

Unser erstes Betriebsrestaurant.

Gemeinsam richtig aufsetzen.

27. OKTOBER 2026

VOR ORT · SCHWERIN

Ziel: Gemeinsam mit Geschäftsführung und Fachbereichen ein belastbares Leitbild sowie die Anforderungen an die künftige Betriebsverpflegung festlegen. Das neue Betriebsrestaurant ist die erste Einrichtung dieser Art am Standort.

01 · Philosophie

Tisch- und Pausenkultur

02 · Versorgung

Zentral und dezentral

03 · Betriebsmodell

Schichten, Wege, Service

04 · Umsetzung

Entscheidungen, Aufgaben

AGENDA · 360 MINUTEN

15 Min.	Einführung und Zielsetzung
45 Min.	Philosophie und neue Tischkultur
35 Min.	Strategischer Leistungsumfang
50 Min.	IST-Versorgung und Vertragsbindungen
10 Min.	Pause
45 Min.	Mitarbeitende, Gehzeiten und Schichten
45 Min.	Angebot und Servicezeiten
35 Min.	Technik, Kasse und Organisation
60 Min.	Standortbegehung
20 Min.	Ergebnisse und nächste Schritte

95 Min. strategisch mit der Geschäftsführung / 265 Min. operative Facharbeit inklusive Pause.

Mein wichtigstes Ziel für heute:

Tischkultur und Zielbild

Welche Rolle soll das Betriebsrestaurant in der Unternehmenskultur und in der Pausengestaltung übernehmen?

Welchen Charakter soll das Betriebsrestaurant haben?

☐ Versorgung ☐ Begegnung & Pause ☐ Beides gleichwertig ☐ Offen

Dürfen Mitarbeitende bislang am Arbeitsplatz essen?

☐ Ja ☐ Nein ☐ Bereichsabhängig ☐ Zu prüfen

Soll die zukünftige Tischkultur den gemeinsamen Restaurantbesuch fördern?

☐ Ja ☐ Nein ☐ Zu prüfen

Prüfpunkte: Arbeitsschutz, Hygiene, Pausenorganisation und gegebenenfalls Mitbestimmung – keine vorschnelle Grundsatzregel.

LEISTUNGSUMFANG · SOLL-VERSORGUNG

Versorgungsleistung	Ja	Nein	Prüfen / Umfang
Frühstück / Brötchen	☐	☐	☐
Mittagessen / Salatbar	☐	☐	☐
Snacks / To-go	☐	☐	☐
Spät- und Nachtschicht	☐	☐	☐
Automatenservice	☐	☐	☐
Kaffee, Getränke und Obst	☐	☐	☐
Konferenz- / Besprechungsservice	☐	☐	☐
Gäste und Veranstaltungen	☐	☐	☐

Heutige Versorgung aufnehmen

Es gab bisher kein Betriebsrestaurant. Deshalb erfassen wir vorhandene Sozialräume, dezentrale Angebote, Automaten und Lieferbeziehungen.

WERKE, SOZIALRÄUME UND VERSORGUNGSSTELLEN

Werk / Gebäude	Sozialräume	Geräte / Automaten	Anmerkungen

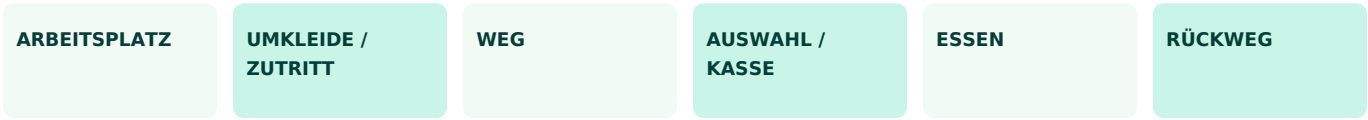
LIEFERANTEN UND AKTUELLE VERTRAGSBINDUNGEN

Lieferant / Service	Standort	Laufzeit / Kündigung	Status / Eigentum

Dazu prüfen: Getränkeliieferanten, Kaffee/Tee, Wasser, Brötchen, Snack- und Lebensmittelautomaten, Obst, Pfand und Geräte-Eigentum. Bestehende Exklusivität oder Mindestabnahmen unbedingt notieren.

Wege entscheiden mit

Nicht nur die Entfernung messen: Entscheidender Maßstab ist die tatsächlich zum Essen verbleibende Pausenzeit.



ECHTE WEGZEITEN / PAUSENFENSTER · VOR ORT MESSEN

Arbeitsbereich	Schicht / Pause	Weg hin + zurück	Hürde / Lösung

Geprüft werden: Werk I / Werk II, Produktion und Verwaltung, Umkleiden, Schleusen, Zugangskontrollen, Schichtwechsel, Warteschlangen und Sitzplatz-Spitzen.

Sind dezentrale Versorgungspunkte notwendig?

☐ Ja ☐ Nein ☐ Bereichsabhängig ☐ Offen

Verpflegung über den Tag

Welche Verpflegungsform passt zu welchem Bereich und welcher Schicht? Uhrzeiten und Kapazitäten werden erst anhand der realen Arbeitsorganisation festgelegt.

Zeitfenster	Möglicher Service	Standort / Form	Klärungsbedarf
Frühstück			
Mittag			
Nachmittag			
Spät-/Nachtschicht			
Konferenz / Gäste			

Wie soll die Spät- und Nachtschicht versorgt werden?

☐ Gekühlt + Regeneration ☐ Automaten ☐ Vorbestellung ☐ Noch offen

TECHNISCHE SCHNITTSTELLEN • ZU PRÜFEN

- ☐ Mitarbeiterausweis als Zahlungsmittel
- ☐ Kassensystem / Automatenverknüpfung
- ☐ Digitale Vorbestellung
- ☐ Produktion, Kühlung und Regeneration
- ☐ Küchenausgabe und Spülkapazität
- ☐ Kleinmaterial / Eigentum / Wartung

Offene technische Klärungen:

60 Minuten vor Ort

Die Begehung bestätigt tatsächliche Wege, vorhandene Sozialräume und die technische Voraussetzung für das geplante Betriebsmodell.

- 01

☐

Arbeitsplätze zu Restaurant: exemplarische Gehzeit messen
- 02

☐

Umkleiden, Zutrittszonen und Schleusen berücksichtigen
- 03

☐

Sozialräume, Sitzplätze und vorhandene Ausstattung erfassen
- 04

☐

Kaffee-/Getränke- und Automatenstandorte dokumentieren
- 05

☐

Restaurant: Sitzplätze, Ausgabe, Kasse und Besucherströme
- 06

☐

Küche: Produktion, Lager, Kühlung, Spüle, Anlieferung
- 07

☐

Mögliche dezentrale Verpflegungsstellen identifizieren

BEOBACHTUNGEN / MASSNAHMEN

Bereich / Lage	Beobachtung / Hindernis	Verantwortlich / Klärung

Zusätzliche Messungen oder Planunterlagen erforderlich:

Was nehmen wir mit?

Nicht jede Frage muss heute final entschieden werden. Entscheidend sind Verbindlichkeitsstatus, Zuständigkeit und nächster Prüfschritt.

ENTSCHEIDUNGSREGISTER

Thema	Beschluss / Tendenz	Status*	Zuständig / bis

* B = beschlossen · T = Tendenz · O = offen / Daten fehlen

NÄCHSTE SCHRITTE / FEHLENDE UNTERLAGEN

Aufgabe / Datenbedarf	Verantwortlich	Termin

Die Beratung konsolidiert das Ergebnisprotokoll. Darauf aufbauend entstehen das Betreiber- und Betriebsmodell, die Servicebeschreibung und die fachliche Grundlage für die spätere Ausschreibung.

Freigabe / Rückmeldung durch Ypsomed:

Datum / Rolle / Anmerkung