

Tages-Anzeiger  
5. August 2020

# Kantinen werden zu Heimlieferdiensten

**Folgen von Homeoffice** Auch nach dem Lockdown arbeiten viele Mitarbeiter zu Hause. Und selbst jene, die wieder ins Büro gehen, meiden aus Angst vor einer Ansteckung die Kantine. Die zwei grössten Anbieter denken nun um.

**Rasmus Wyss**

Dörte Bachmann genoss ihr Mittagessen regelmässig in der Kantine der SV Group in Dübendorf ZH. Das war vor dem Ausbruch der Corona-Pandemie. Doch nun hat sich für Bachmann vieles verändert. Sie arbeitet zwar seit einigen Wochen wieder in ihrem gewohnten Büro. Aber sie setzt sich nicht mehr ins Personalrestaurant, wegen der eingeschränkten Öffnungszeiten, wie sie sagt.

Andere Mitarbeiter meiden die Kantinen, um Abstand zu halten und das Ansteckungsrisiko zu senken. Und viele tauchen auch jetzt noch – gut zwei Monate nachdem der Bundesrat den Lockdown beendete – nicht im Büro auf. Der Ansturm auf die betriebseigenen Kantinen bleibt deshalb aus.

## **Bereits Lieferungen in Büros in Basel, Bern und Zürich**

Der SV Group, der Marktführerin bei den Schweizer Mitarbeiterrestaurants, blieb nichts anderes übrig, als radikal umzudenken. Während der Krise hat sie kurzerhand einen eigenen Büro-Lieferdienst namens Andiamo Delivery aufgebaut. Sie bedient damit Mitarbeitende von Unternehmen in den Städten Basel, Bern und Zürich.

Zur Auswahl stehen in der Regel ein Fleisch- und ein vegetarisches Menü sowie Sandwiches, Salate, Müesli und Getränke. Die Mitarbeitenden zahlen das bestellte Menü per Kredit- oder Bankkarte. Die Mahlzeiten werden dazu am Vormittag in Produktionsküchen hergestellt und anschliessend ausgeliefert – entweder an einzelne Mitarbeitende oder an ganze Teams.

Davon macht auch Dörte Bachmann Gebrauch. Neu bestellt sie sich ihr Essen online direkt ins Büro. Das Menü wärmt sie nach der Lieferung in einer Mikrowelle auf und verspeist es dann im Büro oder in der Nähe des Arbeitsplatzes an der frischen Luft.

## **Aus dem Koch wird ein Kurierfahrer**

Für die Auslieferung greift das Unternehmen auf verfügbares Personal und unbenutzte Betriebsfahrzeuge aus geschlossenen Kantinen zurück. So wird aus einem Koch kurzerhand ein Kurierfahrer.

Die SV Group sammelt mit Andiamo Delivery wichtige Erfah-



SV-Mitarbeiter Robin Urecht (links) bei der Übergabe einer Bestellung. Normalerweise bekoocht er die Besucher der ETH-Mensa. Foto: Urs Jaudas

rungen für einen Ausbau der zentralen Betriebsverpflegung. Denn Projektleiter Christian Neuhaus rechnet fest mit einem Fortbestand des Homeoffice-Trends. «Wir haben schnell auf die Corona-Krise reagiert und müssen nun die Angebote weiter verbessern.»

Die Lieferung in die Büros ist darum erst der Anfang. In Zukunft will die SV Group einen ausgebauten Lieferservice fürs Homeoffice anbieten. Seit Mai hat sie in Bern ein entsprechendes Pilotprojekt gestartet. Im Auftrag der SV Group liefert die Post fixfertige Mittagsmenüs an Angestellte eines grossen Berner Unternehmens aus, die im Homeoffice arbeiten.

Ein vergleichbares Versuchsprojekt hat kürzlich ein anderer

ganz Grosser im Schweizer Kantinengeschäft, der ZFV, gestartet. Menüs, die in der ZFV-Mensa Platte 14 der Universität Zürich gekocht werden, werden vom Kurierdienst Smood ausgeliefert.

Somit können Universitätsangestellte und Studenten, die von zu Hause aus arbeiten, ihr Mittagsmenü bequem ins Homeoffice liefern lassen. Angeboten werden je ein Fleisch- und ein vegetarisches Menü, Salate, warme Sandwiches, Zmorge, Zvieri und Getränke. Es zeichnet sich ab, dass es nicht beim Pilotprojekt bleiben wird. Der ZFV betreibt Kantinen und Mensen in allen Landesteilen, die zurzeit bei weitem nicht so voll sind wie vor der Pandemie. «Wir spüren die Veränderungen in der Arbeitswelt durch Frequenzrückgänge in

unseren Betrieben», sagt eine Sprecherin. «Im Moment evaluieren wir verschiedene Innovationsmöglichkeiten, um auf die neuen Gegebenheiten und Bedürfnisse zu reagieren.»

## **Die Kantine im traditionellen Sinn hat ausgedient**

Klar ist: Der Homeoffice-Boom wird weitergehen, auch wenn die Pandemie mal abgeklungen ist. In den vergangenen Wochen haben grosse Schweizer Unternehmen bekannt gegeben, dass sie auch künftig auf das Homeoffice setzen werden. Nachdem der Pharmakonzern Novartis permanentes Homeoffice für alle, die das wollen, verkündet hat, folgten kurze Zeit später weitere grosse Arbeitgeber. Darunter die Grossbanken UBS und Credit Suisse.

Das Bedürfnis nach mehr Individualität und Flexibilität in der Arbeitswelt wird die Gastronomie auf den Kopf stellen. «Menschen wollen selber entscheiden, wann sie essen und wo», sagt Rafael Saupe, Gastronomieberater und Mitinhaber der Beratungsfirma Desillusion.

Personalrestaurants dürften dennoch auch langfristig eine wichtige Rolle in der Arbeitswelt spielen. Denn das gemeinsame Mittagessen sei nach wie vor wichtig, sagt Saupe.

Die Kantine im traditionellen Sinn habe jedoch ausgedient. «Ein modernes Personalrestaurant muss Raum bieten für Begegnungen und Austausch.»