

Aufnahme eines realisierten Projekts durch das K&P Planungsbüro



Betriebsgastronomie als wichtigste Begegnungsfläche

Simon Kuhn

Geschäftsführender Gesellschafter
K&P Consulting GmbH

Laut aktueller NEO-Auswertung bietet weniger als die Hälfte der selbstgenutzten Bürogebäude Essensversorgung für die Mitarbeitenden an, es gibt weder Snackautomaten noch Konferenzverpflegung, einen Shop im Gebäude oder Kaffeebar/Bistro.

Dieser Befund steht im Kontrast zu den gegenwärtigen Anforderungen von Nutzern an ihr Büro. Sehr viele Unternehmen und Arbeitgeber haben inzwischen ein Bewusstsein dafür entwickelt, wie wichtig eine gastronomische Versorgung im Gebäude ist. Ob zur Mitarbeitendenbindung, -gewinnung oder lediglich für ein gutes Betriebsklima. Das Betriebsrestaurant, die Kaffeebar/das Bistro oder auch nur eine Teeküche mit gastronomischen Angeboten werden zur Begegnungsstätte für soziale und fachliche Interaktion. Es geht nicht mehr nur um die reine „Nahrungsaufnahme“. Die Menschen wollen sich an den Tagen, die sie noch im Büro verbringen – eingeschränkte Bürotage und die Bezeichnung „DiMiDo“ sind in vielen Unternehmen mittlerweile etabliert –, treffen und austauschen.

Dabei übertrifft die Nutzung gastronomischer Angebote jene vor der Pandemie erheblich. Während damals ca. 55–60% der Beschäftigten die Gastronomie im Haus nutzten, liegt der Wert heute bei bis zu 90%. Was nach einem erfreulichen Zugewinn für die Be-

treiber klingen mag, bringt für die Cateringunternehmen sowie für die Investoren und Eigentümer der Flächen in Wirklichkeit einige Herausforderungen mit sich.

Wo die Gastronomie in der Vergangenheit an vier bis fünf Arbeitstagen regelmäßig frequentiert wurde, kommen nun an nur zwei bis drei Tagen in vielen Fällen 50% mehr Gäste in das Restaurant. Das bedeutet sehr hohe Schwankungen sowie mehr Flächenbedarf im Gastraum und mehr Sitzplätze, oftmals auch ein Mehr an Ausgabe- oder Produktionsflächen. In der Stoßzeit, die in Deutschland meist unverändert zwischen 11:30 und 13:00 Uhr liegt, erhöht sich dagegen der sogenannte Stuhlschlag, d.h. die Nutzungsanzahl eines Sitzplatzes bei Tisch in der Mittagszeit. Gewöhnlich wird ein Stuhlschlag von 2,5 – 3-fach zur Mittagszeit angenommen. Heute wird dieser Wert leider oftmals überschritten, was sich negativ auf Aufenthaltsqualität und „Erholungsfaktor“ auswirken kann. Dem hohen Flächenbedarf könnte man optimal nur mit einem Neubau oder einer Erweiterung begegnen, was in den meisten Fällen nicht realisierbar ist.

Tatsächlich wünschen sich die Mitarbeitenden mehr Zeit und Raum zum Austausch. Um beiden Seiten gerecht zu werden, gilt es entweder, mit multifunktionalen und flexiblen Konzepten dafür zu sorgen, dass sich die

Gäste nicht geballt zu Stoßzeiten, sondern über den ganzen Tag verteilt im Restaurant aufhalten, oder aber das Hauptrestaurant durch andere Flächen wie eine Kaffeebar oder einen Coworking Space mit gastronomischer Versorgung zu ergänzen und den Andrang somit räumlich zu entzerren.

Neben dem erweiterten Flächenbedarf und der Aufenthaltsqualität spielt aber auch die wirtschaftliche Tragfähigkeit der Konzepte eine große Rolle. In der Regel müssen Betriebsgastronomien in Deutschland subventioniert werden, auch wenn die Betreiber:innen die Flächen überwiegend kostenfrei zur Verfügung gestellt bekommen. Zudem werden Ressourcen wie Strom/Gas/Wasser etc. ebenfalls getragen. Wenn man jedoch schon nur die Kostenpositionen Wareneinsatz und Personalkosten (ohne weitere Kostenpositionen zu berücksichtigen) entgegenstellt, liegen die Durchschnittswerte in den Betreiberkosten oberhalb der preissensiblen Durchschnittsbewerte von 6 Euro plus (brutto).

Eine wirtschaftliche Tragfähigkeit ist maßgeblich durch Gastronomiefächen realisierbar, die über den ganzen Tag hinweg betrieben werden und die durch einzelne Counter und Bereiche flexibel skalierbar sind.

Ein Praxisbeispiel

Ein Unternehmen in Süddeutschland hat das Gastronomiekonzept so gestaltet, dass an den starken Belegungstagen mit der gesamten Fläche bis zu 800 Mittagessen ausgegeben werden können. Dies gewährleisten zwei autarke und multifunktionale Ausgabecounter mit eigenen Vorbereitungspantrys oder Küchen, die sich an den entgegengesetzten



Enden des Restaurants befinden. Hier werden im Peak bis zu sechs unterschiedliche Menülinien angeboten. Je nach Auslastung kann an den nachfrageschwachen Tagen (200–300 Mittagessen) ein Counter mit Sitzbereich und Küchenflächen komplett abgetrennt werden. Trotz der Abtrennung ist das Angebot keinesfalls eingeschränkt, es werden lediglich alle Menülinien über einen Counterbereich ausgegeben. Dies sorgt für personelle wie auch operative Effizienz, was der Wirtschaftlichkeit des Betriebes zuträglich ist.

Nach diesem Konzept ist die Abtrennung der Gastronomiebereiche darüber hinaus innenarchitektonisch attraktiv gestaltet, es wird

nicht einfach nur das Licht abgeschaltet. Bei dem realisierten Beispielprojekt wurde besonders auf eine räumliche Trennung (Wand mit Doppeltür) und eine autarke Bewirtschaftung der Flächen geachtet. Hinzu kommt die Möglichkeit, einen der Gastronomiebereiche auch in den Abendstunden als kleines separates Restaurant zu betreiben. Hier können weitere Deckungsbeiträge generiert werden, sodass die Fläche effizienter und wirtschaftlicher ist.

Gleichzeitig liegt hier die größte Herausforderung in der Praxis: Mitarbeitende möchten in der Regel nicht an ihrem Arbeitsplatz privat zu Abend essen. Angebot, Ambiente

und auch die Möglichkeit, externe Laufkundschaft als Gäste zu gewinnen, zählen daher zu den wichtigsten Erfolgsfaktoren.

Grundsätzlich ist festzuhalten, dass die Betriebsgastronomie und das gastronomische Angebot in Unternehmen wichtiger sind denn je, um den Büroalltag für Mitarbeitende attraktiver zu gestalten und den Teamgedanken sowie das Miteinander zu fördern.