

Falstaff: Wo liegen die Schwierigkeiten in der Organisation?

Jeden Tag tauchen andere Probleme und kleinste Problematiken, kein Tag gleiches – aber das ist gerade das Spannende am Job.

Bei uns ist Flexibilität das A und O. Ich muss Abwechslung lieben, das ist etwas, wovon sich andere oft scheuen. Die Gäste, gerade aus dem Catering-Bereich, kommen oft sehr kurzfristig, wenn es beispielsweise eine Konferenz einberufen wird – dann muss es sehr schnell gehen.

Bei uns liegt die Schwierigkeit darin, wir haben eine stark gemischte Klientel bekommen: Arbeiter, die Riesenportionen brauchen, Muslime, die kein Schweinefleisch essen dürfen, und die BIPA-Einkäuferin, die wieder ganz anders ernähren will.



FOTOS (3): RICHARD TANZER

WASSER IST WICHTIGER BESTANDTEIL JEDER VERANSTALTUNG
Wolfgang Nagele, Gastro-GF bei Merkur, und Nina Kubena, GF der »Erste Bank Restaurantsbetriebe«

Falstaff: Wo liegen in organisatorischer Hinsicht die Unterschiede zur klassischen Gastronomie?

Die Einteilung in den Betriebszeiten orientiert sich an den Öffnungszeiten der Restaurants – Montag bis Freitag, 7 bis 13 Uhr. Das ist ein großes Plus für die Mitarbeiter; die Köche freuen sich über die »flexiblen« Arbeitszeiten. Anders als bei der klassischen Gastronomie ist auch, dass man Themen individuell und frei gestalten kann. Das ist ein weiteres großes Plus. Drittens müssen wir konzentriert auf einen kurzen

Zeitraum sehr viele Personen auf einmal versorgt werden.

W. N.: Bei uns ist das ähnlich, wir können jedoch durch die REWE-Gruppe auf unsere eigene Warenbewirtschaftung zurückgreifen. Trotzdem steckt ein riesiger logistischer Aufwand dahinter.

Falstaff: Wie ist Ihre ernährungsphysiologische Ausrichtung?

W. N.: Wir setzen stark auf frische Produkte und können da, gerade bei den Selbstbedienungsrestaurants, bestens auf unsere Waren aus den Märkten zurückgreifen. Je mehr wir frisch kochen, um so größer ist der Zuspruch von unseren Mitarbeitern sowie von unseren Gästen in den Merkur-Restaurants.

N. K.: Wir versuchen immer mehr in Rich-

ter auch hinsichtlich der privaten Auswahl der Lebensmittel beeinflussen – also wie und was sie zu Hause essen?

N. K.: Ja, auf jeden Fall. Unsere Mitarbeiter haben auch die Möglichkeit, über uns Bio-Lebensmittel zu bestellen: Kartoffeln, Obst, Spargel etc. Das wird gut angenommen, wir setzen damit Akzente.

Falstaff: Wie bringen Sie das Thema Wasser, das ja ein wichtiger Punkt bei gesunder Lebensweise ist, Ihren Mitarbeitern und Gästen nahe?

W. N.: In den Selbstbedienungsrestaurants gibt es punktuell als Aktion Vöslauer Wassergutscheine zum Einkaufsbonus dazu, die Leute nehmen das sehr gut an. Außer Vöslauer ohne und prickelnd bieten wir Vöslauer Balance an, das wird auch gerne zum Mittagessen konsumiert. Außerdem können unsere Mitarbeiter Vöslauer-Mineralwasser zu speziellen Konditionen beziehen. Sie nehmen dieses Angebot gerne in Anspruch.

N. K.: Wir haben automatisch bei allen Veranstaltungen und Besprechungen Vöslauer in Glasflaschen in zwei Größen eingedeckt. Außerdem bieten wir Vöslauer Biolimo an allen Standorten an.

Falstaff: Wie nehmen die Mitarbeiter das an?

N. K.: Sehr gut. Unsere Themenwoche »Fasten« im Frühjahr wurde speziell von einem Vöslauer-Trinkmanager unterstützt. Die Mitarbeiter hatten mittels eines Vöslauer Trinkpasses die Möglichkeit, ihr Trinkverhalten zu protokollieren und zu kontrollieren. Die Mitarbeiter haben das sehr gerne angenommen. In den Restaurants und an den Standorten wird bei uns das Mineralwassertrinken unterstützt, dann trinken die Mitarbeiter auch aktiv mehr.

Falstaff: Wie testen Sie, wie zufrieden Ihre Mitarbeiter mit den Betriebsküchen sind?

W. N.: Wir führen immer wieder Umfragen durch, und wenn ich im Büro bin, »teste« ich selbst.

N. K.: Wir organisieren jährlich eine elektronische Umfrage, jetzt wieder im November. Außerdem esse ich täglich selbst in einem unserer Restaurants. Das ist der bes-