



Florian Kerl (31) ist der Küchenchef im Kochwerk Elbe. Er war in die Entwicklung des Projekts und in die Entscheidungsprozesse von Anfang an voll integriert







# UND MITTAGS IN DIE ELBE!

Mehr Service, mehr Frische, mehr Qualität: Das Kochwerk Elbe auf dem Hamburger Otto Campus ist nach Umbau und Neueröffnung der Place-to-be. Hier zeigen Küchenchef Florian Kerl und sein Team, was moderne Betriebsrestaurants heute auszeichnet

**B**is vor kurzem war das *Kochwerk Elbe* eine ganz normale Kantine. Eine von insgesamt fünf auf dem Otto Campus in Hamburg-Bramfeld und schon etwas in die Jahre gekommen. Seit Mitte Oktober ist das anders. Nach dem Komplettumbau und der Wiedereröffnung mit einem neuen, zukunftsweisenden Verpflegungskonzept ist das *Kochwerk Elbe* das gastronomische Leuchtturmprojekt 2017 auf dem Otto Campus. Es zeigt, wohin die Reise in der Betriebsgastronomie des Versandhandelsunternehmens geht. Das Ziel heißt mehr Service, mehr Frische, mehr Qualität. Es war bereits für den Umbau der Bonprix-Kantine vor drei Jahren gesetzt und zog sich in Folge wie ein roter Faden auch durch die Konzeption des neuen *Bistro Forum* im Haupteingangsbereich (Eröffnung November 2016) sowie des *Bistro Boulevard* auf dem Freigelände (Eröffnung März 2017).

„Das Wohlbefinden der Mitarbeiter in der Otto Group steht im Vordergrund“, erläutert Niels Mester, Leiter *Kochwerk*, die neue Strategie. „Wir wollen ihre Pausen und Regenerationsphasen so angenehm wie möglich gestalten, damit sie gut erholt und mit neuer Power zurück an ihren Arbeitsplatz gehen.“ Im neuen *Kochwerk Elbe* gelingt das durch eine ganze

Reihe guter Ideen, die aus der *Elbe* eine echte „Wohlfühlkantine“ machen.

Im Eingangsbereich des Betriebsrestaurants nimmt eine freundliche Gastgeberin aus dem *Kochwerk*-Team die Gäste in Empfang und hilft bei der ersten Orientierung. Wer die „alte“ *Elbe* kannte, staunt jetzt in der „neuen“ *Elbe* über das großzügige, einladende Ambiente und die innovative Aufteilung der Restaurant- und Produktionsflächen. Der nun in mehrere Einzelbereiche gegliederte Gastraum gibt ganz nach persönlichem Befinden Gelegenheit zu Kommunikation oder Rückzug. Sprich: Der Gast



Gruppenbild mit Damen: Das farbenfrohe Outfit des Teams im Kochwerk Elbe passt perfekt zur neuen Innenarchitektur

FOTOS: KOCHWERK (3); SABINE ROMEIS FÜR CHEFS! (4)





Die Frontcooking-Points im Kochwerk Elbe sind übersichtlich und transparent aufgebaut, damit der Gast nachvollziehen kann, wie sein Essen entsteht

## Fresh & Tasty

### Vegetarisch:

Taboulé mit Skyr-Honig-Dip und in Panko gebackenem Ziegenkäse 4,50 €

### Daily:

Barbecue-Beef mit Relish vom Holsteiner Cox, geschmortem Romana und buntem Kartoffelstampf 6,50 €

## The Original

### Klassiker:

Ebly-Pfanne mit Kürbis, Rosenkohl, Äpfeln und Schnittlauchsoße 2,20 €

### Suppe:

Suppe von Süßmais und Jaipur-Curry mit kleinem Garnelen-Avocado-Saté  
 klein 1,80 €  
 groß 2,80 €

## Grill & Green

### Grill:

Black Salmon Burger mit Gurken-Relish, Sprossen und Sesamkartoffeln mit Wasabi-Mayo 6,40 €

### Green:

Salatbüfett per 100 g 0,95 €

### Dazu:

5 Falafel-Bällchen 2,00 €  
 Maishähnchenbrust mit Basilikumhaut 3,00 €

## Pasta

0,95 €

**Angebot:** Hirschravioli mit Cranberrys und mariniertem Rapunzel 4,90 €

## Pizza

**mit:** gedörrten Tomatenrispen zweierlei Pesto, Rucola und Parmesan 5,50 €

## Salat

### Daily:

Bunter Salat im Weckglas 1,50 €



„Die Gäste sollen nach der Mittagspause gut erholt und mit neuer Power zurück an ihren Arbeitsplatz gehen.“

Niels Mester, Leiter Kochwerk powered by Otto



kann zum Essen an langen Community Tables oder an kleinen Tischen Platz nehmen bzw. sich in Nischen zurückziehen.

Über das kulinarische Angebot informiert gleich im Eingangsbereich ein großflächiges Bildschirmsystem. Darauf sind alle Gerichte des Tages mit appetitanregenden Fotos, Beschreibungen und Allergenen aufgeführt. Für Orientierung sorgen Oberbegriffe wie *Grill & Green*, *Fresh & Tasty*, *The Original*, *Pasta & Pizza*, nach denen denn auch die Frontcooking-Points unterteilt sind.

„Unsere Idee war es, quasi neun Mini-Restaurants mit speziellen Angeboten zu schaffen, in denen wir jeden Tag frisch kochen“, erklärt Florian Kerl, der Küchenchef im *Kochwerk Elbe*. Erlebnis für den Gast und Transparenz werden dabei groß geschrieben: „Wir haben so geplant, dass wir möglichst viel Kochaktion vor dem Gast haben“, sagt Florian Kerl. „Er soll sehen, wie sein Essen entsteht.“ So kann er zum Beispiel mitverfolgen, wie seine Pizza aus frischem Teig mit professionellem Equipment in Form gebracht, phantasievoll belegt und in den Ofen geschoben wird, wie der Koch die frische Pasta mit besten Zutaten veredelt oder wie im Wok an der *Fresh & Tasty-Station* das Dal-Curry mit grünen Bohnen, Kichererbsen und lila Kohl entsteht.

Neben Transparenz ist Wiedererkennung wichtig. Vom Grill im Bereich *Grill & Green* gibt es beispielsweise montags immer eine Bur-

ger-Variante und donnerstags immer ein Steakgericht. „Wir sorgen einerseits täglich für Abwechslung im Angebot, um die Gäste stets neu zu überraschen“, erläutert Florian Kerl. „Andererseits achten wir auf Kontinuität. Eine Mitarbeiterin, die z.B. vegan essen will, weiß, dass es mittwochs in der *Elbe* bei *Fresh & Tasty* immer ein warmes veganes Gericht gibt.“

Noch ein Novum: Das *Kochwerk Elbe* hat keinen zentralen Kassenbereich mehr. Dafür steht nun an jedem Frontcooking-Point, der von einem Team aus Koch und Küchenhilfe betrieben wird, eine Kasse. Während der Koch das Essen anrichtet, kann der Gast bereits seine Karte auflegen und bezahlen. „In der klassischen Kantine





steht der Gast oft dreimal an“, erläutert Niels Mester den Schritt. „Zuerst, um sein Essen zu bekommen, dann, um zu bezahlen, und schließlich, um einen Sitzplatz zu ergattern. Diesen Prozess, der von der wertvollen Mittagspause viel zu viel Zeit wegnimmt, wollten wir für unsere Gäste so kurz wie möglich gestalten.“

Qualität wird im *Kochwerk Elbe* in allen Bereichen groß geschrieben. Der Speiseplan ist für sechs Wochen angelegt und wird dann an die neue Saison angepasst. Die Philosophie von Florian Kerl und seinem Team sieht vor, so frisch wie möglich zu kochen. „Wir kaufen gute Rohwaren ein und bereiten sie mit hoher Handwerklichkeit zu.“ Dies schließt nicht aus, dass dort, wo es Sinn macht, auch Convenience-Produkte zum Einsatz kommen. „Doch was wir auf keinen Fall mehr verarbeiten, sind Dinge wie vorpanierte TK-Schnitzel“, stellt Niels Mester klar. Er war vor seinem Wechsel zum *Kochwerk* 20 Jahre im Hamburger *Hotel Vier Jahreszeiten* tätig, zuletzt als Küchendirektor, und zwei Jahre für Sodexo in der *Europäischen Zentralbank* in Frankfurt. Für die Zukunft wünscht er sich Produzenten vor den Toren Hamburgs, die das *Kochwerk powered by Otto* exklusiv beliefern. Schon



heute spielen regionale Produkte und ein nachhaltiger Einkauf eine wichtige Rolle.

Die Identifikation des Teams mit dem neuen *Elbe*-Konzept ist sehr hoch: Küchenchef Florian Kerl, der 2013 aus der Gastronomie zum *Kochwerk* kam und zuletzt die Catering-Produktion verantwortete, war rund ein Jahr in die Entwicklung eingebunden. Zum Projektteam gehörten auch Niels Mester und Jan-Peter Knopps, Leiter *Kochwerk*Stab. „Es war spannend, dieses Objekt von Anfang an zu begleiten und alle Entscheidungen mittreffen zu können“, sagt Florian Kerl. „Gemeinsam mit der Projektleitung und der Innenarchitektin haben wir als Team das Bestmögliche erreicht.“

Aktuell ist das Interesse am neuen *Kochwerk Elbe* und der Ansturm in der Mittags-

Die verschiedenen Sitzbereiche im *Kochwerk Elbe* bieten sowohl Möglichkeit zur Kommunikation als auch zum Rückzug, um einfach in Ruhe zu essen

zeit groß: Täglich werden bis 1 500 Essen ausgegeben. Künftig sollen sich die Zahlen aber auf zirka 1 100 Mittagessen einpendeln. Ein Großteil der Vorbereitung für den nächsten Tag erfolgt nachmittags in der Hauptküche. Dazu wird aktuell ein Zwei-Schicht-System eingeführt: Die Frühschicht arbeitet von 6 bis 14.30 Uhr, die Spätschicht von 10 bis 18 Uhr. „Mit diesen Arbeitszeiten

und weitgehend freien Wochenenden sind wir insbesondere auch für Mitarbeiter aus der Gastronomie ein attraktiver Arbeitgeber“, freut sich Florian Kerl.

Das *Elbe*-Team hat 19 Köpfe. Sechs Mitarbeiter, darunter vier Köche, wurden neu eingestellt. Dabei war nicht nur die fachliche Qualifikation ausschlaggebend, sondern auch die Persönlichkeit. Schließlich steht das Team in ständigem Gastkontakt. „Wir haben im Vorfeld intensiv geschult, um Berührungspunkte abzubauen“, sagt Florian Kerl. „Die Mitarbeiter sollen Souveränität und Enthusiasmus entwickeln und Spaß haben, an dem was sie tun. Das schafft Qualität und gute Stimmung, die sich automatisch auch auf die Gäste überträgt.“

Sabine Romeis