

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



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

Kantinen-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 Lebensmittelskandale 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-

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 Kommunikationsprofis von S-Bar die Motivations-schiene. 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 Tablett

„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 reeller Preis für ein Mittagmenü 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 gib’t’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, bringt immer einen Qualitätsverlust.