

Der Journalist Peter D. Wagner berichtet über das Symposium der WITZIGMANN ACADEMY und der BMW Group 2016.

### **Pilotprojekt „NAHtürlich“ sowie Symposium der WITZIGMANN ACADEMY und der BMW GROUP: „Von der Theorie zur Praxis“**

#### **Neue Wege in der Gemeinschaftsverpflegung für eine gesunde und nachhaltige Ernährung**

**München.** Die WITZIGMANN ACADEMY und BMW Group setzen auch in diesem Jahr ihre inzwischen bewährte Zusammenarbeit fort. In diesem Jahr steht das Pilotprojekt „NAHtürlich“ im Fokus. Mit diesem Projekt möchte die BMW Group neue Wege in der Gemeinschaftsverpflegung zu einer gesunden und nachhaltigen Ernährung gehen.

Bereits seit 2012 haben sich beide Kooperationspartner in mehreren Projekten und Exkursionen mit verschiedenen Aspekten und aktuellen Entwicklungen der Betriebsgastronomie befasst. Dabei wurden sowohl deren Bedeutung für die Ernährung der Mitarbeiter als auch eine mögliche Umsetzung im Alltag intensiv diskutiert.

In diesem Kontext startete die BMW Group Gastronomie Ende Mai im Forschungs- und Innovationenzentrums (FIZ) am BMW Standort München ein Pilotprojekt unter dem Titel „NAHtürlich“ mit einem neuen und nachhaltigen Speiseangebot. Was sich hier bereits bei der BMW Group getan hat und welche Herausforderungen nachhaltige Ernährung in der Betriebsgastronomie an alle Beteiligten in der Kette von den Erzeugern bis zu den Kunden und Verbrauchern stellt, berichteten und erörterten Experten jüngst bei einem Symposium der WITZIGMANN ACADEMY und der BMW Group im BMW Museum in München.

„Visionen – Keine Zukunft ohne Wissen der Herkunft, kein Erfolg ohne Erfahrung“ gab Gabriele Fink, Leiterin des BMW Museums und BMW Group Classic Marketing, zur Begrüßung der Symposiums-Teilnehmer als Devise aus. „Authentizität“, „Originalität“ und „Regionalität“ sind für sie nicht nur essentielle Kernthemen für die Produktion und das Museum der BMW Group, sondern gelten auch für die Produktion und Verwendung nachhaltiger Nahrungsmittel. Unter dem Motto „Vom Erzeuger bis zum Teller“ erläuterte BR3-Radio-Moderator Bernhard „Fleischi“ Fleischmann, der moderierend durch das weitere Programm des Symposiums führte, in einer anschließenden Einführung die Thematik.

EINE KOOPERATION DER WITZIGMANN ACADEMY UND DER BMW GROUP.

„Unser Qualitätsanspruch zieht sich durch alle Unternehmensbereiche“, erklärte Dr. Friedrich Eichiner, Mitglied des Vorstandes der BMW AG und Schirmherr der Kooperation mit der WITZIGMANN ACADEMY. „Verantwortungsvoller und nachhaltiger Umgang mit Ressourcen ist das große Thema der Zukunft“, zeigte er sich zugleich überzeugt. Dies gilt, so Dr. Eichiner, nicht nur für die Produktion von Kraftfahrzeugen, sondern auch in der Gemeinschaftsverpflegung der BMW Group. „Wir möchten unseren Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern durch unsere Betriebsrestaurants ein gesundes, abwechslungsreiches und qualitativ hochwertiges Essen zu erschwinglichen und attraktiven Preisen anbieten“, unterstrich der BMW Finanzvorstand. Deshalb spielt die verantwortungsvolle Herstellung und regionale Produktion der Lebensmittel eine immer größere Rolle.

Mit dem Pilotprojekt „NAHtürlich“ beschreitet die BMW Group einen neuen Weg, der auch für Großkonzerne generell erstmalig und bislang einzigartig ist. Ziel und Anspruch dieses Konzeptes in der BMW Betriebsgastronomie sind neben der Förderung einer langfristigen Gesundheit und Leistungsfähigkeit der Mitarbeiter eine verstärkte Ausrichtung der BMW-Group Gastronomie auf Nachhaltigkeit. Zudem will die BMW Group mit Angeboten einer gesunden und nachhaltigen Ernährung zu einer erhöhten Mitarbeiternachfrage nach Lebensmitteln aus verantwortungsvoller Erzeugung sowie zur Steigerung der Mitarbeiterzufriedenheit und Arbeitgeberattraktivität beitragen. Am Rande des Symposiums berichtete Eichiner in einem Pressegespräch, dass er auch persönlich wie etwa als Hobbykoch ein bekennender Anhänger sowohl gesunder als auch bodenständig regionaler und saisonaler Nahrungsmittel ist.

Martin Straubinger, Leiter der BMW Betriebsgastronomie an den Konzernstandorten in Deutschland und Österreich, berichtete Details über die Umsetzung und bisherigen Erfahrungen mit dem Pilotprojekt „NAHtürlich“. Neun Standorte in beiden Ländern mit insgesamt 41 Betriebsrestaurants, davon 22 am Standort München, sowie insgesamt 47.000 Essen täglich, davon 27.000 am Standort München, davon wiederum rund 10.000 Essen im FIZ pro Tag – nannte Straubinger zunächst allgemeine Zahlen der BMW Gastronomie. Wesentliche Parameter für das neue, nachhaltige Speisenangebot sind für ihn definierte Nachhaltigkeits-Kriterien wie Regionalität, Saisonalität, artgerechte Tierhaltung, bestandserhaltende Fischerei und möglichst ökologische Erzeugung sowie Natürlichkeit, Nähe, Ursprünglichkeit, Frische und einfache, schonende Zubereitung.

Als erforderliche Vorraussetzungen bezeichnete Straubinger vor allem gemeinsames Verständnis zwischen Erzeuger und Kunde, Gestaltung der Rezepturen und des Speisenangebotes, Verfügbarkeit und Qualität der

Produkte, ausgeprägte Lieferanten- und Netzwerkstrukturen, fachgerechten Umgang mit den neuen Produkten und ihren Eigenschaften sowie Akzeptanz bei den Mitarbeitern und Tischgästen. Gleichwohl konnte er aus seinen bisherigen einmonatigen Projekterfahrungen berichten, dass die täglich angebotenen, aus nachhaltigen und gesunden Nahrungsmitteln zubereiteten Gerichte seitens der Mitarbeiter sehr gut angenommen werden. Dies zeigten sowohl Befragungen als auch die Absatzmengen von bislang bereits täglich über 700 Essen.

„Das neue Angebot NAHtürlich ist sowohl Revolution als auch Evolution“, fasste Straubinger in einem Resümee zusammen. Revolutionär seien vor allem der grundlegende Wandel für ein Großunternehmen sowie diese Art von Gemeinschaftsgastronomie. Evolutionär seien insbesondere der Wertewandel in der Gesellschaft und damit die Akzeptanz sowie die Herstellung und Verfügbarkeit der Produkte und der Lieferantenstrukturen.

Die WITZIGMANN ACADEMY unterstütze die BMW Group sehr gerne mit ihrer Expertise bei der Umsetzung des Pilotprojektes „NAHtürlich“, bekräftigte Eckart Witzigmann hervor. „Für mich ist das Produkt der Star und nicht der Koch“, so seine Botschaft. „Ich freu mich, dass die Gastronomie der BMW Group dieses Credo jetzt mit noch größerem Engagement umsetzt“, betonte Witzigmann.

„Die BMW Group ist sich ihrer sozialen und ökologischen Verantwortung bewusst“, betonte Eichiner. „Mit der WITZIGMANN ACADEMY haben wir einen kompetenten Partner, mit der wir in intensivem Zusammen unserer Ziele weiter verfolgen. Damit verstärke die BMW Group zusammen mit der ACADEMY konsequent ihr Engagement für eine nachhaltige und verantwortungsvolle Gemeinschaftsgastronomie, hoben Eichiner und Straubinger gemeinsam als Fazit hervor.

Bei dem Symposium referierten darüber hinaus weitere Experten zu vielfältigen Aspekten der betrieblichen Gemeinschaftsverpflegung vom Erzeuger bis hin zum Verbraucher. Über Gesichtspunkte, Prozesse und Strukturen eines Erzeugers referierte Otto Geisel, unter anderem ehemaliger Hotelpatron und Sternegastronom im Nordwürttembergischen Bad Mergentheim, Mitinitiator des Bachelor-Studiengangs Food Management, Gründer und Leiter des **Institut für Lebensmittelkultur in München** sowie vieljähriger Nachhaltigkeitsexperte im Gastronomiebereich. Über seine Erfahrungen aus Sicht einer landwirtschaftlichen Erzeugergemeinschaft berichtete zudem Rudolf Bühler, Vorstandsvorsitzender der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall (BESH).

Nicht selten stehen grundsätzliche Vorbehalte einer Zusammenarbeit im Wege. Die Anbieter nachhaltiger Produkte sind oftmals Kleinbetriebe, die häufig meinen, gegen die Verhandlungsmacht eines Großeinkäufers kaum eine Chance zu haben – so eines der oft genannten Bedenken. Dass diese nicht unbedingt zutrifft, erläuterte Geisel am Beispiel der Bio-Käserei Zurwies in Wangen im Allgäu. Ergänzend dazu präsentierte Bühler ein innovatives Konzept der BESH, die Kraft und das Leistungspotenzial zahlreicher bäuerlicher Kleinbetriebe bündeln und gleichzeitig ein sehr hohes Qualitätsniveau bei erforderlichen Liefermengen bieten zu können. „Es geht nicht nur ums Essen, sondern auch um die Partnerschaft zwischen Stadt und ländlichem Raum sowie damit ebenfalls um die Zukunft der Landwirtschaft“, verdeutlichten Bühler und Geisel übereinstimmend.

Viele Großunternehmen haben das Thema Gemeinschaftsverpflegung nicht mehr in Eigenregie – dies ist bei der BMW Group anders“, darauf wies Manfred Schoch hin, Vorsitzender des BMW-Betriebsrats und stellvertretender Vorsitzender des Aufsichtsrates der BMW AG. „Ich erlebe es, wie wichtig ein Wertewandel für die Belegschaft ist“, hob er hervor. Dazu zählten speziell auch die Themen gesunde und nachhaltige Ernährung sowie entsprechend Angebote in den Betriebsrestaurants, wie sich mit dem Konzept und Pilotprojekt „NAHTürlich“ seit dessen Start vor rund einem Monat gezeigt habe.

Peter D. Wagner (pdw)

### **Die WITZIGMANN ACADEMY, der internationale Ehrenpreis „ECKART“ und die BMW GROUP**

Ziel der WITZIGMANN ACADEMY ist es, im Sinnes des Geistes, für den der international renommierte Star- und „Jahrhundertkoch“ Eckart Witzigmann steht, innovative und zukunftsweisende Erfahrungen und Erkenntnisse der Koch-, Ernährungs- und Lebenskultur bekannt und bewusst zu machen – und zwar sowohl der Fachwelt als auch der allgemeinen Öffentlichkeit. Daher fördert die ACADEMY gute und bewusste Koch-, Ernährungs- und Lebenskultur – und dies seit rund fünf Jahren in Kooperation mit der BMW-Group.

In diesem Kontext verknüpft sind stets Fragen der Bewertung und Deutung, was „gut“ sei. Dies bestimmt sich einerseits von Generation zu Generation immer wieder neu. Andererseits sind Qualität, Nachhaltigkeit, Soziale Verantwortung, Ästhetik und Kreativität bleibende Kriterien. Diesen Werten sieht sich die ACADEMY im Besonderen verpflichtet, ebenso dem platonischen Ideal, Erfahrungen und Wissen im kreativen Austausch weiter zu verbreiten.

Eine wichtige Aktivität der WITZIGMANN ACADEMY ist die jährliche Verleihung des „ECKART“. Dieser internationale Eckart-Witzigmann-Preis ist eine der bedeutendsten Ehrungen für herausragende Verdienste um Kochkunst und Esskultur. Mit dem „ECKART“ würdigt Eckart Witzigmann seit dem Jahr 2004 einzigartige Leistungen der Kochkunst und das besondere Engagement in dem facettenreichen Themenkreis der Lebenskultur. Seit 2012 ebenfalls in Partnerschaft mit der BMW Group, vergibt die WITZIGMANN ACADEMY jährlich die Preise in den Kategorien „Große Kochkunst“, „Innovation“ und „Lebenskultur“. Seit 2013 gibt es zudem einen speziellen „ECKART“ für „Kreative Verantwortung und Genuss“, dotiert von der BMW Group mit 10.000 Euro.

Zu den bisherigen Preisträgern zählten unter anderem Daniel Boulud (New York City), HRH Prince Charles of Wales (Highgrove), Elena Arzak (San Sebastian), Anne-Sophie Pic (Valence), Harald Wohlfahrt (Tonbach), Dieter Kosslick (Berlin), Ferran Adrià (Barcelona), Marc Haeberlin (Illhaeusern), Joël Robuchon (Paris), Alex Atala (São Paulo), John Rose (Los Angeles) und Mike Hucknall (Manchester).

Darüber hinaus gibt es weitere Aktivitäten der WITZIGMANN ACADEMY wie etwa Vorträge, Symposien und andere Veranstaltungen sowie öffentlichkeitswirksame Maßnahmen.

Bei allen ihren Aktivitäten ist die ACADEMY ihrem Namensgeber – Eckart Witzigmann – verpflichtet und würdigt so die Leistungen eines der bedeutendsten Köche des 20. Jahrhunderts.