



Selbst ist das Konzept



Mit dem Umzug der Süddeutschen Zeitung aus der traditionellen Innenstadtlage in den neu gebauten Süddeutsche Tower sollte die Verpflegung fremd vergeben werden. Mit dem eigens entworfenen Konzept Leonardi hat die hauseigene SV-Catering Service GmbH unter neuer Geschäftsführung aber jedes Catererangebot in den Schatten gestellt.

Viel wurde geschrieben über den Umzug der Süddeutschen Zeitung aus der altherwürdigen Sendlinger Straße in München in das östlich von München gelegene Gewerbegebiet in Zamdorf. Hier sollte der 150 m hohe Süddeutsche Tower entstehen. Ein jahrelanges Hin und Her ging aber

dem Bau voraus. 2004 entschieden dann die Münchner in einem Bürgerentscheid, dass kein Gebäude höher als die 100 m hohen Türme der Münchner Frauenkirche sein darf. Nach einer Umplanung auf 28 Stockwerke und einer Höhe von 99,95 m stand den Bauarbeiten dann nichts mehr im Wege.

Küchenchef Christoph Meier sorgt täglich für ein anspruchsvolles Speisenangebot.

Ende Oktober 2008 bezog die Redaktion endlich das Gebäude in der Hutschiner Straße. Direkt neben dem Druckzentrum gelegen arbeiten nun ca. 1.800 Mitarbeiter des Süddeutschen Verlages in dem neuen Haus.

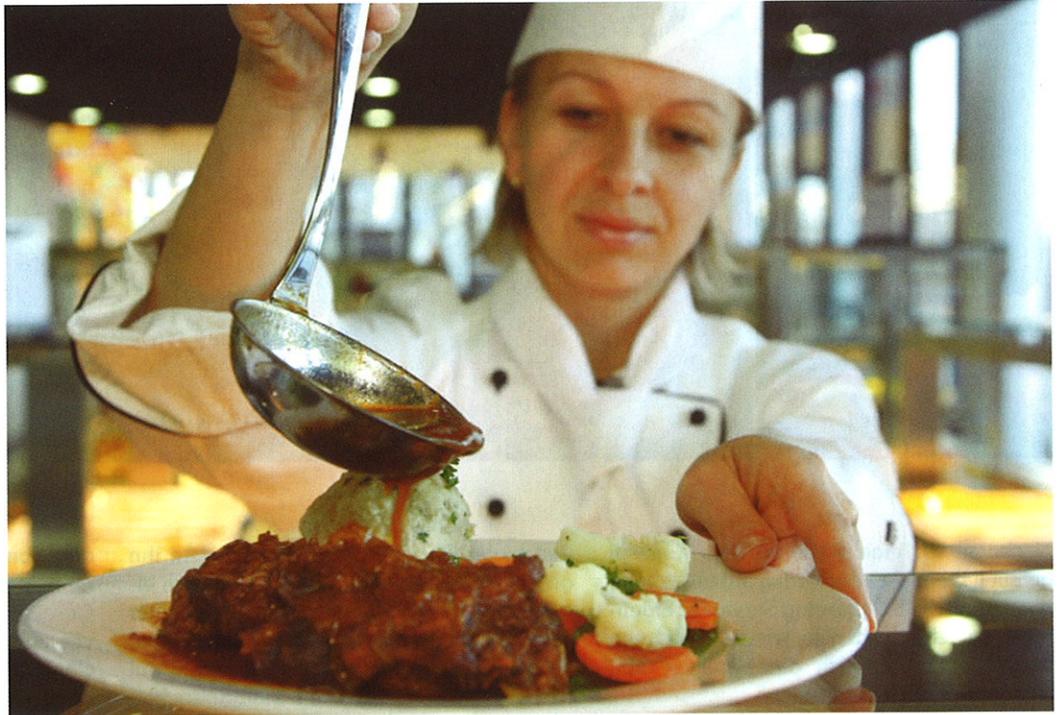
Viel Wehmut weckte bei den Mitarbeitern der Umzug in die selbst ernannte „Gewerbewüste“. Die vorige Innenstadtlage hatte den Vorteil, direkt am Puls des Stadtgeschehens zu sein. Mittags konnten die Mitarbeiter zwischen der lokalen Innentadtgastronomie oder dem hauseigenen Mitarbeiterrestaurant, der eigenen, ausgegliederten SV(Süddeutsche Verlag)-Catering Service unter dem damaligen Geschäftsführer Thomas Sommer, wählen.

Mit dem Umzug sollte plötzlich alles anders sein: Weit und breit ist im Gewerbegebiet keine Gastronomie in Sicht. Zugleich verabschiedete sich Thomas Sommer in den Ruhestand und hinterließ damit ein Planungsloch. Die Mitarbeiter waren nicht gerade begeistert von diesen Aussichten.

Caterer ungenügend

Um dieses Dilemma zu beseitigen beauftragte die Geschäftsführung des Süddeutschen Verlags Reisner & Frank, München, mit der Küchenplanung.

Der Cateringexperte Thomas Kisters, einer der drei Gesellschafter und Geschäftsführer von Reisner & Frank, blickt zurück: „Der Verlag hat sich im ersten Schritt mit dem Ausscheiden von Herrn Sommer entschieden, die Verpflegung an einen Caterer zu vergeben. Wir haben zusätzlich zur Planung den Auftrag erhalten, diese Ausschreibung zu machen.“ Schnell wurden die Entscheider

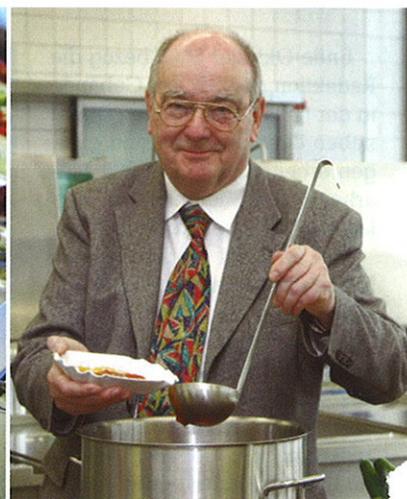


Kein Caterer konnte mit seinen Vorschlägen die hohen Ansprüche des Verlags erfüllen. Die Konsequenz war eine Eigenregielösung mit den bestehenden Mitarbeitern unter neuer Geschäftsführung – mit Erfolg.

aber auf den Boden der Tatsachen zurückgeholt, denn so manches Caterer-Hochglanzprospekt erwies sich bei näherem Hinsehen als unbefriedigend. „Die Gemeinschaftsverpflegung, die sich der Verlag vorgestellt hat, konnten die Caterer hinsichtlich Frische, Qualität und Personalaufwand nicht leisten. Sie konnten schlichtweg keine Führungskraft aufbringen, die den Betrieb eigenständig und gewinnorientiert geführt hätte.“ Der Verlag sei bereit gewesen, dafür Geld auszugeben und dem Caterer auch die Möglichkeit zu geben, Gewinn zu machen. Doch keiner hatte ein überzeugendes Konzept vorgelegt. Zudem lautete die Aufgabenstellung, so wenig Convenienceprodukte, Konservierungs- bzw. Zusatzstoffe wie möglich einzusetzen – eine Frischküche auf hohem Niveau sozusagen. Thomas Kisters hatte dafür eine Lösung parat: „Als unsere Auftraggeber immer nervöser wurden, da noch kein geeignetes Angebot abgegeben wurde, schlugen wir vor, die Personalführung zu übernehmen und die Eröffnungsphase zu leiten.



Team mit viel Erfahrung: Klaus Geimann, Thomas Kisters und Christoph Meier (vorne v.l.).



Nachdem wir eine Weile an dem Konzept gefeilt haben, kam der Verlag auf uns zu und bot uns an, die SV-Catering Service in Eigenregie zu leiten. So, wie wir es realisieren wollten, hatte es sich die Verlagsleitung letztendlich auch vorgestellt.“

Thomas Kisters besetzt nun in Doppelfunktion die Position des Geschäftsführers sowohl bei Reisner & Frank als auch bei SV-Catering Service.

Konsequent frisch

Direkt neben dem markanten Hochhausturm ist die neue Mitarbeitergastronomie in einem flacheren 25 m hohen Anbau untergebracht. Im Erdgeschoss ist die Caf bar mit einem  berauschend vielfältigen Angebot an belegten Brötchen, italienischen Toasts, Backspezialitten, Salaten, Joghurtvariationen oder auch Currywurst. Siebtrgermaschinen sorgen für Qualittskaffee, den man nur von anspruchsvollen Innenstadt-Cafés kennt. Wem knapp ein Euro für einen Espresso zu teuer ist, der kann sich den Kaffee für 50 Cent von einer Spezialittenmaschine holen, die direkt hinter der Bar platziert ist. Insgesamt 104 Plätze fasst die Cafeteria.

Gleich neben der Caf bar befindet sich der Treppenaufgang in das 1. Obergeschoss zum Gastraum. Er wurde in U-Form gebaut

und bietet Platz für 308 Tischgäste. An ihn grenzt der Free-Flow-Bereich, der durch eine separate Tür betreten werden kann. Hier zeigt sich die Breite des Angebots, das (man mag es kaum glauben) zum groten Teil frisch produziert ist. Fünf Hauptgerichte, eine Pizza bzw. eine andere Spezialität aus dem Ofen, zwei Suppen, eine Salat-, eine Gemüse- und eine Antipastibar sowie verschiedene Desserts und frisch gepresste Säfte stehen zur Auswahl. Jetzt, gut ein halbes Jahr nach dem Umzug, hat das Konzept

der „unerwarteten Betreiber“ Tischgäste und Vorstand restlos überzeugt. Neben Geschäftsführer Thomas Kisters ist das vor allem ein Verdienst des Küchenchefs Christoph Maier und des Betriebsleiters Klaus Geimann. Beide bringen Erfahrungen aus dem Eventcatering-Geschäft mit und haben zusammen mit dem SV-Küchenteam das Leonardi-Konzept überzeugend umgesetzt, das sich an der mediterranen Küche orientiert.

Ausgesuchte Händler

„Wir haben uns sehr viel Zeit bei der Suche nach den geeigneten Lieferanten gelassen“, erklärt Thomas Kisters. „Der grote Teil stammt aus der Region oder vermittelt regionale Authentizität. Bei den Nudeln von Agnesi sind wir mit einem Teil der Mitarbeiter extra nach Italien gefahren, um uns die Produktion anzuschauen.“ Das Konzept ist mit „Essen neu entdecken“ untertitelt und setzt auf Premium-Qualität sowie einen kurzfristig erstellten Speisenplan. Denn nur mit einem saisonal angepassten Angebot lässt sich dieser Qualitätsanspruch auch bezahlbar umsetzen. Die Preise reichen von 2,35   für Schokoladenravioli mit Orangenf llung und Vanillesauce bis zum Rinderlendensteak vom Grill mit Beilagen nach

Auf einen Blick

Süddeutscher Verlag SV-Hochhaus

Architekt: GKK+Architekten

Mitarbeiter: 1.850

Bauzeit: Januar 2006 bis Oktober 2008

Planung Mitarbeiterverpflegung:

Reisner & Frank, München (Mitglied im VdF, Berlin)

Sitzplätze: Mitarbeiterrestaurant 308, Cafeteria 104; Auenterrasse mit Biergarten geplant

Betreiber: SV-Catering Service

Geschäftsführer: Thomas Kisters

Betriebsleiter: Klaus Geimann

Essenszahl täglich: 1.200

Essensangebot: 5 Hauptgerichte (inkl. Grill/Wok), 1 Pizza,

2 Suppen, Vorspeisen, Salat- und Gem sebar; groes Zwischenverpflegungsangebot

Besonderheit: hochwertige mediterrane Frischküche mit Premiumlieferanten bei einer Preisspanne von 2 bis 12  

Wichtigste Ausstatter:

Ausgabetecken: Winkler Design, R ttingen

Objekteinrichtung: Lacher, Darmstadt

Gartechnik: MKN, Wolfenbüttel

Porzellan: Hepp/Rak, Birkenfeld

Spültechnik: Meiko, Offenburg

Speisenausgabetechnik: Servocuccina von Rieber, Reutlingen





Wahl für 11,90 €. Gerichte aus der Salat- bzw. Gemüsebar werden nach Gewicht abgerechnet. Der Durchschnittspreis liegt bei 4,40 € inkl. Getränk. Knapp 1.200 Essen werden täglich produziert, das schließt den hauseigenen Kindergarten, ein weiteres Mitarbeiterrestaurant in der Druckerei sowie den Konferenzservice im Haus mit ein.

Und wem es geschmeckt hat, der kann an eigens dafür eingerichteten Regalen die verwendeten Nudeln oder besondere Gewürzmischungen kaufen. „Um Leonardi den Gästen zu kommunizieren und zu zeigen, welchen Aufwand wir in die Auswahl unserer Produkte gelegt haben, ließen wir eine Produktfibel drucken. Hier sind ausgewählte Lieferanten aufgeführt. Zudem hat jeder Mitarbeiter von uns kurz vor dem Umzug ein Probierpaket mit Produkten aus dem zukünftigen Mitarbeiterrestaurant erhalten“, erzählt Thomas Kisters. Besser kann man für sich nicht Werbung machen als mit der Qualität der eigenen Leistung. Klar, dass man bei Reisner & Frank auch auf Synergieeffekte setzt. Hier in München zeigt das Geschäftsführer-Dreigestirn mit Klaus Reisner, Friedhelm Frank und Thomas Kisters, dass man Gemeinschaftsverpflegung nicht nur planen sondern auch in Eigenregie umsetzen und betreiben kann.

lon

Klaus Reisner (Mitte) freut sich über die erfolgreiche Umsetzung des Konzepts Leonardi, an dem er mit beteiligt war.

Die Küche ist bewusst klein gehalten. Der Anteil an vorgefertigten Produkten ist sehr gering.

Fotos: Loncaric

