

# Württembergische Staatstheater Stuttgart

## Sanierungs- und Organisationsgutachten

### Arbeitsbesprechung Nr. 39 (Kantinenausschuss)

#### Protokoll

Datum: 19.12.2013

Zeit, Ort: 11:00 Uhr, WST

Aufstellung: C.Franzen

Teilnehmer: WST/Fr.Käfer, WST/Fr.Lutz, WST/Fr. Cupal, WST/Hr.Knöß, WST/Hr.Becht,  
WST/Hr.Mittelstädt, WST/Hr.Heggemann, VBA/Hr.Häcker, KCI/Hr.Franzen

Verteiler: wie Teilnehmer, sowie VBA, DCA, EGS, BBM

<b>39.01</b>	<b>Personalstruktur</b>		
	Neben den Anwesenden gehören noch Herr Egerer und Frau Rockson zum Kantinenausschuss.		
<b>39.02</b>	<b>Arbeitsweise</b>		
	Der Kantinenausschuss ist das kommunikative Bindeglied zwischen Geschäftsleitung, Pächter und Mitarbeitern des Hauses. Es erfolgen Abstimmungen über Preisgestaltung, Öffnungszeiten, Angebot. Mitarbeiter können per Email dem Kantinenausschuss Wünsche oder Anregungen mitteilen.		
<b>39.03</b>	<b>Externe Besucher</b>		
	Es ist ein Zugang für externe Besucher notwendig, da Zugangskontrollen derzeit nicht möglich sind. Es gibt keine Unterscheidungsmöglichkeit für interne/externe Besucher. Die externen Besucher dürfen keinen Zugang ins WST ausserhalb der Kantine haben. Es sollte eine separate Essensausgabe für externe Besucher geben, um in den Stoßzeiten die Wartezeiten für Mitarbeiter zu reduzieren. Ggf. sollte über eine Sperrzeit für externe Mitarbeiter nachgedacht werden. Aber auch gemeinsame Nutzung muss möglich sein.  Die Kantine muss bei der Planung der Schließanlage und Außenhautsicherung berücksichtigt werden.		
<b>39.04</b>	<b>Räumliche Anforderungen</b>		
	Es fehlen Aussenflächen oder ein Wintergarten, um die Atmosphäre der Kantine zu verbessern. Viele Mitarbeiter arbeiten während ihrer Schichten im Gebäudeinneren ohne Tageslicht, sodass dies während der Pausen gewährleistet werden sollte. Die Außenfläche könnte auch für den Barbetrieb als Foyergastronomie OH genutzt werden.		

Nr.	Thema	Zu erledigen durch:	Zu erledigen bis:
	<p>Raumbedarf und tatsächlich notwendige Sitzplatzanzahl in der Kantine sollte geprüft werden. → gestiegene Mitarbeiterzahl im Vergleich zur ursprünglichen Planung.</p> <p>Derzeit gibt es den mit Glaswänden abgetrennten Bereich, der ursprünglich ein Besprechungsraum mit Türabschluss war. 2006 wurde dies dann als Flächenerweiterung der Kantine umgebaut. Genutzt wird der Bereich für Besprechungen, Gesundheitstage, Feiern, etc.</p> <p>Es sollte in der Kantine einen abtrennbaren (variable Trennwände) gesonderten Bereich für Kleinveranstaltungen (Aufführungen, Ausstellungen, Jazzabende, etc.) mit angemessener Licht- und AV-Ausstattung geben. Aktuell besteht Bedarf, da die Ausbildungsberufe ihre Arbeiten in Vitrinen und mit Befestigungsschienen an den Wänden präsentieren wollen.</p> <p>Es sollte Flächen für den Verkauf (Azubi-Stücke, Merchandising, etc.) geben.</p>		
<b>39.05</b>	<b>Atmosphäre Kantine</b>		
	Derzeit gibt es keine Identifikation mit dem Arbeitsplatz in der Kantine. Es sollte eine Theaterkantine sein, die optisch und atmosphärisch als solche erkannt wird.		
<b>39.06</b>	<b>Barrierefreiheit</b>		
	Derzeit ist die Barrierefreiheit nur über das OH gewährleistet. Vom SH und von außen ist dies nicht der Fall.		
<b>39.07</b>	<b>Angebot Kantine</b>		
	Die Salatbar sollte erweitert werden. Es sollte eine Vitalbar geben für Säfte, Vegetarische Gerichte, etc. Hierfür wäre eine separate Kasse sinnvoll.		
<b>39.08</b>	<b>Zuständigkeit Caterer</b>		
	Der Caterer organisiert die Lebensmittel. Die Versorgung mit Strom, Wasser, Möbel, etc. wird über die WST organisiert.		
<b>39.09</b>	<b>Lagerflächen</b>		
	Die Vorhalteflächen der Foyergastronomie OH in den Fluren der Kostümwerkstätten sind aus hygienischer und organisatorischer Sicht nicht in Ordnung.		
<b>39.10</b>	<b>Toiletten</b>		
	Die Toiletten der Kantine auf OH Seite sind schlecht und müssen saniert werden. Bei der Damentoilette ist die Raumaufteilung suboptimal. Reinigung der Toiletten durch den Pächter.		
<b>39.11</b>	<b>Ausstattung</b>		
	Möbel, Beleuchtung, etc. sollten überdacht werden. Das Bezahlssystem ist vor ca. 2 Jahren eingeführt worden und es wurden bisher gute Erfahrungen gemacht.		
<b>39.12</b>	<b>Sonstiges</b>		
	Der Pächter hat einen 4-Jahres Vertrag. Die Überprüfung der Hygiene in den Küchen- und Lagerbereichen ist Sache des Pächters.		
<b>39.13</b>	<b>Sonstiges</b>		
	In der Foyerbewirtschaftung kann der Caterer Gewinn machen, die Kantine muss mitbetrieben werden, ist aber sehr personalintensiv und nicht gewinnbringend.		