

wolfgang roth architekten BDA  
büro stuttgart:  
kirchstraße 10  
70173 stuttgart  
t. +49 (0)711 90 7137 90

büro gerlingen  
schlehenweg5  
70839 gerlingen  
t. +49 (0)7156. 43 79 154  
e-mail:w.roth@roth-architekten.com  
www.roth-architekten.com

## >>>CAFETERIA

Ein Schnellrestaurant ist ein Restaurant, bei dem der Schwerpunkt auf schneller Bedienung und auf schnellem Verzehr der Speisen liegt. Das Angebot ist begrenzt, der Service durch das Personal ist reduziert und die Preise liegen unter denen von anderen Restaurants. Die angebotenen Speisen fallen häufig in die Kategorie Fastfood. Oft gehören Schnellrestaurants zu regional bis global operierenden Unternehmen oder Franchise-Ketten. Viele Schnellrestaurants sind Selbstbedienungsrestaurants. Zu den Schnellrestaurants mit Bedienung gehören ein Teil der amerikanischen Diner und die Drive-in-Restaurants. Um die schnelle Bereitstellung der bestellten Speisen zu gewährleisten, werden sie oft bereits fertig zubereitet vorgehalten und nur aufgewärmt.

Laut Wolfgang König bestehen die wesentlichen Unterschied zwischen einer Imbissbude und einem Schnellrestaurant darin, dass der Imbiss nicht über Sitzplätze verfügt und die Auswahl an Speisen kleiner ist. Die Gemeinsamkeiten bestehen in der Standardisierung des Angebots und den begrenzten Räumlichkeiten.

Die heute üblichen Schnellrestaurants kamen nach dem Zweiten Weltkrieg in den USA auf. Als erste Restaurantkette dieses Typs gilt das Unternehmen White Castle, das zunächst nur Hamburger verkaufte. Perfektioniert wurde der Schnellservice in den 1950er Jahren von McDonald's durch die rationelle Herstellung der Produkte durch strikte Aufgabenteilung in der Küche.

Jedes Selbstbedienungsrestaurant ist ein Schnellrestaurant, denn die Selbstbedienung der Gäste dient in erster Linie der Verkürzung des Aufenthalts. Bei Fastfood-Anbietern ist diese Restaurantform die Regel. Organisatorisch wird zwischen der Selbstbedienung *On-Line*, wo der Gast in einer Schlange an einer langen Theke entlang geführt wird, *Free-Flow*, wo der Gast die Möglichkeit hat sich frei zu bewegen und an verschiedenen einzelnen Theken und Vitrinen, die frei im Raum aufgestellt sind, auswählen kann, und *Take-Away*, wo der Gast an einer zentralen Verkaufstheke mit Kasse bedient wird, unterschieden.

Cafeteria ist in Europa und in den USA die Bezeichnung für ein Schnellrestaurant mit

Selbstbedienung, in dem die Kunden typischerweise nacheinander in einer Schlange (*On-Line*) mit einem Tablett in der Hand an Behältern und Vitrinen mit warmen und kalten Speisen vorbeigehen, aus denen sie ihre individuelle Auswahl treffen, die sie anschließend an der Kasse bezahlen, ehe sie an einem Tisch Platz nehmen. Die Gerichte und Getränke werden in einer Linie in Vitrinen, in einem Bain-Marie, auf einem Chafing-Dish, in Kühltruhen oder in Automaten (beispielsweise für Kaffee oder Suppe) bereitgestellt.

Diese Restaurantform kam in den Vereinigten Staaten Ende des 19. Jahrhunderts als preiswerte Alternative zu den üblichen Restaurants mit Bedienung auf, die für einfache Arbeitskräfte zu teuer waren. Trotz des ähnlich klingenden Namens ist eine Cafeteria kein Café und unterscheidet sich von diesem grundsätzlich durch sein Speisenangebot und sein Konzept. Das organisatorische und betriebswirtschaftliche Konzept der Cafeteria wurde von vielen Kantinen, Mensen und Autobahnraststätten übernommen.

Das Wort Cafeteria wurde im 19. Jahrhundert in den USA aus dem mexikanischen Spanisch importiert und ist seit Anfang des 20. Jahrhunderts grundsätzlich die Bezeichnung für eine bestimmte Form des Selbstbedienungsrestaurants. Das spanische Wort *cafeteria* bezeichnete in Mexiko eine Art Kaffeehaus, in dem es auch alkoholische Getränke und kleine Speisen gab. Abgeleitet war der Begriff von dem Wort *cafetero* für Kaffeeverkäufer. In den USA ist das Wort Cafeteria seit 1853 belegt, zuerst für Kalifornien. 1917 wurde der Begriff in US-amerikanische Wörterbücher aufgenommen.

#### Geschichte

Die Erfindung des Cafeteria-Prinzips wird in den USA von mehreren Personen reklamiert. Eine frühe Cafeteria, die ausschließlich Männern vorbehalten war, gab es angeblich schon 1885 in New York. Ähnliche Einrichtungen für Frauen eröffnete die Young Women's Christian Association in New York und Chicago. Diese frühen Cafeterias nahmen die Stelle von Betriebskantinen ein, über die viele Firmen damals nicht verfügten. Eine wichtige Rolle für die Verbreitung dieses Schnellrestaurants spielte die Weltausstellung in Chicago im Jahr 1893, bei der eine Cafeteria vorgestellt wurde.

Als erste Betreiber von rein kommerziell betriebenen Cafeterias gelten William und Samuel Childs, die 1898 in New York City ein Buffet mit verschiedenen Gerichten und die Selbstbedienung mit

wolfgang roth architekten BDA  
büro stuttgart:  
kirchstraße 10  
70173 stuttgart  
t. +49 (0)711 90 7137 90

büro gerlingen  
schlehenweg5  
70839 gerlingen  
t. +49 (0)7156. 43 79 154  
e-mail:w.roth@roth-architekten.com  
www.roth-architekten.com

Tablets für die Kunden einführten. Die Cafeteria-Idee breitete sich zunächst in Kalifornien aus, der Süden und der Südwesten der USA folgten jedoch wenige Zeit später bei der Einführung der Selbstbedienung in einfachen Restaurants, die keine kleinen Snacks sondern weiterhin vollständige Mahlzeiten anboten.[7] Kurz nach 1900 hatte sich bei Childs das heute noch übliche Konzept der klassischen Cafeteria etabliert, bei dem sich die Kunden mit einem Tablett in eine Warteschlange einreihen und an einer Reihe mit diversen Speiseangeboten vorbeigehen. In Los Angeles öffnete die erste kommerzielle Cafeteria 1905, die damit warb, dass die Gäste bei der Zubereitung des Essens zusehen können und sie das Trinkgeld für die Bedienung sparen. Es folgten San Francisco und Washington D. C.

#### Automatenrestaurant

Das Automatenrestaurant ist ein Selbstbedienungsrestaurant mit Sitzplätzen, in dem alle Gerichte und Getränke in Verkaufsautomaten bereitgehalten werden, die mit einem Münzeinwurf versehen sind, so dass die Kunden im Restaurant keinerlei Kontakt zu Servicepersonal haben. Das weltweit erste Schnellrestaurant dieser Art wurde 1897 in Berlin eröffnet. Einen „Automatenpavillon“ gab es hier schon 1886 auf der *Internationalen Gewerbeausstellung*. Andere Städte folgten, vor dem Ersten Weltkrieg gab es in Deutschland rund 50 Automatenrestaurants.

In den USA öffnete das erste automatische Restaurant 1902 in Philadelphia; es gehörte der *Horn and Hardert Company*. Es folgten bald weitere Filialen dieses Betreibers, aber erfolgreich waren sie außer in Philadelphia nur noch in New York City. 1950 gab es in beiden Städten zusammen etwa 85 Automatenrestaurants, 1979 waren es nur noch zwei. Die meisten ehemaligen Filialen von Horn and Hardert wurden von Burger King übernommen. In den 1950er und 1960er Jahren versuchten mehrere Fast Food-Ketten, in das Automatengeschäft einzusteigen, unter anderem White Tower mit einem System namens *Tower-O-Matic*, aber keine war erfolgreich. Die meisten Kunden empfanden fast personalfreie Restaurants als zu unpersönlich.

\_www.roth-architekten.com