

Das Betriebsrestaurant am Standort Heidelberg bietet 195 Sitzplätze und ist als zentraler Treffpunkt für die Mitarbeitenden im Arbeitsalltag konzipiert.

Kochen mit Verantwortung

Wie Miehl Catering Service die Betriebsgastronomie bei Springer Nature in Heidelberg organisiert.

Es ist kurz vor zwölf im neuen Verwaltungsgebäude von Springer Nature in Heidelberg. Mitarbeitende kommen aus Meetings, andere klappen ihre Laptops zu, verabreden sich spontan zum Mittagessen. Die Wege sind kurz, die Abläufe ruhig. Im Betriebsrestaurant geht es konzentriert zu – ohne Hektik, ohne Inszenierung. Wer hier isst, merkt schnell: Diese Gastronomie ist Teil des Arbeitsalltags – verlässlich, handwerklich geprägt und auf die Bedürfnisse der Mitarbeitenden ausgerichtet.

Miehl Catering Service (MCS) ist bereits seit Mai 2023 für Springer Nature tätig. Bewusst startete das mittelständische, familiengeführte Unternehmen aus der Rhein-Neckar-Region zunächst in der alten Kantine am bisherigen Standort. Ziel war es, frühzeitig in die Umzugsphase eingebunden zu sein und den Kunden sowie seine Abläufe kennenzulernen, um den Neustart im neuen Gebäude nahtlos begleiten zu können. Dieser Ansatz hat sich bewährt: Die Erfahrungen aus dem Betrieb der alten Kantine bildeten die Grundlage für den erfolgreichen Start im neuen Betriebsrestaurant. Der erste Service am neuen Standort wurde im Mai 2025 umgesetzt.

Der Rahmen ist anspruchsvoll. Rund 880 Mitarbeitende arbeiten ins-

gesamt bei Springer Nature am Standort. Im Durchschnitt befinden sich etwa 450 Personen täglich im Haus, an einzelnen Tagen sind es über 400 Mitarbeitende. Die Frequenzen schwanken, die Stoßzeiten sind klar: Dienstag bis Donnerstag, zwischen 11.30 und 13.30 Uhr. In dieser Zeit muss alles sitzen. Im Durchschnitt werden rund 220 Essen ausgegeben, an Spizentagen bis zu 270. Für Produktion und Ausgabe stehen acht Mitarbeitende zur Verfügung, insgesamt gibt es 195 Sitzplätze im Betriebsrestaurant. Das Team ist nicht ausschließlich für die Mittagproduktion eingesetzt, sondern übernimmt auch die Außer-Haus-Verpflegung sowie die Konferenzbewirtung.

Dass diese Abläufe reibungslos funktionieren, liegt an einer Organisation, die bewusst überschaubar gehalten ist. Entscheidungen werden vor Ort getroffen, Anpassungen kurzfristig umgesetzt. „Wir bekommen sehr direkt mit, was funktioniert – und was nicht“, sagt Küchenleiter Christian Matern, der den Standort operativ verantwortet. Der Austausch mit den Gästen ist Teil des Alltags. Der Speiseplan rolliert alle sechs Wochen und umfasst 30 bis 35 Hauptgerichte. Rund 30 bis 40 Prozent der Angebote orientieren sich an saisonaler und regionaler Verfügbarkeit.

Geprägt wird diese Arbeitsweise auch durch die Haltung der Unternehmensführung. Günther Miehl, Gründer von Miehl Catering Service, hat das Unternehmen handwerklich und partnerschaftlich geprägt. Sein Sohn Sven Miehl ist heute geschäftsführender Gesellschafter und verantwortet die operative Führung des Unterneh-



Das Team von Miehl Catering Service sorgt bei Springer Nature für Produktion, Ausgabe sowie Konferenz- und Zusatzverpflegung.

mens. „Ich komme aus der Küche und denke auch von dort aus“, sagt Günther Miehl. „Das prägt unseren Blick auf Prozesse, Verantwortung und Führung.“ MCS wächst bewusst moderat, setzt auf stabile Teams und langfristige Kundenbeziehungen. Fluktuation ist die Ausnahme, viele Mitarbeitende sind seit Jahren im Unternehmen.

Auch organisatorisch folgt MCS diesem Ansatz. Das Unternehmen arbeitet mit einer eigenen Warenwirtschaftsstruktur, ohne stark standardisierte, konzerngebundene Systeme oder starre Lieferantenbindungen. Bestellungen und Mengenplanung erfolgen bedarfsorientiert im Betrieb, ergänzt durch regelmäßige Inventuren

und klar definierte Budgets. „Unsere Küchenleiter stehen für gutes Handwerk, sollen kochen und führen – nicht Systeme verwalten“, sagt Miehl. Transparenz und Wirtschaftlichkeit entstehen hier durch Erfahrung, Routine und klare Zuständigkeiten.

Für Springer Nature ist diese Form der Zusammenarbeit ein bewusster Teil des Konzepts. Der Umzug in das neue Gebäude im Herbst 2024 brachte veränderte Arbeitsrealitäten mit sich: flexible Anwesenheiten, wechselnde Teamtage, kurzfristige Planungen. Die Gastronomie muss darauf reagieren können, ohne an Qualität zu verlieren. „Uns war wichtig, einen Partner zu haben, der nah am Betrieb ist und Entscheidungen direkt vor Ort treffen kann“, sagt Marc Gentles, Global General Affairs DACH bei Springer Nature. „Gerade in einem Umfeld mit wechselnden Anwesenheiten braucht es Flexibilität und kurze Wege.“

Beim Thema Nachhaltigkeit setzt MCS auf pragmatische Lösungen. Foodwaste wird nicht softwaregestützt gemessen, sondern über Erfahrung und Anpassung reduziert. „Wir produzieren lieber nach, als zu viel vorzuhalten“, sagt Küchenleiter Matern. „Überschüsse werden weiterverarbeitet – das ist klassische Küchenpraxis.“ Bio-Produkte kommen dort zum Einsatz, wo sie sinnvoll und wirtschaftlich darstellbar sind. Regionalität ist fester Bestandteil des Konzepts.

Preislich bewegt sich das Angebot im marktüblichen Rahmen der Betriebsgastronomie. Das Stammgericht liegt bei 4,57 Euro, Aktionsmenüs kos-



Küchenleiter Christian Matern: „Wir bekommen direkt mit, was funktioniert – und können schnell reagieren.“



Sven Miehl, geschäftsführender Gesellschafter, entwickelt das familiengeführte Unternehmen operativ weiter.

ten bis zu 5 Euro. Entscheidend ist für MCS weniger die Optimierung einzelner Kennzahlen als ein stimmiges Gesamtverhältnis aus Qualität, Akzeptanz und Menge. „Am Ende muss es für den Gast passen – und für den Betrieb“, sagt Miehl. Der Standort Springer Nature zeigt, dass Betriebsgastronomie

nicht zwangsläufig hochgradig zentralisiert oder industrialisiert sein muss, um zuverlässig und wirtschaftlich zu funktionieren. Unter passenden Rahmenbedingungen – klaren Absprachen, stabilen Teams und partnerschaftlicher Zusammenarbeit – kann ein mittelständisch geprägter Ansatz

genau die Flexibilität bieten, die moderne Arbeitswelten heute verlangen.

Was dieses Modell trägt, ist vor allem eine Frage der Haltung. Verantwortung liegt dort, wo gearbeitet wird, Entscheidungen dort, wo sie gebraucht werden. Für Springer Nature bedeutet das, Verpflegung als partner-

Erfahrung, Verantwortung und Nähe zum Betrieb prägen das Konzept.



Helle Holzoberflächen, grüne Akzente und Pflanzen prägen das Betriebsrestaurant. Die Gestaltung setzt auf eine ruhige, freundliche Atmosphäre.

Kennzahlen – Standort Springer Nature Heidelberg

Standort Heidelberg
Mitarbeitende gesamt 880
Tägliche Anwesenheit (Ø) rund 450 Personen (Desk Sharing / hybrides Arbeiten)
Ausgegebene Essen Ø ca. 220 pro Tag, Spitzen bis 270
Sitzplätze Betriebsrestaurant 195
Küchenteam vor Ort 8 Mitarbeitende

Speisenangebot klassisches Stammessen, vegetarische/vegane Alternativen
Saisonalität ca. 30–40 % der Gerichte
Preise Stammgericht 4,57 Euro und Aktions-Menü bis zu 5 Euro
Verpflegungssystem Cook & Serve, handwerklich geprägt

schaftlichen Teil des Arbeitsumfelds zu verstehen. Für Miehl Catering Service heißt es, Verantwortung im Betrieb bewusst anzunehmen – Tag für Tag.

Der Standort Heidelberg erinnert daran, dass Qualität, Wirtschaftlichkeit und Nähe zum Gast vor allem aus Erfahrung, klaren Zuständigkeiten und Vertrauen entstehen. Dort, wo Verantwortung gelebt und Zusammenarbeit partnerschaftlich verstanden wird, wird Betriebsgastronomie zum verlässlichen Bestandteil des Arbeitsalltags.

CHRISTIAN FUNK