

Speisen und dabei Ideen spinnen

Repräsentative Kantinen kommen auch dem Betriebsklima und der Kreativität zugute. Deshalb investieren viele Unternehmen nicht nur in die Qualität der angebotenen Produkte, sondern auch in Architektur, Design und Technik ihrer Firmenrestaurants. Lichtkonzept und Schallschutz bilden dabei wichtige Aspekte

VON JOACHIM GÖRES

Donnerstag Mittag, Viertel nach eins. Im Betriebsrestaurant des Versicherungsunternehmens Hannover Rück ist Zuchinilasagne mit Hackfleisch (4,30 Euro) bereits ausverkauft. „Die meisten gehen zwischen zwölf und 13 Uhr essen, oft mit der ganzen Abteilung, weil sie es so gewöhnt sind. Ich esse gerne etwas später, denn dann sind die Schlangen nicht so lang, man bekommt einen Sitzplatz am Fenster und es ist hier ruhiger“, sagt Betriebsratsvorsitzender Otto Müller. Er weiß, dass die Kantine im Haus ein populäres Thema bei den Kollegen ist. Circa 80 Prozent der 1100 Beschäftigten des Versicherers Hannover Rück essen hier regelmäßig. Kantinen gehören zu den wichtigsten Räumen eines Unternehmens, hier werden Kontakte geknüpft, hier tankt man Energie. Mehr als 60 Prozent der Mitarbeiter antworteten kürzlich bei einer Umfrage der Hannover Rück zur Verpflegung, so viele wie bei keiner anderen regelmäßig stattfindenden Befragung unter den Beschäftigten.

Das heutige Betriebsrestaurant wurde 1995 gebaut. Es bietet Platz für 230 Gäste, die entweder an Sechser-Tischen am Rande des großen, lichtdurchfluteten Raums im Erdgeschoss sitzen oder in der Mitte an Zwölfer-Tischen Platz nehmen. An den mit Schallschutz versehenen Wänden hängen Bilder mit Motiven aus der Natur, im Raum stehen große Grünpflanzen, in der Mitte unter der hohen Glaskuppel hängt ein großes buntes Kunstwerk. Die Küche, in der ein Catering-Unternehmen im Auftrag der Hannover Rück täglich 550 Essen zubereitet, ist für die Gäste nicht einsehbar. Sie gelangt durch einen relativ schmalen Schlauch in das Betriebsrestaurant und werden an der Theke von den Catering-Mitarbeitern bedient, die ihnen das gewählte Essen vor ihren Augen auf den Teller tun. „Nach 17 Jahren gibt es natürlich Erneuerungsbedarf, gerade bei der Technik. Wir haben im Unternehmen aber noch nicht weiter diskutiert, was genau verändert werden soll“, sagt Facility-Manager Uwe Albers. Klar ist für ihn, dass auch künftig nur Mitarbeiter der Hannover Rück hier essen werden.

Bei der Hannover Rück wird das Betriebsrestaurant für das Mittagessen von 11.45 Uhr bis 13.30 Uhr genutzt, außerhalb dieser Zeiten stehen nur Automaten mit Kaffee, Snacks und Süßigkeiten zur Verfügung. Ansonsten wird der große Raum für Betriebsversammlungen, Weihnachtsfeiern oder Konzerte eher selten gebraucht.

Ein attraktives Betriebsrestaurant drückt auch Wertschätzung für die Mitarbeiter aus

Die Architektin Regine Leibinger hat 2008 in Ditzingen bei Stuttgart für die Firma Trumpf – Hersteller von blechverarbeitenden Maschinen – die Pläne für eine neue Kantine entwickelt, nachdem die alte zu klein geworden war. Entstanden ist ein großer, weitgehend stützfreier, neun Meter hoher Raum mit 700 Sitzplätzen, an dessen Decke in Waben versteckt Mineralwolle zur Schalldämmung beiträgt und das Geklappe des Geschirrs unterdrückt. Das lichtdurchflutete Gebäude liegt mitten auf dem Betriebsgelände und ist als Treffpunkt der verschiedenen Abteilungen gedacht. Leitende Mitarbeiter und Geschäftspartner können im Betriebscasino gegenüber essen, nutzen aber auch die Kantine. „Es geht in der Kantine nicht um Repräsentation nach außen, sondern nach innen“, betont Leibinger. Die Auswahl der dort eingesetzten Baumaterialien sage auch etwas über die Wertschätzung für die Mitarbeiter aus. Leibingers Kantine wurde vom Deutschen Architekturmuseum im Jahr 2009 mit folgender Begründung ausgezeichnet: „Der Raum hat eine Leichtigkeit, die befreiend wirkt.“

Markus Tust weiß, dass es in deutschen Betriebsrestaurants ganz unterschiedlich aussieht. Manche befinden sich im obersten Stockwerk und bieten beim Essen einen



Eine gelbe Deckenleuchte als Hingucker und organische Formen charakterisieren das Mitarbeiterrestaurant des Spiegels am neuen Verlagssitz in der Hamburger Hafencity (Bild oben). In der lichtdurchfluteten Kantine der Hannover Rück hängt ein buntes Kunstwerk unter der Glaskuppel (links unten). Das Ambiente soll auch die Motivation der Mitarbeiter fördern. Die Wabendecke in neun Metern Höhe des preisgekrönten Trumpf-Betriebsrestaurants sieht nicht nur schmuck aus, sie hat auch einen praktischen Nutzen: Sie dämpft den Schall (rechts unten).

FOTOS: MARCUS BRANDT/PICTURE ALLIANCE/DPA, HANNOVER RÜCK, CHRISTIAN RICHTERS

schönen Ausblick, andere werden bewusst ins Erdgeschoss verlegt, um bei der Anlieferung der Waren die Wege zu verkürzen oder um Passanten als zusätzliche Essensgäste anzusprechen. Tust ist geschäftsführender Gesellschafter der Project & Design GmbH aus Fürth, deren Architekten und Designer unter anderem auf die Einrichtung von Betriebsrestaurants spezialisiert sind. Letztere werden im Schnitt alle zehn bis 15 Jahre grundlegend erneuert, nicht zuletzt, um durch den Einbau neuer Küchentechnik die Energiekosten zu senken.

„Der Arbeitgeber sollte ein Interesse daran haben, dass seine Leute über Mittag nicht in der Nachbarschaft essen gehen, sondern ohne lange Wege im Hause ein gutes Angebot vorfinden und dabei miteinander kommunizieren. Das kommt der Arbeit zugute.“ Dafür darf es allerdings nicht zu laut sein. Nischen mit Plätzen für wenige Mitarbeiter tragen dazu bei, sich in einem großen Raum relativ ungestört unterhalten zu können. Diese Plätze könnten auch außerhalb der eigentlichen Mahlzeiten für Besprechungen genutzt werden, sodass zusätzliche Besprechungszimmer überflüssig würden. Das Betriebsrestaurant bietet angesichts der Ausweitung der Arbeitszeiten immer häufiger von morgens bis abends Speisen an. So erhöhe sich der Umsatz und rechne sich der Betrieb sowohl für den Pächter als auch für das verpackende Unternehmen eher – laut Tust ein nicht unwesentlicher finanzieller Gesichtspunkt, da auf diese Weise Zuschüsse zu den Mitarbeiteressen gekürzt werden könnten.

Runde Tische in der Kantine betonen ihren Charakter als Kommunikationsort

Nach seiner Erfahrung ist die zentrale Lage des Betriebsrestaurants wichtig, um zu lange Wege in der Mittagspause zu vermeiden. Er kennt die Kritik derjenigen, die regelmäßig zum Essen gehen und irgendwann wegbleiben, weil sie es ungemütlich finden – wegen künstlicher Pflanzen, unbequemer Stühle, verblichener Farben an den Wänden. Die Optik und die Qualität des Angebots sind laut Tust neben der Atmosphäre entscheidend für den Erfolg. „Wenn das Essen schön angerichtet ist, wird auch mehr umgesetzt. Die typische Kantineoptik mit viel Edelstahl und tiefen Behältern wird immer häufiger vermieden.“ Der Trend gehe immer mehr zu regionalen Produkten. „Und die Küche wird zunehmend für die Blicke der Gäste geöffnet, um zu zeigen: Hier wird ein hochwertiges Essen frisch zubereitet und nicht nur aufgewärmt“, fügt Tust hinzu.

Eine der größten Herausforderungen bleibt es, lange Wartezeiten zu vermeiden und die ständig neu kommenden Massen so in den Raum zu führen, dass sie nicht die am Tisch sitzenden und essenden Kollegen übermäßig stören. Tust: „Die Selbstbedienung verliert an Bedeutung. Wenn eine Bedienung das Essen serviert, dann geht das schneller.“ Konsequenter hat das Nachrichtenmagazin *Der Spiegel* dieses Prinzip nach dem Umzug in sein neues Gebäude umgesetzt. Mitarbeiter wählen am Eingang eine Mahlzeit aus, ziehen einen Bon und geben ihn einer Servicekraft. Sie bringt die gesamte Bestellung an den Tisch. Außerdem können die *Spiegel*-Journalisten im Intranet ihr Mittagessen bestellen. Runde Tische betonen den Charakter der Kantine als Kommunikationsort in den Pausen, eine Akustikdecke sorgt für zusätzlichen Schallschutz.

Der Begriff „Kantine“, der in vielen Betrieben ein Synonym für anonyme Massenverpflegung ist und der durch „Mitarbeiterrestaurant“ ersetzt wurde, hat beim *Spiegel* einen positiven Klang. Vielleicht wegen des norddeutschen Hangs zum Understatement, vielleicht auch wegen der alten *Spiegel*-Kantine, deren violett-orangefarbenes Ensemble aus den siebziger Jahren unter Denkmalschutz steht und von Mitte Oktober an im Hamburger Museum für Kunst und Gewerbe ausgestellt wird.

„Solar Summit“ des Fraunhofer-Instituts

Nachhaltige Stadtentwicklung ist das Schwerpunktthema bei der diesjährigen internationalen Konferenz „Solar Summit Freiburg – Highlights and Trends in Solar Energy“. Sie findet am 18. und 19. Oktober im Kongresszentrum Konzerthaus Freiburg statt. Die Konferenz vermittelt einen Überblick zu neuen Technologien im Bereich solarer Energiegewinnung. Neben aktuellen Forschungs- und Entwicklungsergebnissen werden auch Markt- und Politikgeschehen im Mittelpunkt der Diskussion stehen. Gastgeber ist das Fraunhofer-Institut für Solare Energiesysteme ISE. Referenten aus aller Welt sowie Experten des ISE werden sich der „Future Sustainable City“ widmen, Themen wie Speichertechnologie und Photovoltaik präsentieren und mit den Teilnehmern darüber diskutieren. Nähere Informationen gibt es im Internet unter www.solar-summit-2012.org. SSC

Diskussion zu Chancen für junge Architekten

„Infusion oder Gießkanne? Förderung junger Architekten in Wien und München“ heißt das Thema des Architekturclubs der Bayerischen Architektenkammer am 2. Oktober im Haus der Architektur in der Waisenhausstraße 4 in München. Bei der Diskussion, die um 19 Uhr beginnt, geht es um die Perspektiven, Auftragsvergabe sowie Fördermöglichkeiten für Nachwuchs-Architekten in den beiden Städten. Im Rahmen des Clubs wird die Ausstellung „Young Viennese Architects Yo.V.A.3“ eröffnet, welche die Bayerische Architektenkammer und das Referat für Stadtplanung und Bauordnung der Landeshauptstadt präsentieren. Sie ist vom 4. Oktober bis 16. November montags bis donnerstags von neun bis 17 Uhr und freitags von neun bis 15 Uhr zu sehen. SSC

Klare Regeln für die Eigentümerversammlung

„Eigentümerversammlung ohne Fehler“ lautet das Thema des Informationsabends, zu dem der Verein Wohnen im Eigentum Verwaltungsbeiräte und Wohnungseigentümer einlädt. Er beginnt am Mittwoch, 10. Oktober, um 18 Uhr in der Gaststätte Herterich-Stuben, Herterichstraße 139, in München. Nach Angaben des Vereins ist die Eigentümerversammlung für viele Wohnungsbesitzer die einzige Gelegenheit zur Meinungsbildung und Entscheidungsfindung. Es gibt strenge Regeln, wie solche Versammlungen einberufen werden müssen und wie Beschlüsse gefasst werden müssen, sonst sind sie ungültig. Die Teilnahme am Infoabend ist kostenlos. Anmelden kann man sich unter der Telefonnummer 0228-30 41 26 70. Detaillierte Informationen zum Thema können im Internet kostenlos heruntergeladen werden. Sie finden sich unter http://www.wohnen-im-eigentum.de/service/Checklisten_und_Musterformulare.html. SSC

Individuelle Wohnbauten in der Architekturgalerie

Für extravagante Wohnhäuser ist das Architekturbüro Bombé Dellinger bekannt, darüber hinaus widmet es sich Gewerbebauten und Gebäuden der öffentlichen Hand. Eine Ausstellung der Architekturgalerie München in der Türkenstraße 30, die bis 20. Oktober zu sehen ist, rückt 22 individuelle Wohngebäude der seit 1998 in Greifenberg in Oberbayern ansässigen Architekten Felix Bombé und Sebastian Dellinger in den Mittelpunkt. Nähere Informationen gibt es im Internet unter www.architekturgalerie-muenchen.de. SSC

Bellagenredaktion
Telefon 089/21 83-305, Fax -77 76
sz-bellagen@sueddeutsche.de