

EXTRA ENTERTAINING



Adding the EXTRA to the ORDINARY

Bestes Entertainment:

Begeistern, informieren, unterhalten
vor & im Aufzug! Innovative Unterhaltungs-
technologien, für ein ganz neues
Aufzugserlebnis!

www.schindler.com/at-entertaining



QR-Code scannen
und mehr Innovationen
von Schindler erleben



We Elevate

Schindler

WIEN UND SEINE SCHMANKERL

Der Immobilienmarkt
in der Hauptstadt



ehl.at

Wir leben
Immobilien.



IMMOBILIEN MAGAZIN

Gegessen wird zuhause

Im Zuge der Lockdowns haben sich nicht nur Büros geleert, sondern auch Betriebsrestaurants. Damit wird auch ein Wandel eingeleitet. Welcher das ist, diskutierten Michael Freitag (Sodexo), Ewald Stückler (T.O.C.), Georg Hirsch-Stronstorff (Eurest) mit Gerhard Rodler beim jüngsten 5 o'clock tea.

Autor: Charles Steiner

Wo sich zuvor hunderte Angestellte getummelt hatten, um sich zu verköstigen, herrschte von einem Tag auf dem anderen Leere. Nachdem sich während der Coronapandemie die Büros geleert hatten, leerten sich auch die Betriebsrestaurants. Und während der Lockdowns blieben sie verwaist, ebenso die Büros. Ein harter Einschnitt, vor allem für Betreiber von Unternehmensverpflegungslösungen. Ohne Gäste auch keine Einnahmen, hätte es das Modell Kurzarbeit nicht gegeben, wären auch die Mitarbeiter verschwunden. Jetzt, nach knapp zwei Jahren, ist die Pandemie zwar immer noch nicht wirklich vorbei, doch zumindest in den Büros kehrt der Alltag langsam zurück. Ob das auch in den Kantinen der Fall war? Wie gingen Betreiber überhaupt mit der Krise um – und welche Learnings haben sie daraus gezogen? Beim jüngsten 5 o'clock tea diskutierten darüber Michael Freitag von Sodexo, Georg Hirsch-Stronstorff von Eurest und Ewald Stückler von T.O.C. mit Gerhard Rodler. Klar ist bei der Diskussion auf jeden Fall

geworden: Nicht nur Büros wandeln sich, sondern eben auch Betriebsrestaurants. Diese wird es zwar auch in Zukunft geben, sagt Michael Freitag in seinem Eingangsstatement; schließlich seien sie ein wichtiges Instrument zur Mitarbeiterbindung. Aber: „Wir als Branche sind aufgefordert, uns neu zu erfinden und Kunden neue Lösungen zu präsentieren.“ Dem widerspricht auch Georg Hirsch-Stronstorff nicht: „Es werden sich nicht nur Büros radikal verändern, sondern damit verbunden auch Betriebsrestaurants.“ The way of work verändert sich, genauso wie the way of meet and eat, drückt es Ewald Stückler aus. „Die neue Arbeitswelt ist eine Kultur, die auch in die Betriebsgastronomie ausstrahlt.“

Wirtschaftlicher Schock

Die Pandemie war jedenfalls ein Schock. „Es war eine große Umstellung und keiner hatte Erfahrung damit. Zwar hatte jedes Unternehmen auch eine Pandemieplanung, doch als sie dann eingetroffen ist, musste man schnell reagieren“, berichtet Freitag. Nahrungsmittellager

5 o'clock tea
thirty minutes

wurden kurzerhand geleert, die Lebensmittel schnell an Bedürftige gespendet oder an Einrichtungen des Gesundheitswesens umgelagert. Besonders schwierig war die Situation mit den Mitarbeitern, weil zu Beginn der Pandemie niemand gewusst hatte, wie lange diese dauert. „Natürlich sind teilweise Standorte ge-



GEORG HIRSCH-STRONSTORFF
EUREST

„In Österreich sind rund 150.000 Mitarbeiter von der Gastronomie in andere Berufsbereiche abgewandert.“

schlossen worden oder es gab nur ein reduziertes Angebot“, so Freitag. Auch wenn es keinen Lockdown mehr gibt, ist die Situation wirtschaftlich enorm herausfordernd, zur alten Normalität sei man noch immer nicht zurückgekehrt. Erschwerend kommt hinzu, dass es den Kampf um Mitarbeiter nicht nur im Büro gibt, sondern auch in der Gastronomie, so Georg Hirsch-Stronstorff: „In Österreich sind rund 150.000 Mitarbeiter von der Gastronomie in andere Berufsbereiche abgewandert. Jetzt gibt es einen Kampf um Mitarbeiter – der sich auch auf die Löhne auswirkt. Mitarbeiter sind viel teurer geworden.“

Eine schwierige Situation: Teurere Mitarbeiter, weniger Auslastung der Betriebsrestaurants – das war gleichermaßen für die Kalkulation enorm fordernd. Hier



MICHAEL FREITAG
SODEXO

„Der Markt muss lernen, dass sich beim Preisniveau etwas ändern wird. Günstig geht sich nicht aus.“

sitzen die Betreiber im selben Boot. Das ist nicht das einzige, womit Betreiber von solchen Verpflegungseinrichtungen zu kämpfen hatten: „Die hohen Rohstoffpreise bzw. Lebensmittelpreise, die der Inflation unterliegen, sind ein Thema. Die Anforderungen der Mitarbeiter sind höher, schließlich können sie sich ja aussuchen, wo und für wen sie arbeiten. Der Markt muss lernen, dass sich beim Preisniveau etwas ändern wird. Essen, wie es in der Vergangenheit war, wird nicht



mehr so günstig sein“, so Freitag. Kein Wunder, wenn Konsumenten immer mehr auf Nachhaltigkeit bei den Produkten achten und sich bewusster ernähren wollen. Freitag: „Verglichen mit anderen



GERHARD RODLER
IMMOBILIEN MAGAZIN

„Die Diskussion zeigt deutlich: Beim Essen und Trinken hört sich der Spaß offensichtlich auf.“

Ländern ist Essen extrem hochwertig – und das auf dem Rücken der Mitarbeiter. Darauf müssen wir reagieren.“ Heißt auch: Bestehende Verträge müssen neu verhandelt werden, bei Ausschreibungen muss das Verständnis erzeugt werden, dass sich billig einfach nicht mehr ausgeben kann. Eigentlich logisch: Für Quali-

tät muss man eben mehr bezahlen, sonst muss es wer anderer tun. Das wäre dann der Mitarbeiter, der ohnehin nicht mehr einfach zu finden ist.

Soft-Faktor Verpflegung

Umgekehrt ist die Qualität der betrieblichen Verpflegung ein wesentlicher Punkt bei der Standortfrage von Unternehmen,



EWALD STÜCKLER
T.O.C.

„Betriebsrestaurants sind keine Bittsteller, sondern ein USP für einen Standort und damit essenziell.“

sagt Ewald Stückler. Die Verpflegung vor Ort ist essenziell und damit ebenfalls den Soft-Faktoren wie Erreichbarkeit, Parkplätze und anderen Standortkriterien



<https://immo.ac/fv>

zuzurechnen. „Hier geht es nicht darum, wie in einer Mensa abzufertigen, sondern wirkliche Qualität zu bieten“, so Stückler. Da reicht es auch nicht, dass man nur in die Qualität der Speisen investiert, sondern auch ins Ambiente, ins Interieur. Nicht nur Büroflächen müssen nämlich ansprechend sein, sondern eben auch jene Orte, wo man isst. Stückler: „Ein Betriebsrestaurant ist kein Bittsteller, sondern ein USP für einen Standort. Das

Investment, das von den Betreibern abverlangt wird, muss auch von Investoren und Bestandhaltern anerkannt werden.“ Wie geht es jedenfalls mit Betriebsrestaurants weiter? Die klassische Großkantine dürfte jedenfalls ausgedient haben, darin sind sich alle Diskutanten einig. Beim Angebot wird wesentlich mehr auf Regionalität und Nachhaltigkeit geachtet werden, Flächen werden wohl reduziert werden müssen, diese

aber ansprechend gestaltet. Auch in Richtung junge Generation, die wesentlich mehr Wert auf Nachhaltigkeit legt. Auch Homeoffice wird bleiben – und damit auch die Möglichkeit, die Mitarbeiter zuhause zu verpflegen. Versuche mit Lieferdiensten hatte es, so Freitag und Hirsch-Stronstorff, während des Lockdowns ja gegeben. Auf jeden Fall gilt aber: Beim Essen und Trinken kennt man keinen Spaß. Prost Mahlzeit. ●