14. JAHRGANG
51383

Verpflegungs-Management

Fachzeitschrift für professionelle Verpflegung

9 2013

Seniorenheime
Krankenhäuser
Reha-Kliniken
Betreutes Leben



Coole Convenience | Heißes Ambiente | Saubere Küche





Es darf auch farbig sein. Cafeteria-Konzepte im modernen Design von Vega.

Cafeteria

Wohlfühlen und genießen mit Konzept

Die Cafeteria in einem Care-Betrieb ist nicht nur der zentrale Ort der Speisenaufnahme, sie dient auch der Ruhe und Erholung – und das für Mitarbeiter, Patienten und Gäste gleichermaßen. Grundlage ist ein Konzept, das auf jeden Betrieb individuell zugeschnitten ist.

Morgens, mittags, nachmittags und abends: Die Cafeteria eines Care-Betriebs steht Mitarbeitern, Patienten und Gästen für alle wichtigen Mahlzeiten zur Verfügung – oder auch für einen Kaffee oder einen kleinen Snack zwischendurch. Gleichzeitig ist sie Rückzugspunkt aus dem Arbeits- oder Patientenalltag. Alle Besucher sollen sich hier gleichermaßen wohlfühlen und entspannen können. Voraussetzung dafür ist das passende Konzept, das sich grundsätzlich eng an den Bedürfnissen der jeweiligen Zielgruppen orientieren muss. Dabei geht es nicht nur um die Qualität der Speisen, die angeboten werden, sondern auch um Einrichtung und Ambiente der Cafeteria.

Die Trends, die sich in den vergangenen Jahren bezüglich eines erfolgreichen und attraktiven Cafeteria-Konzepts entwickelt haben, halten auch weiterhin an. Dabei steht grundsätzlich die Orientierung an den Zielgruppen im Vordergrund. „Um Bedarfe verschiedener Zielgruppen mit adäquatem Angebot bedienen zu können, muss eine Orientierung an aktuellen, häufig das Leben der Menschen global beeinflussenden Trends erfolgen", erklären die Experten von S&F Consult, RED Object Design und Reinhold Keller, die ihre gemeinsamen Kompetenzen forcieren und in Zukunft weiter ausbauen wollen. Zu den bedeutendsten Trends, die sich seit einigen Jahren beobachten lassen, gehören demnach eine gesunde, bewusste und aktive Lebensweise, eine Individualisierung von Angeboten sowie eine nachhaltige Ausrichtung des Lebensstils. Erfolg und Akzeptanz beim Kunden entstehen hier vor allem durch das Schaffen von Mehrwert der Speisenangebote im Hinblick auf die Erfüllung der aus diesen Trends resultierenden Anforderungen.

Eine Frage der Präsentation

Für die Umsetzung von Angebotsstrukturen bedeutet dies, dass dem Gast eine möglichst breite Auswahl geboten werden muss. Und um ihn bei seiner Auswahl zu unterstützen, ist vor allem die ansprechende Präsentation der Speisen entscheidend. „Die Bauweise der Cafeterien wird heute so gestaltet, dass die Speisen deutlich in den Vordergrund rücken", erläutert Norbert Bauer, Verkaufsberater im Bereich Thekenanlagen bei Hupfer. Bei der Speisenpräsentation erreicht das Unternehmen beispielsweise durch eine entsprechende Effektbeleuchtung eine ansprechende Warenpräsentation. Bei den Verkleidungen für die Thekenanlagen werden Schichtstoffelemente in den verschiedensten Farben und Designs besonders nachgefragt. „Ganz klar geht hier der Trend in Richtung warmer Töne", sagt Bauer. „Durch den vermehrten Einsatz von Glaselementen werden dem Gast Speisen und Getränke gut sichtbar und attraktiv präsentiert. Materialien wie Granit oder Kunststoffstein sind sehr gefragt bei allen Abstellflächen."

Für die Realisierung dieser Anforderungen eignen sich, je nach Größenordnung der Cafeteria, unterschiedliche Aufbaukonzepte. Nach wie vor großer Beliebtheit in der Planung erfreut sich der Freeflow. Aber auch Marktplatzsituationen, Multifunktionsbuffets, die morgens, mittags und abends eingesetzt werden können, sowie Shop-in-Shop-Systeme für größere Einheiten sind im Kommen. Der Trend zur Realisierung einer freien Bewegungsfläche hält aber selbst in Kleinsteinheiten wie im Care-Bereich an. Wichtig ist in erster Linie, dass sich die Cafeteria in die Gesamtarchitektur des Gebäudes einpasst und nicht wie ein Fremdkörper wirkt.

Stimmiges Konzept

Hoch in der Gunst der Gäste stehen stimmige und durchgehend erkennbare Konzepte. „Eine gezielte Markierung der Verpflegungsleistung schafft in der heutigen, nach Markenversprechen ausgerichteten Konsumentenorientierung Vertrauen und zusätzlichen Mehrwert. Dies wird von Konzeption und Leitbildgedanken eines Verpflegungsbetriebes bis in die Gestaltung des Gastraums bei Farben und Auswahl der Materialen herunter gebrochen", erklären die oben genannten Einrichtungsexperten. In diesem Zusammenhang ist dann nach Einschätzung der Experten auch der Gedanke der Unternehmensausrichtung auf nachhaltige Zielsetzungen möglich. Angebots-

portfolio, Materialmix im Theken- und Bestuhlungsbereich sowie Zusatzinformationen zum Angebot, wie CO_2-Fußabdrücke, können Cafeteria-Konzepten zusätzliche Attraktivität und somit Mehrwert verleihen. Unterstützt und abgerundet wird das Konzept durch die entsprechende Einrichtung, bei der natürliche Materialien wie Stein und Holz aktuell besonders im Trend liegen. Auch Grafikdrucke, die Stimmungen und Emotionen erzeugen, dürfen für ein trendiges Design nicht fehlen. Erd- und Grautöne in Kombination mit einer oder zwei frischen Akzentfarben runden das Bild ab. Die Materialien strahlen Ruhe, eine gewisse Erdung, Natürlichkeit und Beständigkeit aus.

Ruheoase für alle

Eine große Herausforderung bei der Gestaltung des Cafeteria-Bereichs liegt darin, Patienten, Besucher und Mitarbeiter gleichermaßen zufrieden zu stellen. Für die Patienten bietet die Cafeteria die Möglichkeit, sich entweder zu den Hauptmahlzeiten selbst zu verpflegen oder auch außerhalb der Mahlzeiten auf den Stationen, beispielsweise mit Besuch, ein Speisenangebot zu bekommen. „Die Patienten wollen dem sterilen Klinikalltag entfliehen und benötigen deshalb einen Ort, an dem sie sich in lockerer und gemütlicher Atmosphäre aufhalten können", so die Einrichtungsexperten. Besonderes Augenmerk liegt dabei auf einer patientengerechten Möblierung und auf Abläufen, die Patienten auch alleine bewältigen können. Hinzu kommen gestalterische Aspekte wie beispielsweise, je nach Patientenklientel, die Barrierefreiheit der Cafeteria. Dies hat Auswirkungen auf das Platzangebot sowie die Bedienform.

Besucher möchten den Patienten gerne eine kleine Freude bereiten. Ein kleiner Shop-Bereich mit Mitbringseln wie Zeitschriften und Knabbereien darf in einem erfolgreichen Cafeteria-Konzept daher nicht fehlen. Für die Besucher geht es besonders darum, mit dem Patienten ein paar schöne Stunden in einem gemütlichen Rahmen zu verbringen.

Die Mitarbeiter eines Care-Betriebs hingegen wünschen sich die Möglichkeit, in ihren Pausen Abstand vom beruflichen Tagesablauf zu gewinnen. In Cafeterien, in denen Patienten und Personal ihre Mittagszeit gemeinsam verbringen, kann dies beispielsweise für die Klinikmitarbeiter durch unumgänglichen, weiter bestehenden Patientenkontakt nachteilig sein. Eine Rückzugsmöglichkeit in den Pausen von den Arbeitsabläufen ist dann insbesondere in den personenbezogenen Arbeitsbereichen schwer möglich. Als Gesamtkonzept können diese Einheiten aus Sicht von S&F RED Object und Reinhold Keller nur vereinbart werden, wenn die Gästebereiche in unterschiedliche Zonen getrennt werden (Mitarbeiter, Patienten & Gäste). Durch eine Bedarfsanalyse und eine geschickte Zonierung des Raumes lassen sich mit viel Kreativität neue Erlebniswelten und ein in sich stimmiges Gesamtkonzept schaffen. *Jeannine Linnepe*



In der Cafeteria des St. Gerburgis Hospitals in Nottuln werden täglich bis zu 100 Personen versorgt. Mittelpunkt ist die Thekenanlage von Hupfer. Die Kombination aus Schichtstoff- und Edelstahlelementen machen die Frontverkleidung zu einem echten Blickfang.

