

THEMA

Kleine Häppchen versüßsen den Arbeitstag – feine Menüs machen ihn erträglicher

Vom kleinen Häppchen bis zum vollständigen Mittagmenü – am Arbeitsplatz wird heute alles gegessen. Lieferungen an den Schreibtisch nehmen bei Take Away-Firmen immer stärker zu.

Food in Basel, «wir beliefern praktisch nur Büros.» Die Asian Food Express GmbH bietet neben den asiatischen Gerichten auch eine grosse Auswahl an Pizzen, diese Klassiker werden aber immer seltener im Büro verzehrt. «Pizzen liefern wir vor allem in Schulen», stellt Tomas Porubcan fest.



Tomas Porubcan

«Die Angestellten erscheinen gepflegt zur Arbeit!» Diese alte Weisung fände in der heutigen Arbeitswelt wohl wenig Gehör. Pizza- und Food-Kuriere sind mit ihren gelb-schwarzen Smarts vor und während der Mittagszeit pausenlos unterwegs zu Firmen-Adressen. Und geliefert werden nicht nur «kleine Häppchen» oder schlichte Sandwiches, am Schreibtisch werden ganze Menüs verdrückt. Im absoluten Trend liegen Zwei- und Dreigänger exotischen Ursprungs.

Die Gewohnheit zur Verpflegung am Arbeitsplatz wird früh trainiert. Immer häufiger kann man Food-Kurierfahrzeuge auch in der Nähe von Pausenplätzen der Schulhäuser oder nahen Parkanlagen beobachten. Auch in der kürzesten Mittagspause möchte man nicht auf sein Lieblingsessen verzichten.

Zwei- und Dreigangmenüs fein säuberlich abgepackt für's Büro.

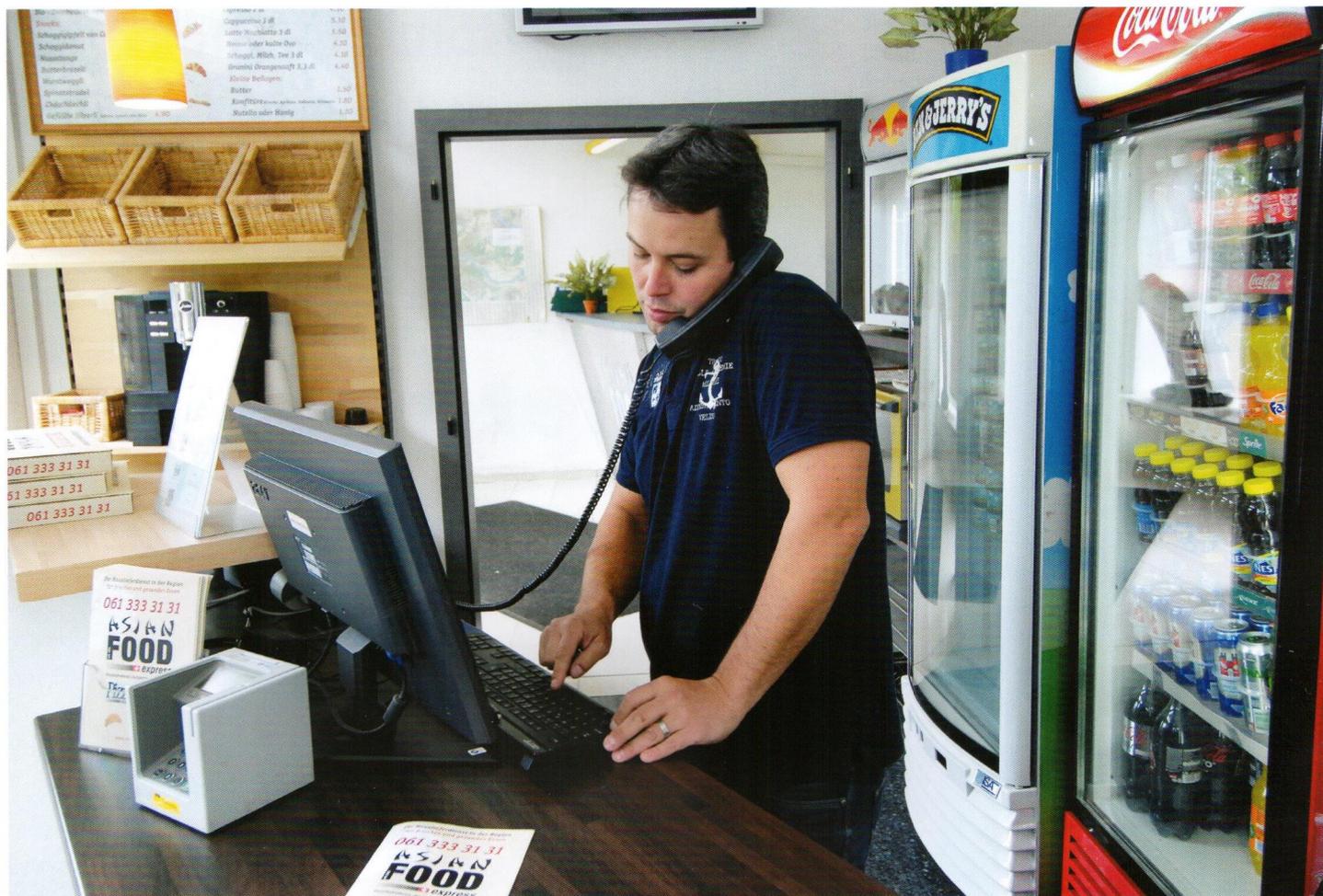
«Unter den ganzen Lieferungen rund um die Mittagszeit sind praktisch keine Privatkunden mehr», sagt Tomas Porubcan von Asian

Der Trend in der Verpflegung am Arbeitsplatz beschäftigt zunehmend auch die Arbeitgeber, manchenorts sogar Gewerkschaften und Gerichte. Je nach Art des Arbeitsplatzes kann der Arbeitgeber das Verpflegen verbieten. Probleme gibt's beispielsweise bei Arbeitsplätzen mit Kundenkontakt. Aber auch unter den Mitarbeitern kann die Verpflegung am Arbeitsplatz zu Problemen und Auseinandersetzungen führen. «Wenn sich Kollegen durch Düfte oder allgemein durch essende Nachbarn gestört fühlen, kann es zu Verboten kommen», erklärt eine Anwältin für Arbeitsrecht, «aber so lange Arbeits-, Gesundheits- und Sicherheitsschutzvorschriften nicht verletzt werden, ist es schwer, die Verpflegung am Arbeitsplatz zu verbieten». Möglich wird ein Verbot aber schnell, wenn zum Beispiel Arbeitsgeräte wie Computer-Tastaturen durch das Essen am Schreibtisch gefährdet sind.

Ein deutsches Arbeitsgericht hat kürzlich entschieden: «Will der Arbeitgeber das Essen im Job verbieten, muss der Personal- oder Betriebsrat zustimmen». Thomas Porubcan von Asian Food Express

Die Menüs werden frisch gekocht in Wärmetaschen im gelb-schwarzen Smart bis an den Schreibtisch geliefert.





Während der Mittagszeit ist Tomas Porubcan pausenlos am Telefon und nimmt Bestellungen auf.

sieht diese Probleme nicht so eng: «Wichtig ist, dass man auf seine Arbeitskollegen Rücksicht nimmt». Ihm seien unter seiner Kundenschaft bisher keine diesbezüglichen Probleme bekannt. Viele Firmen stellen den Mitarbeitern auch spezielle Aufenthaltsräume für die Verpflegung zur Verfügung.

Aus dem reichhaltigen Angebot von 40 Vorspeisen, 40 Hauptgerichten, 29 Pizza-Varianten und elf Sandwich-Variationen bei Asian Food Express kristallisierte sich in den letzten Jahren ein klarer Hit heraus: «Chicken red Curry» wird am weitaus häufigsten ins Büro bestellt. Sehr beliebt für die schnelle Verpflegung am Schreib-

tisch sind auch die Produkte der Mittags-Aktionen. Da gibt's bei Asian Food ein asiatisches Menü inklusive Getränk für 14.90 oder eine Pizza mit Getränk nach Wunsch für 9.90. Dieses Aktionsangebot wird rege benutzt. Es gilt denn auch täglich genau während der Hauptlieferzeit in die Büros der Region zwischen 11 und 13.30 Uhr. Geliefert wird ab der Zentrale an der Münchensteinerstrasse in Basel regelmässig sogar bis nach Grenchen oder an den EuroAirport Basel-Mulhouse. Tomas Porubcan fügt nicht ohne einen gewissen Stolz an: «Unser Essen ist gesund, weil alle Menüs «à la minute» zubereitet werden».

Und wer sich wochentags am Arbeitsplatz durch den Lieferservice verwöhnen lässt, der braucht sonntags nicht darauf verzichten: Asian Food Express bietet nämlich auch «z'Morge» an. Da geht's aber sehr klassisch schweizerisch zu, mit Kaffee, Ovomaltine, Gipfeli und Butter mit Konfitüre. «Am häufigsten wird sonntags unser Schlemmer-Frühstück für zwei Personen bestellt», sagt Thomas Porubcan. Für nicht ganz vierzig Franken kommt per Asian Food-Smart ein Frühstückstraum ans heimische Bett: Zwei Kaffee, Ovomaltinen, Tee oder Milch, Orangensaft, zwei Gipfeli und zwei Brötli mit Butter und zwei Honigportionen, ein grosser Butterzopf, vier verschiedene Konfitüren und eine Käseplatte mit Camembert, Emmentaler und Parmesan...



Viele Kunden holen ihr Menü auch selber an der Theke ab.

SERVICE

Kontakt

Asian Food Express GmbH
Münchensteinerstrasse 2
Basel

www.asianfood.ch

Telefon +4161 333 31 31

Fax +4161 333 31 32

Öffnungszeiten

Mo bis Do 11.00 - 13.30

17.00 - 23.00

Freitag 11.00 - 13.30

17.00 - 24.00

Samstag 10.00 - 13.30

17.00 - 24.00

Sonntag 10.00 - 23.00