

Ein Stundenlohn für ein Essen in der ersten Kantine der Schweiz

1918 wurde bei der Bühler AG in Uzwil das erste Personalrestaurant der Schweiz eröffnet: Früher galt es, die hungrigen Mägen der Fabrikarbeiter mit möglichst nahrhaften Speisen zu füllen, heute stehen täglich mehrere Menüs und ein Buffet zur Auswahl.



100 Jahre später spielen die Personalrestaurants und Mensen im Gastronomieangebot eine wichtige Rolle: Alleine die SV Group serviert jeden Arbeitstag rund 100'000 Menüs für Mitarbeitende und Schüler, wie es in einer Mitteilung des Unternehmens vom Donnerstag heisst.

1914 von Else Züblin-Spiller als Non-Profit-Organisation «Schweizer Verband Soldatenwohl» (SV) gegründet, bestand das ursprüngliche Ziel darin, Schweizer Soldaten mit preiswerter und ausgewogener Kost ohne Alkohol zu versorgen.

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.

85 Rappen für ein Mittagessen

Am 12. Januar 1918 wurde die erste Arbeiterkantine 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.

Selbstbedienung ab 1938

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.

Im Jahr 1938 wurde bei Bühler in Uzwil - wiederum als Premiere - ein Selbstbedienungsbuffet eingeführt. Nach anfänglicher Skepsis auf Seiten der Bühler-Mitarbeiter stiess dieses Buffet auf grossen Erfolg, wie es in der Mitteilung weiter heisst.

Heute essen die Mitarbeitenden in einem zeitgemässen Mitarbeiterrestaurant und können täglich aus drei Mittagsmenüs auswählen. Zudem stehen ein grosses Salatbuffet und ein Selbstbedienungsbuffet zur Verfügung. Rund 600 Gäste verpflegen sich jeden Tag bei Bühler in Uzwil. (sda)

Publiziert am Donnerstag, 11. Januar 2018