

SCHLICHTE HOF BUSINESS RESTAURANTS GMBH, BIELEFELD

Nouvelle Cantine – die hohe Kunst der modernen Betriebsgastronomie

Ganz klar: Unternehmen müssen sich als attraktive Arbeitgeber präsentieren, um Mitarbeitende zu finden, aber auch zu binden. Dabei werden die sogenannten „weichen Faktoren“ immer wichtiger. Dabei spielt das Essen eine nicht zu unterschätzende Rolle. Und damit kennt sich Meisterkoch Bernhard Kampmann bestens aus. In seinem Restaurant „Schlichte Hof“ in Bielefeld serviert er seit 30 Jahren exquisite westfälische Küche und das auch für Prominenz aus Politik, Show und Sport sowie für ostwestfälische Wirtschaftsgrößen. Neben dem „Schlichte Hof“, in dem Kampmann nicht nur selber kocht, sondern auch Köche ausbildet, gründet er 1999 „Kampmann Catering & Event“ und betreibt seit 2017 die „Kampmann Business Restaurants“ – insgesamt 21 Betriebsrestaurants in ganz Deutschland. Der CLUB REPORT hat nachgefragt.

Fotos: Thorsten Doerk



Meisterkoch Bernhard Kampmann

Herr Kampmann, warum lohnt es sich für Unternehmen, in ein Betriebsrestaurant zu investieren?

Zunächst heißt es oft von Unternehmenseite, es sei zu viel Aufwand und mit hohen Investitionen verbunden. Allerdings gibt es zahlreiche Beispiele,

dass sich dieses Investment auszahlt. Vorreiter in puncto Betriebsrestaurants ist beispielsweise DMG Mori und hat damit sehr gute Erfahrungen gemacht. Um es auf den Punkt zu bringen: Das Betriebsrestaurant ist das Aushängeschild des Unternehmens. Mitarbeitende erfahren durch genussvolles und gesundes Essen eine Wertschätzung, was die Motivation erhöht. Ganz nebenbei kann gutes Essen den Krankenstand um 1,5 Prozent senken.

Sie haben zu dem Thema ein Buch mit dem Titel „Nouvelle Cantine“ verfasst. Worum geht's dabei?

Darin habe ich den Ausdruck einer neuen betrieblichen Esskultur beschrieben. Es geht nicht nur um den Kochstil und das Handwerk für die Zubereitung der Gerichte, sondern eben auch um das Thema Wohlfühlatmosphäre: das Betriebsrestaurant als Lieblingsrestaurant am Arbeitsplatz. In dem Buch werden architektonische Beispiele aufgezeigt, wie man eine Wohlfühloase und vor allem einen Ort der Kommunikation schafft. Die Mittagspause als Rückzugsort, der Raum für den Austausch mit den Kolleg*innen bietet.

Sie sind für Ihre erstklassige Küche bekannt. Was reizt Sie an der Kantinen-Küche?

Kantinenküche ist eine hohe Kunst, die mich immer wieder neu inspiriert, denn es bedeutet „Gut kochen für viele“. In meinem Buch haben wir 52 Rezepte ausgewählt, um jede Woche eins nachkochen zu können. Da gibt es zum Beispiel exotischere Speisen wie das indische Chicken Tikka Masala oder das orientalische Bulgur mit Quitten-Karotten-Gemüse als vegane Variante, aber natürlich auch Köstlichkeiten mit lokalem Touch wie die Delbrücker Poulardenkeulen. Wir sind übrigens nicht nur beim Essen regional unterwegs: „Nouvelle Cantine“ ist im Bielefelder Delius Klasing Verlag erschienen.

www.business-restaurants.de