

Arbeitswelt Kantinen-Gastronomie

Eine boomende Branche blickt weit über den Tellerrand

Fast jede Tageszeitung unterhält eine Gastrokolumne, Sterneköche geben ihre absoluten Geheimtipps in Fernsehshows weiter, Gourmet-Magazine hängen appetitanregend an allen Kiosken aus. Es geht in dieser Welt um Gault-Millau-Punkte und um Michelin-Sterne, um prämierte Weine und exotische Menu-Kreationen. Diese schöne Welt des reinen Genusses ist numerisch allerdings eine klare Ausnahmeerscheinung. Im normalen Alltag werden die allermeisten Mahlzeiten ausser Haus in Personalrestaurants eingenommen. Laut dem Schweizer Verband für Spital-, Heim- und Gemeinschaftsgastronomie (SVG) sind es in der Schweiz täglich über eine Million Essen, die ausgegeben werden. Dafür sind in Unternehmen, Bildungsinstitutionen, Spitälern, Heimen und Gefängnissen insgesamt über 6000 Restaurants in Betrieb.

Ausser Haus zu speisen, gehört heute wie selbstverständlich zum Arbeitsleben – ein Resultat der seit den 1970er Jahren sprunghaft angestiegenen Mobilität. Wenn Mitarbeitende heute ihr Arbeitsumfeld beurteilen, dann spielt die firmeninterne Verpflegung eine wesentliche Rolle. «Eine gute Küche motiviert genauso wie eine Gehaltserhöhung», heisst es auf der Homepage der Caterer-Gruppe Compass. Das wissen auch die Unternehmensleitungen, die von Kantinen alten Stils längst Abschied genommen haben. Die Personalverpflegung ist heute die Visitenkarte eines Betriebes und wird entsprechend gepflegt. Einige Unternehmen wie beispielsweise Swiss Re, Phonak, Geberit oder Roche führen ihre Restaurants in Eigenregie. In vielen Fällen werden sie aber an externe Partner vergeben.

Marktleader diversifizieren

Solche Unternehmen der Gemeinschaftsgastronomie haben in den vergangenen Jahren einen Boom erlebt. Heute dominieren vier grosse Player den Schweizer Markt. An der Spitze steht die SV Group, die auch in Deutschland und Österreich aktiv ist. Umsatzmässig an zweiter Stelle folgt die DSR Group, die ihren Schwerpunkt in der französischen Schweiz hat, dicht folgen auf sie die britische Compass Group und die ZFV-Unternehmungen. Compass ist stark international ausgerichtet und in über 60 Ländern tätig, während sich die ZFV-Unternehmungen auf das Schweizer Geschäft konzentrieren.

Die vier Marktführer beschäftigen

hierzulande zusammen über 10 000 Personen, teilweise allerdings in anderen Geschäftsfeldern als in den Personalrestaurants. Sie haben in den letzten Jahren ins normale Restaurant- sowie ins Hotel- und ins Event-Catering-Geschäft diversifiziert. Die ZFV-Unternehmungen haben zudem mit Kleiner im Bäckereibereich Fuss gefasst, und die DSR-Group nahm mit der Datarest sogar eine Firma unter ihr Dach, die Informatiklösungen für den Restaurantsbereich erarbeitet und vertreibt. Die Branchenführer schauen also weit über ihren angestammten Tellerrand hinaus.

Das Geschäft wird heute von den Marktleadern als sehr kompetitiv beurteilt, denn Grossfirmen, Universitäten und Bildungsinstitute schreiben ihre Restaurants oft im Fünf- bis Zehnjahres-Rhythmus neu aus. Laut SVG-Präsident Thomas Loew ist in der Personalgastronomie der Kuchen im Wesentlichen bereits verteilt. Der immer härter werdende Wettbewerb könnte gefährliche Ausmasse annehmen und die Qualität beeinträchtigen, fürchtet er. Der Spagat zwischen schmackhaft, gesund, schnell auf der einen Seite und billig auf der anderen werde immer grösser. Das hat allerdings auch zu einem Innovationsschub geführt, von dem die Gäste durchaus direkt profitieren.

Die Marktleader überbieten sich geradezu mit neuen Gastronomie-Ideen. Eines der zentralen Themen ist dabei die gesunde Ernährung, und die SV Group hat kürzlich neu den Klimaschutz auf den Teller gebracht: Zusammen mit dem WWF Schweiz präsentierte sie ein Programm, um in der Gemeinschaftsgastronomie CO₂ einzusparen. Wenig präsent sind die grossen vier im Spital- und Heimbereich, ob schon sie dieses Geschäftsfeld in anderen Ländern besetzen. Loew erklärt das damit, dass viele Spitäler und Heime in der Schweiz die Qualität ihrer Restauration selber massiv gesteigert haben. Die externen Caterer suchen aber weiter nach Expansionsmöglichkeiten. Laut ZFV-Geschäftsleiterin Regula Pfister bietet vor allem der Bildungsbereich noch Chancen, denn er wächst – von der Kleinkinderbetreuung bis zu den Hochschulen. Längst zählt auch die gehobene Gastronomie zum Portefeuille der Gemeinschaftsgastronomie. Die Palette reicht hier von den öffentlich zugänglichen Edel-Restaurants bis hin zur Tischkultur auf den Direktionsetagen, wo Spitzenköche für Gourmet-Erlebnisse sorgen.

Breites Stellenangebot

Keine Frage, dass ein solchermaßen diversifizierter Branchenbereich eine breite Palette an Arbeitsplätzen und Entwicklungsmöglichkeiten bietet. «Wir suchen laufend Leute, von Betriebsmitarbeitern über Küchenchefs bis hin zu Restaurant- und Hotelmanagern», sagt ZFV-Geschäftsführerin Pfister. Seit 1995 wachse die Belegschaft jährlich um mehr als 100 Mitarbeitende. Zudem sei die Arbeitswelt beim ZFV sehr durchlässig, was sie für karriereorientiertes Personal attraktiv mache – eine Feststellung, die auch für die Mitbewerber gilt. Remo Wehrli, HR Director der SV Group in der Schweiz, bestätigt: «Wir können alles bieten, vom Hilfsjob in der Schulmensa bis hin zu Leitungsfunktionen in der 5-Sterne-Hotellerie, und da gibt es zahlreiche Entwicklungsmöglichkeiten.» Die Branche brauche heute Topleute, weshalb viel in die Aus- und Weiterbildung investiert werde. Letztes Jahr habe die SV Group Schweiz 51 Restaurantmanager eingestellt und 31 davon aus den eigenen Reihen in diese Position entwickelt.

Neues Berufsbild

Eine Eigenheit der Gemeinschaftsgastronomie ist die starke Prozessorientierung. Nur wer sehr gut strukturiert ist, kann in diesem Geschäft bestehen, sagt Wehrli. Eine darauf ausgerichtete Grundausbildung gab es bisher noch nicht. Doch diese Lücke wird jetzt gefüllt: 2013 wird auf Initiative mehrerer Branchenführer erstmals die neue Berufslehre für System-Gastronomie angeboten. «System-Gastronom-Fachleute sind Allrounder, die alle Prozesse vom Einkauf über die Küche bis zur Betriebsorganisation und Abrechnung verstehen werden», erläutert Wehrli. Jährlich sollen 120 bis 150 System-Gastronomen ausgebildet werden. Sie dürften bereits in wenigen Jahren die Gemeinschaftsgastronomie ganz deutlich mitprägen.

Caspar Heer