Die Wirtschaftsfachzeitschrift für professionelle Gemeinschaftsgastronomie D 7682 E

gv-praxis

BUSINESS · CARE · EDUCATION 7-8/2018

www.food-service.de

Business
Konzeptstart bei Otto-Group

Interview
Neue Spitze bei Hofmann Menü

Technik
Top-Ranking der Hersteller

Feinstes Kochwerk

Die Otto-Betriebsgastronomie vollzieht derzeit einen radikalen Wandel. Neues kulinarisches Aushängeschild des Hamburger Traditionshauses ist das Restaurant „Kochwerk Elbe“ – eine stylische Wohlfühloase mit kulinarischer Top-Performance.

Zusammen sind wir besser als jeder Einzelne“, sagt Niels Mester mit Nachdruck. Er ist keine One-Man-Show, hat sein Kochwerk-Team immer im Blick. Seit knapp zwei Jahren leitet der gebürtige Bremer die Gastronomie beim Hamburger Handelsunternehmen Otto. Im Vergleich zu vielen Mitbewerbern hat der Handelskonzern den Sprung in die Neuzeit erfolgreich gemeistert. Im Dezember füllen zum letzten Mal die dicken Otto-Kataloge die Briefkästen der Republik. Danach ist Schluss! Nach 68 Jahren stellen die Hamburger den dicken Wälzer ein – für immer. Eine Ära geht zu Ende. Online und mobil lauten die Zauberworte dieser Zeit – nicht nur im Versandhandel. Auch die Otto-Betriebsgastronomie vollzieht einen radikalen Wandel und passt sich den neuen Arbeitswelten und Anforderungen der jungen Mitarbeiter an. Doch Digital

Fotos: Otto

Restaurant Kochwerk Elbe

Neueröffnung	Herbst 2017
Investition	4 Mio. €, davon 850.000 € für Küchentechnik
Fläche	1.850 qm
Küchenleiter	Florian Kerl
Öffnungszeiten	11.30 bis 14 Uhr
Mitarbeiter	17 Küche, 6 Spülkräfte
Sitzplätze | Essen	730 | bis zu 1.500
Durchschnittsbon	4,13 €
Planung	Reissner und Frank
Ausstattung	Ubert (Küche)

ist nur eine neue Facette, frisch und fleischlos lauten die beiden anderen. Eigens dafür wurde Niels Mester als neuer Kapitän an Bord geholt. Kennzeichen: quietschrote Turnschuhe und Jeans, gepaart mit viel Energie. Als ehemaliger Küchendirektor des renommierten Hamburger Hotels Vier Jahreszeiten und in Diensten Sodexos als kulinarischer Dirigent und Entwickler der Betriebsgastronomie im neu gebauten Tower der Europäischen Zentralbank in Frankfurt am Main weiß er, was eine trendiges, hochwertiges Angebot auszeichnet. Doch wie erfindet man die Gastronomie neu – ohne Mitarbeiter und Gäste vor den Kopf zu stoßen? Durchaus eine Herausforderung, wie Mester weiß. Auf dem Otto-Campus in Hamburg-Bramfeld arbeiten rund 6.000 Menschen – Junge und Alte, Heimatverwurzelte und Kosmopoliten. So bunt das Publikum, so vielfältig die Ansprüche an das Essen. „Wir wollen die Vielfalt gastronomisch widerspiegeln“, sagt Mester. Wohl deshalb fährt jedes der drei Betriebsrestaurants auf dem Campus sein eigenes Konzept. Das jüngst komplett sanierte Betriebsrestaurant „Kochwerk Elbe“ steht Pate für den Aufbruch in eine kreative Konzeptkultur, die sich locker mit Fast-Casual-Formaten wie Vapiano und L’Osteria messen kann.

Neun Restaurants unter einem Dach.

Für vertrauliche Gespräche: die Box im Betriebsrestaurant.

Aryzta Food Solutions – Kleine Helden

Es sind oft die kleinen Dinge im Leben, die am Ende den Unterschied ausmachen. Genau so sind es auch diese kleinen Leckereien, die Ihr Angebot zu einem Festschmaus machen. Die Mini Schinken Käse Croissants von Aryzta Food Solutions sind solche Buffet-Helden. Klein, zartblättrig und kräftig im Geschmack. Fürs Frühstück am Morgen, fürs Buffet am Abend oder einfach für die wohlverdien-te Pause zwischendurch. Die Frage ist nur: eins, zwei oder drei oder …?

Mit rund 800 Produkten und 90 Mitarbeitern im Außendienst bietet Aryzta Food Solutions Qualität, Vielfalt und besten Service.

ARYZTA Food Solutions
SERVING INSPIRATION

Aryzta Food Solutions GmbH
Konrad-Goldmann-Straße 5b | 79100 Freiburg
Telefon: +49 (0) 761 7049 10
E-mail: afs.kontakt@aryzta.com
www.aryztafoodsolutions.de

Hiestand
OFENFRISCHE – UNSER HANDWERK
coup de pates
TRADITION & INNOVATION
Otis Spunkmeyer
Seattle's Best Coffee

Ein Augen- und Gaumenschmaus: das Speisenangebot.

Allerdings mit einem deutlich breiteren kulinarischen und anspruchsvolleren Repertoire, um die bis zu 1.500 Gäste täglich aufs Neue zu begeistern. Dafür bürgt unter anderem ein saisonaler 6-Wochen-Speisenplan, der in jeder der vier Jahreszeiten komplett anders aussieht. Saisonale Frische ist Trumpf. Rekordverdächtige 4.000 Rezepturen enthält das Warenwirtschaftssystem, aus dem die Köche auf dem gesamten Campus schöpfen können – angefangen von Snack-Offerten wie Chiabatta-Brötchen über Dressings und Suppen bis hin zu veganen Kreationen ist alles dabei. Jede Woche kämen 20 weitere Rezepturen hinzu, erläutert Mester, der sich über die entfachte Kreativität seiner Köche freut. „In der Elbe haben wir neun kleine Restaurants mit insgesamt 730 Sitzplätzen unter einem Dach“, beschreibt der 45-Jährige das Raumkonzept. Sie tragen Namen wie North, Garden und Piazza und ermöglichen es den Gästen, sich an einem fixen Punkt im mittäglichen Gedränge zielsicher zu verabreden. Unterschiedliche Holzstühle, -hocker, -tische und -bänke prägen die „kleinen Restaurants“ und verleihen jedem eine individuelle Atmosphäre und Funktionalität. Während die Piazza italienisches Flair versprüht, erfüllt die „Box“ alle Anforderungen für ein vertrauliches Mittagsmeeting. Die Zone „Confeatery“ (Conference + Eatery“) dient außerhalb der Öffnungszeiten als zusätzlicher Raum für Besprechungen und Workshops: Für Präsentationen steht ein 98-Zoll-Monitor bereit, die Rückseiten der mobilen Sitz-Cubes fungieren als Whiteboards. Und wer alleine in die Elbe pilgert, kann im „Lunch to connect“ Platz nehmen. Dahinter verbirgt sich ein zehn Meter langer, opulenter Holztisch mit Barhockern, an dem man ungezwungen mit seinem Nachbarn ins Gespräch kommt. Die im monumentalen Tisch eingelassenen kleinen Kräuterbeete mit Zitronenmelisse erfrischen die Augen und ersetzen die häufig eingestaubte Blumendeko früherer Tage. Ein viel frequentierter Ort, wie Mester weiß.

Saisonale Frische steht im Fokus.

Unter seiner Regie wurde das Food-Angebot auf dem gesamten Campus neu komponiert. „In der Elbe gab es früher täglich Currywurst.“ Die gebe es zwar heute immer noch, aber eben nicht täglich. Stattdessen hat der versierte Gastronomiechef den Anteil an vegetarischen und veganen Offerten deutlich nach oben geschraubt – mit einer Top-Resonanz. Aber wer mag beim israelischen Nationalgericht „Schakschuka“ mit Kichererbsen oder der Spezialität „Tabloulé mit Skyr-Honig-Dip“, kombiniert mit in Panko gebackenem Ziegenkäse, widerstehen? Für die Nichtinsider: Panko ist die japanische Variante von Paniermehl, die aus Brotkrumen hergestellt wird. Bei einem solch exquisiten Angebot greifen selbst Fleischliebhaber beherzt zu. Der Speisenplan trägt die Handschrift der Sterne-Gastronomie. Anfangs waren die Bedenken von Betriebsrat und Küchencrew groß, ob ein solches Angebot seine Fans findet, erinnert er sich. Diese Zeiten sind vorbei. Im Gegenteil: Die fleischfreie Küche inspiriert die Köche für neue Kreationen. Doch die Otto-Gastronomie hat weit mehr zu bieten. Um die Aufmerksamkeit der Gäste ringen in der Elbe vier verschiedene Food-Counter mit verschiedenen Konzepten – von Veggie über Italienisch bis hin zu Traditionell und Fleischig. „An allen Stationen bereiten wir die Speisen frisch zu.“ Die Gäste sollen sehen,

Anteil vegetarischer Angebote nach oben geschraubt.

Elbe-Food-Linien

Fresh & Tasty
- Marokkanisches Ofengemüse mit Bulgur und Mandelmilchsauce (4,50 €)
- Beef Brisket mit Barbecue-Sauce, Paprika-Mais-Gemüse und Knoblauch-Cheddar-Brot (6,50 €)

The Original
- Hamburger Labskaus mit Spiegelei und Gewürzgurke (2,20 €)
- Süßkartoffelcreme mit Cashew-Kernen (2,80 € | 1,50 € klein)

Grill & Green
- Hähnchenknacker mit fruchtiger Currysauce & Rustic Fries (4,30€)
- Auswahl Salate (100 g | 0,95 €)

Pasta & Pizza
- Pizza mit Prosciutto und Steinchampignons (5,50 €)
- Tomaten-Tagliarini mit Dörtomaten, Romanastreifen und Mozzarella-Kugeln (4,90 €)

Standard: die frische Zubereitung der Speisen vor den Augen der Gäste.

wie ihr Mahl entsteht. So brät Koch Max am „Fresh & Tasty"-Counter gerade im Wok das marokkanische Gemüse an, was schließlich angerichtet mit Bulgur und Mandelmilch in einer formschönen Schale den hungrigen Gast erreicht. Um Handwerk und

Koch-Handwerk soll sichtbar werden.

Natürlichkeit in Zutaten und Zubereitung nach außen zu transportieren, werden viele Gemüsesorten nicht mehr geschält. Für Mester ein kleiner Baustein mit großer Außenwirkung im Frischekonzept. Ob Möhren oder Frühkartoffeln – sie muten mit Schale einfach natürlicher an. Der Convenience-Grad wurde radikal gesenkt, soweit es der Workflow zulässt. Dies gilt besonders für Fleisch. „Vorpanierte Schnitzel kommen bei uns nicht mehr auf den Teller", unterstreicht Elbe-

Gastronomiechef Niels Mester.

Küchenchef Florian Kerl. Er lebt das neue Konzept mit seinem 17-köpfigen Küchenteam in all seinen Facetten. Lieber schneidet er feine Stücke vom „Beef Brisket" frisch ab, eine im Barbecue-Smoker bei Niedrigtemperatur im heißen Rauch gegarte Rinderbrust. Kostenpunkt: 6,50 Euro. Preissensible Gäste werden am Counter „The Original" fündig. Dort tischt das Kochwerk-Team regionale Klassiker auf zum Preis von 2,20 Euro. Auf der Karte stehen im täglichen Wechsel Lokalmatadore wie Hamburger Labs-

An den Eingängen zeigen große Bildschirme die Speisen des Tages mit Foto.

kaus mit Spiegelei und Gewürzgurke oder Grünkohl mit Kochwurst. Dabei fällt auf: Bei jedem Gericht wurde immer um einen Höchstgrad an Frische gerungen, auf jedes kleinste Detail geachtet, von Rohstoff-Auswahl über Zubereitung hin zur Inszenierung. Besonderen Wert hat Mester auf die Geschirr-Auswahl gelegt, jeder Counter hat passend zu den Speisen sein eigenes Geschirr – von der farbigen Bowl über den Pizza-Teller bis hin zum formschönen, geschwungenen Salatteller.

„Bei Pizza setzen wir auf Tiefkühl-Teigrohlinge“, erläutert der Gastronomiechef. Diese werden bei Kaltgärung innerhalb von 24 Stunden aufgetaut und schließlich in einer Pizzapresse bei einer ausgetüftelten Temperatur von 151 Grad in Form gebracht. „Heute gibt es Pizza mit Prosciutto und Steinchampignons“, sagt Mester und deutet auf Christian, der gerade den Rohling belegt. Die Tomatensauce dafür stammt selbstverständlich aus eigener Produktion. Damit auch die Vegetarier regelmäßig auf ihre Kosten kommen, folgt auf die Pizza mit Schinken am nächsten Tag immer eine Veggie-Variante beispielsweise mit Feigen und Ziegenkäse. Rund 200 Pizzen gehen täglich über den Tresen. Ein Durchlaufofen sorgt für ständigen Nachschub, sodass alle 40 Sekunden eine knusprige Pizza frisch auf dem Teller landet. „In Stoßzeiten produzieren wir etwas vor“, erläutert Mester den Workflow, damit die Gäste staufrei ihre Pause genießen können. Jeder Counter ist deshalb auch autark mit Getränken und Kasse ausgestattet, damit es schnell geht. Doch wie trifft der Gast eine schnelle Wahl? Auch dafür hat man eine Lösung gefunden. An den Eingängen zur Elbe prangen große LED-Bildschirme mit den Menülinien des Tages inklusive top Bilder. Der Gast sieht auf einen Blick, wie die einzelnen Menüs ausschauen und erfährt zudem, welche Allergene möglicherweise darin enthalten sind. Die Aufnahmen der einzelnen Speisen kommen nicht – wie man vermuten könnte – aus dem Food-Archiv, sondern werden täglich morgens um 9.30 Uhr in der Fotobox geschossen und via modernem Warenwirtschaftssystem automatisch auf die Monitore und in die Kochwerk-App eingespielt. Für Mester ein Muss, für das er gerne 4.000 Euro in eine hochwertige Ausstattung investiert hat.

Jeder Counter hat sein individuelles Geschirr.

Ein Hingucker: die Trinkwasser-Stationen im Betriebsrestaurant.

Ein Muss sind für ihn ebenfalls Trinkwasser-Stationen im Betriebsrestaurant, an denen sich die Gäste kostenlos bedienen können – ganz im Sinne des betrieblichen Gesundheitsmanagements. In der „Elbe“ avancieren sie zu schicken Hinguckern, die geradezu zum Wassertrinken einladen. Wer doch lieber Limo bevorzugt, kann sie am jeweiligen Counter erstehen und die leere Flasche auf dem Weg zum Tablett-Rückgabeband für einen guten Zweck an der PET-Station einwerfen. Das „gespendete“ Pfandgeld kommt einem sozialem Projekt zugute. Dem Zeitgeist entsprechend performt die Kochwerk-Küchencrew im Casual-Outfit. „Die Berufskleidung haben sich die Mitarbeiter entsprechend dem Corporate Design selbst ausgesucht.“ Denn nur wer sich als Mitarbeiter wohl- und wertgeschätzt fühlt, transportiert Freude und Leidenschaft zum Gast, ist Niels Mester überzeugt. Schließlich ist jeder Mitarbeiter ein Botschafter der neuen Gastronomiekultur. *Claudia Zilz*

Trinkwasser-Stationen im Restaurant.