

NAVITAS

Im Baxtro speist der Gast königlich

Weg von der Kantine, hin zum Betriebsrestaurant – das war das erklärte Ziel, als im Jahr 2008 die Navitas GmbH die Mitarbeiter-Verpflegung der Firma Baxter in Unterschleißheim bei München übernommen hat. Heute ist das Ziel mehr als erreicht: Im „Baxtro“ fehlt es den Gästen an nichts – vor allem nicht an Genuss in edlem Ambiente. (Von Daniela Müller)

Wir möchten erreichen, dass mehr Unternehmen eine gesunde und genussvolle Ernährung ihrer Beschäftigten als festen Bestandteil in ihrer Unternehmensphilosophie verankern“, erklärt Léon Wuest, Geschäftsführer und Gesellschafter des Catering-Unternehmens Navitas in Unterschleißheim, seine Vision. In der Baxter Deutschland GmbH hat Léon Wuest einen engagierten Partner für die Umsetzung seines ehrgeizigen Ziels gefunden. Seit 2008 zeichnet der Caterer für die Verpflegung der Mitarbeiter des Unternehmens verantwortlich. Kernstück des betriebsgastronomischen Angebots bei Baxter ist das Restaurant „Baxtro“ mit 180 Sitzplätzen sowie einer gemütlichen Lounge. Dunkles Holz, helle Möbel, eine Mischung aus hohen Tischen mit Barhockern und schlichten, aber feinen Esstischen – klar und freundlich mutet das edle Ambiente an und erinnert eher an einen Betrieb der Szenegastronomie als an ein Mitarbeiterrestaurant. Doch nicht nur die Einrichtung, auch das Speisenangebot kann sich mehr als sehen lassen: Hier zeigt Küchenchef René Fischer, der bereits unter Alfons Schubek in München gekocht hat, wie abwechslungsreich und schmackhaft Betriebsverpflegung sein kann. Auf dem Speiseplan stehen Köstlichkeiten wie Steinpilzkuchen mit Rucola, Pouarde mit Trauben und Kürbisknödel, Elsässer Flammkuchen mit Blattsalaten oder Tafelspitz mit Rote Beete und Wirsinggemüse. Es gibt es jeden Tag drei Gerichte zur Auswahl: eine vegetarische Speise, ein Gericht aus dem Wok oder vom Grill und ein Gericht mit Fleisch, das vor den Augen der Gäste tranchiert wird. Um stets genügend Abwechslung zu schaffen, setzt das Navitas-Team auch auf Aktionen. So gibt es im Frühjahr die Brigitte-Diät, aber auch eine französische Woche, eine mediterrane Woche oder saisonale Aktionen, die bei den Gästen gut ankommen. Und auch Bio spielt eine Rolle: Der Betrieb ist Bio-zertifiziert und so stehen zwei- bis dreimal in der Woche Bio-Gerichte auf dem Speiseplan. Dabei spielt generell das Thema Nachhaltigkeit, umwelt- und ressourcenschonendes Arbeiten eine große Rolle für das Catering-Unternehmen. „Das fängt bei der Auswahl an und zieht sich durch die Verarbeitung hindurch“, so Léon Wuest. Convenienceprodukte kommen nur sehr begrenzt zum Einsatz. So setzt der passionierte Saucier etwa auf selbst angeetzte Saucen statt auf Fertigware.

Flexible Speiseplanung

Einen mehrwöchigen Speiseplan, wie vielerorts üblich, sucht man im und um das Baxtro herum vergebens. Allein ein großzügig dimensionierter Flachbildschirm im Eingangsbereich des Restaurants informiert die Gäste des Baxtro über die Tageskarte. „So bringen wir die Leute dazu herzukommen und hier zu entscheiden, was sie essen möchten, auf der Basis von dem, was sie sehen“, berichtet Wuest. „Natürlich war es nicht ganz leicht, die Verantwortlichen bei Baxter von dieser Lösung zu überzeugen – aber hier ist es mir zum ersten Mal



Léon Wuest ist Geschäftsführer und Gesellschafter der Navitas Restaurants GmbH.



Der Flatscreen am Eingang ersetzt den Speiseplan.



Selbstbedienungskassen ersetzen im Baxtro das Kassenspersonal.



Frischer und gesunder Genuss: die Salatbar im Baxtro.



Die Suppentöpfe wurden edel in das Mobiliar versenkt.



Ansprechend angerichtet verspricht das Essen, was es schließlich hält: sehr guten Geschmack.

gesetzt werden muss, können wir hier flexibel reagieren, zum Beispiel auf kurzfristige, frische, saisonale Angebote unserer Lieferanten“, so Wuest.

SB-Kasse ersetzt Kassiererin

Das Baxtro hat seine Hauptöffnungszeiten von elf bis 14 Uhr, bietet aber außer dem Mittagessen auch noch Frühstück und Zwischenverpflegung für die rund 300 Mitarbeiter des Healthcare-Unternehmens sowie für rund 200 externe Gäste an. Das Geschäft mit den externen Gästen läuft sehr gut, denn in der Umgebung des Edison-Parks in Unterschleißheim, wo sich das Baxtro befindet, gibt es zahlreiche Unternehmen, die ihren Mitarbeitern keine eigenen Verpflegungseinrichtungen bieten können. Die Lösung ist für einige Firmen ein Vertrag mit der Navitas Restaurants GmbH, der den Mitarbeitern dieser Unternehmen eine Mitnutzung des Baxtro ermöglicht. Diese Gäste sind für Léon Wuest sowie für die Verantwortlichen von Baxter eine zusätzliche Umsatzquelle – sie sorgen dafür, dass die Kapazitäten ausgelastet werden. „Hier haben wir unser Limit erreicht, so dass wir in der derzeitigen Situation keine weiteren Gäste mehr dazunehmen können“, so Wuest. „Denn schließlich wollen wir ja unser hohes Niveau auch halten können. Das sind wir unseren Kunden schuldig.“ Außerhalb der Hauptöffnungszeiten können die Mitarbeiter und externe Verpflegungsgäste ebenso in das Betriebsrestaurant kommen. Dann steht ein kleines, aber feines Zwischenverpflegungsangebot zur Verfügung, aus dem sich die Gäste selbst bedienen können. Neben italienischen Sandwiches, die im Doppelgrill selbst erwärmt werden können, gibt es Süßigkeiten, Kuchen und Kaffee. Ermöglicht werden diese flexiblen Öffnungszeiten nicht zuletzt durch die Selbstbedienungskassen, die im Baxtro die erforderlichen zwei bzw. drei Kassierinnen ersetzen. Befürchtungen, dass die Gäste das SB-Prinzip für Schummelleien nutzen könnten, hat Wuest dabei nicht. „Wir haben das so gelöst, dass bei jedem Essen ein Bon gedrukt wird. Alle diese Maßnahmen sehr eingeschränkt. Während der Mittagszeit steht eine Mitarbeiterin den Gästen unterstützend zur Seite – und macht auch mal Stichproben, ob alles korrekt abgerechnet wurde“, erklärt er. „Außerdem kann in jedem Restaurant geschummelt werden – egal ob mit oder ohne Kassenspersonal.“

Gleiche Preise dank Coperto

Die Eintrittskarte in das Betriebsrestaurant ist eine Chipkarte. Pro Besuch im Baxtro wird den Gästen eine Art Eintrittsgeld berechnet, das entweder als Subvention vom Ar-

beitgeber bezahlt wird, oder vom Mitarbeiter selbst entrichtet wird. „Das war notwendig, weil ja neben den Baxter-Mitarbeitern auch noch Essensteilnehmer aus verschiedenen anderen Unternehmen im Baxtro essen. Wir wussten aus Erfahrung, dass verschiedene Unternehmen auch eine unterschiedliche Bereitschaft zeigen, wenn es um das Thema Essenszuschuss geht“, erklärt Léon Wuest. „Da wir nicht an der Ausgabe viele verschiedene Preise kommunizieren wollten, haben wir uns für ein ‚Coperto‘ entschieden, wie es auch in Italien üblich ist.“ Nun sind alle Preise an der Ausgabe für jeden gleich – nur ob und wie viel des Copertos von den Unternehmen übernommen wird, variiert. Die Firma Navitas schreibt jeweils am Monatsende eine Rechnung über die Zuschüsse an die jeweiligen Unternehmen. Das Eintrittsgeld wird dabei nur einmal am Tag fällig – wenn der Gast zur Zwischenverpflegung, zum Mittagessen und zur Kaffeepause in das Baxtro kommt, muss er nur einmal bezahlen.

Preis und Leistung auf dem Prüfstand

Natürlich hat die hohe Qualität, die das Betriebsrestaurant der Baxter Deutschland GmbH bietet, auch ihren Preis. Dass dieser auch angemessen ist, ließ das Unternehmen jüngst überprüfen. So wurde Frank Bartels, Geschäftsführer und Inhaber der Frank Bartels Unternehmensberatung, Olching, engagiert um das Preis-Leistungs-Verhältnis von Navitas bei Baxter zu überprüfen. Für diese Aufgabe qualifizierte sich der Unternehmensberater nicht zuletzt durch seine aktive Laufbahn als Koch in der gehobenen Hotellerie und Gastronomie sowie durch sein betriebswirtschaftliches Studium an der Hotelschule Heidelberg. Heute ist er unter anderem in verschiedenen Segmenten der Gastronomie, Hotellerie und Gemeinschaftsverpflegung als Berater tätig. „Meine Aufgabe war es, der Firma Baxter eine Entscheidungs- bzw. Beurteilungsgrundlage zu verschaffen. Davon abhängig sollte die weitere Entwicklung der Verpflegung im Hause sein“, erklärt Bartels. Um sich ein umfassendes Bild von der Situation und von den Prozessen zu machen, hat er zunächst einen ganzen Tag lang mit den Küchenmitarbeitern im Baxtro verbracht. Außerdem durchleuchtete Bartels natürlich auch die betriebswirtschaftliche Seite, hierzu zählten insbesondere die Wareneinsatz- und Personalkosten, sowie die Kosten aus dem verwaltungstechnischen Bereich. „Schließlich wurden die operativen Eindrücke, die ich gesammelt hatte, in Verbindung mit den vertraglich getroffenen Vereinbarungen gestellt. Daraus habe ich meine Ergebnisse abgeleitet – ganz individuell auf den Standort bezogen. Ich bin zu dem Ergebnis gekommen,



Kernstück des betriebsgastronomischen Angebots bei Baxter ist das Restaurant „baxtro“ mit 320 Sitzplätzen.



Eine Viertel Bauernente mit Kartoffeln und Rotkohl – saisonale Klassiker kommen gut an. Fotos: CM / Daniela Müller

dass die Kosten hoch sind. Auf der anderen Seite wird aber auch ein beachtlicher Umsatz gemacht bzw. werden hohe Erlöse erzielt. Ich war wirklich überrascht, dass die Verpflegungsteilnehmer tatsächlich bereit waren, mehr für ihre Verpflegung zu bezahlen, als ich es von anderen Betrieben gewöhnt bin“, fasst Bartels zusammen. „Unter dem Strich bin ich also zu dem Ergebnis gekommen, dass das Preis-Leistungs-Verhältnis von Navitas mehr als stimmt. Und dass die Leistung trotz höherer Kosten im Endeffekt nicht teurer ist als ein normales Standard-Catering.“ Es gäbe sogar noch einen Mehrwert, ist der Berater überzeugt: Denn die gute

Verpflegung wirke sich sehr positiv auf die Motivation der Baxter-Mitarbeiter aus. „Sie gehen leistungsstärker an die Arbeit zurück und müssen nicht erst zwei Stunden lang darüber diskutieren, wie schlecht das Essen geschmeckt hat.“ Wie gut den Baxtro-Gästen ihre Betriebsverpflegung schmeckt, zeigte übrigens jüngst eine Gästebefragung, die die unabhängige Beratungsfirma a Con Select durchgeführt hat: Rund 98 Prozent der Teilnehmer gaben an, dass sie mit dem Essen im Baxtro zufrieden sind.

Die Qualität und Frische der Speisen bewerteten der 97 Prozent der Befragten als sehr gut und gut. Ebenso viele lobten die Abwechslung, die der Speiseplan bietet, und von der Freundlichkeit des Personals sind sogar 99 Prozent der Besucher überzeugt.

**Sind Sie bereit?
Erleben Sie die
Zukunft.**

air-o-steam

TOUCHLINE

Thinking of you
Electrolux

Electrolux Professional GmbH
Junostraße 11 - 85745 Herborn
Telefon 0180 / 2300 444
Email: foodservice@electrolux.de

www.electrolux.de/foodservice
Share more of our thinking at www.electrolux.com

NAVITAS GMBH

Gegründet wurde die Navitas GmbH im Oktober 2005 in München. Geschäftsführer und Gesellschafter ist Léon Wuest. Das Unternehmen ist sowohl im Bereich Betriebsverpflegung als auch im hochklassigen Event-Catering aktiv. Zum Portfolio gehört neben dem Betrieb von Betriebsrestaurants auch der Konferenz-Service sowie die Zwischenverpflegung mit oder ohne Automaten. Zu den Kunden des Catering-Unternehmens gehören im Bereich Betriebsverpflegung derzeit die Baxter Deutschland GmbH, die Bosch und Siemens Hausgeräte GmbH in Dillingen, die Voith Turbo GmbH & Co. KG, Garching sowie die MVZ (Moderner Zeitschriften Vertrieb) GmbH in Unterschleißheim.