

Wohlbefinden

Bewegung



Ernährung

Umwelt

Das Komplettpaket

Frische Küche ist für Udo Sanne ein wichtiger Baustein für sein unternehmerisches Tun. Sein Catering-Unternehmen S.Bar positioniert sich als Partner für das betriebliche Gesundheitsmanagement – mit Ernährungs-, Fitness- und Gesundheitsexperten an Bord.

Auf die S.Bar passt keine Schablone. Das Stuttgarter Catering-Unternehmen versorgt täglich rund 4.500 Menschen an sechs Standorten mit einem warmen Mittagessen. Eine Größenordnung, die man im bundesweiten Markt der Außer-Haus-Verpflegung getrost vernachlässigen

könnte. Das Gleiche gilt für den Umsatz und andere Kennzahlen: 3,1 Mio. Euro Umsatz und 50 festangestellte Mitarbeiter. Die Entwicklung ist immerhin beachtlich: Für das laufende Jahr wird ein zweistelliges Umsatzplus prognostiziert. Vor fünf Jahren sah das noch ganz anders aus. Die Fi-

nanzkrise ließ einige S.Bar-Kunden ganz von der Bildfläche verschwinden, andere konnten sich ein Verpflegungsangebot für ihre Mitarbeiter nicht mehr leisten. „Entweder hören wir auf, oder wir drehen den Spieß um“ lautete die Alternative für Sanne, der 1997 als Wirtschaftsingenieur-Student an der Stuttgarter Hochschule der Medien (HDM) die Keimzelle

Hochschulmensa ist Keimzelle von S.Bar.

für die S.Bar legte, indem er kurzerhand die Bewirtung der Campus-Cafeteria übernommen hatte. Ausgebildeter Koch war er nicht, allerdings zu dieser Zeit bereits „mit Konzepten im

Food-Bereich unterwegs“. Unter anderem mit der „Sandwich-Factory“. Während diese Kooperation mit Cinemaxx in Halle schief gegangen ist, war die Zusammenarbeit mit dem Stuttgarter Studierendenwerk nachhaltig. Heute noch werden die HDM-Studenten im „Eat 'n' Talk“ von S.Bar verköstigt. Übrigens eine der wenigen

Seit 15 Jahren in der Betriebsgastronomie.

Ausnahmen unter den deutschen Mensen, die überwiegend in Eigenregie betrieben werden. „Wir haben an der HDM eine trendige, voll konzessionierte Gastronomie mit Biergarten, die auch als Mensa funktioniert“, beschreibt Sanne das besondere Konstrukt. Den Schritt in die Betriebsgastronomie machte er 1999 mit der Landesbank Baden-Württemberg – hier lernte Sanne das System der Verpfle-

gungssubvention durch den Arbeitgeber kennen – und schätzen. Doch zurück zur Finanzkrise und den Konsequenzen, die man 2009 bei S.Bar daraus gezogen hatte. Mit seinem Partner Meisterkoch Jean-Pierre Monien – seit 2000 als Mit-Geschäftsführer an Bord und inzwischen auch Teilhaber – stellte er im Krisenjahr so grundsätzliche Fragen wie: „Was tun wir eigentlich? Was ist ei-

gentlich ein Lebensmittel und was bedeutet Essen?“ Die nach wie vor gültige Antwort: „Essen kann uns gesund erhalten oder krank machen“. Sanne, selbst ein überzeugter Bewegungs-Aktivist und Feinschmecker, entschied sich für die konsequente Positionierung des Catering-Unternehmens S.Bar in Richtung Gesundheit. Die praktische Folge für das S.Bar-Konzept: ausschließlich frische Küche vor

S.Bar-Führungsteam: Udo Sanne (links) und Jean-Pierre Monien.



Der Gesundheitstag ist vorbereitet, die Gäste können kommen.

SYSTEME
KONZEPTE



J.J. DARBOVEN
SEIT 1866

So vielfältig wie Ihre Gäste – unser Heißgetränke-Sortiment.

Den Gast verwöhnen, seinen Geschmack treffen und seine hohen Ansprüche erfüllen. Dabei unterstützen wir bei J.J. Darboven Sie gerne mit einer einzigartigen Marken- und Sortenvielfalt an Kaffee-, Tee- und Schokospezialitäten. Profitieren Sie davon – und von unseren maßgeschneiderten Lösungen für Ihre individuellen Anforderungen.



www.darboven.com · www.facebook.com/jjdarboven



Der Gesundheitscheck gehört auch zum Portfolio. Ort. Alles, was geht, wird selbst gemacht, auch Spätzle, Soßen und vegetarische Brotaufstriche. Salate und Gemüse werden selbst geschnippelt, Convenience-Produkte kommen nur marginal zum Einsatz. Zwei oder drei Köche sind in einem S.Bar-Betriebsrestaurant vor Ort. Sie kaufen eigenständig bei regionalen Bäckern und Metzgern ein und kümmern sich um ein ausgewogenes Speisenangebot – zugeschnitten auf das jeweilige Gästepotenzial: gehaltvoll für körperlich stärker belastete Arbeitnehmer, leicht für die Büroarbeiter. Bio darf sein,

muss aber nicht, die Qualität ist entscheidend. Neben dem fleischhaltigen Menü gibt es täglich ein vegetarisches Angebot. Niemand soll bevormundet werden. So weit nichts Besonderes. Dieses und Ähnliches schreiben sich heute zahlreiche Cateringunternehmen in Deutschland auf die Fahnen. S.Bar will allerdings noch mehr sein: „Gesundheits- & Catering-Compagnie“ ist deshalb Teil der Firmenbezeichnung. „Wir bieten betriebliche Gesundheitsförderung“, drückt es Sanne aus.

Weil Gesundheitsvorsorge nicht beim Essen aufhört, wurden weitere Schritte beschlossen. Dazu gehören Angebote zur Ernährungs- und Fitnessberatung für die Mitarbeiter der Kunden sowie jeden Monat ein Aktionstag in den Betriebsrestaurants. Hier stehen immer Gesundheitsthemen im Fokus, wie zum Beispiel: Work-Life-Balance, Body-Mass-Index, Fett- und Muskelanteil im Kör-

per, Brainfood für die geistige Fitness sowie Gewürze und ihr Einfluss auf den Stoffwechsel. Geboten werden Gesundheitschecks, praktische Bewegungsübungen und Verkostungen sowie Informationen rund um Ernährung, Fitness und Gesundheit. Dafür steht ein Gesundheitsteam bereit, das Know-how in Sachen Ernährungstherapie, Lifestyle-Beratung, Coaching, Physiotherapie und Fitness mitbringt. „Gesundheitstage sind Events, die nach einer bestimmten Dramaturgie

Jeden Monat einen Gesundheitstag.

ablaufen“, spricht Kommunikationsspezialist Sanne, in dessen beruflicher Biografie auch „Marketing spezialist“ und „Werbeagentur-Geschäftsführer“ nachzulesen ist. Aktion – Information – Genuss – lautet der Dreiklang. Er soll das Publikum aufei-



S.Bar Stuttgart

Standort	Stuttgart
Gründung	1997
Gründer	Udo Sanne
Partner	Jean-Pierre Monien
Umsatz	3,5 Mio. Euro
Mitarbeiter	50 Festangestellte
Betriebsrestaurants	Eat' n' Talk, HDM (Bild), VDI Fortbildungszentrum, Picante, Fraunhofer, Vector Informatik, Handwerkskammer (alle Stuttgart), Stoba Backnang

nen gesünderen Lebensstil einstimmen. Es sensibel machen für alles, was gesundheitsförderlich ist oder auf Dauer krank machen kann. Dabei setzt der Kommunikationsspezialist auf alle medialen Mittel und den persönlichen Kontakt face-to-face. „Das Betriebsrestaurant wird als Bühne für Aktion, Information und Erleben aufgewertet“, steht im Präsentationsfolder. Auch hier wird das Programm für die jeweilige Klientel zugeschnitten. Denn „Blaukittel“ unterliegen anderen täglichen Belastungen als „Bildschirmarbeiter“. Für alle Maßnahmen gilt Freiwilligkeit als oberste Prämisse. Seit verganginem Oktober bietet S.Bar in Kooperation mit der Rotenburger Mapet-Unternehmensgruppe auch Serviceleistungen im Bereich betriebliches Gesundheitsmanagement (BGM). Damit will man Kunden insbesondere dabei unterstützen, den Herausforderungen des demografischen Wandels zu begegnen.

Sanne: „Gesunde Mitarbeiter, die sich wohlfühlen, sind leistungsfähiger, fehlen seltener und identifizieren sich mit dem Unternehmen.“ Die Kosten, die Arbeitgeber dafür tragen, seien sinnvolle Investitionen in die Zukunft, ist Sanne überzeugt. Insbesondere für Hochtechnologie-Unternehmen, die in der Stuttgarter Boomregi-

Wichtiges Tool für Employer Branding.

on nach qualifizierten Fachkräften suchen, spielten Gesundheitsangebote eine bedeutende Rolle im Employer Branding – also für das Image als Arbeitgeber. In diesem Sinne verteidigt Sanne den höheren Wareneinsatz den S-Bar-Restaurants im Vergleich zum Wettbewerb beanspruchen, und plädiert vehement für die Subvention der Mitarbeiterverpflegung: „Qualität und billig gehen nicht zusammen.“ *si*

Die Küche macht Kasse ... mit System!

- **Bargeldlose Bezahl- und Abrechnungssysteme für:** Betriebsrestaurants, Mensen, Schulverpflegung, Verkaufautomaten, Kaffeemaschinen, Kopierer, Waschmaschinen
- **Automatenvernetzung**
- **Menü- und Komponenten Vorbestellsysteme**
- **Aufwertautomaten mit Banknoten**
- **Bargeldlos Aufwerten via individuellen persönlichen PIN Code**
- **Bargeldlos Aufwerten via:**

- **Service- und Info-Center**
- **RFID-Karten-Management**
- **Spezial Warenwirtschaft für die GV**

Planung, Bestellwesen, Wareneingang, Lagerverwaltung, Rezeptverwaltung, Kalkulation, Nähr- und Inhaltstoff-Berechnung, Speiseplanung, Erlöse und Ergebnis total



MADE IN GERMANY
MADE BY EKS

SEIT ÜBER 30 JAHREN FÜHREND AM MARKT!



Systeme für Bargeldlose Kantinen- und Automatenbenutzung

40670 Meerbusch · Nikolaus-Otto-Str. 2 · Tel. (0 21 59) 91 45 - 0 · Fax (0 21 59) 91 45 - 32 · www.eksystems.de · info@eksystems.de



Speisenpräsentation ist unsere Leidenschaft...

Mit unserem Speisenpräsentations-System bieten wir Ihren Gerichten die perfekte Bühne und optimale Ausleuchtung.

Informieren Sie sich jetzt über unser breites, qualitativ hochstehendes Produktsortiment:

www.beergrill.com

Oder kontaktieren Sie uns - wir beraten Sie gerne persönlich:

Tel. +49 (0)7161 659 876 / info@beergrill.com