

Servicegesellschaft Nordbaden (SGN)

„Sehr geehrte Damen und Herren, liebe Nominierte, Besucher und Aussteller,

die Servicegesellschaft Nordbaden (SGN) ist ein „Hidden Champion der Außer-Haus-Verpflegung“. Also ein heimlicher Held unserer Wirtschaft, wie es der Ökonom Hermann Simon in den 1990er Jahren definiert hat. Hidden Champions sind erfolgreiche, innovative Marktführer mit überregionaler Relevanz, bei einer eher geringen öffentlichen Bekanntheit.

All das trifft auch auf die Servicegesellschaft Nordbaden zu. Sie ist keine typische Dienstleistungs-tochter einer Klinik, sondern ein erfolgreiches, vielseitig aufgestelltes gastronomisches Unternehmen und steht, so schrieb die Wirtschaftsfachzeitschrift *gvpraxis* kürzlich, für „gastgeberische Exzellenz, nachhaltige Ernährungsqualität und einem starken Wohlfühl-Faktor“.

Die 127 Beschäftigten erwirtschafteten 2025 einen Jahresumsatz von 12 Mio. Euro. Das gastronomische Angebot umfasst die Verpflegung von gut 1.100 Patienten und Beschäftigten, eine Komfortstation mit Hotelservice, eine vielfältige Konferenz- und Eventbewirtung, einen öffentlichen SB-Shop, ein ebenso öffentliches Café und die Versorgung von 30 Schulen, Kitas sowie Behinderten- und Senioreneinrichtungen in der Umgebung.

Ich kenne kein vergleichbar breit aufgestelltes gastronomisches Unternehmen in Deutschland, das in dieser Größenordnung an einem Standort eine solche Qualität liefert. Das 2023 modernisierte Mitarbeiterrestaurant gehört zu den qualitativ besten in Baden-Württemberg. Und die SGN ist einer der wenigen Catering-Dienstleister, die in Business, Care und Education eine DGE-Zertifizierung vorweisen können – und das mit jeweils 100 Prozent Erfüllungsgrad

Der Bio-Anteil im Lebensmitteleinkauf beträgt über alle Unternehmensbereiche hinweg über 20 %, macht die SGN damit zu einem der größten Bio-Verwender der Branche und wichtigen Motor für den Aufbau regionaler und überregionaler Bio-Wertschöpfungssysteme. Auch Fairtrade als Gütesiegel bei Kaffee, Tee, Reis, Nudeln oder Bananen ist gesetzt und hat großen Anteil für die „Fairtrade-City“ Wiesloch.

Wie das alles geht? Mit engagierten Menschen, die schaffen, anstatt zu reden, die gute Lebensmittel lieben und für die Marketing kein Selbstzweck ist. Wie so oft ist es, neben dem gesamten Team, auch hier ein menschlicher Dreiklang, der den Erfolg ausmacht: Stephan Bader als Küchenleiter, Bertold Kohm als Betriebsleiter und Petra Stang als stellvertretende Geschäftsführerin tragen die strategische und operative Verantwortung. Dazu kommt mit Vincent Karfus ein Geschäftsführer, der wirtschaftlich-sensibel und kritisch-konstruktiv nachfragt, der aber vor allem ein Ermöglicher ist, der Vertrauen in sein Team und die volkswirtschaftliche Bedeutung der SGN für die Region im Blick hat.

Die Servicegesellschaft Nordbaden ist ein wahrer Hidden Champion der Außer-Verpflegung: Unprätentiös, ehrlich und erfolgreich. Sie beweist, dass auch bei knappen Kassen ein vielseitiges, attraktives und nachhaltiges gastronomisches Angebot möglich ist.

Im Namen der gesamten Jury gratuliere ich herzlich zum INTERNORGA-Zukunftspreis 2026.“

Ihr Rainer Roehl