

Fallstudie: Das Cantinella-Konzept

# Heute wird leicht gekocht und scharf kalkuliert

Das Konzept ist auf Klein- und Mittelunternehmen mit 50 bis 200 Mitarbeitenden zugeschnitten und berücksichtigt insbesondere die Rahmenbedingungen von KMU. Diese können bekanntlich budgetmässig selten mit der extra grossen Kelle anrichten. Schon deshalb nicht, weil die für einen Restaurantbetrieb zur Verfügung stehenden Räume begrenzt sind. Überdies führen Aussendiensttätigkeiten einzelner Mitarbeitergruppen zu täglich schwankender Gästefrequenz. Kurz: Die zu erwartende Auslastung lässt die Beschäftigung einer kleinen Vollzeit-Küchenbrigade nicht zu. Sogar ein Profi-Koch fühlt sich unter diesen Umständen zu wenig unter Dampf.

## Gesund, günstig, flexibel

Trotzdem: Auch für KMU hat die Erkenntnis Gültigkeit, dass qualitativ hoch stehendes, gesundes Essen im Betrieb nicht nur den Mitarbeitenden gut tut, sondern auch die Firmenkultur nährt. In der Tat: Die Netzwerke, die im Personalrestaurant geknüpft werden, das Wir-Gefühl, das mit der Zeit entwickelt wird und Gruppen zu Mannschaften zusammenschweisst, sind nicht zu unterschätzen. Und es bleibt auch die Erwartung der Mitarbeitenden, dass die Verpflegung günstiger als im externen Restaurant sein muss, dass das Personalrestaurant eine angenehme Atmosphäre auszustrahlen habe, und dass die Wartezeit auf das Essen nicht einen grossen Teil der Mittagszeit verzehrt.

## Das Cantinella-Prinzip

Qualität, Zeit und Preis heissen also die Eckwerte einer modernen Personalverpflegung. Sie bilden die Basis einer Leistungspyramide, welche die notwendige Flexibilität in der Personalverpflegung zu erzeugen vermag – für den Gastro-Anbieter wie für den Gast (siehe Abb. 1). Genau diese Überlegungen hat der bekannte Zürcher Gastro-Unternehmer Claude Haari seinem Cantinella-Konzept zugrunde gelegt. Ausgangspunkt dazu war eine intensive Auseinandersetzung mit dem sich bereits in Gang befindlichen tief greifenden Wandel in der Gastronomie. Clau-

de Haari: «Nachfrageseitig haben wir es heute mit einem viel besser informierten Konsumenten zu tun, der gewisse Ansprüche stellt und nicht allzu kompromissbereit ist; angebotsseitig steht eine Küchentechnologie zur Verfügung, die sich rasant entwickelt und enorme Möglichkeiten eröffnet. Das wollen wir nutzen.»

*Prof. Max W. Twerenbold*

de Haari dazu: «Nachfrageseitig haben wir es heute mit einem viel besser informierten Konsumenten zu tun, der gewisse Ansprüche stellt und nicht allzu kompromissbereit ist; angebotsseitig steht eine Küchentechnologie zur Verfügung, die sich rasant entwickelt und enorme Möglichkeiten eröffnet. Das wollen wir nutzen.»

## Wohin geht die Gastronomie?

Marktuntersuchungen global agierender Food-Hersteller (siehe Abb. 2) gehen davon aus, dass die hochpreisige Spitzen-

Abbildung 1

### Bestimmungsfaktoren moderner Personalverpflegung

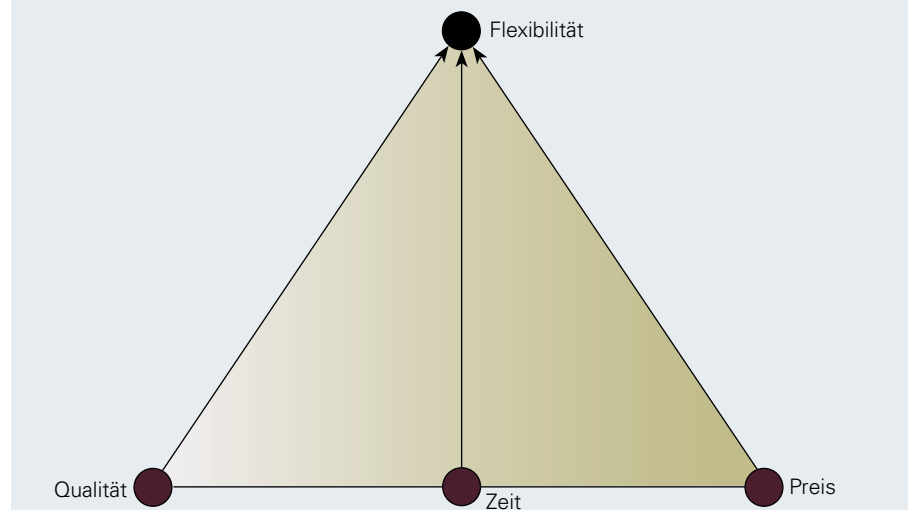
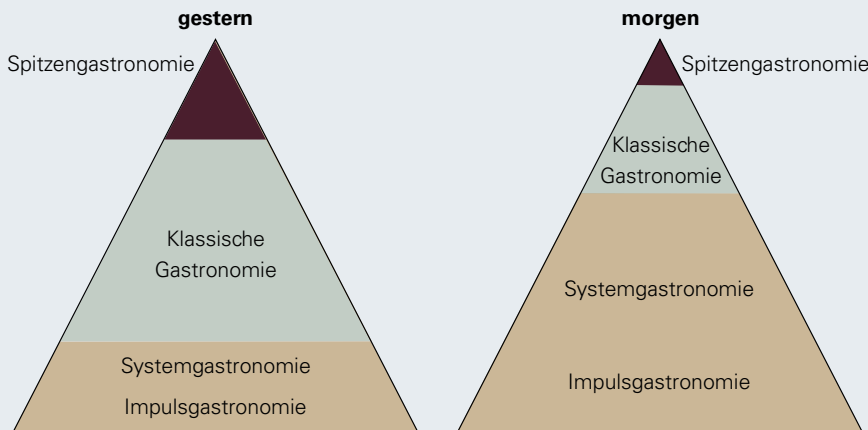


Abbildung 2

### Gastronomie – gestern, heute, morgen



gastronomie weiterhin ihren Platz behält, die klassische Gastronomie aber durch die Systemgastronomie (beschleunigtes Kochen mit modernster Technologie) mehr und mehr bedrängt oder ergänzt werden wird. Systemgastronomie nutzen beispielsweise die Restaurants von Coop, Migros, Spitälern, Gemeinschaftsverpflegungen und andere mehr. Auch die Impulsgastronomie (der Kiosk mit angeschlossenem Imbissstand) wird zulegen. Haari vergleicht die Entwicklung in der Gastronomie mit jener des Schriftsetzers, der den Satz ehemals kunstvoll von Hand in Blei fasste, heute aber als Polygraf ganze Layouts gestaltet. Oder mit Architek-

ten, die in unserer Zeit anstelle von Winkelmass und Zirkel CAD-gestützt dreidimensionale Visualisierungen ihrer Projekte schaffen.

Die Zukunft der Gastronomie liegt also im Accelerated Cooking (siehe Abb. 3). Das unbefriedigende externe Zuliefern von warmen oder aufwendig schockgekühlten Speisen mit anschliessender Regeneration in Wärmeöfen wird gemäss dem Zürcher Gastrokennner mehr und mehr verdrängt werden – aus Qualitäts- und Kostengründen. Haari: «Die kürzeren Kochzeiten des Accelerated Cooking verbessern die Food-Qualität und sparen Energie.

Die Kochzeit wird bis zu 80 Prozent reduziert, der Gast wartet weniger lang auf sein ausgewähltes Menü.» Die Zeitreduktion bedeutet überdies einen höheren Durchlauf auch in Stosszeiten, was viel zur Erhaltung der Kundenzufriedenheit beiträgt. Und, ebenso wertvoll, das beschleunigte Kochen erhält die Speisen vitaminreich, wie Untersuchungen der Ufag-Laboratorien in Sursee bestätigen. Diesen Weg beschreitet Cantinella. Die Liste renommierter Marken, die auf Accelerated Cooking setzen, ist eindrücklich.

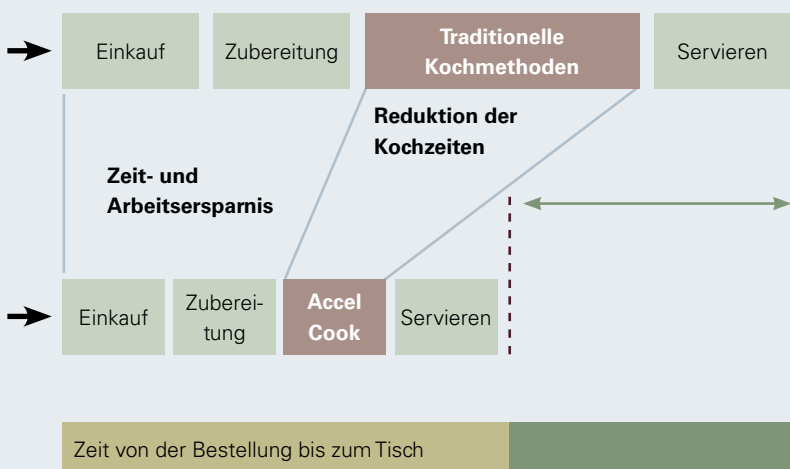
### Know-how-Transfer

Selbstverständlich funktioniert Accelerated Cooking mit Cantinella nicht automatisch. Man muss mit den speziellen Öfen umgehen können. Die Anwender werden deshalb von Haari individuell geschult und begleitet – vom Einkauf bei den Food-Lieferanten bis zur Programmierung und Zusammenstellung der Speisekarten. Zuerst wird ein Anforderungsprofil für die Betriebsleitung erstellt, dann folgen die Schulung der Handbücher (einfach, klar, bebildert) für den Betrieb von Cantinella, die fortlaufende Menüplanung und die kontinuierliche Programmierung der Kochprozesse. Die Menüs werden in einer illustrierten Angebotsbibliothek hinterlegt, und zwar so, dass auch nicht Profi-Köche damit umgehen können. Drei Beispiele: Das Menü Cordon bleu double mit Pommes duchesse und Rosenkohl ist in vier Minuten servierbereit. Oder: 20 Poulet-Spiessli sind in vier Minuten fertig; eine Ofen-Lasagne zu 340 Gramm braucht 8,5 Minuten. Zum Kundensupport gehören aber auch (unangemeldete) Hygiene-Checks und Service-Checks der Cantinella-Einrichtung. Schliesslich werden Kunden auch in der Finanzierung der Einrichtungen beraten. Leasing ist möglich.

Gegenwärtig sind Haari und seine Foodpartner daran, die von der Industrie her bekannten zentralen Steuerungen von Satelliten-Geräten auf das Cantinella-Prinzip zu übertragen. Künftig wird es deshalb möglich sein, von Bachenbülach aus für Kunden nicht nur die Speisekarten zu schreiben und zu übermitteln, sondern auch die Kunden-Öfen zu programmieren. Starbucks mit ihren 40 Filialen in der

Abbildung 3

### Accelerated-Cooking-Technologie






◀ Cantinella-Prinzip umgesetzt: Blick in die Mensa des Schweizerischen Maler- und Gipsermeisterverbands SMGV in Wallisellen.

Schweiz ist ein aktuelles Beispiel für dieses Vorgehen.

## Scharf kalkuliert

Was kostet das Betreiben eines Personalrestaurants mittels des Cantinella-Prinzips? Claude Haari: «In allen bisherigen Praxisanwendungen wurden die positiven Effekte auf die Wertschöpfung bestätigt. Sie lauten: ein Mehr an Qualität und Flexibilität, getrieben durch erkleckliche Zeiteinsparung, Drosselung des Energieverbrauchs, Halbierung des Warenverlusts und erheblich geringerem Raumbedarf für die Küche. Das rechnet sich.» Eine Musterkalkulation aus dem Hause Haari legt den Zusammenhang offen (siehe nachfolgende drei Seiten). Diese Kalkulation dient Interessenten, angepasst auf deren individuelle Situation, als handfeste Entscheidungsgrundlage im Beschaffungsprozess. 

Der Autor ist Dozent und Berater für Wirtschaftskommunikation, Telefon 079 291 55 44, maxw.twerenbold@bluewin.ch

## Fallbeispiel: Mensa des SMGV in Wallisellen

Die Haari AG hat die Mensa des Schweizerischen Maler- und Gipserunternehmerverbandes SMGV in Wallisellen-Zürich im Rahmen eines umfassenden Montagebaus als Generalplanerin in Zusammenarbeit mit dem Zürcher Architekten Heinz Künzli realisiert – von der Konzeptplanung über Ausführung und Haustechnik bis hin zur Eröffnung. Entstanden ist ein anmutiges Personalrestaurant, das inzwischen regen Zuspruch erfährt, auch aus benachbarten Betrieben und Ausbildungsstätten. Claude Haari freut sich: «Die Kapazität ist bereits zu 150 Prozent ausgelastet!»

Das Vorgehen für den gesamten Gebäudeanbau war recht unkonventionell, aber sehr zielgerichtet, um die in Verbänden naturgemäss langen Dienstwege vernünftig zu überbrücken. Das Vorprojekt bestand nämlich gemäss Künzli aus einer «colorierten A4-Skizze», die bei der Bauherrschaft wie auch der Baubehörde «gut ankam». Vereinbart wurde ein Kostendach von 2,7 Mio. Franken, enthaltend alle Projektbestandteile des Gebäudean- und -umbaus (alte Kantine ausbrechen, neues Restaurant bauen und einrichten, angrenzende Schulräume baulich anpassen und modernisieren, Akustikdecken einbauen, zusätzliche Toiletten schaffen, neue Gipserkabinen erstellen, Raucherlounge realisieren, und an-

derem mehr). Die Mensa mit einem Volumen von rund 2200 SIA-Kubikmetern kostete etwa 2,25 Mio. Franken (CHF 300000 für die Kücheneinrichtung inbegriffen), was einen günstigen Kubikmeter-Preis von rund 950 Franken (inkl. Honorar) ergibt. Gebaut wurde unfallfrei. Die Qualitätssicherung lag in den Händen des SMGV.

Die gesamte Projektdauer betrug lediglich 14 Monate. Im Juli 2007 wurde die Projektskizze genehmigt, an der Delegiertenversammlung des Verbandes im September 2007 das Detailprojekt und vor Weihnachten 2007 wurde der Vertrag unterschrieben. Die Bagger traten im Frühling 2008 in Aktion und nach 6 Monaten Bauzeit wurde im September 2008 eröffnet. Die Kosten lagen: 8 bis 10 Prozent über der ersten Fixierung, trotz Unwägbarkeiten wie zum Beispiel explodierender Stahlpreise und nachträglich eingebrachter Sonderwünsche. Erleichtert wurde das Kosten- und Zeitmanagement laut Haari durch die kooperative Haltung und die angenehme Kommunikation aller Beteiligten. Auf einen wichtigen Nebeneffekt des Bauprojekts weist Architekt Künzli hin: «Mit dem Bauprojekt konnte gleichzeitig auch die Organisation der Gipserwerkstätten optimiert werden. Sie ist heute übersichtlicher und besser gestaltet.»

## Kontakt

**Claude Haari**  
CEO



Haari AG Food-Systems  
8184 Bachenbülach  
Telefon 044 864 80 90  
info@haari.ch  
www.haari.ch

## Beispiel Zweischichtbetrieb 1 x Mittagessen, 1 x Nachtessen

A: Betriebsrechnung Cantinella + CHF 2926.00									
Anz.	Leistungen pro Betriebsjahr				Einkaufspreis	Warenaufwand	Verkaufspreis	Bruttoertrag	
			52 Wochen	5 Tage	260 Tage	pro Einheit in CHF	Total in CHF	pro Einheit in CHF	Total in CHF
	<b>Zwischenverpflegung+Getränke auf 2 Schichten verteilt</b>						<b>531.10</b>		<b>1024.50</b>
100	Kaffee/Tee				0.25	25.00	1.00	100.00	
10	Milchgetränke/Comellatyp				1.75	17.50	3.00	30.00	
8	Fruchtsäfte				1.20	9.60	2.50	20.00	
100	Kaltgetränke PET 5 dl				1.00	100.00	2.00	200.00	
60	Kleinbrote, Gipfeli				1.00	60.00	1.50	90.00	
30	Süssgebäck				1.00	30.00	2.00	60.00	
40	Sandwich, gross				3.00	120.00	5.50	220.00	
35	Sandwich, klein				2.50	87.50	3.80	133.00	
12	Birchermüsli				2.00	24.00	4.50	54.00	
25	Früchte				0.70	17.50	1.50	37.50	
40	Kioskartikel				1.00	40.00	2.00	80.00	
	<b>Mittagessen Schicht 1 (11:30h-13:00h)</b>						<b>295.00</b>		<b>463.00</b>
28	Tagesmenü				6.50	182.00	9.50	266.00	
8	WOK-Menü				6.50	52.00	9.50	76.00	
2	Vegi-Menü				6.50	13.00	9.50	19.00	
0	Salatteller				7.00	0.00	9.50	0.00	
12	Warme Snacks / Pizza / Pasta				4.00	48.00	8.50	102.00	
	<b>Nachtessen Schicht 2 (17:30h-19:00h)</b>						<b>282.00</b>		<b>427.00</b>
22	Tagesmenü				8.50	187.00	11.00	242.00	
6	WOK-Menü				6.50	39.00	11.00	66.00	
0	Vegi-Menü				6.50	0.00	11.00	0.00	
0	Salatteller				7.00	0.00	11.00	0.00	
14	Warme Snacks / Pizza / Pasta				4.00	56.00	8.50	119.00	
<b>92</b>	<b>Angenommene Verpflegungseinheiten/Tag auf 2 Schichten verteilt</b>								
	<b>Warenaufwand pro Tag</b>						<b>1 108.10</b>		
	<b>Warenaufwand pro Jahr</b>		<b>260</b>	<b>Tage</b>			<b>288 106.00</b>		
	<b>Bruttoertrag pro Tag</b>								<b>1 914.50</b>
	<b>Bruttoertrag pro Jahr</b>		<b>260</b>	<b>Tage</b>					<b>497 770.00</b>

<b>A: Betriebsrechnung Cantinella</b>								<b>+ CHF 2 926.00</b>	
<b>Personalaufwand</b>									
Anz.						Stellen- prozente	100%-Lohn in CHF		Lohn effektiv in CHF
	Schicht 1	10:00	14:30	4:30					
	Schicht 2	17:00	20:00	3:00					
	Betriebsleiterin				2	50 %	100 %	4500.00	<b>4500.00</b>
	Teilzeitmitarbeiter (Buffet/Kassa/Abwasch)				3	50 %	150 %	3600.00	<b>5400.00</b>
	Lohnkosten						250 %		<b>9900.00</b>
	Ferien						10.00 %		<b>990.00</b>
	<b>Sozialleistungen und Personalebenkosten</b>						16.50 %		<b>1 800.00</b>
	• AHV, ALV, EO, Salär- und Unfallversicherung								
	• Krankentaggeldversicherung								
	• BVG, Kinderzulagen								
	<b>Personalaufwand pro Monat</b>								<b>12 690.00</b>
	<b>Personalaufwand pro Jahr</b>								<b>152 280.00</b>
<b>B: Erfolgsrechnung Cantinella</b>								<b>+ CHF 2 926.00</b>	
							in % des Nettoertrages		in CHF
	<b>Bruttoertrag</b>						<b>107.6 %</b>		<b>497 770.00</b>
./.	Mehrwertsteuer 7.6 %						7.6 %		35 158.00
	<b>Nettoertrag</b>						<b>100.0 %</b>		<b>462 612.00</b>
./.	Warenverlust							2.0 %	5 762.00
./.	Warenaufwand							58 %	288 106.00
	<b>Bruttoerfolg</b>							<b>35 %</b>	<b>174 506.00</b>
./.	1 Personalaufwand							30.6 %	152 280.00
./.	2 Miete anteilig							0.0 %	0.00
./.	3 Energie / Wasser anteilig							0.0 %	0.00
./.	4 Interner Verwaltungsaufwand anteilig							0.0 %	0.00
./.	5 übriger Betriebsaufwand / Wäsche, Reinigung							0.6 %	3 000.00
./.	6 URE							0.2 %	1 000.00
./.	7 Diverse							0.0 %	0.00
	<b>Betriebsergebnis 1</b>							<b>4 %</b>	<b>19 226.00</b>
	Cantinella Support							3.3 %	16 300.00
	<b>Betriebsergebnis 2</b>							<b>1 %</b>	<b>2 926.00</b>
	<b>Positiver Beitrag an die Betriebsrechnung</b>							<b>0.6 %</b>	<b>2 926.00</b>

<b>C: BETRIEBSEINRICHTUNG TURN-KEY</b>			<b>1, 2 + 3</b>	<b>219 338.00</b>
98145.452				
<b>SELBSTBEDIENUNGS-EINRICHTUNG</b>				<b>43 940.00</b>
Selfservicebuffet mit allen Ein- & Aufbauten Warm und Kalt für die Ausgabe				
<b>PRODUKTIONS-BEREICH «la cuisine à la minute»</b>				<b>68 833.00</b>
Hightech-Systemküche «Rapid-Cook», Arbeitsbereiche mit gekühlter Infrastruktur				
<b>CAFETERIA – Automatenkonzept</b>				<b>3 885.00</b>
Selfservice-Kaffeestation inkl. Kaffee- & Warenautomat im Operating				
<b>BACKOFFICES</b>				<b>33 043.00</b>
Kühl- & Tiefkühlager, Economatschränke und Ablageregale Geschirrspüle mit entsprechenden Abräumewagen, Sortiertisch, Reinigung & Entsorgung				
<b>1. «A» TOTAL INVESTITIONS-KOSTEN «CANTINELLA-FESTEINRICHTUNG»</b>			CHF ex. MwSt	<b>149 701.00</b>
<b>BEWEGLICHE EINRICHTUNG ausgerichtet auf 50 Essensteilnehmer</b>				
<b>INVENTAR</b>				<b>17 437.00</b>
<b>Table-Tops, Selfservice-Tabletts, Porzellan, Glas, Besteck etc.</b>				
PORTIONIERSCHALEN für Rapid-Cook «mise-en-place» Portionenlogistik und Zubehör für die Vorbereitung				
AUSGABE- & ZUBEREITUNGSGERÄTSCHAFTEN Gastronormschalen & Behälter in CNS und Polypropylen				
BEWEGLICHES KUECHENINVENTAR Servierzubehör, Pfannen, Schöpfer, Schneidewerkzeug u. Kleingerätschaften				
HYGIENE, SICHERHEIT Kassasystem, Reinigungseinrichtungen, Feuerlöschdecke				
<b>MOBILIAR</b> Tische und Stühle (mittlerer Gastronomiestandard)			Richtpreis	<b>15 000.00</b>
<b>DIVERSES RESERVE</b>				<b>8 000.00</b>
<b>2. «B» TOTAL BESCHAFFUNGSKOSTEN BEWEGLICHES INVENTAR</b>			CHF ex. MwSt	<b>40 437.00</b>
<b>BAUNEENMASSNAHMEN UND BEGLEITUNGEN</b>				
<b>HONORAR</b> Detaillierte Bauaufgabenstellung, Terminkoordination, Ausführungs- & Installationsplanung, Baubegleitung				<b>8 000.00</b>
<b>Materialanlieferung, Einbringung, Montage und Funktionskontrolle aller vorerwähnten Einrichtungen</b>				<b>12 000.00</b>
<b>INBETRIEBNAHME, PRE-OPENING, STAR-UP CANTINELLA</b>				<b>9 200.00</b>
System-Advisory, Logistikeinführung ins Bestellwesen & interne Controlling-Instrumente, PreOpening- und StarUp-Begleitung, total 2 Wochen				
<b>3. «C» TOTAL BAU- &amp; INBETRIEBNAHME NEBENKOSTEN</b>			CHF ex. MwSt	<b>29 200.00</b>
<b>D: MODULE FÜR DEN FLANKIERENDEN CANTINELLA-SUPPORT</b>				<b>16 300.00</b>
<b>Wird mit dem Cantinella-Supportvertrag geregelt</b>				
HAARI AG unterstützt flankierend den Betreiber mit der fehlenden Kernkompetenz				
Menüplanung Programmierungssupport	laufend		<b>CANTINELLA</b> Supportmodul 1	<b>3 500.00</b>
<b>2</b> Zwei Hygiene – Checkups durch das neutrale Lebensmittellabor	2 x Jahr	<b>900.00</b>	<b>CANTINELLA</b> Supportmodul 2	<b>1 800.00</b>
<b>10</b> Advisory-Betriebs-Checkup vor Ort	10 Tage pro Jahr	<b>750.00</b>	<b>CANTINELLA</b> Supportmodul 3	<b>7 500.00</b>
Gerätetechnische Voll-Garantie auf die Einrichtung Cantinella	365 Tage pro Jahr		<b>CANTINELLA</b> Supportmodul 4	<b>3 500.00</b>
Standby Express-Personalsupport	nur auf Verlangen	n. Vereinbarung	<b>CANTINELLA</b> Supportmodul 5	-
Hotline – Telefon und Antwortgarantie innert 30 Minuten	an 5 Wochentagen	MO – FR	<b>CANTINELLA</b> Supportmodul 6	<b>inkl.</b>
Handbuchaktualisierung	laufend		<b>CANTINELLA</b> Supportmodul 7	<b>inkl.</b>
Sitzung- & Eventbetreuung	nur auf Verlangen	n. Vereinbarung	<b>CANTINELLA</b> Supportmodul 8	-