

Medienmitteilung

Jubiläum der Mitarbeiterverpflegung

Erste Personalkantine der Schweiz entstand vor genau 100 Jahren bei Bühler AG in Uzwil

Am 12. Januar 1918 wurde das erste Personalrestaurant der Schweiz eröffnet: Die Arbeiterkantine des damaligen Schweizer Verbandes Soldatenwohl (SV) – des heutigen Gastronomieunternehmens SV Group – in der Maschinenfabrik Bühler AG in Uzwil. Die erste Kantine der Schweiz servierte täglich 150 Mahlzeiten. 100 Jahre später spielen die Personalrestaurants und Mensen im Gastronomieangebot eine überragende Rolle: Alleine die SV Group serviert jeden Arbeitstag rund 100'000 Menus für Mitarbeitende und Schüler.

Dübendorf, 11. Januar 2018 – Die SV Group blickt auf eine über hundertjährige Geschichte zurück. 1914 von Else Züblin-Spiller als Non-Profit-Organisation «Schweizer Verband Soldatenwohl» gegründet, bestand das ursprüngliche Ziel darin, Schweizer Soldaten mit preiswerter und ausgewogener Kost ohne Alkohol zu versorgen.

Antwort auf prekäre Lebensmittelversorgung der Schweiz

Gegen Ende des Ersten Weltkrieges erkannte Else Züblin-Spiller neue Herausforderungen ausserhalb der Armee. Die Lebensmittelversorgung in der Schweiz war äusserst prekär. Besonders alleinstehende und auswärtige Mitarbeiter in Fabriken fanden kaum noch ausreichend Verpflegungsmöglichkeiten in Wirtschaften und bei Logisgebern. Else Züblin-Spiller entwickelte die Idee einer Arbeiterkantine. Diese Verpflegungsmöglichkeiten für Mitarbeiter wurden im Auftragsverhältnis eingerichtet und mit einer Defizitgarantie geführt.

Im Unterschied zu den improvisierten Soldatenstuben, die der SV von 1914 bis 1917 betrieb, stellten die dauerhaften Kantinen mit ihrer umfassenden Verpflegung weitaus höhere Anforderungen an das Personal, die Logistik und die Infrastruktur.

Ein Stundenlohn für ein Mittagessen in der ersten Kantine der Schweiz

Am 12. Januar 1918 wurde die erste Arbeiterkantine des damaligen Schweizer Verbandes Soldatenwohl (SV) im Beisein des Firmenpatrons Adolf Bühler in der Maschinenfabrik Bühler AG in Uzwil eröffnet. 150 Mitarbeiter kamen an diesem Tag in den Genuss einer Mahlzeit, die anfänglich als «Portionenplättchen» angeboten und am Platz serviert wurden. Alkohol gab es keinen, dafür erhielten die Arbeiter gratis ein Glas Lindenblütentee. Zu Beginn kostete das Mittagessen 85 Rappen, später einen Franken, was in etwa einem Stundenlohn entsprach. Zu dieser Zeit waren die Lebensmittel im Vergleich mit den Einkommen deutlich teurer als heute. Eine Arbeiterfamilie musste rund die Hälfte ihres Haushaltsbudgets für Nahrungs- und Genussmittel einsetzen.

Das Geschäftsmodell von Else Züblin-Spiller erwies sich als so erfolgreich, dass auch weitere Fabrikanten eine solche Kantine haben wollten. Bis 1919 entstanden so 30 Betriebe unter der Leitung des SV, namentlich in der Textilindustrie, aber auch im Maschinenbau, in chemischen Fabriken und in der Uhrenindustrie.

Gemeinschaftsgastronomie im Wandel der Zeit

Im Jahr 1938 wurde bei Bühler in Uzwil – wiederum als Premiere und erstmalig in einer Kantine – ein Selbstbedienungsbuffet eingeführt. Nach anfänglicher Skepsis auf Seiten der Bühler-Mitarbeiter stiess dieses Buffet auf grossen Erfolg. Auf diese Weise konnten sich die Gäste fortan nach eigenem Belieben bedienen und gemäss ihren Wünschen und Geldbeutel ihr Essen zusammenstellen.

Heute, 100 Jahre später, essen die Bühler Mitarbeitenden in einem zeitgemässen Mitarbeiterrestaurant und können täglich aus drei frischen und attraktiven Mittagsmenus auswählen. Zudem stehen ein grosses Salatbuffet und ein Free-Choice-Buffer zur Verfügung. Rund 600 Gäste verpflegen sich jeden Tag bei Bühler in Uzwil und schätzen das abwechslungsreiche Angebot.

Restaurants mit hochwertigem und vielseitigem Angebot

«Wir sind stolz darauf, seit genau 100 Jahren die Mitarbeiterverpflegung von Bühler AG als kompetente und verlässliche Gastronomiepartnerin zu führen», sagt Patrick Camele, CEO der SV Group. Früher galt es, die hungrigen Mägen der Fabrikarbeiter mit möglichst nahrhaften Speisen zu füllen - heute stehen andere Wünsche im Vordergrund. Für Patrick Camele ist klar: «Sogenannte Betriebskantinen haben sich in den letzten Jahren immer mehr zu anspruchsvoll gestalteten Mitarbeiterrestaurants mit einem hochwertigen und vielseitigen Angebot entwickelt.»

SV Group seit einem Jahrhundert führend in der Gemeinschaftsgastronomie

Die SV Group blickt auf eine über hundertjährige Geschichte zurück. 1914 von Else Züblin-Spiller als Non-Profit-Organisation «Schweizer Verband Soldatenwohl» gegründet, bestand das ursprüngliche Ziel darin, Schweizer Soldaten mit preiswerter und ausgewogener Kost ohne Alkohol zu versorgen.

1999 wurde der damalige Verein SV Service in die Aktiengesellschaft SV Group und in die ideell ausgerichtete SV Stiftung geteilt. Die Stiftung ist Hauptaktionärin der SV Group und finanziert mit ihren Dividenden Projekte im Bereich der gesunden Ernährung und für das Gemeinwohl. Gastfreundschaft und Engagement, Pioniergeist und Innovationskraft bilden seit jeher die Fundamente der Unternehmung.

Hintergrundinformationen

- Radiobeitrag auf SRF 1 vom 9.1.2018: 100 Jahre Kantine - Die Kantine im Wandel der Zeit <https://www.srf.ch/radio-srf-1/radio-srf-1/100-jahre-kantine-die-kantine-im-wandel-der-zeit>
- Geschichte der SV Group: <http://www.sv-group.com/de/geschichte/>

Bildlegenden



Blick in die Küche der ersten Kantine der Schweiz. Sie war zu Beginn mit einem grossen Kochherd und einer Dampfeinrichtung mit vier Kesseln bestückt. Zur Erleichterung des Personals wurde zwei Jahre später, 1920, eine Abwaschmaschine der Marke «Tornado» für 3000 Franken angeschafft.



Der Gastraum der ersten Kantine: Zu Beginn wurden «Portionenplättchen» serviert. Dies erlaubte ein effizientes Arbeiten und alle erhielten gleich viel

Über SV Schweiz:

SV Schweiz mit Sitz in Dübendorf bei Zürich beschäftigt rund 5000 Mitarbeitende. Kerngeschäft ist mit über 300 geführten Personalrestaurants und Mensen die Gemeinschaftsgastronomie. Für dieses Geschäftsfeld entwickelte das Unternehmen gemeinsam mit dem WWF Schweiz das Klimaschutzprogramm ONE TWO WE, an dem heute über 120 Betriebe teilnehmen. Daneben ist SV Schweiz im Event Catering (dine&shine), in der öffentlichen Gastronomie (Ristorante SPIGA) und in der Hotellerie (Courtyard by Marriott, Renaissance, Residence Inn by Marriott, Moxy) zu Hause. Das Unternehmen geht auf die 1914 von der Pionierin Else Züblin-Spiller gegründete Non-Profit-Organisation «Schweizer Verband Soldatenwohl» zurück, welche Soldatenstuben Betrieb und dort ausgewogene und preiswerte Verpflegung anbot. Die ideellen Werte des Gründervereins werden heute von der SV Stiftung weitergeführt. Die gemeinnützig ausgerichtete Stiftung ist Mehrheitsaktionärin der SV Group und setzt ihre Dividende für Projekte im Bereich der gesunden Ernährung und für das Gemeinwohl ein.

www.sv-group.ch, www.sv-stiftung.ch

Für weitere Auskünfte:

Manuela Stockmeyer, Group Communications Manager
 SV (Schweiz) AG, Memphispark, Wallisellenstrasse 57, CH-8600 Dübendorf 1
 Telefon +41 43 814 11 23, Mobile +41 79 201 82 20, manuela.stockmeyer@sv-group.ch