



GRUNDLAGEN FÜR DAS MITARBEITERRESTAURANT WAS

INDEX:

1. Fixpunkte Gastronomie für das Mitarbeiterrestaurant WAS	2
2. Essen ist mehr als Nahrung	3
3. Begegnung der unterschiedlichen Bedürfnissen	3
4. Öffnungszeiten	3
5. Preisstruktur und unabhängige Preisempfehlung	4
6. Convenience	5
7. Warenfluss und benötigte Gerätschaften	6
8. Flächenbedarf Gastraum und Selbstbedienung	7
9. Back Office	8
10. Grundlage / Basis für die Ermittlung Flächenbedarf	10



Creative Gastro Concept und Design AG
Obermattweg 12
6052 Hergiswil
Tel: +41 41 630 45 35 / Fax: +41 41 630 33 28
www.creativegastro.ch / info@creativegastro.ch

1. FIXPUNKTE GASTRONOMIE FÜR DAS MITARBEITERRESTAURANT WAS



Angebot an kalten und warmen Gerichten wie Tagesmenu, Wochenhit, Spezialitäten



Cafeteria mit Angebot an Gebäck, Snacks und Süßgebäck sowie kalte und warme Getränke



Separater Raum mit Infrastruktur zur Selbstverpflegung



Getränke- und Snackautomaten für die Zwischenverpflegung

- Innerhalb des Gebäudes arbeiten rund 400 MitarbeiterInnen, es wird erwartet, dass sich rund 120 Personen über Mittag im
- Selbstbedienungsrestaurant verpflegen
- Das Selbstbedienungsrestaurant und der angrenzende Sitzbereich beinhalten ca. 170 Plätze
- Die Cafeteria mit ca. 75 Sitzplätzen wird mit einer Kombination aus Stehtischen und Lounges ausgestattet
- Im Bereich, der auch abgetrennt werden kann, stehen Mikrowellengeräte zur Selbstverpflegung zur Verfügung
- Um ausserhalb der Öffnungszeiten des Personalrestaurants ein Getränke- und Speiseangebot anbieten zu können, werden punktuell Getränke- und Snackautomaten platziert. Der Zugang zum Raum und zu den Mikrowellen muss immer gewährleistet sein.

2. ESSEN IST MEHR ALS NAHRUNG

Früher ging es in der Gemeinschaftsgastronomie nur um die schnelle Verpflegung der Angestellten. Doch heute, geprägt durch ein zunehmendes Gesundheits- und Ernährungsbewusstsein unserer Gesellschaft, hat sich ein immenser Wandel vollzogen: Essen ist nicht mehr einfach nur noch Nahrung. Essen ist Ausdruck unseres individuellen Lebensstils, Mittel zur Selbstdarstellung und ein Teil unserer Persönlichkeit. Und schliesslich kann man mit bewusstem Essen sogar die Welt verbessern. Kurzum: «Man ist, was man isst».

3. BEGEGNUNG DER UNTERSCHIEDLICHEN BEDÜRFNISSEN

Unzählige Trends bedienen und schüren die Bedürfnisse nach grösster möglicher Individualität. Diese Ansprüche bündeln sich in der Gemeinschaftsgastronomie, wo alle Alters- und Einkommensgruppen, verschiedene Nationalitäten und Ethnien aufeinandertreffen.

Gut für die Umwelt, das Klima und für Mitarbeiter. Was nachhaltig produziert und saisonal serviert wird, schmeckt noch besser. In einem Mitarbeiterrestaurant trifft der Wunsch nach immer neuen internationalen Geschmackserlebnissen auf die heimische Regionalküche. Carnivoren begegnen Veganern, das gesunde 500-Kalorien-Menü kämpft gegen Schnitzel Pommes Frites, der Wunsch nach Saisonalität und Regionalität trifft auf exotische Mango und Ananas, Nachhaltigkeit und Klimaschutz auf Genuss ohne Einschränkung, dabei spielt das Food waste eine immer wichtigere Rolle.

4. ÖFFNUNGSZEITEN

Die Cafeteria und das Mitarbeiterrestaurant werden zu bestimmten Zeiten bedient, das heisst es sind Mitarbeiter der Gastronomie vor Ort. Ausserhalb dieser Zeiten steht der Gastraum immer zur Verfügung. Die Kaffeemaschinen und der Snack- Getränkeautomat werden ausserhalb der bedienten Zeiten mit Badge / und oder Münzen betrieben.

Cafeteria	Montag - Freitag	07.30 Uhr – 16.30 Uh
Mitarbeiterrestaurant	Montag - Freitag	11.00 Uhr – 14.00 Uhr
Raum Selbstverpfleger und Gastraum (Bereich Cafeteria)	7 Tage	24 Std.

Es ist zu überlegen, ob ein Teil des Gastraumes mit der Cafeteria abgetrennt werden kann, damit der übrige Gastraum anderweitig (Besprechungen) genutzt werden kann.

Zahlsysteme	Cafeteria / Mitarbeiterrestaurant	Barzahlung, Münzen und Noten, ebenfalls Euro Credit Card- Terminal Twint, App, Kontaktlos Badge
	Raum Selbstverpfleger	Benutzung Gratis
	Getränke- und Snackapparate Kaffeemaschinen	Credit Card- Terminal Twint, App, Kontaktlos Badge
	Ladestation Badge	Um das Badge mit Geldbeträgen aufzuladen, steht vor dem Personalrestaurant an strategisch günstiger Lage eine Ladestation für Noten und Kreditkarten zur Verfügung

5. PREISSTRUKTUR UND UNABHÄNGIGE PREISEMPFEHLUNG

Für das Preisbild wird ein Kernangebot mit einem fixierten Preisbild gemäss nachfolgender Aufstellung fixiert. Alle anderen Angebote unterliegen keiner Vorgabe und können durch das Cateringunternehmen frei, jedoch realistisch bestimmt werden.

Nachfolgend eine Übersicht realisierbarer Preise. Diese Preise basieren auf der Kostenstruktur,

- dass WAS den Bau, die Haustechnik, das Grossinventar und Mobiliar zur Verfügung stellt.
- dass das Cateringunternehmen mit den Verkaufspreisen alle Betriebskosten wie Warenaufwand, Mitarbeiteraufwand, Allgemeine Betriebskosten und Unterstützung der Zentrale abdeckt. Es werden keine externen Preise dargestellt, da die Nutzung des Restaurants nur für die Mitarbeiter im Gebäudekomplex vorgesehen ist.

Speisen	Preise	Getränke	Preise
Tagesmenu	CHF 9.50 – 11.50	Süssgetränke Pet 0.5 L	CHF 2.00 – 2.50
Vegi Menu	CHF 8.50 – 9.50	Kaffee / Espresso	CHF 1.00 – 1.50
		Preis Spezialgetränke	CHF 3.50 – 4.50
Wochenhit oder Speciality	CHF 12.50 – 14.50		
Tagessuppe	CHF 1.00 – 2.00		

6. CONVENIENCE

Das Mitarbeiterrestaurant mit der Cafeteria wird als Anlieferungsbetrieb geplant. Die Speisen werden in der Zentralküche des Cateringunternehmens vorbereitet und in einer rationell geplanten Regenerationsküche vor Ort regeneriert. Für das Mitarbeiterrestaurant wird keine Produktionsküche geplant.

Der ganze Ablauf mit dem Warenfluss sollte in einer Hand liegen. Das bedeutet, dass die Zentralproduktion und das Mitarbeiterrestaurant vom gleichen Cateringunternehmen betrieben wird, so wird eine gute Qualität gewährleistet, wir verweisen hier auf die Einleitung mit dem «Essen als Nahrung» und dem «Begegnen der Bedürfnisse».

7. WARENFLUSS UND BENÖTIGTE GERÄTSCHAFTEN**Wareneingang**

- Klingel
- Hauseigene Gebinde
- Arbeitstisch
- Digitalwaage bis 100Kg
- Temperaturmessgerät
- Handwaschbecken mit Seife
- Papiertuchhalter
- Abfalleimer mit Geruchsdeckel
- Zugang zu gekühlten- und ungekühltem Lager
- Ordner für Prüfdokumente
- Lagerplatz für Regalwagen / Gebinde Lieferanten
- Transportwagen für die Anlieferung der Speisen im Cook and Chill Verfahren

Lagerung

- Kühlschrank oder Zelle für die Produkte inkl. Gestelle
- Kühlschrank oder Zelle für angeliefertes Essen
- Tiefkühlschrank oder Zelle inkl. Gestelle
- Trockenlager inkl. Gestelle
- Reinigungsmittellager inkl. Gestelle
- Temperaturüberwachung
- Dokumentenablage Temperaturmessungen
- Transportwagen und entsprechende Verschiebewagen für die Anlieferungen aus der Zentralküche
- Regalwagen mit Gastronorm Bleche

Verarbeitung

- Arbeitsflächen, Schränke Schubladen, Handwaschbecken mit Seife/ Desinfektionsmittel
- Abfalleimer mit Geruchsdeckel
- Rechaud / kleiner Herd
- Kombi- Dämpfer (2 Klima, für die Regenerierung)
- Einrichtung / Geräte für die Fertigung vor Ort
- Schnellkühler zum Abkühlen nicht benötigter Essen
- Kleingeräte für Fertigung
- Kleininventar, wie Töpfe, Kellen, Messer etc.
- Berufswäsche
- Anrichtegeschirr

Konsumation

- Gastraum mit 167 Plätzen
- Cafeteria mit 75 Plätzen
- Ausgabe- Wärmebuffet
- Salatwagen oder Buffet
- Suppenstation
- Cafeteriastation / Buffet
- Präsentationsgeschirr
- Kleininventar, wie Teller, Besteck, Gläser etc.
- Abräumstation mit Behälter und Geschirrkörbe
- Abfalleimer
- Pet Sammler

Entsorgung

- Vorspülung mit Lavabo und Brause
- Abfalleimer mit Geruchsdeckel Bio Tonne
- Geschirrspülmaschinen
- Gläserspülmaschine inkl. Körbe
- Tablettabräumwagen Transportwagen
- Speiseabfallkühler für die Zwischenlagerung, die Abfälle gehen zurück in die Zentralküche
- Gewerbecontainer gemeinsam mit Gebäude

8. FLÄCHENBEDARF GASTRAUM UND SELBSTBEDIENUNG**Gastraum**

Anzahl Personen	200	Inklusive Selbstverpfleger
Gleichzeitigkeit / Umschlag	1.2	Sitzplatzumschlag
Benötigte Sitzplätze	167	Plätze zum Essen
Platz pro Sitzfläche	1.8 m ²	Genügend Platz
Fläche Gastraum	300.0 m ²	
Bereich Automaten / Selbstverpfleger	25.0 m ²	Mikrowellenstation mit Kühlschränken und Stehtisch
Total Gastraum	325.0 m ²	
Zugang, Garderobe	5.0 m ²	Angaben ohne WC - Anlage für Gäste / Mitarbeiter WAS
Total Gastraum	330.0 m ²	

Cafeteria

Anzahl Personen	100	Anzahl gemäss Frequenzen Zukunft
Reserve	13	Externe Besucher, zusätzliche Essen
Total	113	
Gleichzeitigkeit / Umschlag	1.5	Aufenthalt in der Cafeteria kürzer, jedoch über den ganzen Tag.
Benötigte Sitzplätze	75	
Platz pro Sitzfläche	1.3 m ²	
Zwischentotal Gastraum	98 m ²	
Zugang, Garderobe	2.0 m ²	Gemeinsam mit Restaurant
Total Gastraum	100 m ²	

Selbstbedienung und Cafeteria Buffet

Zugang und Getränkestation	12.0 m ²	Getränke in Pet, je nach Situation mit Gratiswasser reduziert sich diese Fläche entsprechend
Selbstbedienungsbuffet / Salatbuffet	55.0 m ²	Anlieferung Essen aus Satellitenküche
Kalte Ausgabe / Dessert, Süßspeisen	15.0 m ²	Gemeinsame Nutzung mit Cafeteria
Bereich Cafeteria	30.0 m ²	mit Buffetanlage und allenfalls Barteil
Logistik	8.0 m ²	flexible Abtrennung zu Gastraum
Total	120.0 m²	

Zusammenzug

Gastraum Restaurant	330 m ²	inklusive Selbstverpfleger
Gastraum Cafeteria	100 m ²	inklusive Cafeteria Buffet
Selbstbedienung und Cafeteria Buffet	120 m ²	Gemeinsame Anordnung
Total Gastraum, Selbstbedienung	550 m²	Bei Selbstbedienung inklusive Cafeteria

9. BACK OFFICE

Regenerationsküche

Bereitstellung / Warenannahme	7.0 m ²	Anlieferung, Kontrolle und Entsorgung
Satellitenküche / Regenerierung	50.0 m ²	Regenerierung der angelieferten Speisen (Cook and Chill) und kalter Küche / Dessert
Lagerbereich Küche	15.0 m ²	Kühlraum für angelieferte Speisen, Kühlstellen und Trockenlager für die Satellitenküche
Lagerbereich Service	10.0 m ²	Getränke, Non Food Reinigung
Lager trocken / Food und Non Food	15.0 m ²	Non Food, Wäsche, Serviceartikel

Lager gekühlt und TK	18.0 m ²	Anlieferung in Cook and Chill, Küchenprodukte für Fertigung, Anteil Tiefkühlprodukte (Backwaren)
Lager Getränke	5.0 m ²	je nach Angebot und Gratiswasser
Entsorgung	10.0 m ²	nur Küchenabfälle, Rest gemeinsam mit dem gesamten Gebäude
Total Satellitenküche und Lager	130.0 m ²	mit Gerätschaften ausgerichtet auf das Angebot und die Regenerierung mit Anlieferung aus Zentralküche
Abwäscherei		
Spüle	22.0 m ²	Einlauf- und Auslaftisch, Geschirrsortierung, einfache Plonge
Geschirrrückgabe / Standplatz Rollmaterial	14.0 m ²	Servicewagen aus Cafeteria und Geschirrrückgabe
Reinigungsmaterial	6.0 m ²	Gemeinsam für Restaurant, Ausgabe und Regenerierungsküche
Total Abwäscherei mit Lager	42.0 m ²	
Nebenräume Gastro		
Garderoben mit WC	22.0 m ²	Mitarbeiter Gastro, Damen / Herren getrennt
Büro Leitung	6.0 m ²	Administration Gastro, mit Unterstützung Zentrale Cateringunternehmen
Total Nebenräume Gastro	28.0 m ²	
Total Backoffice	200 m ²	27%
Total Cafeteria / Restaurant	550 m ²	73%
Gesamttotal Flächen mit Rundung	750 m²	Raumanordnung und Erschliessung beachten, je nach getrennter Raumanordnung erhalten diese Zahlen Abweichungen

10. GRUNDLAGE / BASIS FÜR DIE ERMITTLUNG FLÄCHENBEDARF

Die Flächenberechnung beruht auf den folgenden Grundlagen

- Ein Mitarbeiterrestaurant mit einer Anlieferung der Essen im Cook and Chill mit Aufbereitung / Fertigung in Satellitenküche vor Ort
- Gästepotential / Mitarbeiter WAS = 400, keine Öffnung für externe, nur für Firmen im gleichen Gebäudekomplex
- 120 Personen gehen am Mittag ins Restaurant und konsumieren eine Mahlzeit (Essen/Snack)
- Die Frequenz ergibt sich aus der Akzeptanz des Angebots mit der Qualität und den Preisen, dazu wurden im vorliegenden Dokument Angaben gemacht. Eine gute Qualität ist mit dem Anlieferungssystem, (Cook and Chill) mit einer Fertigung vor Ort gegeben. Daher die erforderliche Fläche für die Satellitenküche
- 80 bis 100 Personen nutzen das Angebot für Selbstverpfleger und sitzen ebenfalls im Gastraum
- Das Verhältnis von Gastraumfläche mit Selbstbedienung zu Backoffice mit Satellitenküche und Lager beträgt 2.75. Das bedeutet 73% Gastraum und 27% Backoffice.

Creative Gastro Concept und Design AG

Urs Jenny / Dieter Hofmann

Hergiswil, 24. 01. 2020