

Erfolgsrezept Betriebsküche: Gesund, schnell und flexibel

Über den Dächern Wiens, in der »erste lounge« mit atemberaubender Sky-Kulisse, sprach Falstaff mit zwei Gastro-Vollprofis über sehr bodenständige Dinge: Betriebsküchen und deren Organisation. Nina Kubena, Geschäftsführerin der »Erste Bank Restaurantsbetriebe«, und Wolfgang Nagele, Geschäftsführer der Merkur-Betriebskantinen, der Merkur-Selbstbedienungsrestaurants und des »delicatering«, standen Rede und Antwort.

Das Gespräch führte Katja Gnann



Falstaff: Frau Kubena, wie viele Menschen warten täglich auf ihr Mittagessen, das letztendlich durch Ihr Team unter Ihrer Führung pünktlich auf den Tisch kommt?

Nina Kubena: Mittagessen produzieren wir täglich frisch in der Beatrixgasse, am Geiselberg, in der Windmühlgasse, am Petersplatz und in der Werdertorgasse 5, 1010 Wien – dieses Selbstbedienungsrestaurant ist auch extern zugänglich. Wenn alle kommen, können das bis zu 5000 Portionen sein.

Falstaff: Entspricht das der Mitarbeiteranzahl der Erste Bank in Wien?

N. K.: Nicht unbedingt, wir haben auch Verträge mit Firmen, die zu uns essen kommen, sowie individuelle, externe Gäste, die das Restaurant in der Werdertorgasse 5 besuchen. Wir arbeiten sehr weitschichtig: Wir bespielen auch die achtzig Besprechungszimmer an verschiedenen Standorten. Einen weiteren großen Faktor macht unser Catering-Service aus.

Falstaff: Wie ist das bei Ihnen, Herr Nagele?

Wolfgang Nagele: Wir haben 66 Merkur-SB-Restaurants, die zur Mittagszeit sehr stark frequentiert sind. Dann haben wir unsere Betriebsrestaurants in Wiener Neudorf, dort

werden täglich 3500 Essen gekocht. In Inzersdorf produzieren wir die »Chef Menüs« und in Vösendorf die Catering-Linie »delicatering«.

Falstaff: Wo liegt das Erfolgsrezept für einen reibungslosen Ablauf?

N. K.: In einem gut eingespielten Team, das fähig ist, von klein bis groß alles zu meistern.

W. N.: Ja, ohne diesen Faktor geht gar nichts. Und man braucht einzelne Personen, die Bereiche komplett übernehmen können und auf die man sich hundertprozentig verlassen lassen kann.