

Gemeinsam essen und genießen

## **Im fischer Betriebsrestaurant isst es sich lecker und gesund**

**Wenn Küchenleiter Franky Gissinger über seine Arbeit spricht, dann hat er ein Lächeln im Gesicht. Er scheint zufrieden mit dem zu sein, was er zusammen mit seinem Stellvertreter Roland Zwirner und dem gesamten Team des im Nordschwarzwald ansässigen Betriebsrestaurants aufgebaut hat. Rund 550 Menschen essen an normalen Arbeitstagen seine Mittagsgerichte. Hinzu kommen täglich etwa 50 bis 150 Schulungsgäste.**

fischerwerke GmbH & Co. KG  
Unternehmenskommunikation

Klaus-Fischer-Straße 1  
72178 Waldachtal

### **Regionales steht an erster Stelle**

„Lebensmittel, die wir täglich verwenden, kommen zum Großteil aus einem Umkreis von maximal 30 Kilometern Umgebung“, sagt Franky Gissinger stolz. Mehl, beispielsweise für die wöchentliche Brotaktion, kommt aus einer Mühle im benachbarten Altheim. Essige und Öle aus Empfingen. Und Äpfel, die kostenlos an den Kassen bereitliegen, stammen von firmeneigenen Streuobstwiesen. Auch von den Jagden rund um den Tumlinger Standort, an denen der Inhaber Prof. Klaus Fischer beteiligt ist, gibt es Wild, das gelegentlich auf dem Speiseplan des Betriebsrestaurants steht. Birnen und Äpfel aus der eigenen Obstplantage und Fleisch, das aus einem Umkreis von maximal 50 Kilometern angeliefert wird, zählen zu den Lebensmitteln, die von weiter herkommen. „Hier achten wir auf hohe Qualität und gute

Haltungsbedingungen. Deshalb haben wir den Radius erweitert“, sagt der Küchenchef.

### **Bevorzugt saisonal**

Naheliegender ist es da, dass die sieben Köche des Betriebsrestaurants Tumlingen überwiegend saisonal kochen. Das heißt etwa, im Sommer gibt es viele frische Früchte, im Herbst Gerichte mit Kürbis und im Winter Vieles mit Kartoffeln, Karotten und Kohl. „Wir möchten damit beweisen, dass vermeintlich Einfaches, das hier bei uns vor Ort und zu seiner Zeit wächst, sehr gut und vielfältig sein kann. Ganz nach dem Motto ‚Weniger ist mehr‘“, erklärt Franky Gissinger.

### **Ressourcenschonend**

fischer Mitarbeiter bezahlen in ihrem Betriebsrestaurant mit einem Kassensystem, bei dem Belege, falls benötigt, via QR-Code digital übertragen werden. Pro Tag werden so drei Rollen Papier eingespart. Bei insgesamt sechs eingesetzten Kassen und bei durchschnittlich 200 Konferenzbelegen pro Tag, ist das eine Menge. Enorme Ressourcen spart das Team um Franky Gissinger auch ein, wenn es um das Thema Verpackungen geht. Alle Lebensmittel werden in einem optimierten Prozess vom Lieferanten in durchsichtigen, wiederverwendbaren Boxen angeliefert und kommen so direkt ins Kühlhaus, ins Lager oder in die Küche. So muss nichts aus- oder umgepackt werden. Das spart Verpackungsmüll und Zeit. Und noch einen ressourcenschonenden Pluspunkt hat das Betriebsrestaurant: Hier gibt es kaum Reste. „Wir legen großen Wert darauf, dass keine Überproduktion entsteht. Wir kochen ‚just in time‘. Es ist uns lieber, dass eine Mahlzeit aus ist, als dass wir große Reste verursachen“, sagt Franky Gissinger. Und wenn doch einmal mehr gekocht, als gegessen wurde, entstehen daraus kreative Gerichte für den nächsten Tag.

### **Lecker und gesund**

Das Essen im fischer Betriebsrestaurant ist sehr gesund. Beim Kochen legen die Köche Wert auf wenig Salz. Sie verwenden hauptsächlich gesunde Fette, kaltgepresste Öle, keinerlei Zusatzstoffe und möglichst wenige Allergene. „Immer mehr Gäste haben Allergien. Deshalb binden wir unsere Soßen beispielsweise mit Reismehl, statt mit glutenhaltigem Mehl ab“, beschreibt Franky Gissinger und sagt weiter: „Auch bei unseren Lieferanten achten wir streng darauf, dass keine Geschmacksverstärker und andere Zusatzstoffe verwendet werden. Wir brauchen ohnehin nicht viele Gewürze, weil alles so frisch ist.“

### **Gutes Essen für alle**

Dass Franky Gissinger so nachhaltig arbeiten kann, verdankt er maßgeblich dem Inhaber des Unternehmens, Prof. Klaus Fischer. Von ihm kam der Impuls, in eine regionale, saisonale und gesunde Küche zu investieren. Denn all das hat seinen Preis. Und der wird nur zu einem ganz geringen Bruchteil an die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter weitergegeben. „Wir möchten jedem hier den Zugang zu gutem Essen ermöglichen“, sagt Franky Gissinger.

### **Bewusste Ernährung**

Mit all dem möchten er, sein Team und Prof. Fischer ein Bewusstsein schaffen, das auch über den Arbeitsalltag hinaus geht. Deshalb bietet das fischer eigene Bildungszentrum (BiZ) regelmäßig Kochkurse an. Hier können Mitarbeiter lernen, wie sie nachhaltiges Essen auch zu Hause zubereiten. Und auch Kinder der Belegschaft dürfen zweimal im Jahr gemeinsam mit dem Küchenteam des Betriebsrestaurants kochen. Aktionen wie die „Gesunde Woche“, oder „Kochen fürs Klima“ sollen für nachhaltigen Genuss von Lebensmitteln sensibilisieren.

### **Auszeichnete Exzellenz**

Die Arbeit des Tumlinger Küchenteams ist anerkannt: Das Betriebsrestaurant gehört in diesem Jahr zum siebten Mal in Folge

zu den besten Kantinen in Deutschland und erhielt jüngst zum ersten Mal vier rote Sterne bei der Food & Health Initiative. Diese Auszeichnung wird nur den Top-Kantinen verliehen und bescheinigt ein „herausragendes Konzept mit ganzheitlicher Umsetzung“. Unterstützt wird das Team regelmäßig durch Starkoch Harald Wohlfahrt, der monatlich einen Gourmet-Teller zubereitet und das Küchenpersonal coacht. Seine Botschaft: „Wirklich gutes Essen soll ein Grundbedürfnis für jeden sein, und nicht nur für einen elitären Kreis.“

### **Ein Ort der Begegnung**

Das fischer Betriebsrestaurant ist schließlich mehr als Verpflegung – es ist ein Ort der Wertschätzung, des Austauschs und der Gemeinschaft. Ein Ort, an dem täglich erlebbar wird, dass bei fischer die Menschen im Mittelpunkt stehen. Für die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter bei fischer bleibt das gute Gefühl, dass das köstliche Essen ihres Betriebsrestaurants nicht nur satt macht, sondern auch gesund und sozial ist. Franky Gissinger zaubert damit nicht nur sich selbst, sondern jeden Mittag auch seinen hungrigen Gästen ein Lächeln ins Gesicht.

### **Das Betriebsrestaurant von fischer im Überblick**

Zu Franky Gissingers Team gehören mit ihm insgesamt sieben Köche, fünf Küchenhelfer und zwei Servicemitarbeiter. Sie kochen rund 550 Gerichte pro Tag. Hinzu kommen 50 bis 150 Schulungsgäste täglich, Zwischenverpflegungen wie Brötchen und Müsli sowie Frühstück. Mittags gibt es jeden Tag fünf verschiedene Gerichte, ein Salatbuffet, zwei Suppen, vier bis fünf verschiedene Desserts, hausgemachte Kuchen, eine Gemüsetheke und im Sommer Eis. Donnerstags und freitags backt das Betriebsrestaurant Steinofenbrot, das vorbestellt und an diesen Tagen an der Restaurantkasse abgeholt werden kann. Auch Maultaschen und Spätzle können von der Belegschaft mit nach Hause genommen werden. Pizza zum Mitnehmen, Sonderaktionen wie Barbecues

im Sommer, oder die Wildwochen, Spargelwochen und Oktoberfestwochen runden das Portfolio ab.

**Zitat 1:** „Vermeintlich Einfaches kann sehr gut und vielfältig sein. Ganz nach dem Motto ‚Weniger ist mehr‘.“ Franky Gissinger, Küchenleiter

**Zitat 2:** „Bei unseren Lieferanten achten wir streng darauf, dass keine Geschmacksverstärker und andere Zusatzstoffe verwendet werden. Wir brauchen ohnehin nicht viele Gewürze, weil alles so frisch ist.“ Franky Gissinger, Küchenleiter

**Zitat 3:** „Wirklich gutes Essen soll ein Grundbedürfnis für jeden sein, und nicht nur für einen elitären Kreis.“ Harald Wohlfahrt, Spitzenkoch

#### **Bildunterschriften:**

**Bild 1:** *Roland Zwirner und Franky Gissinger (v.l.n.r.) backen donnerstags und freitags für die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter bei fischer selbstgebackenes, frisches Steinofenbrot.*

**Bild 2:** *Die kostenlos ausgegebenen Äpfel stammen von firmeneigenen Streuobstwiesen.*

**Bild 3:** *Saisonal, regional und mit frischen Zutaten arbeitet die Küche im fischer Betriebsrestaurant.*

**Bild 4:** *In wiederverwendbaren, durchsichtigen Plastikboxen trägt Küchenchef Franky Gissinger die frischen Lebensmittel aus dem Kühlraum.*

**Bild 5:** *Das Team des fischer Betriebsrestaurants freut sich über die exzellente Platzierung beim Kantinentest der Initiative Food & Health.*

*Bilder: fischer*

## **Unternehmensgruppe fischer**

Die Unternehmensgruppe fischer mit Sitz in Waldachtal, Nordschwarzwald, hat 2025 mit weltweit rund 4.800 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern einen Umsatz von 1,05 Milliarden Euro erzielt. Das Familienunternehmen hat weltweit 51 operative Gesellschaften und exportiert in rund 120 Länder. Es umfasst die vier Unternehmensbereiche fischer Befestigungssysteme, fischertechnik, fischer Consulting und fischer Electronic Solutions.

fischer Befestigungssysteme besitzt die technologische Marktführerschaft in wichtigen Feldern der Befestigungstechnik. Für ein breites Spektrum an Kunden, vom Heimwerker über den Handwerker bis zum Key-Account-Partner, bietet fischer Produkte in technischer Perfektion.

fischertechnik ist mit seinen Konstruktionsbaukästen sowohl im Spielwaren- als auch im Bildungsbereich aktiv. Als einer von wenigen Spielwarenanbietern entwickelt und fertigt fischertechnik vorwiegend in Deutschland.

fischer Consulting entstand aus den im eigenen Unternehmen entwickelten Kompetenzen. Dort angesiedelt ist das fischer ProzessSystem, dessen zentraler Inhalt die permanente Verbesserung ist. Dabei orientiert sich das fischer ProzessSystem immer am Nutzen für den Kunden. fischer Consulting berät mittelständische Unternehmen, Behörden und Großkonzerne auf dem Weg zu schlanken und effizienten Prozessen.

fischer Electronic Solutions entwickelt und fertigt kundenspezifische Elektroniklösungen für Industrie und Medizin. Langfristige Partnerschaften und maßgeschneiderte Lösungen in hoher Qualität sind dabei der Anspruch. Als Innovationspartner geht fischer Electronic Solutions mit Kunden neue Wege in eine erfolgreiche gemeinsame Zukunft.

Im Internet: [www.fischer.group](http://www.fischer.group)

## **Ansprechpartnerin**

**Katharina Hollaus**

Pressereferentin

Telefon: +49 7443 12 – 6653

E-Mail: [Katharina.Hollaus@fischer.de](mailto:Katharina.Hollaus@fischer.de)