

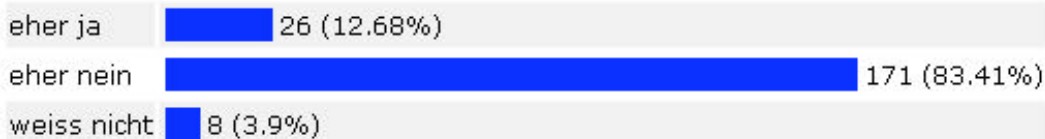
Umfrage des SSM zeigt:

Personalrestaurant: Umbau findet wenig Gefallen

Vor einigen Wochen startete das SSM eine Umfrage zum Umbau des Personalrestaurants. Der Fragebogen ging an die Mitglieder bei SF und tpc, es haben sich aber auch weitere Mitarbeitende beteiligt. Eingegangen sind rund 200 Antworten – das ergibt ein recht repräsentatives Bild. Hier die eine kursorische Auswertung der Antworten, die SF bereits mitgeteilt worden sind.

Frage: Hat sich der Umbau des Restaurants gesamthaft gelohnt?

Total Teilnehmer: 205



Die erste Frage polarisiert am stärksten. Auch wenn man einräumt, dass viele Veränderungen zu Beginn oft skeptisch aufgenommen werden, so mutet es bedenklich an, wenn 4 von 5 Antwortenden finden, der Umbau habe sich eher nicht gelohnt. 65 Personen haben die Möglichkeit genutzt, ihr Urteil zu begründen.

Die negativ Urteilenden führen am häufigsten gestalterische und atmosphärische Gründe an. Auffällig ist, wie oft die Assoziation „Spital“ auftaucht: Katastrophal, wie im Spital / Das Lokal hat nun den Charme eines Gebärsaals / Das Restaurant ist kalt und steril, wie die Kantine eines Spitals / Tristes Ambiente, Lichtkonzept wie in der Pathologie / Miserable Innenarchitektur, eine Mischung zwischen Militärkantine und Ostberliner Speiseanstalt vor der „Wende“.

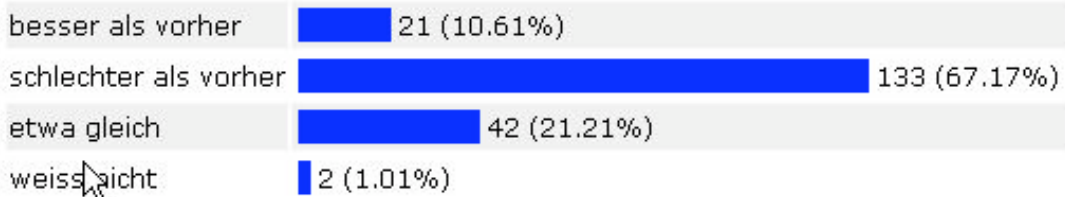
Zum Atmosphärischen gehört auch der Verlust an „Gemütlichkeit“: Die „alte“ Kantine war wirklich kein Design-Juwel, aber wenigstens gemütlich / Ursprünglich war das Restaurant ein bisschen bünzlig, aber gemütlich / Dieses unpersönliche Restaurant lädt nicht zum Verweilen ein / Die Atmosphäre ist weniger gemütlich, pseudomodern, aber leider nicht wirklich modern.

Auch der Umstand, dass die Renovation nur wenige Jahre nach dem letzten Umbau erfolgte, wird mehrfach erwähnt. Zum einen als Begründung der These, angesichts des Sparbefehls sei das aktuelle Facelifting schlicht ein Luxus. Zum andern als Beleg für die Vermutung, der vorherige Umbau sei so schlecht gewesen, dass sich eine Korrektur geradezu aufgedrängt habe. Schliesslich gibt es etliche, die Verschlechterungen praktischer Natur monieren, so etwa die Staus zu Spitzenzeiten, die unbequemere Bestuhlung oder die prekäre Platzsituation. Auch die neue Piazza-Bar („mit bedeutend weniger Platz“) kriegt mehrfach ihr Fett ab.

Antwortende, die den Umbau eher negativ beurteilen, weisen verschiedentlich auch auf positive Aspekte hin, so etwa Verbesserungen im Bereich der Küche, der technischen Abläufe oder bei der Essensausgabe. Weil aber die eher positiv Urteilenden die Gelegenheit, ergänzende Bemerkungen anzubringen, offensichtlich weniger genutzt haben, gibt es kaum aussagekräftige Zitate.

Frage: Wie findest Du die Ambiance (Platzverhältnisse, Mobiliar, Farbgebung ect.) insgesamt?

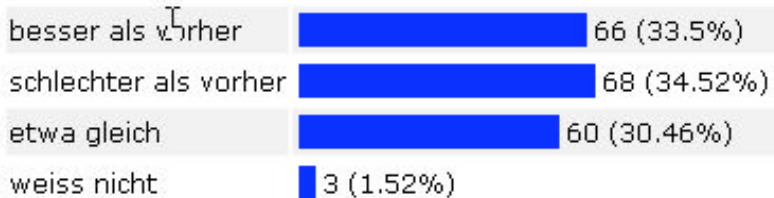
Total Teilnehmer: 198



Angesichts obiger Ausführungen erstaunt es nicht, dass zwei Drittel der Antwortenden finden, die Ambiance habe sich verschlechtert. Auch dies aus unterschiedlichen Gründe, wie aus den 46 Bemerkungen geschlossen werden kann. Viele monieren zum Beispiel, die Platzverhältnisse für die TV-Mitarbeitenden hätten sich verschlechtert, namentlich bei Führungen oder publikumsintensiven Anlässen. Zudem werde die Fläche unzureichend genutzt, dies auch bei Bar und Lounge. Andere verweisen auf das „cleane“ und „sterile“ Ambiente, das einer „kargen Mondlandschaft“ gleiche und keine „einladenden Ecken“ offeriere. Sie kritisieren den zu offenen Raum, in dem man sich ausgestellt und unwirtlich fühle, fast wie in einer Bahnhofshalle, einem Wartsaal oder einem Flughafen-Bistro (Zitate: Ich finde es schade, dass der Raum nicht in kleine Essbereiche unterteilt ist, z.B. durch Pflanzen / Es war gemütlicher vorher mit Abtrennungen, 4er-Nischen etc. / Im „alten“ Restaurant war’s doch wesentlich heimeliger, nicht zuletzt durch die warmen Farben, wie auch die Abtrennungen). Auch die Farben geben – selbstverständlich - Anlass zu mancher Kritik: trotz „Farbtupfern“, die nachträglich angebracht wurden, halten einige Antwortende sie für zu kühl. Andere kritisieren umgekehrt das Durcheinander, das nachträglich angerichtet wurde (Zitate: Das Operationsaal-Grün würde mich nicht stören, wenn es konsequent durchgesetzt worden wäre / Vor den Vorhängen und den kobaltblauen Säulen konnte man wenigstens so was ähnliches wie einen Stil erkennen. Nun sieht es definitiv nach einem Jekami aus. Ich werde bald auch noch einen Kübel Farbe zur Hand nehmen und die runde Säule rosarot malen...)

Frage: Wie findest Du die Lichtverhältnisse?

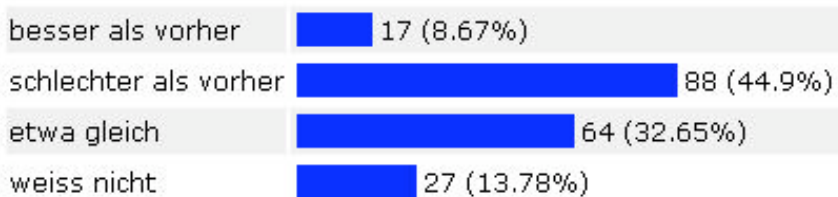
Total Teilnehmer: 197



Hier ist die Interpretation relativ einfach. Wenn auf jede Option ein Drittel entfällt, dann darf man davon ausgehen, dass sich nichts Grundlegendes verändert hat. Von den 31 Bemerkungen, die gemacht worden sind, sind fast alle kritischer Natur. Sie bemängeln mehrheitlich das zwar hellere, aber ungemütliche und grelle Licht, das die kühlen Farben noch verdeutliche. Auch die Vorhänge werden vereinzelt kritisiert, da sie das Licht wegsperrten.

Frage: Wie findest Du die Akustik?

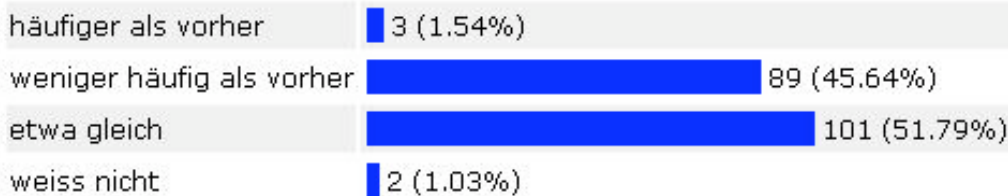
Total Teilnehmer: 196



Im Gegensatz zum Licht wird die Akustik doch von fast der Hälfte der Antwortenden als schlechter wahrgenommen. Aus den 19 Bemerkungen geht hervor, dass dies v.a. mit dem offenen, halligen Raum und den fehlenden „Trennern“ (Zwischenwände, Pflanzen) in Zusammenhang gebracht wird.

Frage: Wie oft besuchst Du das neue Restaurant?

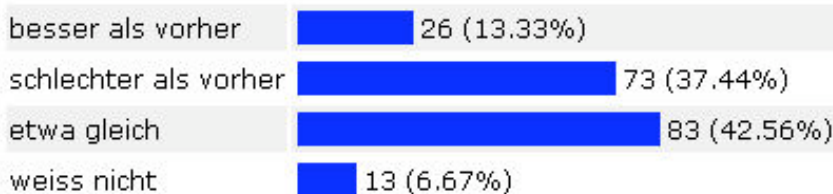
Total Teilnehmer: 195



Dass fast die Hälfte der Antwortenden angibt, das Restaurant weniger häufig als früher zu besuchen, hängt – wie aus den 28 Bemerkungen hervorgeht - zum Teil mit dem extrem langen Umbau zusammen, der die Mitarbeitenden veranlasste, vermehrt externe Alternativen zu nutzen. Man wird also abwarten müssen, um zu sehen, ob der negative Trend wieder kehrt. Umgekehrt muss man allerdings berücksichtigen, dass offenbar ziemlich viele Mitarbeitende, die gleich häufig im TV-Restaurant essen, dies nur mangels valabler Alternativen tun. Und dass, wie mehrfach erwähnt wird, die Zwangsjacke Arbeitszeit vielfach nichts anderes erlaubt (Zitat: Besuche sind fast zwingend, weil Mittagspausen zu kurz um Alternativen wahrzunehmen).

Frage: Hat sich mit dem Catering-Wechsel und dem Umbau die Qualität des Essens verändert?

Total Teilnehmer: 195

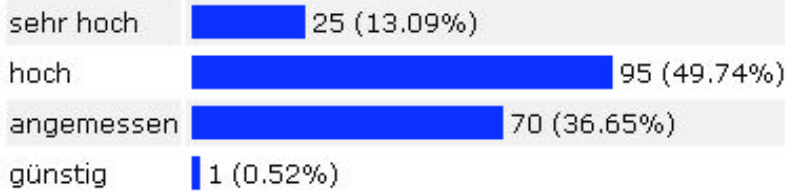


Wenn fast 40% der Antwortenden von einer verschlechterten Qualität reden, so ist das ziemlich signifikant. Man kann diese Zahl kaum mit dem Argument kontern, es handle sich um die üblichen Motzer und bei jeder Restaurant-Umfrage schaue ein ähnliches Ergebnis raus. Die 45 Bemerkungen lassen erahnen, auf was diese Einschätzung basiert: verantwortlich ist offenbar weniger die Qualität, vielmehr das kleinere Angebot. Das zeigen folgende Zitate: Die asiatischen Gerichte, die oft viel gesünder sind (weil ohne Saucen) sind verschwunden. Die Salatbar besteht zur Hälfte nur noch aus Blattsalat / Das Salatangebot ist immer gleich (vorher gab es viel mehr Abwechslung), auch beim Gemüse keine grosse Abwechslung / Ich bedauere allerdings, dass das Angebot für selbst zusammengestellte Plättli eindeutig schlechter geworden ist / Es gibt die Wochen-Buffets nicht mehr, sehr schade, war sehr lecker.

Daneben gibt es auch Stimmen, die dem Essen ausdrücklich eine „bessere“ oder „sehr gute“ Qualität bescheinigen, aber einzelne Aspekte kritisieren (z.B. „Das Essen wird leider immer kalt serviert“). Oder die auf Probleme hinweisen, von denen man seit Jahren weiss („Das Problem mit dem frischgekochten Menu nach 14 h hat sich noch nicht gelöst. Wir bekommen Kost, die schon stundenlang vor sich hinkocht – alles ist Pappe“).

Frage: Wie findest Du die Preise im allgemeinen (Angebot ohne Menü 1 + 2)

Total Teilnehmer: 191



Wenn 64% die Preise hoch oder sehr hoch finden, so ist das kein erfreulicher Befund. Die Verantwortlichen können natürlich auch hier einwenden, ein anderes Ergebnis sei realistischerweise nicht zu erwarten. Auch hier geben die Bemerkungen (24) teilweise Aufschluss, wo der Schuh am meisten drückt. Am stärksten kritisiert werden die Preise für Früchte und Sandwiches. Diese Kritik fällt stark ins Gewicht, weil viele Mitarbeitende auf solche Verpflegungen angewiesen sind, wenn sie keine oder nur kurze Pausen machen können. Den Menu- und Kaffeepreisen hingegen wird mehrfach attestiert, sie würden sich im Rahmen bewegen. Das Fazit im Satz eines Mitarbeiters: „Einige Dinge finde ich überteuert, andere wiederum sind ok“.



Der heisse Draht zum SSM

Baumackerstrasse 24, 8050 Zürich

Telefon: 044/313 12 33 - Fax 044/313 12 66

E-Mail: ssmtvg@tic.ch