



Ein Firmenrestaurant das auf gesunde Ernährung setzt, hat für ein Unternehmen gleich mehrere Vorteile.

## Restaurants für modernen Menschen

Lunch-Checks, Kiosk oder Kantine. Die meisten Firmen verpflegen ihre Mitarbeiter in irgendeiner Form. Bereits seit einigen Jahren zeigt sich ein neuer Trend, der hin zu gehobenen Mitarbeiterrestaurants.

TEXT IVONNE KLEY

Erbsen-Wasabisuppe, Tofu-Chop Suey und zum Dessert eine Macadamia-Bananenschnitte. Was sich liest wie die Menükarte eines guten Restaurants, ist ein normales Mittagessen in einer Mitarbeiter-Kantine. Zumindest in modernen Mitarbeiterrestaurants ist eine solche Auswahl keine Seltenheit.

«In den letzten zehn Jahren sind die Erwartungen an ein Mitarbeiterrestaurant enorm gestiegen»,

weiss Christian Hürlimann, Direktor Deutschschweiz der DSR Gruppe (ab 1. Januar 2015 Eldora AG), dem zweitgrössten Schweizer Caterer im Bereich Gemeinschaftsgastronomie. «Es geht nicht mehr nur darum, ob es schmeckt, sondern um Qualität, Regionalität, Frische und Nachhaltigkeit.»

### ESSEN ALS AUSDRUCK DES LEBENSSTILS

Dieser Anspruch an die Mitarbeiterverpflegung ist einem gesellschaftlichen Wandel geschuldet. Verschiedene Ernährungsformen wie Vegetarismus oder Veganismus, eine steigende Anzahl von Allergikern, Gluten- und Laktoseunverträglichkeiten sowie die Nachfrage nach vollwertiger, gesunder und nachhaltiger Kost, machen die Anforderungen an ein Mitarbeiterre-

staurant zur Herausforderung. «Das Wichtigste ist es, sicherzustellen, dass die Menüs so deklariert sind, dass die Gäste sehen was in den Speisen enthalten ist, und die Mitarbeiter so geschult sind, dass sie kompetent Auskunft geben können», erklärt Hürlimann

Gründe, warum Unternehmensleitungen in diese neu Art der Verköstigung investieren sollten, gibt es genug. Ein gutes Mitarbeiterrestaurant spiegelt die Unternehmenskultur wider und hat Einfluss auf Image und Attraktivität der Firma. Essen ist schon lange keine reine Nahrungsaufnahme mehr, sondern vielmehr ein Ausdruck der Persönlichkeit und viele Menschen sind nicht bereit, diesen Teil ihres Lebensstils im Berufsleben zu kompromittieren. So ist ein den Bedürfnissen der modernen Gesellschaft

angepasstes Restaurant ein nicht zu unterschätzendes Argument für potenzielle neue Mitarbeiter und ein Mittel zur Steigerung der Zufriedenheit des bestehenden Mitarbeiterstamms. «Ein Mitarbeiterrestaurant kann zudem auch Eventstätte sein», ergänzt Hürlimann, «in unseren kann es zum Beispiel vorkommen, dass René Schudel die Belegschaft bekocht.» Aber auch, wenn nicht gerade ein Spitzenkoch der Kochlöffel schwingt, ist ein unschlagbares Plus eines ausgewogenen, frisch gekochten Mittagessens der Einfluss auf die Leistungsfähigkeit. Denn wenn die Angestellten nach dem Essen, stattdessen am liebsten ein Schläfchen machen wollen, konzentriert und voller Energie in die zweite Hälfte des Arbeitstages starten, haben sowohl die Mitarbeiter als auch die Chefs etwas davon.

Anzeige

Firmengründung: //  
**kmu.admin.ch**

**KMU**PORTAL  
www.kmu.admin.ch



Schweizerische Eidgenossenschaft  
Confédération suisse  
Confederazione Svizzera  
Confederaziun svizra

Das **KMU**PORTAL des Staatssekretariats für Wirtschaft SECO ist die führende Informationsplattform für kleine und mittelgrosse Unternehmen in der Schweiz. Neugründer können Ihre Unternehmung online bei Handelsregister, Ausgleichskasse, Mehrwertsteuer und Unfallversicherung anmelden. Viel Zeit und Geld können eingespart werden. Nutzen Sie die Online-Dienste für Unternehmer! Ein Besuch auf **www.kmu.admin.ch** lohnt sich.