



Ende Oktober hat die Bayer Gastronomie im Chempark Uerdingen eines der drei Mitarbeiterrestaurants geschlossen und das neue Verpflegungskonzept #Esswerk@kantina eröffnet.

Esswerk statt Shop

Das aus dem Konzept „Snack & Shop“ das #Esswerk@kantina wurde – und zugleich das nahe gelegene Betriebsrestaurant geschlossen hat – dafür waren zwei parallele Entwicklungen ausschlaggebend: Zum einen hätte die Bayer Gastronomie viel Geld investieren müssen, um das nicht mehr bedarfsgerechte, alte Betriebsrestaurant in der Nähe weiter betreiben zu können. Zum anderen passte der Name „Snack & Shop“ nicht mehr zum Sortiment. „Durch die Veränderung der Unternehmen im Chempark in Krefeld-Uerdingen und die langen Öffnungszeiten im Einzelhandel wurde der Anteil verkaufter Handelsware, von Zeitungen bis Strumpfhosen, immer kleiner, während der Bereich Snacks an Bedeutung zunahm“, erläutert Dieter Berlingen, Leiter des Geschäftsbereichs Gemeinschaftsgastronomie. Folglich fokussiert sich das neue #Esswerk@kantina auf Frühstück, Zwischenverpflegung und Imbiss sowie die Schichtverpflegung und bietet – dem Zusatz kantina entsprechend, der für die Dienstleistung der Betriebsrestaurants steht – ein bis zwei Hauptgerichte. Folglich ist die Ausstattung einfacher gehalten. Auch personell und flächen-

mäßig punktete die Lösung: „Die Grundfläche im alten Betriebsrestaurant betrug ca. 1.000 m², beim neuen Konzept benötigen wir ca. 120 m² – bei fast identischen Gastzahlen und Umsätzen sowie wesentlich niedrigerem Personalbedarf“, schildert Dieter Berlingen.

Im Gegensatz zum Betriebsrestaurant-Konzept „Kantina vital“ zielt das #Esswerk@kantina auf andere Gästegruppen: Neben den Schichtmitarbeitern sind das Mitarbeiter von Unternehmen, die im Chempark ansässig sind, aber keine Bewirtschaftungsvereinbarung mit der Bayer Gastronomie haben, sowie Mitarbeiter von Unternehmen, die nur temporär im Chempark tätig sind. Geöffnet ist der Betrieb werktags von 7.30 bis 13 Uhr, ab Februar 2015 soll er auch nachmittags von 16.30 bis 19 Uhr öffnen. Laut Dieter Berlingen ist eine Multiplikation an andere Standorte angedacht: „Bei Neubauten werden wir zukünftig immer im Vorfeld analysieren, welchen Betriebstyp wir benötigen: Kantina vital, #Esswerk@kantina oder #Freshbox@kantina, eine zusätzliche Verpflegung außerhalb der Räume der Gemeinschaftsgastronomie.“ kir