

Patt für die vegane Currywurst



42 Prozent der Betriebskantinen bieten eine vegane Currywurst an

16 Prozent planen, vegane Currywurst anzubieten

42 Prozent werden keine vegane Currywurst anbieten

Hohe Ansprüche, wenig Zeit

Keine Mahlzeit ist Beschäftigten so wichtig wie das Mittagessen – das zeigt die aktuelle Umfrage des Münchner Food-Tech-Unternehmens Foodji, Anbieter von Essensautomaten. Bei der Befragung von über 1.000 Kunden bezeichnete mehr als die Hälfte der Befragten (57,8 Prozent) das Mittagessen als wichtigste Mahlzeit des Tages. Damit rangiert es deutlich vor dem Frühstück (22,4 Prozent) und dem Abendessen (19,7 Prozent). In der vorangegangenen Befragung von 2023 lag der Anteil der Beschäftigten, die das Mittagessen als wichtigste Mahlzeit sehen, noch bei 50 Prozent.

In der Mittagspause besinnen sich die Befragten auf das Wesentliche: Sie wollen vor allem ihren Hunger stillen und Energie durch Nahrung tanken. Aber auch soziale Bedürfnisse sollen befriedigt werden: 64,8 Prozent der Befragten geben an, ihre Pause durch die Mitarbeiterverpflegung vor Ort häufiger zusammen zu verbringen. Für jeden zweiten (50,5 Prozent) stellt die Möglichkeit, sich mit Kollegen und Kolleginnen in der Kantine austauschen zu können, sogar einen Anreiz dar, ins Büro zu kommen. Das Zeitfenster dafür ist allerdings knapp: Mehr als die Hälfte der Befragten (60,4 Prozent) nimmt sich maximal eine halbe Stunde Zeit für die Mittagspause.

Bei der Essensauswahl sind den Beschäftigten vor allem Geschmack (99,3 Prozent), Frische (96,5 Prozent) und der Einfluss des Essens auf die Gesundheit (91,1 Prozent) wichtig. Neun von zehn Befragten (91,4 Prozent) geben an, sich durch gesunde Ernährung am Arbeitsplatz außerdem fitter, gesünder, leistungsfähiger und motivierter zu fühlen. Auch die Nachhaltigkeit der angebotenen Speisen spielt für einen Großteil der Befragten (77,9 Prozent) eine Rolle bei der Essensauswahl.



Vom Beet in die Kantine

Gemeinsames Gärtnern auf Firmen(dach)-gärten als Teamevent für Unternehmen bietet die Firma Hochbeet Hamburg an. Das Familienunternehmen organisiert dabei als Vor-Ort-Service die Neuanlage eines Hochbeets zur Versorgung von Mitarbeitenden oder Kantine mit Kräutern oder Gemüsesnacks. Geliefert werden dazu handwerklich gefertigte Hochbeete, alle Materialien zur Bio-Dreischichtenbefüllung inklusive Jungpflanzen und Demeter-Saaten auf Basis des Pflanzplans. Die verschiedenen Hochbeetvarianten auf der Grundfläche einer Europalette können als Modulsystem zu Meetingplätzen oder Entspannungsbereichen ausgebaut werden. Während des Pflanzjahres sind Hochbeet-Workshops und weitere Betreuung buchbar. Auch zur Gesundheitsförderung könne das gemeinsame Gärtnern laut Anbieter beitragen, da auch Beschäftigte aktiv werden, die über Sport-Benefits nicht erreicht werden können.

VEGANE KONZEPTE

Um zehn neue vegane Gerichte hat Eurest sein pflanzenbasiertes Foodkonzept „Powered by Plants“ erweitert. Mit dem neuen Angebot, das gemeinsam mit der internationalen Ernährungsorganisation Pro Veg entwickelt wurde, möchte der Business Caterer ein Zeichen für reduzierten CO₂-Ausstoß, respektvollen Umgang mit Ressourcen und verstärktes Nachhaltigkeitsengagement in der Betriebsgastronomie setzen. Zu den neuen Kreationen gehören Gerichte wie Grünkohl-Hanfbällchen oder Walnuss-Bolognese.