



„Dolce far niente“ in Klagenfurt

Gottfried Struckl, seit 2004 bei Dussmann Service und seit 2006 Niederlassungsleiter Kärnten, gibt augenzwinkernd zu, ein wenig aus der Übung gewesen zu sein. Früher war er als Baumanager für die Errichtung von Gebäuden im Wert von mehreren Millionen Euro zuständig. Die Summen für die Renovierung des Gebäudes sowie die Einrichtung der Allegretto Espresso-Bar und des Dussmann Delis auf dem Gelände des Klinikums Klagenfurt am Wörthersee waren zwar wesentlich niedriger, das Projekt dennoch eine besondere Herausforderung.

Gleichzeitig passte die Ausschreibung genau zum neuen Konzept von Dussmann Service: „Wir bieten Gesundheitseinrichtungen an, in ihren Häusern öffentliche Lokale zu betreiben, in denen sich Patienten und Mitarbeiter mit Besuchern treffen können. Mit dieser ‚Öffnung‘ wird vermittelt, dass Krankheit, aber auch Genesung Teil des Lebens sind. Zudem ist ein öffentlich zugängliches Lokal mit hochwertigem Speisenangebot auch ein Imagefaktor für die Einrichtung.“ Das Konzept geht auf, denn Dussmann Service betreibt bereits zwei weitere Lokale in Tirol und Oberösterreich.

» Italienische Kaffeekultur und gesunde Snacks: Diese Kombination bieten jetzt die erste Allegretto Espresso-Bar und das erste Dussmann Deli Österreichs in Klagenfurt/Kärnten.

Betritt man den Pavillon, in dem beide Lokale untergebracht sind, führt die rechte Tür in die Allegretto Espresso-Bar, links geht es ins Dussmann Deli. Struckl lässt mir die Wahl und ich entscheide mich für die Espresso-Bar. Der Duft von frisch geröstetem Kaffee steigt

in die Nase. „Bereits vor der Renovierung des Klinikums Klagenfurt, dem drittgrößten Krankenhaus Österreichs, befand sich hier ein öffentlich zugängliches Café. Nachdem es jahrelang leer gestanden hatte, wurde der Betrieb neu ausgeschrieben. Uns war sofort klar, dass wir dafür mit der Allegretto Espresso-Bar und dem Dussmann Deli zwei geeignete Lokale hatten“, erzählt Struckl.

Italienische Kaffeekultur ...

Die Marke Allegretto Espresso-Bar entwickelte Dussmann Service in Zusammenarbeit mit dem Kaffeespezialisten Dallmayr/Heimbs. In der Musik steht „allegretto“ für „lebhaft, jedoch weniger schnell“. „Mit der Allegretto Espresso-Bar möchten wir zeigen, dass es in der Betriebsamkeit eines Krankenhauses möglich ist, einen Moment der Entschleunigung, des Verweilens, Entspannens und Genießens zu bereiten – eben jene Kunst des ‚dolce far niente‘ zu zelebrieren, um die wir unsere südlichen Nachbarn beneiden,“ skizziert Struckl den Grundgedanken.

Auf die Einrichtung der Espresso-Bar wurde besonderer Wert gelegt – und das stellte auch die besondere Herausforderung dar. Von der Arbeitsplatte bis zu den Tischen und Stühlen ist alles exakt aufeinander abgestimmt und eigens angefertigt. „Innerhalb kürzester Zeit – zwischen Zuschlag



Die Einrichtung der Allegretto Espresso bar wurde eigens angefertigt. Zwischen Auftragsvergabe und Eröffnung lagen nur zwei Monate

und Eröffnung lagen nur zwei Monate – mussten Materialbestellungen und Handwerker koordiniert werden. Also noch weit entfernt vom ‚dolce far niente‘,“ schmunzelt Struckl. Die Gäste können zwischen neun Kaffeeklassikern wählen, wie Cappuccino, Melange, Verlängerter und Espresso. Zubereitet und serviert werden sie von sieben Dussmann-Mitarbeiterinnen, die eingehend von einem Barista geschult wurden. Die Betriebsleiterin ist selbst Barista. Für das „dolce“ sorgen italienische Süßspeisen, zudem gibt es kalte und warme Snacks für den kleinen Hunger.

... und gesunde Snacks

Wir setzen unsere „Lokaltour“ gleich nebenan im Dussmann Deli fort, das seinem Leitspruch „Jeden Tag natürlich köstlich“ alle Ehre macht. Die Auswahl reicht von frischen Salaten über belegte Baguettes, Sandwiches, Suppen und feine



Fleischgerichte bis hin zu Desserts – alle Gerichte auch zum Mitnehmen. Dazu gibt es eine große Vielfalt an frisch gepressten Obst- und Gemüsesäften. „Dussmann Service setzt auf Qualität – und der Erfolg gibt uns Recht, wir sind Marktführer in der Gemeinschaftsverpflegung in Kärnten“, erklärt Struckl. „Auch im Dussmann Deli setzen wir unseren Qualitätsanspruch konsequent um. Wir begleiten die Menschen mit gesunden, leichten Mahlzeiten durch ihren Tag. Frische, regionale und beste Zutaten sind dabei selbstverständlich. Das Fleisch stammt zum Beispiel vom Kärntner Traditionsunternehmen Frierss, das seinen Prosciutto sogar nach Italien liefert. Die Milchprodukte kommen ausschließlich von der ‚Kärntner Milch‘ und sind zum Großteil in Bio-Qualität verfügbar“, so Struckl weiter.

Bleibt zu hoffen, dass bald weitere Espresso bars und Dussmann Delis in Österreich eröffnen – an „dolce far niente“ finden bestimmt viele Gefallen. ■

KONTAKT

Allegretto Espresso bar und Dussmann Deli
Feschnigstraße 11 / Im Gelände des Klinikums Klagenfurt
9020 Klagenfurt am Wörthersee
www.dussmandeli.at

ÖFFNUNGSZEITEN

Allegretto Espresso bar: Montag bis Sonntag 7:00 bis 19:00 Uhr
Dussmann Deli: Montag bis Sonntag 6:15 bis 17:00 Uhr

