

Mehr als nur ein Pausenraum

Betriebsgastronomien rücken zunehmend in den Fokus der Unternehmen. Sie können mitunter dazu beitragen, Mitarbeiter zu gewinnen und an das Unternehmen zu binden. Florian Kienast, Gründer und Geschäftsführer des Lüneburger Innenarchitekturbüros Formwände hat dies bereits vor Jahren erkannt und in der Zwischenzeit einige Projekte umgesetzt. Er profitiert dabei von seiner langjährigen Erfahrung in der Gestaltung und Umsetzung von Restaurants und Arbeitsumgebungen, denn bei Betriebsrestaurants treffen genau diese beiden Welten aufeinander. Das Interview führte Bianca Schmidt.



Florian Kienast, Gründer und Geschäftsführer von Formwände. Foto: Dan Hannen

IF: Was unterscheidet gestalterische ein „normales“ Restaurant von einem Betriebsrestaurant?

Kienast: Bei einem öffentlichen Restaurant – gleich welcher Richtung – wird in der Regel ein Thema gespielt. Primär die Geschichte des Hauses, der Speisen oder des entsprechenden Landes. In der Betriebs-

gastronomie zählt natürlich sehr stark das CI eines Unternehmens, das sich aber nicht in den Vordergrund drängen, sondern vielmehr subtil stattfinden sollte. Wir dürfen ja nicht vergessen, dass die Mitarbeiter dort ihre Pausenzeiten verbringen. Und Pause heißt, mental herunterfahren, ein Stückweit zur Ruhe kommen und in einer ruhigen und angenehmen Atmosphäre Gespräche führen können. Hier kommt natürlich der Akustik und der Beleuchtung eine große Bedeutung zu. Das heißt, alle Gesichtspunkte des New Work sollten auch in der Betriebsgastronomie ein Thema sein.

Das ist der gestalterische Unterschied von der „normalen“ Gastronomie zum Betriebsrestaurant. In der Funktion gibt es natürlich eine Vielzahl an Dingen, die sehr zielgruppenaffin sind. Wir haben beispielsweise einen Kunden aus dem produzierenden Gewerbe, bei dem die Gäste teilweise mit Sicherheitsschuhen und Sicherheitsausrüstung in die Mittagspause gehen. Das heißt, die Anforderungen an den Boden- und Wandbelag sowie an das Mobiliar sind ganz andere, als in einem reinen Dienstleistungsunternehmen. Hier muss man also von Projekt zu Projekt und Auftraggeber zu Auftraggeber genau unterscheiden. Das betrifft nicht nur Material und Oberflä-

chen, sondern eben auch – das ist aber für uns nachrangig – was auf dem Teller landet. Bei körperlich arbeitenden Mitarbeitern muss ich ein ganz anderes Speisenangebot haben, als bei reinen Bürotätigkeiten. Das macht in Bezug auf das Küchenkonzept einen sehr großen Unterschied. Und dementsprechend sehen die Betriebsrestaurants im produzierenden Gewerbe ganz anders aus als bei reinen Büroarbeitsplatz-Arbeitgebern. Aber letztendlich geht es darum, den Mitarbeitern eine gute Pausenzeit zu ermöglichen. Und nicht umsonst gibt es den Spruch „Ein gutes Unternehmen zeigt sich in der Qualität der Kantine“, denn dort findet der soziale Austausch statt.

Dann sind auch die Abläufe in einem Betriebsrestaurant ganz andere. Hier geht es oftmals schon zum Frühstück los, dann kommen um die Mittagszeit gebündelt 200/300 Beschäftigte und je nachdem, ob es ein Unternehmen mit Schichtbetrieb ist, geht es am Abend weiter, teilweise auch in der Nacht. Das bedeutet, auch die Betriebsgastronomie muss unter Umständen im Schichtbetriebsverfahren 24 Stunden funktionieren. Konkret heißt das, wenn die Nachtschicht in die Betriebsgastronomie kommt, muss man ihr auch über atmosphärisches Licht Ruhe gönnen und die Qualität der Speisen muss die Gleiche sein, wie mittags um 12 Uhr.

Weiterhin stellte sich in den vergangenen Jahren zunehmend die Frage, wie das Betriebsrestaurant außerhalb der Pausenzeiten genutzt wird. Denn oftmals liegen diese rein aus logistischen Gründen im Erdgeschoss – also auf einer meist sehr teuren Fläche. Und wenn es dann um Erweiterungen z. B. von Büroflächen geht, muss das Betriebsrestaurant auch für Meetings, Vor-



träge oder Versammlungen genutzt werden können. Das wiederum stellt ganz andere Anforderungen an die Ausstattung und das Mobiliar.

IF: Planen Sie auch die Küchen? Hier ist ja doch ein spezielles Know-how gefragt. Kienast: Für die Küchenplanung selbst holen wir uns einen Spezialisten an die Seite, wobei der Küchenchef in der Regel eine konkrete Vorstellung hat – sowohl von der Aufteilung wie auch von den Geräten. Wir wissen aber sehr wohl, wie eine Küche strukturell aufgebaut sein muss und wie die gesamte Logistik mit Warenanlieferung, -lagerung, Entsorgung und schließlich auch die Essensausgabe funktioniert. Hier profitieren wir natürlich von über 20 Jahren Erfahrung in der Gestaltung von Restaurants. Denn es geht ja auch nicht ausschließlich um das Design, sondern die Arbeitsabläufe müssen aufeinander abgestimmt sein.

Bei dieser Betriebsgastronomie eines Unternehmens aus München ging es darum, Freiräume zu schaffen. Dem trägt die helle, offene und transparente Gestaltung Rechnung. Und auch die Innenraumbegründung zählt darauf ein. Ein weiterer Anspruch war, dass in den Räumlichkeiten der Gastronomie auch Betriebsversammlungen für die rund 500 Beschäftigten abgehalten werden können. Dazu kann das komplette Mobiliar samt Raumteiler beiseite geschoben werden. Hier lag die Herausforderung in der Gestaltung, zum einen Zonen für kleine und größere Gruppen zu schaffen, aber eben auch Raum für die gesamte Belegschaft. Fotos: Fred Dott

IF: Spielt das Betriebsrestaurant nach der Pandemie eine größere Rolle? Beispielsweise auch in Hinblick darauf, die Mitarbeiter wieder zurück ins Büro zu holen? Kienast: Wir haben Unternehmen, die vor der Pandemie ihre Betriebsgastronomie geplant hatten und dann erst einmal auf Eis gelegt haben. Es war ja nicht klar, wann wieder Normalität einkehrt. Nun stellen wir fest, dass viele Unternehmen ihre Mitarbeiter gerne wieder zurück im Büro hätten. Aus verschiedenen Gründen. Und in der Tat ist eines der Werkzeuge, ein Angebot wie ein Betriebsrestaurant zu schaffen. Das sind

nicht immer nur große Unternehmen. Wir haben beispielsweise Unternehmen mit 30, 40 Beschäftigten, die sich die Speisen von einem externen Dienstleister liefern lassen, um letztendlich die Mitarbeiter an das Unternehmen zu binden. Die Diskussion wie die Generation Z ins Unternehmen zu bekommen ist, ob sie überhaupt noch arbeiten möchte und wenn ja, was man ihr bieten muss, haben wir mit fast allen Auftraggebern. Da ist die Betriebsgastronomie ein Baustein, denn Essen und Trinken hat nach wie vor noch einen hohen Stellenwert. Allerdings muss sie auch, je größer

das Unternehmen ist, umso professioneller aufgestellt sein. Aber das ist auch bei den Unternehmen angekommen. Die meisten sind der Meinung, wenn wir schon ein Betriebsrestaurant einführen, dann machen wir das auch richtig gut – auch wenn es von Unternehmensseite subventioniert werden muss.

Diese Denkweise gab es vor einigen Jahren noch nicht. Hier merkt man, dass das einen ganz anderen Stellenwert angenommen hat. Ich glaube auch, dass die neue Zielgruppe das auch einfordert. Und nicht nur bis 14 Uhr, sondern durchaus auch bis 19/20 Uhr, denn auch die Arbeitszeitmodelle sind andere geworden. Und man muss hochflexibel sein, was sich dann auch in der Betriebsgastronomie widerspiegelt.

IF: Herr Kienast, haben Sie vielen Dank für die spannenden Einblicke.

www.formwaende.de



Der Neubau des Vertriebszentrums von Clage beheimatet viele unterschiedliche Nutzungsbereiche. Darunter auch eine Betriebsgastronomie. Insgesamt verbinden sich die über zwei Geschosse erstreckenden Flächen mit fließende Übergängen zu einem kontinuierlichen Raum. Unterstützt wird die Wirkung durch maximales Tageslicht, Helligkeit, Klarheit im Design und Übersichtlichkeit. Zum Einsatz kommen hier nur wenige farbige Akzente und warme Materialien, die punktuell eine schon fast wohnliche Atmosphäre schaffen. Fotos: Paul Gerdes