

Christian Feist (l.) und Hubert Bittl (r.) mit der Gewinnerin der Aktion.



Kulinarisch alles im Fluss

Am 1. Februar 2009 fiel in der Münchner Versicherungskammer Bayern der Startschuss für eine außergewöhnliche Aktion: Das Casino lud ein zu einer kulinarischen Entdeckungsreise auf den Wasserstraßen der Welt. Zum Auftakt konnten die Gäste unter dem Motto „Fit for Travelling“ einen Monat lang Fitness-Punkte sammeln.

der Körper täglich benötigt. Doch wie lässt sich ein solcher Relaunch am besten verkaufen? Feist suchte deshalb gemeinsam mit seinem Team nach einer Möglichkeit die modernisierte „Fitness-Linie“ im laufenden Geschäft neu zu lancieren. „Eine Sonderaktion kam uns da gerade recht verstärken Aktionen doch nachweislich das Interesse der Gäste“, erklärt Feist.

Vom Mississippi zum Jangtse und weiter zum blauen Nil in Afrika - wer träumt nicht von einer Weltreise quer durch alle Kontinente. Für die Betriebsverpfleger der Versicherungskammer Bayern war dieser Traum Auslöser für eine ungewöhnliche Idee, die Reiselust und Spaß mit Fitness in idealer Form vereint. Seit dem Frühjahr entdecken die Gäste Monat für Monat die kulinarischen Spezialitäten der Wasserstraßen dieser Welt. Der Startschuss fiel bereits im Februar und war gekoppelt mit einer Fitness-Punkte-Sammelaktion. Denn wer auf weite Reisen geht, sollte fit sein - gemäß dem Credo „Fit for Travelling“. Dem mag wohl niemand widersprechen. Doch eigentlich haben die Betriebsverpfleger mit dieser Aktion noch etwas ganz anderes im Sinn. „Fit for Travelling ist natürlich ein treffendes Motto, um

die Gäste hin zu einer gesundheitsbewussten Ernährung zu führen“, erklärt Verpflegungsleiter Christian Feist den Slogan der Aktion. Ziel sei, so Feist, die Akzeptanz für die gesundheitsbewusste Ernährungslinie „Lebenswert“ zu steigern sowie die Gäste generell für eine gesundheitsfördernde Ernährung stärker zu sensibilisieren. Denn: Lippenbekenntnisse für eine ausgewogene Ernährung gäbe es zuhauf - geht es jedoch um das konkrete Handeln, greifen die meisten allerdings lieber zur Currywurst mit Pommes frites. Da seien leider die Mitarbeiter der Versicherungskammer Bayern keine Ausnahme, weiß Feist. „Zum Jahreswechsel haben wir unsere Menülinie „Lebenswert“ neu interpretiert und konsequent an die Vorgaben der Deutschen Gesellschaft für Ernährung sowie der „5-am-Tag“-Philosophie ausgerichtet.“ Wer also jeden Tag zu dem „Lebenswert-Menü“ greift, erhält alle wichtigen Nährstoffe, die

„Wir haben 15 % Einfluss auf die Leistung der Mitarbeiter.“

Christian Feist

Aktionsgerichte*

„Isar“-Spezialitäten

- Zanderfilet auf rotem Zwiebelkraut mit Meerrettich
- Radi mit Petersilienpesto
- Lauwarmer Kalbstafelspitz mit Dillbohnenalat
- Kohlrabisuppe mit Saibling
- Bayrisch Weißbiercreme

„Nil“-Spezialitäten (Äthiopien)

- Sambusa mit Chilisauce (gefüllte Teigtaschen)
- Begg Wat mit Ayib (Lammkeule in pikanter Paprikasauce)
- Doro Wat (Hähnchen in pikanter Paprikasauce)
- Frische Ananas mit Kokoseis

*Auswahl

Fit for Travelling

Die Jahresaktion „Wasserstraßen dieser Welt“ wurde von der Versicherungskammer Bayern gemeinsam mit dem Getränkehersteller Adelholzener Alpenquellen geplant und umgesetzt. Weitere Informationen zu der Jahresaktion inklusive Werbematerialien erhalten Interessierte bei Adelholzener Alpenquellen, www.adelholzener.de, Karin Sykora, E-Mail: karin.sykora@adelholzener.de

Punktesammler auf Jagd: Aus diesen Erfahrungen heraus entwickelten das „Casinoteam für Aktionen“, allen voran Frank Tauber und Hubert Bittel, gemeinsam mit dem Traditionsunternehmen Adelholzener Alpenquellen die außergewöhnliche Jahresaktion „Wasserstraßen dieser Welt – eine kulinarische Entdeckungsreise durch alle Kontinente“. Zum Auftakt im Februar konnten sich die Gäste zunächst einem Gesundheitscheck eines Reha-Zentrums unterziehen und sich in den folgenden vier Aktionswochen in den beiden Casinos im wahrsten Sinne des Wortes „fit essen und trinken“ und dabei gleichzeitig kräftig Punkte sammeln. Dazu gab's für alle einen Fitnesspass im Hosentaschenformat, der genau erklärte, für welche Gerichte und Getränke es wie viele Punkte gab. Für einen Bio-Salatteller oder beispielsweise das Fitness-Gericht winkten den Teilnehmern je zehn Punkte, ein frisch gepresster Orangensaft oder ein Bio-Joghurt-Dessert brachte den eifrigen Sammlern immerhin noch fünf Punkte ein. Satte 15 Punkte, und damit die Höchstpunktzahl, konnten die Gäste jedoch einzig und allein mit dem Obst- und Gemüsebeutel der Aktion



„5-am Tag“ einheimen. Feist: „Für uns war die Aktion auch ein Test, ob der Kunde durch einen gewissen sportlichen Ehrgeiz zu ausgewogener Ernährung motiviert werden kann“. Das Experiment scheint gelungen, denn immerhin beteiligten sich über 300 Gäste an der „Fit for Travelling“-Aktion, heißt, gaben ihren Pass am Ende der vier Wochen zum Auswerten ab. „Damit sind wir mehr als zufrieden“, bilanziert Feist. So griffen die Casinobesucher beispielsweise doppelt so häufig als sonst zu den „5-am-Tag-Beuteln“ gefüllt mit knackigem Obst und Gemüse. Auch der Absatz des täglich wechselnden „Fitness-Menüs“ stieg deutlich an.

Als Hauptpreis winkte den eifrigen Punktesammlern ein halbes Jahr „Gratis-Mittagessen“ in den Casinos. Die glückliche Gewinnerin outete sich als klassische „Casino-Esserin“. O-Ton der erfolgreichen Punktesammlerin: „Ich weiß zwar, was hinter einer gesunden Ernährung steckt, es fällt mir aber dennoch sehr schwer, den vielen täglichen Versuchungen zu widerstehen.“ Durch die Aktion sei es ihr gelungen, ihren inneren Schweinehund leichter zu überlisten. Zudem habe sie viele neue Produkte kennen und lieben gelernt und sich deutlich abwechslungsreicher ernährt. „Mir hat die Aktion sehr gut getan!“, so ihr Fazit.

Soviel Lob hören die Initiatoren gern und es wird bereits über eine Fortsetzung nachgedacht. Feist: „Wir überlegen, ob wir ein an das Pay-Back-System angelehntes Verfahren in unseren beiden Casinos einführen. Der Testlauf war für uns eine Bestätigung, dass die Gäste bei einem entsprechenden Anreiz, auch vermehrt zu den gesunden Offerten greifen.“ Eine wichtige

Erkenntnis für die Entwicklung zukünftiger Marketingstrategien. Feist: „Als Betriebsverpfleger haben wir über den Tag gesehen 15 Prozent Einfluss auf die Leistung der Mitarbeiter.“ Zahlreiche Studien untermauern diese These. Das Thema „Gesunde Ernährung“ spielt deshalb bereits seit längerem bei dem bayerischen Vollversicherer eine herausragende Rolle im betrieblichen Gesundheitsmanagement.

Immerhin versorgen die beiden Münchner Casinos täglich rund 2.200 Mitarbeiter. Bereits 2004 führte die Küchencrew rund um Feist die Ernährungslinie „Lebenswert“ ein und engagierte sich wiederholt für eine verantwortungsvolle und ausgewogene Verpflegung. Auch der Einsatz von Bio-Produkten zählt zum Standard. Die Belohnung: 2008 landete das Küchenteam auf dem ersten Platz des bayerischen Wettbewerbs „Essen pro Gesundheit“ des Bayerischen Staatsministeriums für Umwelt und Gesundheit. Kein Wunder also, dass Feist mit seinem Team bereits an der nächsten Fitness-Aktion arbeitet. CZ



Frank Tauber zählte zu den Machern der Aktion.

Fotos: Versicherungskammer Bayern

«Was haben Sie da angerichtet?»



«Wir haben Speisen in Gemeinschaftsverpflegungen fehlerfrei und ansehnlich verteilt und bereitgestellt – das haben wir angerichtet!»

- «Wir haben die Kosten gesenkt!»
- «Wir haben die Speisenqualität verbessert!»
- «Wir haben die Fehlerquote drastisch reduziert!»
- «Wir richten Speisen an, statt zu portionieren!»
- «Wir sorgen für eine ruhige Arbeitsatmosphäre!»



Stuttgarterstr. 30
70736 Fellbach
Fon: 07 11 34 26 66 86
Fax: 07 11 34 24 86 03

www.top2-anrichtesysteme.de