

# «Essen und Trinken sind für den Zusammenhalt im Team essenziell»

Zehn Jahre lang hat der Gersauer Thomas Camenzind täglich 22000 Google-Mitarbeiter aus über 75 Ländern verpflegt und dabei gelernt, wie wichtig der Umgang mit dem Essen und Trinken für Unternehmen ist. Heute hilft er Firmen, die Ernährung der Angestellten positiv zu nutzen.

Mit Thomas Camenzind sprach  
Christoph Clavadetscher

**Was hatten Sie heute zum Zmorge?**  
(lacht) Ich bin da sehr traditionell. Ein Anke-Brot mit Konfi, etwas Käse dazu, ein Ei, dazu gibt es ein bisschen Gemüse, Rüeblli oder Gurke. Porridge gehört auch immer dazu, so verwerten wir Früchte, die kurz vor dem Verderben sind. Und natürlich einen Kaffee.

**Okay, ich konnte Sie nicht erwischen. Sie ernähren sich schon am Morgen früh sehr bewusst.**

Ja, dafür nehme ich mir immer Zeit. Das ist enorm wichtig. Das Zmorge ist die wichtigste Mahlzeit am Tag, wissenschaftlich selbstverständlich erwiesen. Das haben zwar alle schon gehört, doch weit nicht alle nehmen es sich zu Herzen. Der Vorteil am Zmorge ist übrigens, dass man fast alles essen kann, auch fettige Speisen. Am Morgen braucht der Körper Energie, die er während des Tages verbrauchen kann.

**Also muss man beim Griff zum Gipfeli kein schlechtes Gewissen haben.**

Achtung, ich bin kein Arzt. Doch auch ein Gipfeli gibt Energie am Morgen. Klar, andere Speisen eignen sich sicher besser. Ich würde das Gipfeli eher als kleine Belohnung einmal pro Woche nehmen und die restlichen Tage mit dunklem Brot, Früchten, einem Ei und Käse starten.

**Sie waren zehn Jahre bei Google und dort verantwortlich dafür, wie sich die Mitarbeiter ernähren. Stimmen die Gerüchte über die Kühlschränke, aus denen sich alle kostenlos bedienen können?**

Ja, die stimmen. Die Bedeutung der Ernährung ist in dieser Firma sehr stark verwurzelt. Als Google etwa 50 Mitarbeiter hatte, hat man sich überlegt: Das Mittagessen kostet uns viel, braucht Zeit, und gesund ist es auch nicht wirklich. Also hat Google einen Topkoch angestellt, bevor es den ersten Personalchef hatte. Das hat sich dann weltweit weiterentwickelt.

**Wie denn?**

Auf den Büroetagen haben wir sogenannte Mikro-Kitchen, also Kaffeeküchen, mit Kühlschränken und Kaffeemaschinen eingerichtet. Dort hat es immer Früchte, Nüsse, Gemüsesticks, Joghurt, Getränke und so weiter, von denen man sich bedienen kann. Weiter wurden in den Google Cafés – das sind die Kantinen – ausgewogene Menüs eingeführt. Wichtig war aber immer: Jeder muss sich so verpflegen können, wie er es gerne hätte.

**Also kein Zwang zur gesunden Ernährung.**

Genau. Aber die Vision der kostenlosen Mitarbeiterverpflegung von Google besteht schon darin, die Mitarbeiter über eine gesunde und nachhaltige Ernährung positiv zu beeinflussen. Da alles gratis war, haben wir darauf geachtet, dass das Angebot und die Menüs ausgewogen und gesund sind. Es gab aber auch Comfort- oder Mood-Food wie Schokolade oder Süssgetränke. Wir haben die Kühlschränke aber so eingerichtet, dass das gesunde Essen mehr auffällt und zuerst gesehen wird. Das funktioniert übrigens sehr gut.



Ernährungsspezialist Thomas Camenzind geniesst nach Jahren im Ausland die Rückkehr in seine Heimat Gersau.

Bild: Christoph Clavadetscher

**Das ist von Google unbestritten sehr grosszügig. Doch da schwingt sicher auch Kalkül mit: gesündere Mitarbeiter, weniger Ausfälle, weniger Kosten.**

Ja klar, das ist aber auch kein Geheimnis. Google hat früh erkannt, dass die Kosten für die Mitarbeiterverpflegung im Verhältnis zu anderen Auslagen in der Firma relativ gering sind. Der Effekt ist aber in mehrfacher Hinsicht positiv: ausgewogene und gesunde Ernährung, fittere Menschen, sozialer Aspekt des gemeinsamen Essens, topmotivierte Angestellte. Mitarbeiterumfragen haben dies mehrfach sehr deutlich bestätigt. Das Personal hätte sogar auf Lohn-erhöhungen zugunsten des kostenlosen Mittagessens verzichtet.

**Nun haben Sie Ihre Firma, die foodroots AG, gegründet, die genau dort ansetzt: Beratung von Unternehmen, um die Mitarbeiterverpflegung zu verbessern. Sollen es denn alle so wie Google machen?**

## Zur Person

**Name:** Thomas Camenzind  
**Geburtsdatum:** 1. April 1971  
**Zivilstand:** verheiratet, zwei Kinder  
**Wohnort:** Gersau  
**Beruf:** Gastronomiefachmann, Betriebswirt MBA  
**Hobbys:** Kulinarisches neu entdecken, Familie, Sport in der Natur – Wandern, Skifahren, Skitouren  
**Lieblingessen:** östlich-mediterrane Küche – von Griechenland bis Israel  
**Lieblingsgetränk:** saurer Most ohne Alkohol, spezielle Schweizer Weissweine  
**Lieblingstier:** Biene  
**Lieblingsferienort:** rund um den Vierwaldstättersee

Nein, jedes Unternehmen ist anders. Doch ich habe über all die Jahre gelernt, dass diese Sparte von fast allen Unternehmen vernachlässigt wird. Krankenkasse, Handy- und Fitnesssabos – Betriebe bieten so viele Leistungen an, doch die Ernährung ist selten ein Thema. Dabei ist sie so wichtig. Jede Firma sollte sich gemeinsam mit den Angestellten überlegen, ob das Essen als Transformator zu einer eigenen Firmenkultur führen könnte.

**Wie könnte das für eine kleine Firma mit ein paar Mitarbeitern in der Region aussehen? Nicht jedes Unternehmen kann einen Koch anstellen und eine Kantine bauen.**

Es gibt aber unzählige andere Möglichkeiten. Zum Beispiel zweimal pro Woche einen gemeinsamen Mittagstisch, gesunde Znüni, vom Betrieb offeriert, das Feierabendbier am Freitag, attraktiver Aufenthaltsraum. Wichtig ist, dass sich die Firmen Gedanken dazu machen und ein Konzept entwickeln.

## Vom einfachen Koch zum Food-Manager mit einem 100-Millionen-Dollar-Budget

Der Gersauer Thomas Camenzind (48) ist gelernter Koch mit Bachelorabschluss an der Hotelfachschule Thun sowie einem Masterabschluss in General Management an der Lorange & Smith School of Business Zürich und Maryland (USA).

2007 wurde Camenzind von Google Schweiz angefragt, ob er die erste Mitarbeitergastronomie für Google in Europa mitplanen könnte. «In den folgenden elf Jahren schufen wir eine neuartige Mitarbeitergastronomie für 22000 Google-Angestellte aus über 75 Nationen in über 60 Büros, verteilt in 36 Ländern in Europa, im Mittleren Osten und in Afrika.

**Das Feierabendbier hat in der heutigen Zeit also noch Platz?**

Sicher. Beim Feierabendbier kann vieles besprochen werden. Eine Firma könnte dieses Treffen zum Beispiel offiziell machen. Etwa indem am ersten Freitag im Monat in der letzten halben Stunde der offiziellen Arbeitszeit bewusst ganz kurz News der Firma erzählt werden, während man gemeinsam ein Bierchen geniesst. Oder das Team sitzt einfach zusammen, und man redet miteinander.

**Wir Schwyzer sind doch sehr freiheitsliebend. Muss das Geschäft auch noch vorschreiben, was wir wann essen und trinken sollen?**

Natürlich nicht. Die Angebote sollten immer freiwillig sein und lediglich einen Rahmen bieten. Das Essen ist wahrscheinlich eine der letzten persönlichen Freiheiten, die wir noch haben. Umso mehr muss man damit bewusst umgehen. Wer die Möglichkeit hat, am Mittag mit seiner Familie zu essen, soll-

te das unbedingt machen. Diesen Luxus haben viele in unserer Region nämlich noch. Doch für alle anderen lohnt sich ein kurzes Nachdenken: Gibt es keine bessere Lösung, als ein Fertigsandwich in einer Viertelstunde runterzuschlingen? Vielleicht ein gemeinsames Mittagessen?

**Doch das kostet.**

Es heisst ja nicht per se, dass das Unternehmen wie bei Google das Essen bezahlen muss. Vielleicht kann die Firma einfach vermitteln und organisieren. Zum Beispiel einen guten Deal mit einem Restaurant in der Nähe aushandeln, sich bestehenden Kantinen anschliessen, mit anderen Betrieben kooperieren oder nur schon intelligente Kühlschränke anschaffen, wo man gutes Essen beziehen kann. Da gibt es mittlerweile spannende Angebote auf dem Markt. Wie gesagt, es gibt unzählige Möglichkeiten.

**Was wäre denn ein erster Schritt für ein Unternehmen?**

Das Wichtigste ist, dass die Mitarbeiterverpflegung überhaupt thematisiert wird. Was sind die Bedürfnisse? Was fehlt? Was sind die Möglichkeiten? Gibt es überhaupt einen geeigneten Raum zum Essen für die Mitarbeiter? Welche Kultur will eine Firma pflegen? Je nach Angebot, das entwickelt wird, kann das dann auch ein Alleinstellungsmerkmal sein, mit dem man sich von der Konkurrenz als attraktiver Arbeitgeber abheben kann. Essen, Trinken, gemeinsame Pausen sind meiner Meinung nach für die Firmenkultur sowie für den Zusammenhalt im Team essenziell. Die soziale Komponente wird diesbezüglich von vielen unterschätzt. Beim Essen wird geredet. Und das hat Einfluss auf das Tagesgeschäft.