

Ist mein Mittagessen Chefsache?

An meiner letzten Arbeitsstelle war ich unter anderem verantwortlich für das Mitarbeiterrestaurant. Zwei Dinge hat man in dieser Funktion garantiert genug: Kritik am Angebot und gut gemeinte Anregungen. Klar haben wir die Feedbacks entgegengenommen und versucht, Verbesserungen zu erzielen, auch wenn sich Theorie und Praxis regelmässig widersprochen haben.

Schnipo – der Dauerbrenner

Die Konsumenten wissen, was gut für sie ist: Ein reichhaltiges und abwechslungsreiches Angebot, frisch zubereitet und günstig. Und gesund! Ja, gesund sein kann es nie genug. Gesund wollen alle. Zumindest dann, wenn sie ihr Kreuzchen auf dem Umfragebogen machen. Doch dann kommt das grosse Staunen im Alltag: Egal was wir am Menüplan angepasst haben, allen Bemühungen der Küchen-Crew zum Trotz: Nie waren die Umsätze höher, wie an den Tagen, als paniertes Schnitzel mit Pommes auf dem Tagesmenü standen.

Angebot und Nachfrage

Aus ökonomischer Sicht ist eines glasklar: Mehr Schnitzel mit Pommes! Zudem sind die Kundinnen und Kunden in der Mensa mündig und können selbst entscheiden, was für sie gut ist. Doch weil man nicht alle Tage Schnitzel mit Pommes anbieten kann, werfen wir einen Blick auf die Hitparade: Bratwurst mit Rösti, Pizza, Chicken-Nuggets... Das Volk ist zufrieden und die Kasse klingelt. Was will man mehr?

Verantwortung und Weitsicht

Kann sein, dass der Markt alles regelt. Aber vielleicht nicht immer zum Besten. Schauen wir etwas genauer hin:

- Schnitzel mit Pommes waren zwar beliebt, aber von 100 Prozent war nie die Rede. Auch an diesen Tagen haben zahlreiche Leute eine Alternative gewählt. Und diese Möglichkeit muss bleiben.
- Es ist nichts daran auszusetzen, hin und wieder Kompromisse in Sachen Kaloriedichte, Bekömmlichkeit und Verdauungsmüdigkeit zu machen. Aber wenn Highlights alltäglich werden, sind sie nur noch "Normal-Lights". Die Nachteile aber verblässen nicht.
- Schliessen sich gesunde Ernährung und Genuss eigentlich aus? Von jedem Teammitglied im ganzen Betrieb wird täglich Leistung, Kreativität und Flexibilität gefordert. Dürfen wir auch von der Küchenmannschaft erwarten, mit Fantasie und Leidenschaft nach zu würzen?

Ob das Mittagessen Chefsache ist, entscheiden die Chefs selbst. Genauso wie wichtig die Qualitätskontrolle am Ende des Fließbandes oder eine gezielte Öffentlichkeitsarbeit es sind.