bar-Chef Udo Sanne.





**K**antinen-Essen hat ein katastrophales Image – oft genug schmeckt es auch zum Davonlaufen: Billig-Fleisch mit Mehlpampe. Selbst der Kopfsalat scheint aus der Dose zu kommen. Kein Wunder, findet Udo Sanne. Denn in vielen Betriebsrestaurants gilt: Es darf nichts kosten. Statistiken zeigen, dass auch in deutschen Privathaushalten häufig nach dieser Sparmaxime eingekauft wird. „Aber alle regen sich dann doch über Lebensmittelkandale auf“, sagt Udo Sanne

Dem allgemeinen Billig-Billig-Trend halten der Tübinger Udo Sanne und sein Team von der Stuttgarter Firma S-Bar ein Geschäftsmodell mit durchaus provokantem Ansatz entgegen: „Wir sind die Teuersten. Aber gerade deshalb langfristig die Billigsten.“ Denn gute Ernährung und die Gesunderhaltung der Mitarbeiter zahlt sich langfristig aus, sagt Sanne – in Motivation und Leistung.

Sechs Betriebsrestaurants betreibt das Catering-Unternehmen, hauptsächlich im Raum Stuttgart, unter anderem bei Technologie-Mittelständlern und dem Stuttgarter Fraunhofer-Institut. Der nächste Vertrag steht kurz vor dem Abschluss. Udo Sanne ist mit der Geschäftsentwicklung mehr als zufrieden.

Partner von Udo Sanne als Geschäftsführer von S-Bar ist Jean-Pierre Monien. Der Sternekoch war früher Leiter der Betriebsgastronomie der Baden-Württembergischen Landesbank, bevor Sanne ihn von seinem Konzept überzeugt hat. Sanne selbst hat nach einer Ausbildung zum Drucker ein Studium zum Wirtschaftsingenieur absolviert und betreibt neben der S-Bar noch eine Kommunikationsagentur. Als Marketing-Experte ist er deshalb auch geübt darin, sein Firmen-Konzept als Gesamt-Paket an den Mann zu bringen.

Ein „integriertes Konzept zur Gesunderhaltung der Mitarbei-

## Weg vom Billig-Billig-Essen

**TÜBINGEN/STUTTGART** Gutes und gesundes Essen macht fit. Deshalb sollte es auch im Interesse von Firmenchefs sein, dass ihre Mitarbeiter gut versorgt werden. Auf diesem Konzept bauten der Tübinger Udo Sanne und sein Team die Firma „S-Bar“ auf. Das Catering-Unternehmen betreibt Betriebsrestaurants – Gesundheitskonzepte, Tee-Stunden und Ernährungsberatung inklusive.

TEXT: ANGELIKA BACHMANN | FOTO: ULRICH METZ

ter“ nennt es Udo Sanne. Dazu gehören neben den Betriebsrestaurants monatliche Gesundheitstage für Mitarbeiter, Betriebssport, Ernährungs- und Fitnessberatung. Mal geht es um Tees, mal um Entspannungsübungen unter dem Titel „Zwei Minuten“, die sich in den Alltag einbauen lassen. Bei männlichen Mitarbeitern besonders beliebt ist, wenn sich Gesundheit mit Technik verbinden lässt, verrät Sanne. Beim Fitness-Tag am Fraunhofer-Institut kamen 560 Schrittzähler unter die Leute.

Statt nerviger Ermahnungen im Bevormundungsstil bedienen die Kommunikationsprofs von S-Bar die Motivationsschiene. Gesundheitstipps, Rezepte für Bürosnacks und Informationen über die im Restaurant verkauften regionalen Produkte werden hier häppchenartig aufbereitet und garniert serviert. Statt der Info-Broschüre gibt es einen „Food-Letter“ auf dem Tablet

“ Wir sind die Teuersten. Aber gerade deshalb langfristig die Billigsten.

**Udo Sanne**  
Geschäftsführer von S-Bar

und eine kleine Kräuterkunde mit Rezeptvorschlägen. Das wirkt in der Summe manchmal etwas beliebig. Hat aber die Anmutung eines Buffets: Jeder bedient sich bei dem, was ihn anspricht.

Zum Alltag der S-Bar-Geschäftsführung gehört es, Firmenchefs und potenziellen Kunden zu erklären, warum sie das Essen in ihrer

Betriebskantine subventionieren sollen, warum ein realer Preis für ein Mittagsmenü nicht unter 6 Euro liegen kann, wo doch der Kantinenbetreiber des Konkurrenten für 3 Euro pro Mahlzeit kocht.

„Unser Wareneinsatz liegt 30 bis 40 Prozent über dem von Wettbewerbern“, sagt Sanne. Dafür wird in den S-Bar-Restaurants vieles selbst gemacht: Spätzle, Soßen und vegetarische Brotaufstriche kommen aus der eigenen Küche. Möhren werden selbst geraspelt, Salat selbst geschnippelt. „Wir kaufen kaum Convenience-Produkte.“ Das muss im Übrigen nicht immer teurer sein, erfordert aber natürlich einen hohen Personaleinsatz.

50 Mitarbeiter hat S-Bar zur Zeit. Pro Betriebsrestaurant gibt es zwei oder drei Köche. Probleme bei der Mitarbeitersuche gibt es nicht, sagt Sanne. Dass man in der S-Bar-Küche tatsächlich Koch sein kann und nicht nur Tüten-Gerichte anrührt,

fördere auch die Motivation der Mitarbeiter. Jedes S-Bar-Betriebsrestaurant managt sich im Übrigen selbst, organisiert auch seine Einkäufe selbst. Vieles werde regional beim Bauern vor Ort gekauft. „Es muss nicht bio sein, aber die Qualität muss stimmen“, sagt Sanne. So lassen sich auch saisonale Angebote viel besser berücksichtigen – was sich positiv auf die Preisgestaltung auswirkt. Auch Quersubventionierung ist ein Mittel, um die Preise für das Tagesessen niedriger zu halten. Im Fraunhofer-Institut, wo es jährlich bis zu tausend Veranstaltungen gibt, finanzieren die teurer verkauften Häppchen bei der Tagung den allgemeinen Kantinenbetrieb mit.

Privat ist Udo Sanne auch kein Kostverächter. Gegessen, so erzählt er, hat er schon immer gern. Man habe ihm das auch durchaus angesehen. „Meine Mutter hat immer alles selber gemacht, vom Marzipan bis zu den Soßen.“ Seine Pummel-Statur wurde er erst los, als er im Alter von 18 Jahren begann, Rennrad zu fahren und künftig alle Wege mit Muskelantrieb zurücklegte. Zu Hause bei Familie Sanne spielt gutes Essen eine wichtige Rolle. Dabei gilt: Man darf sich auch was gönnen – wenn es nach Udo Sanne geht, gerne öfters ein Stück hausgemachten Kuchen!

Man hat ihn auch schon gefragt, ob er nicht das Catering an Schulen übernehmen könnte. In der Regel winkt er da nur ab. Schulträger erwarten, dass man ein Essen für 2,50 Euro kocht. „Dafür gibt's nur Dreck“, ist Sanne überzeugt. „Für Heranwachsende braucht man 5 Euro pro Mahlzeit. Und da ist noch nichts verdient.“ Ebenso schwierig sei es für Caterer an Krankenhäusern – auch da würden die Preise derart gedrückt, dass kein vernünftiges Essen serviert werden könne, zumal wenn dann noch über größere Distanzen angeliefert werde. Das, so Sanne, bringe immer einen Qualitätsverlust.



# Abschied vom Billig-Essen

**Der Stuttgarter Caterer «s.Bar» macht beim Preiskampf nicht mit. Die Firma verfolgt einen integrierten Ansatz mit Gesundheitscoachs.**

GUDRUN SCHLENCZEK

Das Mittagsmenu ist in deutschen Personalrestaurants nicht mehr viel wert. 3 Euro für den Tagesteller ist das Übliche. Caterer, die hier nicht mitbieten, werden vom Markt verdrängt. Wie Schweizer Caterer sehen sich deutsche Verpfleger einem harten Preiskampf ausgeliefert. In der Regel. Udo Sanne behauptet sich nun seit 15 Jahren mit seinem Gesundheits- und Cateringunternehmen «s.Bar» – mit Menüpreisen, die rund doppelt so hoch sind. Sanne distanziert sich dabei mit seinem Gesundheitskonzept ganz klar vom Billigessen. Bei den sieben s.Bar-Betrieben, alle im Grossraum Stuttgart, kaufen die Köche regional und möglichst beim Bauern ein. Vieles ist hausgemacht: von den Spätzle über die Saucen bis hin zu Brotaufstri-

chen. «Wir sind die Teuersten im deutschen Catering-Geschäft, aber langfristig die Billigsten», ist Sanne überzeugt. Die Gesundheit der Mitarbeiter würde die notwendigen höheren Subventionen mehr als wieder wettmachen.

**Ausgezeichnet mit dem Förderpreis**

Allein für das gesunde, frische Essen wurde Udo Sanne jetzt aber nicht der Förderpreis für «Innovatives Verpflegungsmanagement» verliehen. Die Auszeichnung, mit Unterstützung von der Deutschen Hotelakademie, honoriert den integrierten Ansatz zur langfristigen Mitarbeiter-Gesundheitsförderung, der dem Unternehmen ein gewisses Alleinstellungsmerkmal im preisgetriebenen deutschen Cateringmarkt verschafft: Seit einem Jahr bietet s.Bar mehr als gutes Essen. Einmal im Monat werden die Mitarbeiter der Kunden ein bis drei Tage in Sachen

**«Wir sind die Teuersten. Aber langfristig für die Firmen die Billigsten.»**

Udo Sanne  
Geschäftsführer s.Bar

gesunder Lebensführung geschult. Jeden Monat steht ein anderes Thema auf dem Programm: Das Spektrum reicht von Stärkung des Immunsystems über Bewegung, Stress und Ernährung bis hin zu Umweltthemen. Zwei bis drei Fachpersonen, in der Regel ein Ernährungs- und ein Fitness-experte plus Assistent, stehen den Angestellten der Firma während dieses Arbeitstags beratend zur



Jeden Monat lädt Caterer «s.Bar» Mitarbeiter der Kunden zum Gesundheitstag ein – mit Beratung, Parcours und Wettbewerb. zvg

Seite. Auch sonst wird kein Aufwand gescheut, um die Gesundheitsthemen an Mann und Frau zu bringen.

**Ziel: Bundesweit mit dem integrierten Ansatz expandieren**

Der Informationshungrige hat unter anderem die Wahl zwischen Produkte-Parcours, Wettbewerb und Messgeräten für Kraft oder Beweglichkeit. «Unsere Gesundheitstage sind wie ein Event, Ge-

nuss und Spass kommen nicht zu kurz», betont Sanne. Die Beteiligungsrate ist entsprechend hoch und liegt bei bis zu 50 Prozent der Belegschaft. Die Berater vor Ort geben praktische Tipps für den Alltag mit, zum Beispiel mal die Bushaltestelle auszulassen und den Weg zu Fuss zurückzulegen, oder Anleitungen für Entspannungsübungen nach dem Motto: «zwei Minuten, die sich in den Alltag einbauen lassen».

Drei Jahre hat Udo Sanne mit seinem Geschäftspartner und Profikoch Jean-Pierre Monier an dem Konzept gefeilt. Zwei Unternehmen konnte man inzwischen dafür gewinnen: das Fraunhofer Institut und die Vector Informatik GmbH, beide in Stuttgart. Ein drittes kommt nächstes Jahr hinzu: Die Stoba Präzisionstechnik GmbH & Co. KG in Backnang. Ziel ist, bundesweit mit dem integrierten Ansatz zu expandieren.

Direkte Erfolge zu der prophylaktischen Wirkung des Gesundheitsprogramms sind noch nicht auszumachen, dafür sei das Ganze zu jung, so Sanne. Zu den Kosten für den Auftraggeber will sich Sanne auch nicht äussern, nur so viel: «Wenn die Krankheitskosten im Promillebereich gesenkt werden, hat sich unser Programm für die Firma schon bezahlt gemacht.» Ganz abgesehen vom Imageeffekt beim Personal.



Personal finden und verbinden

Catering

## Von Lebensmitteln und Lebensmittel

„Jeden Monat kommen wir wieder“ - das ist nicht etwa eine Drohung, sondern ein Angebot eines Caters, der in Betriebskantinen über das Essen hinaus etwas für die Gesundheit der Mitarbeiter tun möchte. Das Konzept der „s.Bar“ wurde im Oktober 2013 mit dem S & F-Förderpreis für Innovatives Verpflegungsmanagement ausgezeichnet. Wir sprachen mit dem Geschäftsführer Udo Sanne aus Stuttgart.



**rhw praxis:** Was hat Sie persönlich bewogen, das Thema Gesundheit beim Catering stärker zu verankern?

**Udo Sanne:** In vielen Küchen geht es um eine reine Verpflegungsanstalt, da fehlte mir das Sinnhafte. Wer verpflegt, der sorgt doch auch für Gesundheit, Lebensqualität, Nachhaltigkeit und Genuss! Ich selbst bin Sportler

Das Konzept der „s.Bar“ wurde im Oktober 2013 mit dem S & F-Förderpreis für Innovatives Verpflegungsmanagement ausgezeichnet (v. l. n. r. Udo Sanne, s.bar, Marcus Seidl, S&F Consulting, Merle Losem, Deutsche Hotelakademie, Ulrich Faldung, S&F Consulting)

„Wir erreichen mit den Gästen täglich einen kleinen Schritt in Richtung einer besseren Gesundheit und Balance“, sagte Geschäftsführer Udo Sanne von der „s.Bar“ aus Stuttgart



Fotos: s.bar (4), Deutsche Hotelakademie (1)



## rhw-praxis Ausgabe 4/2013, Seite 59

### Personal finden und verbinden



und seit 1991 Gründungsmitglied von Slow Food. Meine Mutter war für mich in der Kindheit und Jugend die weltbeste Köchin. Wir haben alle Zutaten beim Bauern gekauft und fast alles selbst gekocht und gebacken – von Kuchen, Keksen bis hin zu Marzipan und Marmeladen. Herkunft, Geschichte und gute Qualität beim Essen liegt somit in der Familie. Dieses Gefühl möchte ich mit dem Konzept gerne weitergeben.

**rhw praxis:** Was machen Sie anders bzw. besser als andere Caterer beim Thema Gesundheit?

**Sanne:** Essen und Ernährung sind Bausteine, um ein Gesundheitsbewusstsein im Unternehmen entstehen zu lassen. Lebensmittel und Lebensmittel sind ja fast die gleichen Worte. Mir geht es darum, auch beim Catering dafür zu sorgen, dass die Menschen bei meinen vier Hauptanliegen Gesundheit, Umwelt, Bewegung und Ernährung ihre persönliche Mitte finden. Das versuchen wir mit einer monat-

lichen Aktion zur Gesundheitsfürsorge. Zudem haben wir ein Beraterteam, das im Gespräch, im Internet oder mit Flyern Rede und Antwort stehen kann. Diese Aktionstage, die wir in drei Jahren entwickelt haben, haben über das Jahr gesehen eine ganz bestimmte Dramaturgie und beinhalten Aktionen wie „Mess-tabellen“, „Kilometersammeln“, „Schlafstörungen vermeiden“ oder „Das Immunsystem stärken“. Die Gäste sollen diese Gesundheitsangebote wie an einem Büffet auswählen und das für sich Passende einfach auswählen.

**rhw praxis:** Wie findet man die richtige Dosis für Gesundheitsaktionen, ohne bevormundend zu wirken?

**Sanne:** Da muss man auch vorsichtig sein. Ich denke, mit den zwölf Aktionen pro Jahr, die oftmals nur fünf Minuten pro Teilnehmer dauern, haben wir den richtigen Rhythmus erreicht. Wenn jemandem etwas gefällt, dann kann er es ja im Anschluss für sich



## rhw-praxis Ausgabe 4/2013, Seite 60

### Personal finden und verbinden

wiederholen und in seinen Lebensablauf einbauen.

**rhw praxis:** Welche Aktion war besonders erfolgreich?

**Sanne:** Regelrecht überrannt wurden wir beim Thema „Brainfood“. Da kamen 600 Mitarbeiter im Restaurant eines von uns befreundeten Unternehmens in einer Mittagspause an unseren Stand. Hier haben wir erst für ein Rätsel Flyer ausgeteilt, in dem fünf bis sechs Fragen beantwortet werden sollten. Wer es korrekt gelöst hatte, durfte sich selbst im Anschluss Studentenfutter mixen – so richtig mit kleinen Schaufeln und Glasboxen, wie das sicherlich viele von Jahrmärkten her kennen.

**rhw praxis:** Gesundheit und guter Geschmack sind noch nicht bei allen Menschen

positiv assoziiert – was tun Sie in der Küche konkret dafür, dass es besser wird?

**Sanne:** Bei uns wird das Prinzip „Frisch Kochen“ noch zelebriert: selbst gemacht sind sogar Knödel, Pasta, Soßen, Pesto oder Kaiserschmarrn. Sehr gut kommen auch die veganen und vegetarischen Brotaufstriche an. Die Salate und das Fleisch werden bei den regionalen Bauern eingekauft. Und die Essensgäste erfahren täglich auf der Auslobung, woher die Zutaten stammen.

**rhw praxis:** Dazu braucht man aber auch die richtigen Köche.

**Sanne:** Ja, das stimmt, doch die größeren Betriebsrestaurants mit ihren festen Arbeitszeiten am Tage sind auch zunehmend attraktiv für Spitzenköche, die zuvor jahrelang in der Abendküche gearbeitet haben, beispielsweise in Hotels. Und bei uns gibt es





## rhw-praxis Ausgabe 4/2013, Seite 61

### Personal finden und verbinden

keinen Sechs-Wochen-Speiseplan, der dann immer wiederholt wird. Die Köche können das ganze Jahr über ihre Kreativität einbringen.

**rhw praxis:** Gibt es bei Ihnen trotzdem Currywurst?

**Sanne:** Gesund soll nicht Verzicht heißen. Wir bieten auch immer ein so genanntes Stamm-Essen an, aber auch viel Salat. Das Konzept beruht auf Freiwilligkeit, es soll nichts vorgeschrieben werden – es geht um Angebote. Einmal haben wir zum offiziellen Welternährungstag eine Woche lang nur Speisen angeboten, die eher in anderen Ländern gegessen werden. Diese Vielfalt hat die Gäste mächtig begeistert.

**rhw praxis:** Haben Sie auch schon mal die Effekte Ihrer Gesundheitsküche untersucht?

Anhand von Faktoren wie Motivation, Krankenstand oder Blutdruckmessung?

**Sanne:** Der wichtigste Effekt für uns ist die Meinung unserer Gäste. Hier bekommen wir täglich Feedback. Es zeigt sich, dass die Mitarbeiter in den von uns betreuten Unternehmen überwiegend begeistert sind: vom Essen, von den Aktionstagen und von unserem Konzept, das ihnen ein positives Gefühl in Bezug auf ihre Gesundheit gibt. So erreichen wir mit den Gästen täglich einen kleinen Schritt in Richtung einer besseren Gesundheit und Balance.

Wir werden in der näheren Zukunft weitere Kennzahlen mit unseren Partnern aus den betrieblichen Gesundheitsmaßnahmen und Forschungsinstituten erheben und analysieren. Auf diesem Wege sind allerdings in den Unternehmen noch viele Hürden zu nehmen, zum Beispiel mit Betriebsrat und Datenschutz. Ich denke, dass wir da in ein bis zwei Jahren erste Ergebnisse zeigen können.

**rhw praxis:** Wie überzeugen Sie die Auftraggeber von Ihrem finanziell doch eher gehobenen Konzept? Was sind die schlagenden Argumente?

**Sanne:** In den letzten drei Jahren habe ich viel erfahren und mir angelesen darüber, was Teile der Lebensmittelindustrie mit uns Verbrauchern und den Lebewesen tun – nicht nur bezüglich Fleisch aus Massentierhaltungen und all seinen Folgen. Wenn mir ein Auftraggeber sagt, dass er dieses Doping – so will ich es mal nennen – nicht unterstützt, dann sollte er eben auch nicht den günstigsten Anbieter wählen. Ich sage ihm dann: Wir sind zwar die teuersten, aber auf Dauer die günstigsten. Und der Druck der Gäste nimmt zu, es wird immer häufiger hinterfragt: Wo kommt mein Essen eigentlich her?

**rhw praxis:** Vielen Dank für das Gespräch.

*Interview: Robert Baumann*







## KARL

### Ausgabe Herbst/Winter, Seite 78

---

### **s.Bar**

**Das Konzept der Stuttgarter Catering- und Gesundheits-Compagnie s.Bar stellt neue Weichen für gesunde Ernährung und Fitness**

zu ernähren. s.Bar-Geschäftsführer Udo Sanne hat mit seinem Team ein langfristiges und umfassendes Ernährungs-, Service- und Fitness-Konzept mit der Dachbotschaft „Natürlich nachhaltig“ entwickelt. Dabei geht es vorrangig darum, bei Mitarbeitern ein Bewusstsein für die eigene Gesundheit aufzubauen bzw. zu vertiefen. Seit 1996 führt Wirtschaftsingenieur Udo Sanne die von ihm an der Hochschule der Medien in Stuttgart gegründete s.Bar GmbH Catering- und Gesundheits-Compagnie. Gemeinsam mit Geschäftsführer und Küchenchef Jean-Pierre Monien und rund 50 Fachkräften betreibt der Tübinger mehrere Betriebsrestaurants. Jeden Monat gibt es Aktionen zu Bewegungs- und Ernährungsthemen, begleitet von einfachen und alltagspraktische Tipps. „Unser Team aus Kommunikations-, Fitness- und Ernährungsexperten sowie Köchen macht Lust auf die Themen Ernährung, Bewegung und Umwelt. Über das aktive Erleben und Nachmachen ändern wir langfristig das Bewusstsein der Mitarbeiter“, sagt Sanne. Und da jeder Mensch anders is(s)t, wird das Angebot auf die Bedürfnisse der Beschäftigten laufend abgestimmt. Durch den Take-Home-Service können insbesondere Singles und Familien sich auch zu Hause gesund und ausgewogen ernähren. Für die fachliche Begleitung stehen die Gesundheitsexpertinnen Frederike Fieres und Sandra Gässler zur Verfügung. Das s.Bar-Konzept wird bereits in mehreren Betriebsrestaurants in großen Mittelstandsunternehmen erfolgreich umgesetzt.

[www.s-bar.de](http://www.s-bar.de)





## IHK-Magazin Wirtschaft Ausgabe 12/2013, Seite 50

---

### **Preis für Gesundheitstage**

Die **s.Bar GmbH** aus Stuttgart gewann den „Förderpreis für innovatives Verpflegungsmanagement 2013“ der Deutschen Hotelakademie. Die Begründung: Der Caterer fördere gezielt die Mitarbeitergesundheit und leiste damit einen wichtigen gesellschaftlichen Beitrag. Gemeint sind Zusatzangebote, wie die monatlichen Gesundheitstage, die nicht nur das Wohlbefinden steigerten, sondern auch ein Alleinstellungsmerkmale seien.

[www.s-bar.de](http://www.s-bar.de)





Gesundheitsmanagement

## Gesunde Kooperation



Das Gesundheits- und Catering-Unternehmen s.Bar GmbH in Stuttgart arbeitet künftig mit den Spezialisten für betriebliches Gesundheitsmanagement (BGM) Mapet mit Sitz in Rottenburg zusammen. Damit erhalten Kunden eine gesunde Ernährung am Arbeitsplatz, maßgeschneiderte Konzepte und pro-

fessionelle BGM-Beratung aus einer Hand, betonen die beiden s.Bar-Geschäftsführer Udo Sanne (im Bild l.) und Jean-Pierre Monien (r.). Die Rottenburger BGM-Experten unterstützen schon heute viele Betriebe gezielt bei der Entwicklung von nachhaltigen Gesundheitsstrategien. [www.s-bar.de](http://www.s-bar.de)



## Ergonomie Markt

### Ausgabe 12/2013, Seite 8

---

### Für mehr Gesundheit im Betrieb

Die Gesundheits- und Catering-Compagnie s.Bar GmbH, Betreiber von Betriebsrestaurants, baut mit den Spezialisten für betriebliches Gesundheitsmanagement (BGM), der Firma Mapet Gesundheitsmanagement, das Beratungsangebot weiter aus. Ziel der Kooperation ist es, Unternehmen im Kampf gegen den demografischen Wandel noch besser zu unterstützen. „Unternehmen erhalten jetzt gesunde Ernährung am Arbeitsplatz, maßgeschneiderte Konzepte und professionelle BGM-Beratung aus einer Hand“, so s.Bar-Geschäftsführer Udo Sanne. Die BGM-Experten von Mapet unterstützen Betriebe gezielt bei der Entwicklung von nachhaltigen Gesundheitsstrategien und kann dabei auf ein großes Netzwerk und 25 Jahren Erfahrung als Betreiber von Fitnessclubs zurückgreifen.

**s.Bar GmbH, Stuttgart**  
**Tel.: 07 11/6 87 55 48**  
**Fax: 07 11/6 87 55 49**





## rhw-management Ausgabe 12/2013, Seite 7

---

**S&F-Förderpreis:** Der Förderpreis für Innovatives Verpflegungsmanagement von S&F-Consulting geht in diesem Jahr an das Stuttgarter Catering-Unternehmen s.Bar. Der s.Bar-Geschäftsführer Udo Sanne nahm den Preis beim 10. S&F Symposium in Fürstfeldbruck am 17. Oktober 2013 entgegen. Die s.Bar bietet über die Kerndienstleistung Mitarbeiterverpflegung hinaus integrierte Ansätze zur langfristigen Mitarbeiter-Gesundheitsförderung. Wir interviewen den Preisträger ausführlich in der kommenden rhw praxis 4/2013.



**rhw management 12 • 2013**

Weiter  
unter

