

Whitepaper

Wie Sie das richtige Cateringunternehmen finden

Sie haben die Aufgabe, ein Cateringunternehmen als Betreiber für Ihr Betriebsrestaurant auszuwählen? Dann tragen Sie eine große Verantwortung!

Für die Zufriedenheit von Arbeitnehmern ist es nämlich ganz entscheidend, wie gut sie sich am Arbeitsplatz verpflegen können. Schließlich ist eine ausgewogene Ernährung die Grundlage für Wohlbefinden, Leistungsfähigkeit und Gesundheit. Gemeinsames Essen mit Kollegen stärkt außerdem den Netzwerk-Gedanken und den sozialen Zusammenhalt in einem Unternehmen. Es lohnt es sich also aus zahlreichen Gründen, in eine gute Mitarbeiterverpflegung zu investieren.

Aber wie finde ich den richtigen Caterer für mein Unternehmen? Und welche Kriterien sprechen für einen professionellen Dienstleister? Wir möchten Ihnen mit diesem Whitepaper einen Leitfaden als Entscheidungshilfe an die Hand geben, um Sie bei dem Auswahlprozess zu unterstützen.

13.800 Betriebsrestaurants gibt es in Deutschland. ¹

Im Durchschnitt machen deutsche Angestellte in Büros nur 20 Minuten Mittagspause. ²

Über die Hälfte der Besucher von Betriebsrestaurants geben an, dass ihnen Essen „sehr wichtig“ ist. ³

Fast jeder Vierte der befragten Berufstätigen bemängelt eine fehlende Auswahl und Abwechslung im Betriebsrestaurant. ³

33 Prozent fällt es schwer, sich am Arbeitsplatz gesund zu ernähren. ³

¹ de.statista.com, ² karrierebibel.de, ³ TK-Studie „Iss was, Deutschland?“

1. Hintergrund:

Die Unterschiede zwischen einem Betriebsrestaurant und einem „normalen“ Restaurant

Auf den ersten Blick gleicht ein Betriebsrestaurant dem klassischen À-la-carte-Restaurant: Der Gast bestellt und bezahlt ein vorher ausgewähltes Gericht, er muss sich nicht um die Zubereitung kümmern, genauso wenig wie um das schmutzige Geschirr. Dennoch gibt es einige Unterschiede, die wir hier kurz vorstellen möchten, um ein besseres Verständnis für die Herausforderungen und Aufgaben eines Cateringunternehmens zu schaffen.

Besuchsfrequenz

Im Idealfall ist ein Betriebsrestaurant die erste Anlaufstelle für die Mitarbeiter eines Unternehmens: Noch näher geht es meist nicht, man trifft Kollegen, das Angebot ist gut und günstig. Dies führt in der Regel dazu, dass die Mitarbeiter wesentlich öfter Gäste im Betriebsrestaurant sind, als in einem À-la-carte-Restaurant. Häufige Abwechslung des Angebots, Vertrauen ins Personal und eine ansprechende Gestaltung der Räumlichkeiten spielen also eine entscheidende Rolle.

Preis

Während auch sparsame Gäste in einem „normalen“ Restaurant im Durchschnitt zwischen 11 und 20 Euro pro Person klaglos bezahlen, wäre die gleiche Preisstruktur in einem Betriebsrestaurant nicht durchsetzbar. Trotzdem wünscht sich der Gast bei einem Tagesmenü für 3,50 Euro bis 5,50 Euro ein Gericht aus vollwertigen Zutaten, das schmeckt und dessen Portion nicht zu klein ist.



Erwartungshaltung

Im Gegensatz zu dem neu eröffneten Restaurant, über das alle reden, wird einem Betriebsrestaurant meist eine weniger aufgeregte Erwartung entgegengebracht. Hier kennt man schließlich das Ambiente, das Personal und die anderen Gäste. Von Vorteil ist es daher, wenn das Cateringunternehmen auf bekannte Vorlieben der Gäste eingeht – Currywurst, Schnitzel und Pizza zählen zum Beispiel zu den beliebtesten Kantinenessen in Deutschland. Andererseits ist es auch wichtig, immer wieder mit speziellen Aktionen zu überraschen.

2. Perspektivenwechsel: **Welche Kriterien sprechen für einen professionellen Catering-Dienstleister?**

Auf dem Weg zu dem richtigen Caterer für Ihr Unternehmen lohnt sich ein Perspektivenwechsel. Fragen Sie sich aus der Sicht des Gasts: Was macht meinen Besuch im Betriebsrestaurant zu einem positiven Erlebnis? Dafür gibt vier Parameter, mit denen sich Zufriedenheit bei der Mitarbeiterverpflegung zusammenfassen lassen.

Qualität und Ausgewogenheit der Speisen

Das Essen muss schmecken. Natürlich ist dies das wichtigste Kriterium für die Besucher eines Betriebsrestaurants. Dabei ist es genauso ausschlaggebend, dass die Gerichte leicht, frisch und bekömmlich sind. Die Speisen müssen kalorien- und nährstoffoptimiert und auf die unterschiedlichen Geschmäcker und Bedürfnisse Ihrer Mitarbeiter abgestimmt sein. Was ebenfalls von Bedeutung ist: genug Auswahl und Abwechslung auf dem Speiseplan.

Woran Sie einen guten Caterer erkennen:

- Die Speisekarte bietet ausreichend Auswahl und Abwechslung, zudem gibt es regelmäßige Aktionswochen.
- Die Gerichte bestehen aus möglichst gering verarbeiteten und hochwertigen Zutaten.
- Die Gerichte sind so frisch wie möglich zubereitet und werden in idealer Verzehrrtemperatur ausgegeben.
- Persönliche Vorlieben, Essgewohnheiten und Bedürfnisse der Gäste werden beachtet.

Lebensmittelsicherheit und Krisenmanagement

Die Gesundheit und Leistungsfähigkeit der Mitarbeiter ist für den Arbeitgeber das Wichtigste. Zudem wählen immer mehr Menschen spezielle Ernährungsformen aus Gründen der persönlichen Disposition, Einstellungen und Haltungen. Der sachgemäße Umgang mit Rohstoffen, Zwischenprodukten und den angebotenen Speisen im Betriebsrestaurant ist ein entscheidender Punkt für die sichere Verpflegung der Mitarbeiter.

Woran Sie einen guten Caterer erkennen:

- Die Verbraucherinformationen zu den eingesetzten Lebensmitteln sind zu jederzeit verfügbar
- Der Umgang mit Lebensmitteln erfolgt nach gelenktem Schema (HACCP)
- Besonders in Krisensituationen stehen Ihnen der Caterer zur Seite und unterstützt Sie mit einer hohen Fachkompetenz

Gestaltung der Räumlichkeiten

Die meisten Menschen lernen in ihrer beruflichen Laufbahn mehrere Betriebsrestaurants kennen. Die einen sind kahle Räume, die anderen High End-Restaurants mit futuristischem Design. Grundsätzlich ist der Caterer herausgefordert, mit den zur Verfügung stehenden Möglichkeiten einen einladenden Eindruck in den Lokalitäten zu schaffen.

Woran Sie einen guten Caterer erkennen:

- Das Betriebsrestaurant ist ansprechend und lebendig gestaltet.
- Laufwege sind klar, einfach und kurz.
- Die Geschirrrückgabe ist effizient und vorteilhaft gestaltet.
- Alle sensorischen Eindrücke sind positiv: Es ist nicht zu laut, Gerüche sind kaum vorhanden oder angenehm.

Wartezeit

Fixe Pausenzeiten abzüglich der Laufwege: Oft bleibt dem Gast nicht mehr als eine halbe Stunde Zeit für seinen Aufenthalt im Betriebsrestaurant. Zeitdruck generiert Stress. Finde ich einen Platz? Wie lang ist die Schlange vor meinem Lieblingsgericht? Es ist also wichtig, dass die Wartezeiten so gering wie möglich ausfallen.

Woran Sie einen guten Caterer erkennen:

- Die Wartezeit ist kurz und es gibt keinen Rückstau bei der Ausgabe.
- Es gibt Informationen zu Stoßzeiten.
- Es stehen ausreichend Sitzplätze zur Verfügung.
- Nachvollziehbare Wartezeiten bei frischer Zubereitung auf Bestellung sind kurzweilig gestaltet, zum Beispiel durch Live-Cooking

Servicequalität

Die Einstellung und Ausstrahlung des Servicepersonals beeinflussen besonders positiv die Beziehung zum Gast – das ist in einem Betriebsrestaurant nicht anders als in einem À-la-carte-Restaurant.

Woran Sie einen guten Caterer erkennen:

- Alle Servicemitarbeiter sind freundlich, aufmerksam und interessiert – auch zu Stoßzeiten.
- Der Gast fühlt sich willkommen und ernst genommen.
- Das Serviceteam wird als Team wahrgenommen.
- Mit Kritik wird wertschätzend umgegangen.



3. Praxistipps:

Wie Sie als Unternehmen zu einer guten Mitarbeiterverpflegung beitragen können

Auch über die Auswahl des passenden Catering-Dienstleisters hinaus können Sie als Unternehmen für eine gute Mitarbeiterverpflegung sorgen:

- Treffen Sie Pausenregelungen, die für alle Mitarbeiter komfortabel sind.
- Bezuschussen Sie die Speisen oder einzelne Menüs. So unterstützen Sie ein hochwertiges Angebot und Ihre Mitarbeiter fühlen sich wertgeschätzt.
- Benennen Sie Kantinenausschüsse oder ständige Ansprechpartner für die Mitarbeiterverpflegung. Sie sind eine wichtige Schnittstelle zwischen Ihrem Unternehmen und dem Catering-Dienstleister.
- Sorgen Sie für die richtigen baulichen Gegebenheiten. Ein guter Caterer optimiert die Ausgestaltung zwar selbst oder mithilfe von Profis. Die Rahmenbedingungen aber müssen im Normalfall vom Gebäudeeigner geschaffen werden.



4. Checkliste:

Ihre Entscheidungshilfe bei der Auswahl eines Cateringunternehmens

Sie haben die Unterschiede zwischen einem Betriebsrestaurant und einem „normalen“ Restaurant kennengelernt. Sie wissen, was den Besuch im Betriebsrestaurant zu einem positiven Erlebnis macht und wie Sie unabhängig von der Wahl des Caterers für Zufriedenheit bei der Mitarbeiterverpflegung sorgen können. Abschließend möchten wir Ihnen jetzt diese Checkliste als Entscheidungshilfe für den passenden Catering-Dienstleister an die Hand geben.

Das Cateringunternehmen bietet Ihnen:

- eine abwechslungsreiche Speisekarte mit großer Auswahl und regelmäßigen Aktionsmenüs
- Gerichte aus hochwertigen Zutaten, so frisch wie möglich zubereitet
- ein hohes Augenmerk auf die Zufriedenheit der Gäste, zum Beispiel anhand von Umfragen
- Konzepte, die Lebensmittelunverträglichkeiten und Allergene berücksichtigen
- die enge Zusammenarbeit mit Planungsprofis, um zum Beispiel die Ausgabe und Geschirrrückgabe schnell und effizient zu gestalten
- ansprechende Deko-Konzepte
- den Einsatz von Technologien wie Apps, Portale oder Info-Bildschirme
- Zertifizierungen in Bereichen wie Qualitätsmanagement, Umweltmanagement, Hygienegrundsätze und Arbeitssicherheitsmanagement
- die Berücksichtigung Ihrer wirtschaftlichen Rahmenbedingungen und Corporate Culture-Belange
- effiziente Einkaufsprozesse
- ein starkes Qualitätsmanagement
- geschulte, kommunikationsfreudige Mitarbeiter mit hoher Teamkompetenz
- transparente Angebote und Kostenkalkulationen
- einen persönlichen Ansprechpartner mit einem offenen Ohr jederzeit

5. Fazit: **Auf dem richtigen Weg**

Konnten Sie hinter allen oder möglichst vielen dieser Punkte einen Haken setzen? Dann sind Sie auf dem besten Weg, sich für den richtigen Betreiber für Ihr Betriebsrestaurant zu entscheiden. Wir hoffen, wir konnten Sie mit diesem Whitepaper beim Auswahlprozess unterstützen. Wenn Sie darüber hinaus Fragen oder Interesse an einem Gespräch haben, kontaktieren Sie gern jederzeit unsere Catering-Experten.



.....

Dussmann Service
Competence Center Experten Catering
Tel. 030 2025-2719
catering@dussmann.de

