

Die Schweizerische Speisewagen-Gesellschaft, Olten

Autor(en): **Kieni, Rudolf**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Oltner Neujahrsblätter**

Band (Jahr): **33 (1975)**

PDF erstellt am: **22.05.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-658913>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Die Schweizerische Speisewagen-Gesellschaft, Olten

Speisewagen und Mini-Bar-Service helfen mit, die Bahnreise angenehm zu gestalten

«Unser Zug führt einen Speisewagen». – Dieser Umstand erfüllt den Reisenden mit froher Erwartung. Auf langer Fahrt gibt sie Gewissheit, dass man ohne die Reise unterbrechen zu müssen, sich im Speisewagen bequem verpflegen oder seinen Durst löschen kann.

Auch die freundliche Ankündigung des Mini-Bar-Dienstes erfreut die Reisenden. Wenn der Servierwagen langsam durch die Bahnwagen rollt, finden die angebotenen Getränke und die mitgeführten Imbisse guten Absatz.

In der Tat ist der Verpflegungsdienst in den Zügen zu einer beliebten und als selbstverständlich empfundenen Einrichtung geworden. Die Möglichkeit, mit der Bahn nicht nur sicher, pünktlich, wetterunabhängig und komfortabel zu fahren, sondern sich gleichzeitig mit Speis und Trank stärken zu können, wird sehr geschätzt. Heute wird immer mehr die Verpflegung als Bestandteil der Beförderungsleistung direkt erwartet.

Diese Service-Leistung auf Schienen ist die Hauptaufgabe der Schweizerischen Speisewagen-Gesellschaft (abgekürzt SSG genannt). Obwohl die SSG nach dem Übergang des Wagenmaterials in das Eigentum der Bahnen für diese Dienstleistung zu einer Betriebsgesellschaft wurde, hat doch der Betrieb nach privatwirtschaftlichen Grundsätzen zu erfolgen.

Umfang der Zugsbewirtschaftung der SSG

- Tägliche Bedienung von rund 90 fahrplanmässigen Schnellzügen und Speisewagen auf dem Netz der SBB und auf einigen Privatbahnen.
- Stellung von Extra-Speisewagen für Gesellschaften und Extrazüge.
- Speisewagen in den TEE-Zügen
TEE-Edelweiss und Iris: Zürich–Bruxelles
TEE-Gottardo: Basel–Zürich–Mailand–Genua
TEE-Bavaria: Zürich–München
- Mini-Bar-Dienste in rund 90 fahrplanmässigen Zügen.

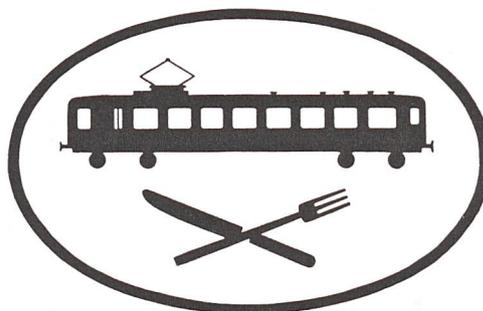
– Ambulante Bedienung bei Extrazügen und bei Gesellschaftsreisen.

– Nach Vorbestellung Service von Lunchpaketen und der bekannten Plateau-Mahlzeiten «Quickly».

An Rollmaterial der SBB stehen 46 Speisewagen zur Verfügung.

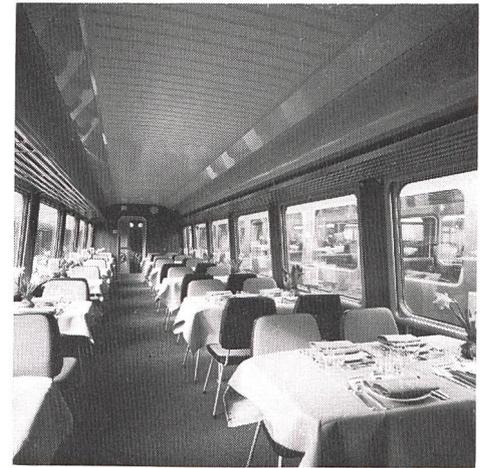
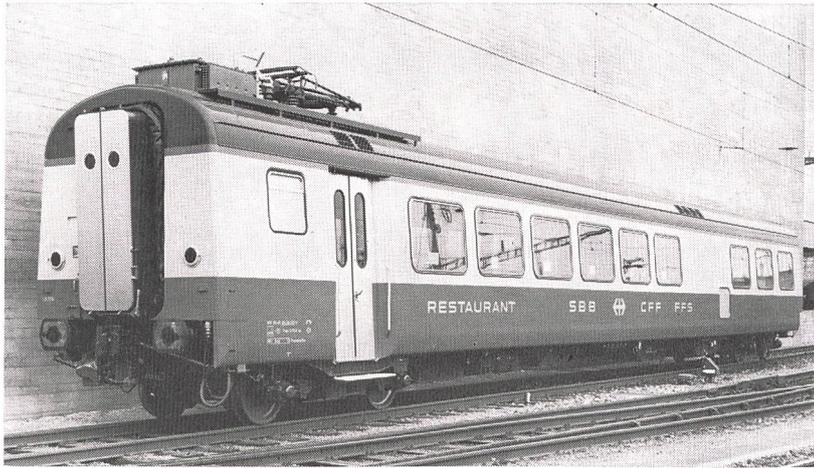
Organisation und Personal

Die gute Verkehrslage von Olten, im Mittelpunkt des schweizerischen Schienennetzes, war wohl mitbestimmend, dass die SSG ihren Sitz nach Olten gelegt hat. Im 1949 errichteten Verwaltungsgebäude an der Neuhardstrasse in Olten sind die Direktion und die Abteilungen Einkauf,



Platzbestellungen in Speisewagen und Aufträge für Mini-Bar, Personal sowie Buchhaltung mit der neuen EDV-Anlage Century 100 untergebracht. Hier finden wir auch das Materiallager sowie die ebenfalls zur SSG gehörende eigene Wäscherei (REWA AG). Auch die Kaffeerösterei befindet sich in Olten. Sie versorgt wöchentlich mehrmals alle Stellen mit frisch geröstetem Kaffee. In Olten beschäftigen wir 40 Angestellte; dazu kommen die 25 in der Rewa AG tätigen Mitarbeiter.

Für den Betrieb und die Verproviantierung der Speisewagen und der Mini-Bars stützt sich die SSG auf die Sektionen in Zürich (betriebseigenes Gebäude), Basel, Lausanne, Chiasso und Chur.



In neuerer Zeit sind auch noch die Bahnhofbuffets Olten und Chur hinzugekommen, die bestimmte Lieferungen (z.B. Kuchen und Torten, Lunchpakete und vorbereitete Mahlzeiten) an die Speisewagen abgeben. Auch der Speisewagen-dienst bedient sich immer mehr der Anlieferung von vorgefertigten Nahrungsmitteln.

In Zürich, Basel und Genf stehen eigene Personalhäuser für die Unterkunft eines Teils der Mitarbeiter zur Verfügung.

Der Personalbestand aller in der Zugsbewirtschaftung tätigen Mitarbeiter beträgt 500. Nicht eingeschlossen sind zahlreiche Aushilfen, die auch nur tageweise bei der SSG arbeiten. Dass eine personalintensive Dienstleistung viele Probleme stellt, liegt auf der Hand. Die Fahrplangestaltung und die Schwierigkeiten mit der Diensterteilung bringen es mit sich, dass die Personalkosten doppelt so hoch sind wie in einem ortsfesten Gastwirtschaftsbetrieb.

Neue Speisewagen

Die Bahnen scheuten keinen Aufwand, um die gebotenen Dienstleistungen erweitern und ausbauen zu können. In den von den SBB neu geschaffenen «Swiss-Express»-Zügen, die ab Sommerfahrplan 1975 vorerst auf der Ost-West-Transversale verkehren werden, ist ebenfalls ein neu konzipierter Speisewagen eingesetzt. Diese Wagen verfügen über einen erhöhten Komfort, sind sehr gefällig ausgestattet und besitzen eine Klimaanlage. Die Betriebsräume wie Küche und Office sind nach den neuesten Erkenntnissen eingerichtet, mit geräumigen Kühlschränken, leistungsfähigem Kochherd und Hochleistungsbackofen sowie neuer Kaffeemaschine. Erstmals ist auch eine Geschirrwaschmaschine eingebaut. Man darf füglich von einer «Superküche» sprechen. Die Reise in diesen neuen Zügen wird zweifellos ein Vergnügen sein.

Selbstbedienungs-Speisewagen

In enger Zusammenarbeit mit der SSG lassen die SBB 3 Selbstbedienungs-Speisewagen bauen. Beim Konzept wurde auf einen möglichst kleinen Personaleinsatz, auf ein ausgesuchtes, reduziertes Angebot (auch an kleineren Gerichten) sowie auf qualitativ gute Leistung geachtet.

Das Angebot umfasst vor allem Tiefkühlgerichte, die mit Mikrowellenöfen und Convectoröfen kurzfristig zubereitet werden. Im weiteren erlauben Kühlvitriolen das Frischhalten von vorbereiteten kalten Gerichten.

Damit wird es möglich sein, auf rationelle Weise eine gute Verpflegungsmöglichkeit zu bieten.

Die SSG ausserhalb des Bahnbetriebes

Es ist weniger bekannt, dass die SSG schon seit langer Zeit auch ausserhalb der Zugsbewirtschaftung tätig ist.

Im normalen Pachtverhältnis zu den SBB führt die SSG das Bahnhofbuffet Romanshorn mit dem angeschlossenen Restaurationsdienst auf den schweizerischen Bodenseeschiffen. Vor einigen Jahren kam das Bahnhofbuffet Chur dazu, das weitgehend auch als Basis für die Speisewagen auf RbB-Strecken dient. Mit dem Betrieb des bekannten Bahnhofbuffets Olten ist der SSG kürzlich ein weiterer gewichtiger Gastwirtschaftsbetrieb und zweckmässiger Stützpunkt für den Bahnbetrieb übertragen worden.

Im Sinne einer Diversifikation hatte der Verwaltungsrat der SSG beschlossen, dass sich das Unternehmen auch für Restaurationsbetriebe an der Autobahn interessieren sollte. Sie finden uns deshalb im bekannten MOTEL AGIP Egerkingen, am Schnittpunkt der N1/N2, an den Kiosken Eggberg und Teufengraben der Belchenrampe der N2 sowie im Autobahnrestaurant INTERREST, Forrenberg-Winterthur an der N 1.