

## „Familienfreundlich und gesund!“

### Interview mit Stefan Bäumges – Restaurant “Essbar - gesund essen”

*Seit 50 Jahren engagiert sich Stefan Bäumges Familie in der Gastronomie und versorgt ihre Kunden mit täglich frisch gekochtem Essen. Heute betreibt das Unternehmen „Essbar - gesund essen“ 28 gastronomische Standorte am Niederrhein und im Ruhrgebiet. In vier Küchen wird für Betriebe, Kindergärten und Schulen sowie für ältere Menschen gekocht. Dazu gibt es vier Event-Locations in Nettetal, Willich und Duisburg, die zum Teil auch einen öffentlichen Restaurantbetrieb anbieten. Darüber hinaus bietet das Gastro-Unternehmen Caterings für Firmen- und Privatkunden. Der Betrieb wird von Stefan Bäumges zusammen mit seinem Geschäftspartner Manfred Hally geleitet.*

**Competentia:** Herr Bäumges, aufgrund der Corona-Krise steht Ihr Betrieb aktuell still. Daher sprechen wir in diesem Interview über die Situation, wie sie in Ihrem Unternehmen vor der Krise war. In der Hoffnung, dass sich die Lage bald normalisiert und Sie Ihre Arbeit wieder aufnehmen können.

**Stefan Bäumges:** Vielen Dank für Ihre guten Wünsche. Ja, aktuell sind alle unsere Gastronomiestandorte geschlossen und auch Caterings sind abgesagt. Wir hoffen sehr, dass unser Unternehmen das überlebt – da ja die Fixkosten erst einmal weiterlaufen. Auch wenn die Lage gerade trostlos aussieht, bleibe ich Optimist. Denn weil es jetzt ja alle trifft, werden wir diese Krise hoffentlich solidarisch lösen, und Betriebe, die in die Krise geraten, nicht einfach sterben lassen.

**Competentia:** Ja das wünsche ich Ihnen – und den vielen anderen betroffenen Betrieben - auch. Solidarität ist ein gutes Stichwort. Sie haben schon immer viel Wert auf familienfreundliche Arbeitszeiten gelegt. Wie haben Sie das in Ihrem Unternehmen realisiert?

**Stefan Bäumges:** Für uns ist es wichtig, dass unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter Familie und Beruf vereinbaren können. Deswegen gestalten wir die Schichtpläne flexibel und bieten die Möglichkeit, Einsatzzeiten kurzfristig zu ändern, wenn es notwendig ist. Menschen mit Kindern können ihre Arbeitszeiten und Entgelte je nach familiärer Situation anpassen, und so ihren Arbeitsplatz auch während den Phasen behalten, wo sie mehr Zeit für ihre Familie benötigen.

**Competentia:** Das klingt doch sehr positiv! Da Sie viele Betriebe und Schulen beliefern, arbeiten Ihre Beschäftigten vor allem tagsüber?

**Stefan Bäumges:** Ja genau. In unserer Produktion haben wir eine Früh- und eine Spätschicht. Die Ausgabestellen arbeiten vor allem mittags. Für die Caterings wird zu unterschiedlichen Tageszeiten – natürlich auch am Abend – geliefert.

**Competentia:** Wie viele Menschen arbeiten bei Ihnen – und sind das mehr Männer oder Frauen?

**Stefan Bäumges:** Aktuell haben wir 120 Beschäftigte, wobei das Verhältnis von Männern und Frauen ziemlich ausgeglichen ist. Das ist allerdings je nach Arbeitsbereich

unterschiedlich: In der Produktion und bei den Lieferdiensten arbeiten mehr Männer, an den Essensausgabestellen mehr Frauen.

**Competentia: Wie bringen Sie Ihre flexiblen Arbeitszeiten mit den betrieblichen Anforderungen in Übereinstimmung?**

**Stefan Bäumges:** Zum einen haben wir Voll- und Teilzeitkräfte – und wissen daher wer, für wie viele Stunden zur Verfügung steht. Dann sorgen wir dafür, dass unseren Kunden an jeder Ausgabestelle ein fester Ansprechpartner zur Verfügung steht. Das ist dann in der Regel eine Vollzeitkraft. Damit der Betrieb ansonsten reibungslos läuft, haben wir viele Jobs doppelt besetzt, so dass wir bei Ausfällen flexibel reagieren können. Jetzt in der Krise haben alle Produktionsstandorte und Ausgabestellen geschlossen. Folglich bleibt uns nichts anderes übrig, als Kurzarbeit anzumelden für die Zeit, wo wir nicht produzieren können. Wir haben vor keine Mitarbeiter zu kündigen, auch wenn uns bewusst ist, dass nach der Krise die Aufträge schleppend eingehen.

**Competentia: Wie hat sich Ihr Betrieb in den letzten Jahren entwickelt, und was planen Sie für die Zukunft, wenn man das in der aktuellen Situation überhaupt sagen kann?**

**Stefan Bäumges:** Meine Großeltern haben das Unternehmen 1969 gegründet, wobei es mit der Vermietung eines Partyraumes anfing. 1983 haben dann meine Eltern übernommen und seit sechs Jahren bin ich in der Geschäftsleitung. In den letzten Jahren hat sich der Anteil des Firmenkundengeschäfts – und dazu zähle ich auch Schulen und Kindergärten – sehr stark ausgeweitet. Ich glaube, dass dieser Trend anhält und sich vielleicht sogar weiter verstärkt. Immer mehr Betriebe möchten ihre Beschäftigten (oder in Schulen die Kinder) mit gesunden und frisch gekochten Lebensmitteln versorgen. Das wird sich auch in Zukunft nicht ändern, weshalb dieses Geschäft nach der Krise bestimmt schnell wieder starten wird.

**Competentia: Gibt es Maßnahmen, um die Folgen der Krise abzumildern?**

**Stefan Bäumges:** Zunächst haben wir versucht, mit Lieferdiensten die Krise abzufedern. Jedoch sind wir nicht auf Einzelportionen spezialisiert, sondern auf die Gemeinschaftsverpflegung und das Begleiten von Veranstaltungen wie berufliche Tagungen, Betriebsfeste oder auch private Feiern. Das heißt, unser Equipment ist auf eine große Anzahl von Personen ausgelegt. Folglich haben wir keine Maschinen, um Einzelportionen zu generieren. Die Kosten zur Produktion waren höher als der Umsatz.

**Competentia: Wie sehen Sie die Zukunft im Cateringbereich?**

**Stefan Bäumges:** Für uns ist es wichtig, dass Unternehmen und Privatleute nach Corona nicht zu sehr im Sparmodus verharren, sondern auch wieder Caterings für Feiern und Veranstaltungen bestellen. Das ist für uns ein wichtiger Geschäftsbereich und außerdem macht es allen Beteiligten Spaß zu feiern und dabei gut zu essen und zu trinken. Nach Corona werden wir alle einen großen Nachholbedarf an menschlichen Kontakten haben. Und wir werden gerne dazu beitragen, die Feiern der Zukunft mit gutem Essen auszustatten.



**Competentia:** Herr Bäumges vielen Dank, dass Sie sich trotz der schwierigen Situation Zeit für ein Interview genommen haben. Wir wünschen Ihnen und Ihren Beschäftigten alles Gute für die Zukunft!



**Stefan Bäumges**

Restaurant „Essbar – gesund essen“  
Hans-Martin-Schleyer Straße 18a  
47877 Willich  
Telefon: 02154-480679  
[www.essbar-gesund-essen.de](http://www.essbar-gesund-essen.de)

**Über das Kompetenzzentrum:**

Das Kompetenzzentrum Frau & Beruf Mittlerer Niederrhein unterstützt KMU dabei, dem prognostizierten Fachkräftemangel frühzeitig und wirkungsvoll zu begegnen, insbesondere durch eine bessere Ausschöpfung des Erwerbspotentials der Frauen. Unterstützt wird das Kompetenzzentrum durch den Kreis Viersen, die Wirtschaftsförderung für den Kreis Viersen, der Stadt Mönchengladbach sowie dem A.U.G.E. Institut der Hochschule Niederrhein.

**Ansprechpartnerin:**

Anke Erhardt  
Kompetenzzentrum Frau & Beruf Mittlerer Niederrhein  
Willy-Brandt-Ring 13, 41747 Viersen  
Tel.: 02162-8179-116  
E-Mail: [anke.erhardt@wfg-kreis-viersen.de](mailto:anke.erhardt@wfg-kreis-viersen.de)  
[www.competentia.nrw.de/mittlerer-niederrhein](http://www.competentia.nrw.de/mittlerer-niederrhein)

Das Kompetenzzentrum Frau & Beruf wird gefördert von:

Ministerium für Heimat, Kommunales,  
Bau und Gleichstellung  
des Landes Nordrhein-Westfalen



EUROPÄISCHE UNION  
Investition in unsere Zukunft  
Europäischer Fonds  
für regionale Entwicklung