

Attraktive Mitarbeiterkantine

Nur Mut zur Revolution!

Die Kantine im Krankenhaus kann innenarchitektonisch betrachtet eine Freude sein. Oft ist aber das Gegenteil der Fall, weswegen ich mich damit befassen möchte, wo es klemmt. Das Ziel ist eine angenehme Atmosphäre für das Socializing, nebenbei die Hauptsache, gut zu essen, und zwar lieber gesundes Streetfood statt schlaffe Pommes. Es wird daher höchste Zeit, etwas zu tun.

Und wie sieht es aus im Krankenhaus? Attraktiv? Kaum. Unterirdisch, im wahrsten Sinne des Wortes, ist meist schon die Lage. Oft im Untergeschoss angesiedelt, sind der Raum und Weg dorthin wenig einladend. Reihenweise werden die Mitarbeiter durchgeschleust. Angefangen beim hässlichen Tablett, die Zureichung von Besteck und Essen auf mehr und weniger charmante Art krönt das Ganze, bevor sich die Reihe brav zur Kasse schiebt, um im Anschluss an hübschen Resopaltischen und Kunststoffstühlen Platz zu nehmen. Die entwickeln übrigens niemals charmante Patina, sondern wirken lieblos und abgenutzt.

Die Sinne werden überstrapaziert durch klapperndes Geschirr und Stimmen. Es ist zu laut. Freudlose Farbe, komplett outdated und schlechte Beleuchtung tun ihr Übriges dazu. Die Materialien werden von Edelstahl und Plastik dominiert. Genuss ist anders! Gestalterische Highlights erschöpfen sich in Kirchenkunst und abstraktem Irgendwas. Die Mitarbeiter geben sich redlich Mühe und drapieren Seidentücher oder dekorieren Osterversietten rundum Maggi-Ensembles als Dokument gesunder Esskultur.

Ist da noch etwas zu retten? Ja, auf jeden Fall. Je nach Budget gibt es verschiedene Stellschrauben und damit Implementierungsmaßnahmen. Budget und Möglichkeiten sollten in ein Gesamtkonzept mit Wohlfühlgarantie münden. Die Möglichkeiten bewegen sich zwischen Komplettsanierung und

Soft-Refurbishment, einer Modernisierung, die sich ohne allzu großen Aufwand umsetzen lässt.

Das kostenneutrale Entsorgen von Schätzchen wie trauriger Hydrokultur ist der zaghafte Anfang. Unansehnliche Pinnwände können als Kommunikationswand erneuert werden. Neuralgisch ist auch die Akustik, die man über Wand, Decke oder additive Elemente verbessern kann, um gedämpfte angenehme Atmosphäre zu schaffen, die den Stress reduziert. Trostlose Gardinen runter und frischen Wind in Form von schönen Vorhängen hereinlassen oder ganz einfach das Tageslicht, falls vorhanden, willkommen heißen. Unzeitgemäße Leuchtmittel austauschen, dekorative Pendelleuchten integrieren und warmes Licht dazu. Die Decke ist oft eine riesige Fläche, der als raumprägendes Element große Bedeutung zukommt. Deren Verkleidung und Farbe werden als Nächstes auf den Prüfstand gestellt.

Stühle und Tische sind essenziell und können gänzlich neuen Konzepten weichen. Nur Mut zur Revolution! Verschiedene Höhen, lange Tafeln, gemütliche Sitzgruppen usw. sind drin. Hauptsache der Platz reicht für alle und das Ganze wirkt aufgelockert, lebendig und einladend. Das ist es, was die Mitarbeiter mögen, um in netter Runde gemeinsam gut zu essen und Energie zu tanken.

Farbe darf, aber muss nicht sein. Von der Möblierung über die Wand bis hin zum Boden gibt es hier viel

Spielraum. Dabei sind natürlich auch das Selbstverständnis und die Markenidentität wichtig, ob bodenständig und nahbar oder exklusiv und High-End – es kommt darauf an.

Gut gestaltete Kantinen, die am besten anders heißen, punkten nicht nur bei Mitarbeitern, sondern auch bei den Besuchern. Sie unterstützen die Gesundheit der Mitarbeiter, stehen erfolgreich für die Markenwerte und stärken die Identifikation der Mitarbeiter mit der Einrichtung. Sie motivieren.

Mitarbeiter in die Gestaltung zu integrieren, ist sinnvoll, damit sich alle in ihrem Esszimmer, der „Kantine“, wohlfühlen, um das Update und damit die Marke mitzutragen. Ohrensessel, Bank oder Barhocker, Lieblingsfarbe statt Einheitsgrau, frische Kräuter statt Maggi. Es geht ums Essen und Socializing in guter Atmosphäre in ihrem Working-Space, dem zweiten Zuhause. Das schätzen nicht nur die Mitarbeiter, sondern auch die Menschen, die es vielleicht erst werden wollen. Hier kann etwas für die Mitarbeiter getan werden – das ankommt.

Sylvia Leydecker

Innenarchitektin
bdia AGK,
100 % interior,
Köln, Kontakt:

info@100interior.de,
www.100interior.de

