

MITARBEITERVERPFLEGUNG: (UNTERNEHMENS-)LIEBE GEHT DURCH DEN MAGEN

Betriebskantinen haben sich zu **anspruchsvoll gestalteten Personalrestaurants mit einem hochwertigen, diversifizierten Angebot** gemausert. Für den Arbeitgeber lohnt sich die Investition in ein Verpflegungsangebot – aus zahlreichen Gründen!

Von Peter Wernli

Der Mitarbeiterverpflegung kommt in der modernen Arbeitswelt wachsende Bedeutung zu. Es ist eine offene Tatsache, dass das Bewusstsein für eine gesunde, ausgewogene Ernährung in der breiten Bevölkerung immer mehr schwindet. Fast Food und Junk Food sind nur zwei der modernen Stichworte, wobei vor allem Letzteres, zu Deutsch eigentlich «Abfall-Nahrung», zu denken Anlass geben sollte. Unregelmässige Essgewohnheiten, verbunden mit der Gewohnheit, Mahlzeiten ganz ausfallen zu lassen, gehören in der heutigen flexiblen Arbeitswelt selbstverständlich dazu. Als neuerdings auch in der westlichen Welt wieder ernster zu nehmendes Phänomen tritt die beunruhigende Tatsache hinzu, dass eine qualitativ hochwertige, ausgewogene Ernährung für viele Arbeitnehmer teuerungsbedingt unerschwinglich wird. Dies alles potenziert sich mit einem grundsätzlich ungesunden Aspekt der Büroarbeit: dem stundenlangen Herumsitzen in geschlossenen Räumen.

Der oben erwähnte problematische Komplex schlägt sich deutlich fühlbar in stetig steigenden Ausgaben für das Gesundheitswesen volkswirtschaftlich belastend nieder.

Arbeitgeber haben die an Bedeutung nicht zu unterschätzende Möglichkeit, mittels eines Personalrestaurants ihren Angestellten wenigstens einmal im Tag ein möglichst gesundes, vollwertiges Essen anzubieten. Und gleich zu Beginn sei festgehalten, dass die aus gegenwärtigen, aktuellen Entwicklungen in der Mitarbeiterverpflegung entstehenden Restaurants nichts mehr mit dem Ruch einer kommunen «Kantine» zu tun haben.

Vielfältiger Return on Investment

Gewöhnlich bedeutet der Entscheid für ein Personalrestaurant seitens des Anbieters eine Investition in dafür benötigte Räume und Installationen wie Kücheneinrichtung. Hans Peter Misteli, dipl. Hotelier und seit 30 Jahren in Hotellerie und Gastronomie tätig, betreut zahlreiche Mandate in Konzeption und Realisierung von Gemeinschaftsgastronomie und interes-



Ein gutes Personalrestaurant: eine **Visitenkarte für das CI und das CD** des Unternehmens

siert sich für die positiven Aspekte einer guten Mitarbeiterverpflegung. «Es ist schwierig, aussagekräftige Statistiken beizuziehen, weil viele Einflussgrössen wie die Konjunktur mit hineinspielen. Aber es ist klar davon auszugehen, dass eine gesunde Mitarbeiterverpflegung die Absenzen senkt und die Produktivität erhöht. Es würde mich wundern, wenn sich die betrieblichen Aufwendungen nicht in kurzer Zeit rechnen würden, sich die Investition in ein Personalrestaurant für das Unternehmen nicht auch

finanziell lohnte», meint Misteli. Zu diesem Vorteil gesellen sich noch weitere:

- Höhere Mitarbeiterzufriedenheit: Liebe geht durch den Magen!
- Das Personalrestaurant erfüllt die Funktion eines wichtigen Networking-Ortes. Die Angestellten bleiben im Betrieb, anstatt sich in alle Winde verstreut extern zu verpflegen, und tauschen sich in der Pause aus – zweifellos auch über geschäftliche Belange.
- Das Unternehmen hat eine zusätzliche Gelegenheit, durch die Qualität des Angebotes nach innen und nach aussen seine Corporate Identity zu spiegeln.

Caterer-Anforderungen

Das Personalrestaurant kann in Eigenregie geführt werden, oder der Betrieb eines solchen wird an einen Caterer outgesourct. Letzteres bietet den Vorteil, dass sich das Unternehmen auf seine Kernkompetenzen konzentrieren kann und das Catering den Profis überlässt, welche über das nötige Know-how verfügen, gerade auch bei der Anstellung des für die spezifischen Bedürfnisse benötigten Personals. Hierzu ein paar Punkte, welche Hans Peter Misteli in einem Pflichtenheft für einen Caterer festschreiben würde:

- Ziel ist, ein auf den Betrieb und die Bedürfnisse der Mitarbeitenden abgestimmtes, vielfältiges Verpflegungsangebot zu einem guten Preis anzubieten.
- Das Auftreten des Personals des Caterers muss freundlich sein: Das Personalrestaurant ist eine bedeutende Visitenkarte des Unternehmens. Freundlichkeit und angenehme Atmosphäre spielen eine grosse Rol-



Der Lounge-Bereich im Erdgeschoss des neuen Office-Gebäudes der media swiss group in Flamatt mit seinen Leder-Sitzgelegenheiten. Foto: © M. Beyeler

le, in welchem Umfang das Restaurant genutzt wird.

- Der Auftraggeber soll sich ein Vetorecht bei der Anstellung des Betriebsleiters oder Küchenchefs vorbehalten. Erfahrungsgemäss steht und fällt der Erfolg des Personalrestaurants mit dieser Person.

Aktuelle Trends

Die Zielsetzungen der wichtigsten Caterer in der Schweiz sind sich ähnlich: Hin zu einem gesunden Menuangebot. Natürlich sind bei vielen Mitarbeitenden Schnitzel und Pommes frites immer noch beliebt, doch kann solch ein «ungesundes» Angebot durch einen Salat, eine Gemüsebeilage oder einen Fruchtsaft aufgewertet werden. Dazu kommt die Diversifizierung: Es werden zusätzlich vegetarische und kalorienreduzierte Menus angeboten, es gibt eine Pasta-Ecke, eine Salatbar und eine Angebotssituation, in welcher sich die Gäste aus Grundbestandteilen «à la carte» ihr Menu selber zusammenstellen können.

Im Zug eines gesunden Angebots geht der Trend, wo immer möglich, Richtung einer Voll-

küche mit frisch zubereiteten Speisen, am liebsten mit einer modernen Show-Küche visualisiert, in welcher der Gast, von der anderen Seite, die Zubereitung seines Gerichtes miterlebt. In internationalen Firmen mit entsprechendem Personal sind auch exotische Gerichte wie etwa asiatische selbstverständlich. Da auch viele Schweizer weit gereist sind, erfreut sich diese Art von «Erlebnis-Gastronomie» wachsender Beliebtheit und Akzeptanz.

Das Personalrestaurant erfüllt die Funktion eines wichtigen Networking-Platzes

Die Unterschiede zwischen der Deutsch- und der Westschweiz werden von den Exponenten der Gemeinschaftsgastronomie divers beurteilt. Die einen sehen – gerade auf Grund der Internationalisierung – zumindest kulinarisch den «Röstigraben» am Verschwinden, andere sind der Meinung, dass z. B. ein Deutschschweizer Caterer nicht erfolgreich in der frankophonen Schweiz tätig sein könne. Zu ausgeprägt seien die kulturellen Unterschiede. Unbestritten ist, dass selbst in den Personalrestaurants der Wein in der französischen Schweiz einen bedeutenderen Stellenwert geniesst als etwa in der Deutschschweiz.

Visuelle Gastro-Erlebniswelten

Analog zum diversifizierten, hoch stehenden Angebot entwickelt sich auch das Interieur der Personalrestaurants: diese sind anspruchsvoll in der Anmutung, «desigt» wie moderne Bürowelten und werden damit zu einem zusätzlichen optischen Ausdruck des Corporate Design. Der Gast, der durch Besuche von In-Lokalen in seiner Freizeit verwöhnt ist, findet in Personalrestaurants zunehmend eine entsprechende Umgebung auch in seinem Arbeits-Alltag.



Unmissverständlich: Das Angebot der Food-Inseln im UBS-Personalrestaurant Opfikon, von den ZFV Unternehmungen betrieben.

Zum Beispiel realisierten die ZFV Unternehmungen mit dem im Herbst 2008 wieder eröffneten UBS-Restaurant Opfikon ein neuzeitliches Verpflegungskonzept, das keine Wünsche offen lässt. Es wurde eine Verpflegungsarena, «Food Island», auf Selbstbedienungsbasis gebaut, in der sich die Gäste nach Lust und Laune bedienen können. Das Angebot reicht vom klassischen Tagesmenü über ein vegetarisches Gericht bis hin zu einem «Global Corner» zur Befriedigung der Wünsche nach internationalen Gerichten. Zum Angebot gehören natürlich auch Snacks und selbst Energy Drinks. Eine der beiden Cafeterias ist als bediente italienische Kaffeebar gestaltet.

«Bixtro» – Beispiel einer Eigenregie-Lösung

Die Vorstellungen einer zeitgemässen Mitarbeiterverpflegung von Hans Peter Misteli wurden im Personalrestaurant Bixtro des neuen Geschäftssitzes der media swiss group in Flamatt verwirklicht (siehe auch Artikel auf Seite 10). Zum «Bixtro» gehören auch eine sehr edel wirkende Lounge sowie eine Terrasse. Unterschiedlich hohe Tische erlauben das Einnehmen der Mahlzeiten wahlweise im Stehen oder im Sitzen. Die Lounge erfüllt die Funktion eines Treffpunkts. In ihr können in ungezwungenem Rahmen Geschäftsgespräche, auch mit Kunden, durchgeführt werden.

Die media swiss group hat sich für das Betreiben des «Bixtro» in Eigenregie entschieden. Zwei Köche, René Flück und Ernst Herren,

kümmern sich um das leibliche Wohl. Bei der Menüplanung gehen sie stets vom Saisonangebot aus. Die Planung wird auch von Aktionsangeboten und Wünschen der Mitarbeiter beeinflusst, welche diese jederzeit bei den Köchen deponieren können. Inspirieren lassen sich die Köche auch aus Fachbüchern und – natürlich – von den Kreationen ihrer Berufsleute.

Das «Bixtro» ist offiziell von 8 bis 16 Uhr geöffnet. Aber – in Anlehnung an die bekannten «Scout»-Internetangebote des Unternehmens – meint René Flück: «Scouts sind allezeit

bereit.» Wenn z. B. der Monatsend-Apéro ansteht oder ein Kinoabend, sind die beiden ebenfalls vor Ort.

Im Durchschnitt essen etwa 60 Personen pro Tag im «Bixtro» zu Mittag, statistisch knapp die Hälfte der gegenwärtig Beschäftigten. Die Anzahl der ausgegebenen Menüs ist klar steigend, denn immer häufiger finden im «Bixtro» auch Kundenanlässe mit kulinarischer Verpflegung statt.

Zusätzlich zum «Bixtro»-Angebot profitieren die Mitarbeitenden der media swiss group von Gratis-Früchten und -Tee sowie Grander-Wasser. Auf den Büroetagen befinden sich Nespresso-Kaffeemaschinen.

Mit dem «Bixtro» sowie den zusätzlichen Angeboten kommen die Mitarbeitenden der media swiss group in den Genuss einer ganz neuen Dimension der Verpflegung, bestand doch das diesbezügliche Angebot am alten Ort lediglich aus zwei Kaffeemaschinen ...

hpmisteli, hotel- und gastrokonzepte

1987 gegründet. Konzeption, Planung, Realisierung und Betreuung innovativer Gastro-Konzepte. Zur Projektrealisierung grosses Netzwerk an Partnern aus verschiedenen Unternehmensdisziplinen.

Wattenwilweg 28, 3006 Bern
Tel. 031 351 69 30, Fax 031 351 70 05
info@hpmisteli.ch, www.hpmisteli.ch



Die Mahlzeiten im «Bixtro», media swiss group, Flamatt, können stehend oder sitzend an hohen Tischen wie auch sitzend an «normal hohen» Tischen eingenommen werden. Foto: © M. Beyeler