



ANITA NIEDERHAUSER
führt zusammen
mit ihrem Mann Godi
das Patio.

«Wir erhalten unmittelbar Rückmeldungen. Das ist Feldforschung pur.»

Sie und Ihr Mann führten vor der Übernahme des Patio das Eisbahn- und Schwimmbadrestaurant in der KaWeDe. War die Umstellung gross?

Anita Niederhauser: Die grösste Veränderung betrifft die geregeltere Arbeitszeit, denn in der KaWeDe hatten wir in der Wintersaison oftmals 16-Stunden-Tage. Zudem legen wir noch mehr Wert darauf, ein preiswertes, aber dennoch frisch zubereitetes Tagesmenü anzubieten, damit es sich auch die Lernenden leisten können. Ansonsten ist vieles ähnlich. Wir haben viele junge Gäste. Die Angestellten der WKS KV Bern sorgen jedoch für ein bunt gemischtes Publikum. Aufgefallen ist mir, dass verstärkt auf die Ernährung geachtet wird. Die Nachfrage nach Hamburger und Pommes frites geht zurück. Dafür erfreut sich nebst dem Klassiker Spaghetti auch unser Angebot an frischen Salaten grosser Beliebtheit.

Die WKS bezieht an der Schwarztorstrasse ein neues Gebäude. Ergibt sich dadurch für Sie eine Veränderung?

Nein, mein Mann und ich bleiben an der Effingerstrasse. An der Schwarztorstrasse wird eine Cafeteria eingerichtet. Das dortige Angebot beinhaltet Snacks und Sandwiches, die aber weiterhin im Patio frisch zubereitet werden.

Welches ist die grösste Herausforderung als Pächter des Patio?

Zu den wichtigsten Eigenschaften gehört die Belastbarkeit. In den Pausen oder am Mittag gibt es einen grossen Ansturm. Alle kommen zur gleichen Zeit. In diesen hektischen Momenten muss man Ruhe und Übersicht bewahren können. Ausserdem darf man auf Lärm nicht überempfindlich reagieren und sollte auch einmal ein Auge zudrücken können. Zentral ist,

dass man gerne mit Menschen arbeitet. Das ist bei meinem Mann und mir der Fall. Wir versuchen alles, um den Gästen einen Gefallen tun zu können.

Als Bildungsunternehmen richtet sich die WKS nach den Wünschen ihrer Kunden. Wie handhaben Sie dies?

Wir erhalten unmittelbar Rückmeldungen. Das ist sozusagen Feldforschung pur. Man sieht sofort, welche Menüs oder Snacks respektive welches Gemüse und welche Brotsorte den Geschmack treffen. Wir probieren, auf Wünsche einzugehen. Beispielsweise haben wir frisch gepresste Fruchtsäfte ins Sortiment aufgenommen, was sehr geschätzt wird. Nachdem wir eine grosse Nachfrage nach Pizzas festgestellt hatten, reagierten wir sofort. Die Pizzas sind ein grosser Erfolg.

