



hotelleriesuisse
3001 Bern
031/ 370 42 16
www.htr.ch

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 10'330
Erscheinungsweise: 48x jährlich

Themen-Nr.: 375.016
Abo-Nr.: 1034417
Seite: 15
Fläche: 84'500 mm²

Eine Fachhochschulstudie nimmt Bedürfnisse der Mitarbeitenden in Sachen Verpflegung unter die Lupe. Zentral für die Restaurantwahl sind Ambiente und Erreichbarkeit.

GUDRUN SCHLENZKE



Die Ergebnisse der Studie der Fachhochschule Nordwestschweiz flossen bei der Renovation des Insele-Spitals-Sole bereits ein.

Essen kommt an dritter Stelle

Geht es um den Entscheid, ob und welches Personalrestaurant aufgesucht wird, stehen Angebot und Qualität des Essens für den Mitarbeiter erst an dritter Stelle. Und im Gegensatz zum öffentlichen Gastronomiebetrieb ist auch die Servicequalität zwar ein wichtiger aber nicht vorrangiger Grund für einen Besuch. Wichtigstes Kriterium für die Wahl des Personalrestaurants sind Weg und Zeit: Die schnelle Erreichbarkeit des Verpflegungsortes ist Hauptentscheidungsfaktor (siehe Grafik). An zweiter Stelle folgt die Raumqualität und erst an dritter Stelle das Essen. Und an fünfter das Zusammensein mit Kollegen.

Das zeigt der gestern veröffentlichte Schlussbericht zur Analyse der Nutzenpotenziale von Personalrestaurants für Mitarbeitende und Unternehmen. Die «Gina»-

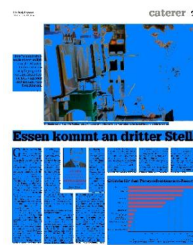
Studie der Hochschule für angewandte Psychologie FHNW wurde in Zusammenarbeit mit dem Berner Insele-Spital umgesetzt. Rund 9,1 Prozent der Angestellten des Insele-Spitals beteiligten sich an der Umfrage. «Die gute Erreichbarkeit ist damit auch ein wichtiger Faktor für die Umsatzsteigerung», schlussfolgert Barbara Degenhardt, Leiterin der FHNW-Studie. Verköstigen können sich die Insele-Mitarbeitenden in acht betriebseigenen Restaurants.

Dass das Essen trotzdem wichtig bleibt, zeigen die Nutzungsgewohnheiten: Essen und Trinken ist die häufigste Aktivität im Personalrestaurant: Knapp 90 Prozent der Restaurantbesucher verpflegen sich auch dort. 70

Prozent verbringen ihren Restaurantaufenthalt sitzend, immerhin 30 Prozent stehend. Wichtig ist der Austausch mit Kollegen: ob über Privates (56,8%) oder als informelles Arbeitsgespräch (45,1%). Der gewohnheitsmässige Nutzer verbringt im Restaurant seiner Wahl zwischen 11 und 30 Minuten und hält sich in Gruppen von drei bis vier Personen auf.

Entspannte Kerzen-Ambiance im Personalrestaurant

Auf die Bedürfnisse dieser Kleingruppen möchte Bernhard Tanner noch vermehrt eingehen. Der Bereichsleiter Gastronomie am Insele-Spital spricht von kleineren Tischgruppen, runde oder



hotelleriesuisse
3001 Bern
031/ 370 42 16
www.htr.ch

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 10'330
Erscheinungsweise: 48x jährlich

Themen-Nr.: 375.016
Abo-Nr.: 1034417
Seite: 15
Fläche: 84'500 mm²

eckige, Hochtischen und Lounges im Innenbereich mit zusätzlichem Sichtschutz, Raumteilern oder farbigen Wänden. Gemäss Studie legen Besucher Wert auf genügend Raum um sich, angenehme Lichtverhältnisse, einen

erträglichen Geräuschpegel und ein entspanntes Ambiente. Als weitere Option erwägt Bernhard Tanner, frische Blumen oder Kerzen aufzustellen. «Eine wesentliche Erkenntnis aus der Studie ist für mich das gesamte Thema Raumgestaltung und -aufteilung», resümiert Bernhard Tanner. «Sitz- respektive Erholungszonen müssen besser

den Anforderungen unserer Gäste angepasst werden.» Aus den im letzten Sommer publizierten ersten Ergebnissen der Gina-Studie zog Tanner bereits Schlüsse für das Anfang Jahr wieder eröffnete



«Die reine Zweckverpflegung respektive Kalorienaufnahme ist jetzt vorbei.»

Bernhard Tanner
Gastronomie InseleSpital

InseleSpitalrestaurant Sole: Hochtische und Fensterplätze – Stichwort: allein und trotzdem nicht einsam – zusammen mit verbesserten Gästeströmen bei der Essensabgabe bis hin zur Tablettabgabe konnten noch rechtzeitig in die Sanierung des Restaurants Sole der Kinderklinik einfließen.

Die von den Gästen wahrgenommene Raumqualität bezieht sich aber nicht nur auf den Innen-, sondern auch auf den Aussenbereich. Der wichtigste raumbezogene Motivator für den Besuch eines bestimmten Insele-

Restaurants ist der angrenzende Aussenbereich: die Aussicht, der Blick in die Ferne, das Grüne. Aber auch der Aussenbereich selbst ist als Erholungsort zentral. «Die notwendige Kurzzeiterholung im Aussenbereich wurde bisher unterschätzt», meint Bernhard Tanner.

Zwischen den Hauptnutzungsgruppen der InseleSpital-Restaurants bestehen nur marginale Unterschiede. Für Ärzte steht die Erfüllung sozialer Bedürfnisse an erster Stelle, für Pflegenden das allgemeine Erholungsbedürfnis.

Gemäss Studie lohnt sich für den Arbeitgeber auf jeden Fall die Investition in ein attraktives Personalrestaurant. Zwischen der wahrgenommenen Qualität der Raumgestaltung und dem affektiven Commitment von Mitarbeitenden zum InseleSpital konnte ein kleiner, aber positiver Zusammenhang festgestellt werden. «Die Mitarbeitenden schätzen vermutlich die Aufwände ihres Arbeitgebers bei der Raumgestaltung und bewerten infolgedessen die Arbeitgeberattraktivität höher», so die Vermutung von Barbara Degenhardt.

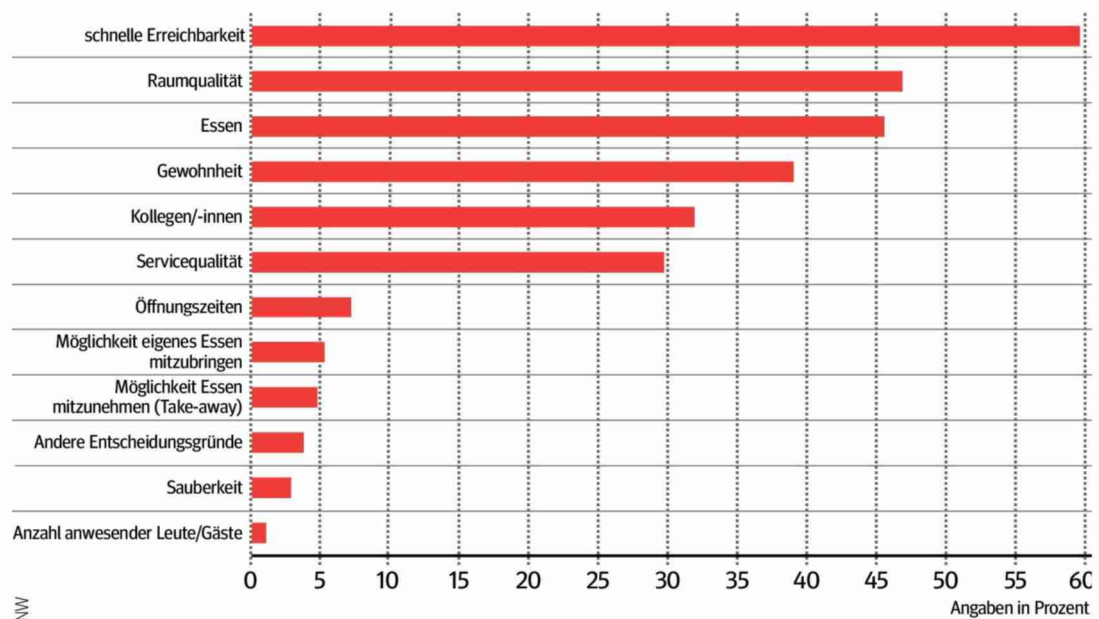


hotelleriesuisse
3001 Bern
031/ 370 42 16
www.htr.ch

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 10'330
Erscheinungsweise: 48x jährlich

Themen-Nr.: 375.016
Abo-Nr.: 1034417
Seite: 15
Fläche: 84'500 mm²

Gründe für den Personalrestaurant-Besuch



Quelle: FHNW

Entscheidungskriterien für die Restaurantwahl auf dem Inselfpital-Areal für alle gewohnheitsmässige Nutzer (1163 Befragte, Mehrfachnennungen)