



CompetenceDay 29.09.2010 Frankfurt/Main

Thema:

Erlöspotenziale in der Betriebsgastronomie

**Neugestaltung eines Betriebsrestaurants
- Konzept und Realisierung -**



Planung:

- 2000: Beschluss über den Neubau der Hauptverwaltung
- 2001: erste Baubesprechung
- Planungen für ein Belegschafts-Casino sowie eine Cafeteria
- Casino für 1.000 Personen
- 3 Riegel à 7 Etagen
- Die Hauptküche in Riegel 1
- Das Restaurant im Zwischentrakt R 1 und R 2

Ziele:

- Modernes Betriebsrestaurant mit Front-Cooking
- Keine Festmenüs
- Alles in Selbstbedienung
- Freie Komponentenwahl
- Kein Speisenplan
- Im Intranet eine "Kurzfassung"



Umsetzung:

- Neueste Generation von Touchscreen-Kassen
- Kompatibel mit dem Warenwirtschaftsprogramm
- Anschluss von Waagen





Reinigungssysteme:

- Effektivste Anwendung
- Ringreinigung mit diversen Andockstationen
- Computergesteuerte Dosier-Anlage für alle Spülmaschinen und Reinigungszapfstellen
- Firma Etol Hygiene wurde mit der Aufgabe betraut

Reinigungs- und Desinfektionsplan

Gegenstand	R	D	Taktus						Reinigung
			10	11	12	13	14	15	
Möbel	ja	X	X	X				100% Abwechslung 100% 10l Wasser Daueranlage	100% 100%
	ja	X	X	X				100% Abwechslung 100% 10l Wasser Daueranlage	100% 100%
Türen	ja	X	X	X				100% Abwechslung 100% 10l Wasser Daueranlage	100% 100%
	ja	X	X	X				100% Abwechslung 100% 10l Wasser Daueranlage	100% 100%
Lichtschalter	ja	X	X	X				100% Abwechslung 100% 10l Wasser Daueranlage	100% 100%
	ja	X	X	X				100% Abwechslung 100% 10l Wasser Daueranlage	100% 100%
Türschloß	ja	X	X	X				100% Abwechslung 100% 10l Wasser Daueranlage	100% 100%
	ja	X	X	X				100% Abwechslung 100% 10l Wasser Daueranlage	100% 100%



Angebot Altbau

- 2 Komplettmenüs, portioniert
- 1 Tagesteller an 3 Tagen
- Kleiner Freeflow Bereich
- Diverse belegte Brötchen, abgepackt
- Kaffee aus einem Vollautomaten



Angebot: Neubau

- Keine Festmenüs
- Pasta, Pizza, Aktionen, Vital Linie, Grill und Wok
- Salattheke
- Kaltspeisen- und Dessert-Theke
- Pasta und Salat werden gewogen



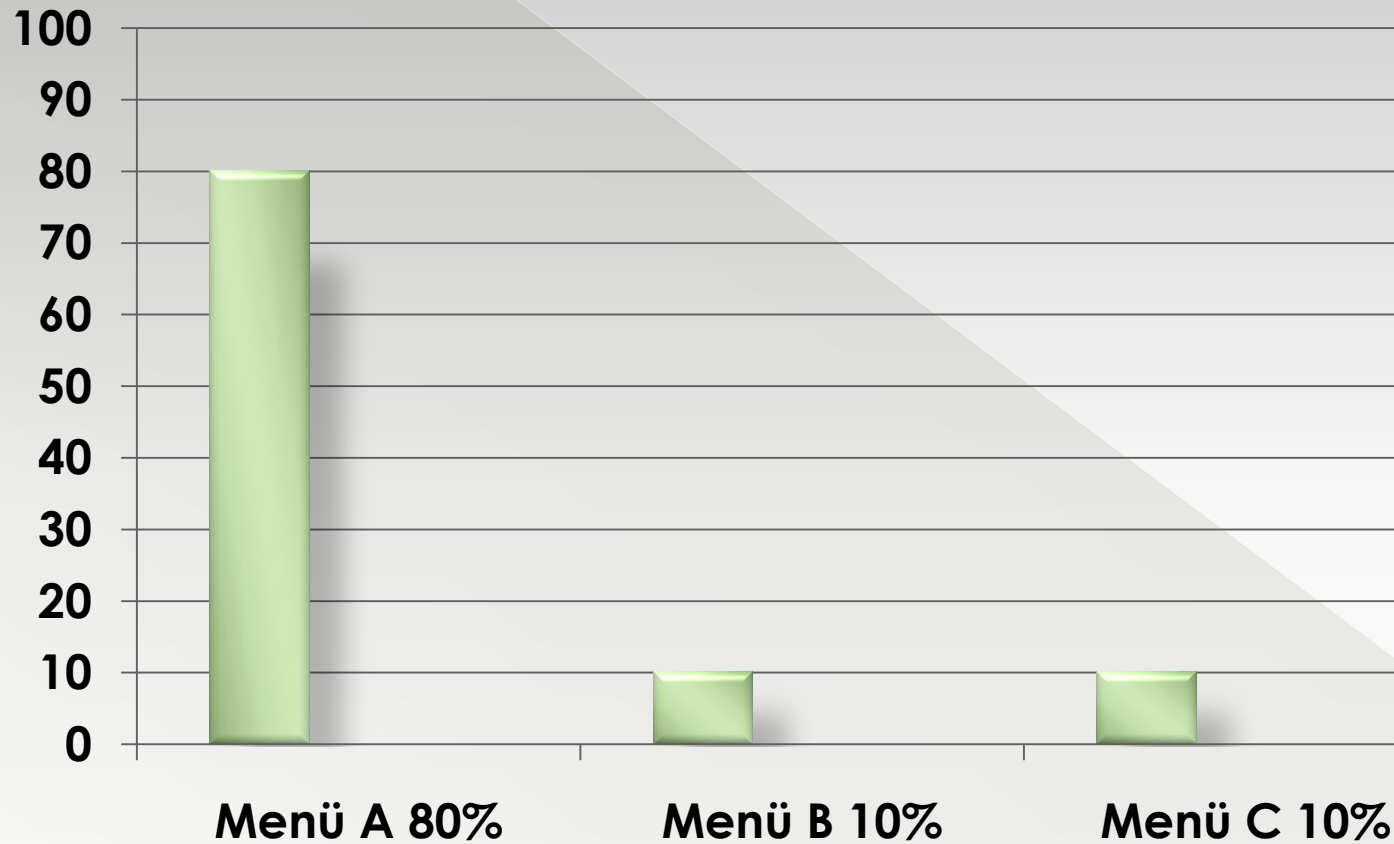
Cafeteria

- 4-gruppige Siebträgermaschine
- 2 Baristas und 2 Kaffeemühlen
- Italienische Angebote
- Eisspezialitäten
- insgesamt 60 Sitzplätzen und 15 Stehtische



Zahlen und Fakten

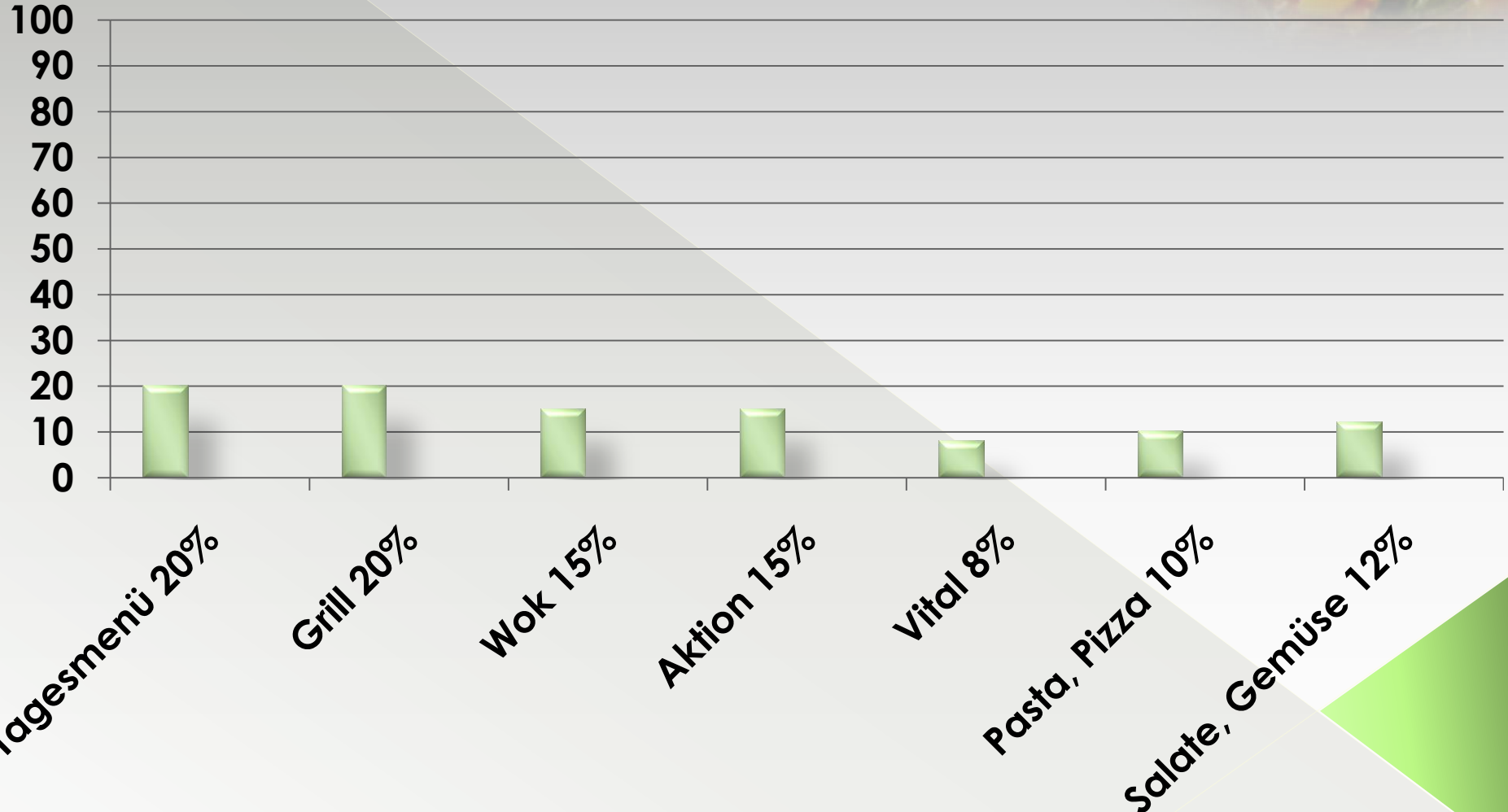
ETN Altbau





Zahlen und Fakten

ETN Neubau





Zahlen und Fakten

Altbau / Neubau	ETN / Tag	ETN / Jahr	Unter / Überdeckung in €	Bon- Durchschnitt
Casino Altbau	630	158.000	€-0,50 / €-79.000	2,79
Cafeteria / Frühstück Altbau	150	37.500	wurden nicht kalkuliert	
Casino Neubau	720	175.000	€+0,12 / €+21.000	3,28
Cafeteria / Frühstück Neubau	580	145.000	€+0,15 / €+37.500	1,98



Fazit:

Durch ein konsequentes und authentisches

Angebot ist es möglich, eine Betriebsgastronomie

fast wirtschaftlich zu führen.