

# Der optische Eindruck zählt

**Einheitliche Berufsbekleidung trägt zum positiven Image bei**

Ob im Hotel, Restaurant, Bistro und Café oder im Cateringbereich – die einheitliche, saubere und ordentliche Berufsbekleidung der Mitarbeiter gehört zum Image und Aushängeschild des Hauses. Gerade für den Existenzgründer ist das optimale Einkleiden der Mitarbeiter ein wichtiger Faktor, um den Betrieb im hart umkämpften Markt erfolgreich zu etablieren. Damit sich das Personal in der Kleidung wohl fühlt und diese richtig gewählt wird, sind einige Dinge zu beachten.



Ein einheitlicher Dress der Mitarbeiter, die Corporate Fashion, wirkt auf die Gäste zunächst als Wiedererkennung- und dann als Markenzeichen. Für die Gastronomiebetriebe wiederum ist die Kleidung eine textile Visitenkarte, die als Werbung dient. Die Berufsbekleidung kann nicht nur aus einem großen Sortiment der Anbieter individuell zusammengestellt, sondern auch z. B. mit aufgestickten Logos oder Emblemen und persönlichen Namensschildern versehen werden. Der optische Eindruck, den der Gastronom und seine Mitarbeiter damit neben der Fachkompetenz und der Gastfreundlichkeit vermitteln, prägt das Image maßgeblich mit. Darüber hinaus sollte man auch den psychologischen Aspekt von Berufsbekleidung nicht unterschätzen: Das einheit-

liche Outfit fördert die Identifikation der Mitarbeiter mit dem Betrieb und festigt im Idealfall den Teamgeist. Hier kann Corporate Fashion durchaus Motivation und Leistungsfähigkeit der Mitarbeiter stärken – gerade das ist für junge Unternehmen ein wichtiges Kapital.

## KRITERIEN FÜR DIE WAHL DER BERUFSBEKLEIDUNG

Bei der Wahl der Berufsbekleidung sollte darauf geachtet werden, dass diese so geschnitten ist, dass sie den Mitarbeitern größtmögliche Bewegungsfreiheit gibt. Die Stoffe müssen sowohl hautfreundlich, strapazierfähig als auch pflegeleicht sein. Das heißt nicht nur, dass sich die Kleidungsstücke bei 60 oder besser noch bei 95 Grad Celsius waschen lassen und

industriemaschinenbeständig sein sollten, sondern dass sie auch ihre Form behalten und möglichst bügelleicht oder gar bügelfrei sind. Beim täglichen Einsatz müssen der Tragekomfort sowie die Atmungsaktivität gewährleistet sein. Daher entscheiden sich viele Hoteliers und Gastronomen für Berufsbekleidung aus einem (Baumwoll-) Mischgewebe.

Hilfreich ist es zudem, wenn die Kleidung funktionale Details wie praktische Brust- und Seitentaschen, Seitenschlitze, verstellbare Bündchen, Druckknöpfe oder auch hilfreiche Krepelarme aufweist.

Die Berufsbekleidung sollte passend zur Gastronomieform und zum Stil des Hauses gewählt werden. In der gehobenen Gastronomie und Hotellerie sind nach wie vor klassische Schwarz-Weiß-Kombinationen für das Servicepersonal gefragt. Dagegen werden in der System-, Szene- und Erlebnisastronomie eher peppige und moderne Lösungen bevorzugt. Die Anbieter von Berufsbekleidung halten für die Kunden eine große Auswahl an T-Shirts, Blusen, Hemden, Hosen, (Wickel-)Röcken, Bistro- und Kochjacken bereit, aus der die gewünschten Kleidungsstücke für die Mitarbeiter gewählt werden können. Es sollten jedoch stets Kombinationen ausgesucht werden, in denen alle Mitarbeiter – gleich, ob sie Kleidergröße 34 oder 58 tragen – gut aussehen. Darüber hinaus lässt sich die Kleidung mit passenden Westen, Vorbinder und Schürzen aufpeppen. Immer wichtiger werden aber auch Accessoires wie Servicebinder, Fliegen, Tücher, Bandanas, Golf- oder



Erwin Müller/Jobline



Jobline

Links: Nicht nur für Asia-Wochen oder Sushi-Restaurants ist die pfiffige Jobline-Mode mit Wickelhosen, -jacken und -shirts aus dem Hause Erwin Müller gedacht.

Rechts: Die Damenkochjacke „Vita“ mit Kontrastpaspel, asymmetrischer Schnittführung und langem Arm verbindet klassischen Chic mit moderner Weiblichkeit. Sie greift den klassischen Kochjackenschnitt auf und modernisiert ihn durch eine schlankere Taille und farbig abgesetzte Nähte.

Schildmützen, die das Erscheinungsbild der Mitarbeiter abrunden.

Wie im Bereich der Alltagsmode gibt es selbstverständlich auch bei der Berufsbekleidung Trendfarben und -formen. Existenzgründer sollten jedoch lieber einen zeitlosen Stil wählen, um die Mitarbeiter nicht ständig neu einkleiden zu müssen.

### MIETEN ODER KAUFEN?

Sind die Entscheidungen in Bezug auf Schutzwirkung, Funktionalität und Tragekomfort getroffen, stellt sich die Frage, ob die Berufsbekleidung gekauft oder gemietet werden sollte. Hierbei gilt es die Vor- und Nachteile genau abzuwägen:

Viele Existenzgründer lagern die Kleiderfrage an einen externen Dienstleister aus, um den Kopf frei zu haben für ihr Kerngeschäft. Denn Mietprofis bieten neben attraktiven und qualitativ hochwertigen Kollektionen einen Rund-um-Service, der sowohl die persönliche Beratung vor Ort, die individuelle Ausstattung der Mitarbeiter, als auch die fachgerechte Pflege inklusive Hol- und Bringdienst der Kleidungsstücke umfasst. Besonders beliebt sind die textilen Mietprofis auch in Bereichen, in denen Schutz- und Hygienewirkung bei der Kleidung vorgeschrieben sind. Denn diese gewährleisten die Einhaltung der gesetzlich vorgeschriebenen Normen. So ist der Unternehmer auf der sicheren Seite in punkto Kleidung. Die Arbeitnehmer können mit einem kleinen Obolus am geleasten Dress beteiligt werden, welcher wiederum steuerlich geltend gemacht werden kann. So müssen sie sich in Folge um Anschaffung, Wäsche und Pflege der Kleidung nicht mehr kümmern, können jederzeit auf frische und gepflegte Kleidung zurückgreifen. Ein weiterer Vorteil für den Gastronom ist hierbei, dass bei

einem Mitarbeiterwechsel die Kleidungsstücke problemlos umbestellt werden und in einer anderen Größe geliefert werden können. Darüber hinaus muss sich der Existenzgründer keine Gedanken darum machen, wo er die Wäsche in seinem Betrieb lagern soll und kann den Service der Mietwäsche zu einem monatlichen Festpreis in seine Ausgabe einplanen. Allerdings kann Mietwäsche nicht so individuell gestaltet werden wie gekaufte Kleidung.

Gastronomen, die sich für die Variante des Kaufens entscheiden, sollten sorgfältig das Angebot und Preisniveau für die Berufsbekleidung prüfen. Denn hier gibt es ein breites Spektrum, das vom billigen Discounter bis hin zum edlen Konfektionär reicht. Darüber hinaus ist es wichtig, sich für eine Kollektion zu entscheiden, deren Hersteller oder Lieferant eine langjährige Nachkaufgarantie bietet. Schließlich kommt es immer wieder einmal vor, dass ein Kleidungsstück verschleißt, das Servicepersonal wechselt und unter-

#### BERUFSKLEIDUNG UND TISCHWÄSCHE

**Einige Anbieter von Berufsbekleidung – sowohl mit Kauf- als auch mit Mietoption – haben zudem Tischwäsche für die Gastronomiebetriebe im Angebot. Wer möchte, kann bei diesen nicht nur die Mitarbeiter passend zum CI seines Hauses einkleiden lassen, sondern auch die entsprechenden Tischdecken, Läufer und Servietten aussuchen. Damit wird das optische Erscheinungsbild perfekt abgerundet. Einerseits eine tolle Sache, andererseits sollte dabei bedacht werden, dass sich die Tischdekoration sicherlich mehrmals im Jahr ändert.**



Speziell für den Service wurde die Kollektion „Caro & Co“ entwickelt, eine variantenreiche Kleidung, die exklusiv im Programm der DBL ist.

DBL

schiedliche Größen einer bestehenden Kleiderserie angeschafft werden müssen. Um möglichst lange Freude an den Kleidungsstücken zu haben, sollten diese, wie bereits erwähnt, aus strapazierfähigen Materialien bestehen, eine gute Passform, bequeme Schnitte – und natürlich ein attraktives Design haben. Auch beim Kauf können die Mitarbeiter beteiligt werden. Darüber hinaus stehen viel mehr Möglichkeiten der Gestaltung zur Auswahl – angefangen von Logos und Namensbestickungen bis hin zu persönlichen Accessoires. Vor allem Restaurants, die sich einen festen und langjährigen Mitarbeiterstamm aufbauen wollen, oder Hotels, in denen sowieso aufgrund des größeren Wäscheaufkommens eine eigene Reinigungs- und Pflegestation im Haus vorhanden ist, legen Wert auf eigene Wäsche. Ein Nachteil ist allerdings, dass für die Anschaffung Kapital gebunden wird. Dieses muss bei der Gestaltung des Geschäftsplanes bereits mit einkalkuliert werden. (me)

Promotion

## Mikroorganismen in Lebensmitteln

### Theorie und Praxis der Lebensmittelhygiene

Das umfassende Fachbuch zu Lebensmittelhygiene und HACCP, das sowohl die mikrobiologischen Grundlagen der Lebensmittelhygiene, die Vielzahl der biologischen, chemischen und physikalischen Gefahrenquellen bei der Lebensmittelherstellung als auch die konkreten Anwendungen in der Betriebspraxis aufzeigt. Es enthält zahlrei-

che Aufgaben, weiterführende Hinweise, Zusammenfassungen der wesentlichen Inhalte und Erklärungen der Fachbegriffe. Die beigelegte CD-ROM beinhaltet neben Gesetzestexten und Grafiken des Buches ein Beispiel-HACCP-Konzept mit Arbeitsanweisungen und Checklisten, das als Eigenkontrollsystem eingesetzt werden kann.

Fachbuchverlag Pflanzeberg

Autor: Dr. Heribert Keweloh

Bibliografische Angaben:  
3. aktualisierte Auflage,  
368 Seiten, reich bebildert,  
4-farbig, 17 x 24 cm,  
broschiert, mit CD-ROM  
ISBN 978-3-8057-0620-9

Preis: 32,50 Euro

