



Sterneküche für alle



Die neue Zentrale von Vodafone Deutschland in Düsseldorf will nicht nur in Sachen Arbeitsplatzkonzept, sondern auch beim Catering Maßstäbe setzen. Rund 5.000 Mitarbeiter kommen in den Genuss von Frische und Vielfalt an fünf Themenpavillons, darunter auch der von Sternekoch Nelson Müller.



Schulküchen-Betreiber verlassen sich auf die robusten und effizienten Produkte von Cambro®

Vodafone Campus

Standort	Düsseldorf Heerd
Eröffnung	Mitte Dezember 2012
Mitarbeiter Standort	Rund 5.000
Beteiligungsquote	ca. 80 %
Caterer	Aramark
Partner	Nelson Müller
Executive Chief	Branislav Cucic
Betriebsteile	Mitarbeiterrestaurant, Espresso-Bar, Cafeteria, Snack-Shop, Sky-lounge-Restaurant (18. Etage)
Essen täglich	2.500 - 3.000 (Hauptgänge)
Öffnungszeiten	11.30-14.00 Uhr/ZV 7.00-17.00 Uhr
Konzept	5 Themenpavillons inkl. Kassen
Preisgefüge	2,93 € - 10,00 €
Durchschnitts-Bon	4,50 €
Planung	Reisner, Frank & Partner
Wichtige Ausstatter	Asskühl, Cambro, Elro, Flügel, Meiko, Rational, Winkler Design

Das Spielfeld für das Catering-geschäft hat beeindruckende Ausmaße: 1.200 qm Restaurant- und Thekenfläche mit 1.200 Sitzplätzen in unterschiedlicher Atmosphäre. Stolz 180 Meter misst die Entfernung der Magistralen vom ersten bis zum fünften Pavillon. Die Dimensionen im neuen Restaurant auf dem Vodafone Campus im Düsseldorfer Stadtteil Heerd setzen neue Maßstäbe. Premiere: Erstmals kocht ein namhafter Sternekoch in einer GV-Einrichtung regelmäßig live. Mindestens einmal im Monat steht Nelson Müller persönlich hinter dem nach ihm benannten nm-Pavillon und macht damit auch Werbung für sein Sterne-Restaurant Schote – eine echte Win-win-Situation. Aramark hat – mit einem Fünfjahres-Vertrag ausgestattet – in der neuen Top-Location eine anspruchsvolle, weil personalintensive Aufgabe übernommen. Die technisch perfekt ausgestatteten Pavillons (Stammbesetzung: 7 Mitarbeiter) sind in der Zeit von 11.30 bis 14.00 Uhr in der Lage, die chargenweise Produktion je nach Frequenz zu steuern. Die etwa 3.000 Gäste haben je Pavillon ein bis zwei Gerichte zur Auswahl, insgesamt acht verschiedene Angebote pro Tag. Die Pavillons arbeiten völlig autark, das heißt, sie haben neben ihren Hauptgerichten jeweils auch Suppen, Salate, Desserts, Getränke

Fresh green. Täglich hat der Gast die Möglichkeit an drei Countern vegetarisch zu essen.



Mit Cambro-Produkten können Schulküchen-Betreiber Zeit und Geld sparen und gleichzeitig das Risiko durch Lebensmittel verursachter Krankheiten reduzieren. Von der Lieferung der Speisen über Ihre Lagerung bis hin zum Servieren – Cambro bietet Lösungen für die anspruchsvolle Welt der Lebensmitteldienstleistungen.

Serviertabletts



Camshelving® Langlebige Regalsysteme und Lagerlösungen



Isolierter Transport Erweiterte Servicefunktionen



Camracks® Spülen, Lagern, Transportieren



Weitere Informationen erhalten Sie über die folgenden Kontaktdaten:

Presswerk Köngen GmbH
Tel: (49) 7022 90 100 - 0
cambrogermany@cambro.com

CAMBRO
Presswerk Köngen GmbH
A SUBSIDIARY OF CAMBRO MFG. CO.

www.cambro.com

INTERVIEW

„Unsere Essen kosten zwischen 6 und 8 Euro.“

Er gilt als Multitalent – Musiker, Fernsehkoch und Gastronom mit eigenem Sterne-Restaurant „Schote“ in Essen. Nelson Müller hat jetzt ein Engagement im Auftrag von Aramark übernommen. Sein Arbeitsplatz ist einmal monatlich ein nach seinen Initialen benannter „nm Pavillon“ im Mitarbeiter-Restaurant auf dem Vodafone Campus.

Wie kam es zu Ihrer Kooperation mit Aramark auf dem neuen Vodafone-Campus?

Nelson Müller: Ich wurde gefragt und mir wurde der Pavillon bei Vodafone als außergewöhnliches Projekt vorgestellt, bei dem einfach gute Produkte im Mittelpunkt stehen. Der Pavillon wird von Aramark gestellt, wir bilden die Marke. Unser Prinzip: Liebe zum Detail und Gastronomie auf höchstem Niveau in der Gemeinschaftsverpflegung.

Was fasziniert Sie daran, so viele Menschen auf einmal zu verpflegen?

Müller: Meine Einstellung ist: Was im Kleinen geht, muss auch im Großen gehen – man sollte beim Essen nie Abstriche machen. Es sei denn, man hat eine ausgesprochene Lust auf Fastfood. Wenn es aber um die tägliche Ernährung geht, dann müssen ein gewisses Niveau und eine gewisse Kontinuität vorhanden sein. Unser Körper sollte gut versorgt sein. Essen hat über die reine Nahrungsaufnahme auch die Aufgabe, zu emotionalisieren. Ich freue mich, die Möglichkeiten, die mir Vodafone bietet, zu nutzen, um die Leute über meine Menüs glücklich zu machen.

Und der Aufwand lohnt sich?

Müller: Allemal. Gerade im Betriebsrestaurant geht es darum, die Mitarbeiter zufrieden zu stellen, schließlich sind sie das Hauptkapital eines Unternehmens wie Vodafone. Essen wirkt sich positiv auf die Leistung aus, wer das erkennt, ist im Vorteil. Hier haben wir als gastronomischer Partner großen Einfluss.

Was bieten Sie den Gästen?

Müller: Es gibt jedes Mal einen anderen Hauptgang, wie heute den gratinierten Lachs auf Kartoffel-Kresse-Salat mit Wildkräutern, wahlweise dazu eine Wochen-Vorspeise und ein Wochen-Dessert. Der Hauptgang wird manchmal auch vegetarisch angeboten. Unsere Essen kosten zwischen 6 und 8 Euro.

Wie und wo entwickeln Sie die Menüs?

Müller: Das mache ich alles in meinem Büro. Meine sechs Aramark-Mitarbeiter und ich haben hier jeden Tag um die 200 Hauptgänge, dazu noch 50 bis 60 Vorspeisen und Nachtisch.

Da brauchen wir jede Minute – Entwicklung passiert außerhalb des Troubles.

Was essen die Gäste am liebsten?

Müller: Oft sind es die bodenständigen Speisen, zu denen gerne gegriffen wird. Eine Frikadelle zum Beispiel, etwas Heimatliches eben, das mögen die Gäste und solche Gerichte werden bei uns mit frischen, regionalen und teilweise auch biologischen Zutaten umgesetzt und entsprechend in Szene gesetzt.

Wie reagieren die Gäste auf Sie?

Müller: Wirklich sehr gut. Die kennen mich und freuen sich, wenn ich am Counter bin. Und es bleibt ab und an Zeit für ein Gespräch, das macht Spaß und ist für mich eine gute Rückmeldung. Es gibt aber auch Tage, an denen es stressig ist, dann ist der Ansturm extrem oder man hat nicht mit so vielen Gästen gerechnet. Das kommt auch vor und dann bin ich am flitzen.

Was würden Sie sagen, kann die Sternegastronomie von der GV lernen und umgekehrt?

Müller: Die Sterneküche kann von der GV Kalkulation und Logistik lernen, da gibt es Potenzial. Insgesamt bin ich aber der Meinung, dass man es nicht vergleichen kann – es sind unterschiedliche Welten. Die Sternegastronomie selber muss sonst nichts von der GV lernen, aber ein Koch, der auch mal in Betrieben gekocht hat, erweitert seinen Horizont, das ist wichtig. Man sammelt neue Erfahrungen. Im Betriebsrestaurant geht es darum, die Leute auf den Punkt zu überzeugen, dafür hat man nur wenige Minuten. In der Sternegastronomie kommen die Leute gezielt in mein Restaurant.

Könnten Sie sich vorstellen, Ihr Engagement in der GV weiter auszubauen?

Müller: Sicherlich, mein Engagement hat ja auch viel mit Supervising, Ideenfindung und Beratung zu tun, und ich gebe gerne mein Wissen und meine Erfahrung weiter.



Die Fragen stellte Myrna Apel

und Beilagen im Angebot – alles an einem Counter inklusive Kasse.

Folgende Food-Brands wurden entwickelt:

- mypizza (frisch belegte Pizza; 360 pro Tag)
- freshgreen (vegetarisch; 70 Prozent Frischware)

- trendfood (von Burger bis zu tran-

- mypasta (selbstgemachte Pasta; täglich 40 kg)

- nm-Pavillon (Fine Food, Preis zwischen 3,60 – 10,00 €) + dailyspecials – in die Pavillons integriert (ab 2,93 €; 700 – 800 Essen täglich)

Das Front Cooking geschieht fast ausschließlich im Blickbereich der Gäste. Jeder Pavillon ist als eigenes Profit Center gedacht, Wettbewerb untereinander ist willkommen, das gilt auch für die attraktive Warenpräsentation. Die enorme Vielfalt ist gleichzeitig die größte Herausforderung für Branislav



Cucic, den gastronomischen Leiter eines 80-köpfigen Teams, darunter 15 Köche. Der ehemalige Kofler-Manager, jetzt Executive Chief, muss pro Tag eine Tonne gekochte Ware über die Pavillons an die Frau und den Mann bringen – und das ohne allzu lange Wartezeiten. Entsprechend ist er immer mit allen Führungskräften per Funk vernetzt. Cucic: „Die Logistik von der Küche samt Lagerräumen im Untergeschoss über die beiden

Aufzüge sind das Nadelöhr.“ Umgerechnet werden je nach Wochentag zwischen 2.500 und 3.500 Hauptgänge verkauft, freitags sind es 500 weniger. Mit wenigen Ausnahmen wie Eintopf mit 400 kg Einlage oder Schmorbraten, die großchargenweise in der Hauptküche vorbereitet werden, wird alles innerhalb der Pavillons zubereitet. „Die Kunst ist, ein ausgewogenes Angebot zu offerieren, damit sich die Nachfrage möglichst gleich verteilt“,

weiß Cucic. Das gelingt am Müllerschen Counter noch nicht, hier liegen die Frequenzen zwischen 100 und 200 Essen (Ziel 300 – 400). Dirk Geyer, verantwortlich für Marketing bei Aramark, sieht das Konzept vor Ort als Evolution im Catering: „Nelson ist für uns alle eine Inspirationsquelle, der Versuch, mehr Qualität zu wagen, ist geglückt.“ Und sein Kollege Lukas Rohé, Leitung Produktentwicklung, ergänzt: „Wir wollen mit dem Nel-

Hell und lichtdurchflutet – moderne Coffee-Bar im Eingangsbereich.



ELRO Grossküchen GmbH Industriering Ost 31 47906 Kempen Tel. 02152-205 59 91 E-Mail: verkauf@elro-d.de www.elro.ch

ELRO

Drei Gründe warum sich die Unternehmenszentrale der **Vodafone GmbH** für ELRO entschieden hat

ELRO PMS, Power Management System

Dank des ELRO PMS konnte beim Anschluss der Apparatechnik eine Reduktion des Anschlusswerts von 30% erreicht und somit auch die Kosten um diesen Wert reduziert werden. Das ermöglicht eine sehr hohe Energieeffizienz.



ELRO High-speed

Der ELRO High-speed (direkte Dampfeinspritzung durch externen Dampferzeuger) steigert die Produktivität um 65%. Er stellt die Produktionsleistung eines Kombidämpfers bereit – im Gegensatz zu herkömmlichen Geräten jedoch bereits in Sekundenschnelle und direkt in den Pfannen oder Kesseln.

ELRO HPC, High Pressure Cleaning

Dank ELRO HPC lassen sich die Apparate in Rekordzeit mittels Hochdruckreiniger reinigen. Möglich macht es der in Europa einmalige Schutz der Apparate gegen Feuchtigkeit mit der Schutzart IPX6 und IPX9k. HPC bringt somit unschlagbare Kostenvorteile.





Sitzplätze, so weit das Auge reicht. Modernes Design garantiert echte Blickpunkte.

son-Müller-Counter die Attraktivität steigern und unseren Anspruch Handwerkslichkeit, Frische und Regionalität untermauern. Maximale Erträge zu erzielen, steht bei diesem Counter nicht im Fokus.“ Hier gibt es – eine Premiere in der GV – tolle Fine-Dining-Qualität zu einem vernünftigen Preis. Mit dem ursprünglichen Küchenkonzept war das nicht machbar. „Geplant wurde zunächst mit einem Convenience-Anteil von 70 Prozent. Heute liegen wir bei 55 Prozent“, erinnert sich Jörg Ertel, Group Leader

Catering bei Vodafone. So werden inzwischen zum Beispiel die Nudeln selber produziert, die hauseigene Patisserie gilt als Visitenkarte für exklusive Desserts und frische Kuchen. Zum gehobenen Anspruch gehört auch die tägliche Anlieferung von Lebensmitteln ausschließlich aus einem Umkreis von 100 km. Wie sehr das umfassende Angebot auch das Preisverhalten verändert, zeigt sich an einer einzigen Kennziffer: Der Anteil am günstigen (subventionierten) Gericht, dem Daily Spe-

Von der Resonanz begeistert: Lukas Rohé, Dirk Geyer, Branislav Cucic und Jörg Ertel (v.l.).

cial (2,93 €), ist von 50 auf 40 Prozent gefallen. Gleichzeitig ist der Durchschnitts-Bon von 3,50 auf 4,50 € gestiegen. So groß die Vielfalt auch sein mag, so personalintensiv ist das Konzept. Pro Pavillon kommen sieben Mitarbeiter zum Einsatz. Auch der hohe Frischeanteil, am Fresh Green Counter sind es 70 Prozent, spricht für das Qualitätsbestreben. Botschaft: Vegetarisch ist im Kommen. Nach

WINKLERDESIGN

Alles außer gewöhnlich

Thekenanlagen | Großküchentechnik | Kleininventar | Eventsysteme | Schienenfahrzeuge

Vodafone Campus | Düsseldorf

WinklerDesign ist Hersteller und Lieferant für hochwertige Thekenanlagen, Großküchentechnik, Eventsysteme und gastronomische Einrichtungen für Schienenfahrzeuge.

Der Vertrieb von hochwertigem Kleininventar rundet unser Portfolio als Komplettanbieter ab.

Wir gratulieren der gv-praxis zum 40-jährigen Jubiläum

WINKLERDESIGN GmbH & Co. KG | Im Wasen 2 | D-97285 Röttingen
 Telefon +49 (0) 93 38 / 97 20-0 | Telefax +49 (0) 93 38 / 97 20-80
 office@winklerdesign.de

www.winklerdesign.de

„Unser Experiment mit Nelson ist geglückt.“

Lukas Rohé

vier Monaten ist die Schlangenbildung immer noch ein Problem, beobachtet Jörg Ertel. Sein Resumée: „Die Gästeresonanz ist überaus positiv, gelobt wird die Qualität des Essens und die Servicefreundlichkeit.“ Weitere Erkenntnis: Die Gäste sind durchaus bereit, für höhere Qualität auch mehr zu bezahlen.

Zum neuen Gastronomiekonzept auf dem Campus gehören auch Espresso-Bar, Cafeteria für die Zwischenverpflegung, Snack-Shop und im 18. Stock eine Skylounge, die als Event-Location den Gästen einen atemberaubenden Ausblick bietet. Das Skylounge-Restaurant, direkt neben dem Showroom platziert, darf auch mittags genutzt werden. Aramark betreibt diese Bereiche subventionsfrei auf eigenes Risiko, bezuschusst wird nur das Mittagessen. Insgesamt eine anspruchsvolle Aufgabe, die in dieser Dimension für Contract Caterer nicht alltäglich ist.

Smi