



Fotos: TecArena Plus

STADIONCATERING

Der FC Basel hat seinen kompletten Hospitality-Bereich umgebaut. Dabei entstand ein spannendes Foodkonzept.

Seite 16



FAHRZEUGAUSSTATTUNG

Fahrzeuge von Caterern müssen vielerlei Anforderungen erfüllen. Die Ausstattung sollte hygienisch und praktisch sein.

Seite 18

MOBILE KÜCHE

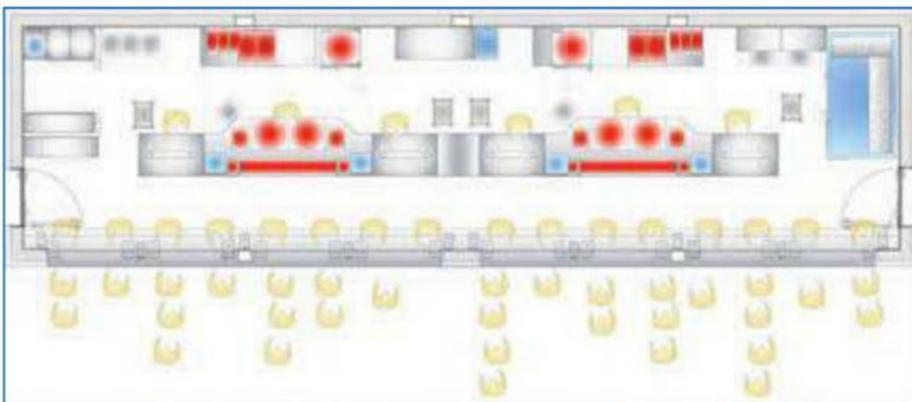
Streetfood-Konzepte liegen im Außer-Haus-Markt enorm im Trend. Besonders angesagt sind Veggie-Mobile und Foodtrucks.

Seite 19

BAYARENA LEVERKUSEN

Anpfiff in der Pause

Mit dem Umbau der BayArena erhielt die Stadiogastronomie neue Möglichkeiten durch schnelleres Kassieren und kurze Wartezeiten.



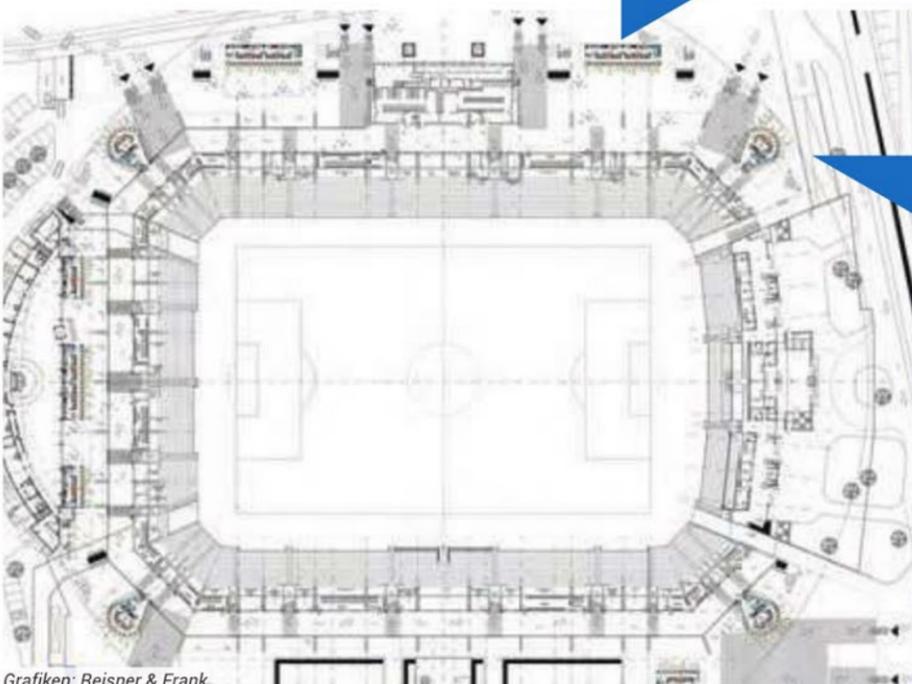
Mit dem Umbau der Erdgeschoßebene des Stadions verband der Bauherr, die TecArena-Plus GmbH, auch eine Verbesserung der Personenströme im Stadion. Bevor es an die Planung ging, sollte eine Studie Aufschluss darüber geben, wo Engpässe die Menschen im Stadion behinderten und Wartezeiten entstanden.

Die Flaschenhälse waren bald gefunden. Unter anderem befanden sich Kioske direkt neben den schmalen Aufgängen, die direkt ins Stadion führen. In den Nischen

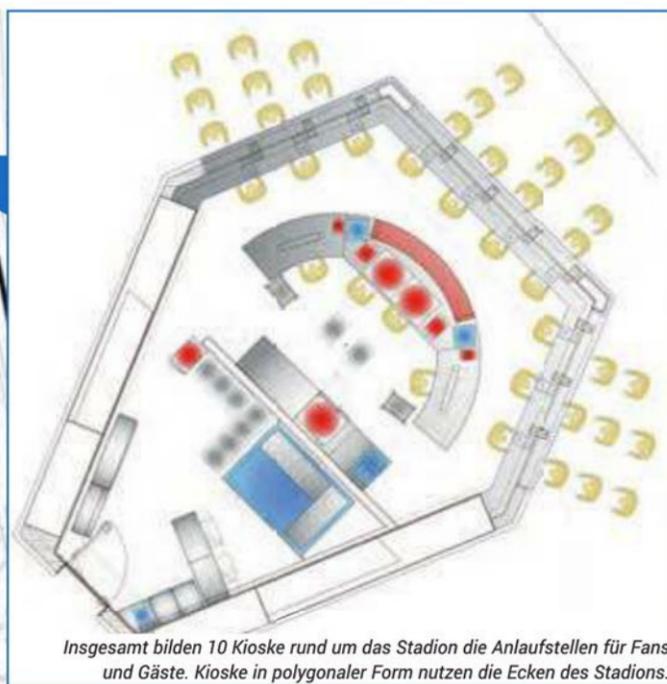
unter den Tribünen gelegen, waren diese Kioske sowohl in der Tiefe als auch in der Breite begrenzt. Die Ausgabe erfolgte nach Sorten getrennt: Hier nur Speisen, dort nur Getränke. Wer beides wollte, musste sich zweimal anstellen, was Behinderungen durch kreuz und quer laufende Wege verursachte. Hinzu kam, dass sich an den Kiosken nicht genügend Kassen unterbringen ließen. Die Schlangen stauten sich auch neben den Aufgängen und versperrten den Aufgang. Die Anstehzeiten für die Gäste waren also relativ lang

und konnten im schlimmsten Fall die gesamte Halbzeitpause dauern. Darüber hinaus gab es zu wenige WCs und Lagerflächen fehlten.

Umgekehrt blieb aber ein ganzer Teil der Fläche ungenutzt: Die gesamte Erdgeschoßebene innerhalb des Zauns unter den Tribünen war eine Freifläche und bot viel Platz. „Unsere Aufgabe war es, Platz für größere Kioske zu finden“, beschreibt Jörg Csanitz, Gesellschafter und Prokurist bei Reisner & Frank in Karlsruhe, das Anliegen. Das Planungsbüro berechnete, wie viele Kassen nötig seien, um ein zügiges Bedienen und Abkassieren an den Ausgabestellen zu ermöglichen – und legte darauf basierend die Anzahl der Anlaufstellen an den Kiosken fest.



Grafiken: Reisner & Frank



Insgesamt bilden 10 Kioske rund um das Stadion die Anlaufstellen für Fans und Gäste. Kioske in polygonaler Form nutzen die Ecken des Stadions.

Auf dem Reißbrett schoben sie die Kioske so weit nach außen in die Freiflächen hinein, dass die passenden Küchenmaße möglich wurden. Die anstehenden Menschen behinderten nun nicht mehr die ins Stadion hereinströmenden Personen, sodass auch vor Beginn des Spiels ein schneller Abverkauf möglich ist. Gleichzeitig wurden an den frei werdenden Flächen weitere Toiletten eingerichtet. Heute bestehen 9 Kioske im Fan- und einer im Gästebereich. Die großen Kioske enthalten nun 10 Ausgabestellen mit 10 Kassen. Seit Beginn der Saison 2015/16 sind alle gastronomischen Einrichtungen fertiggestellt. Die Ausführung erfolgte in der zweiten Halbzeit 2015/16 abschnittsweise.

DER NÄCHSTE BITTE!

Wurst und Pommes frites – das sind die Umsatzträger, wenn es um das Catering im Stadion geht. Das Ziel der neuen Verpflegungslogistik der BayArena ist es, in den Pausen möglichst viele Fans und Gäste damit auszustatten. Damit das schnell geht, enthalten die neuen Kioske eine innere und eine äußere Theke: Die Mitarbeiter hinter der inneren Theke braten und brühen Würste, frittieren Pommes und schenken Getränke ein, die sie nach vorne abstellen. Die Mitarbeiter an der Ausgabetheke nehmen die Order der Gäste entgegen und drehen sich dann, um die Speisen zusammenzustellen. Weil Würste, Pommes- und Getränkeausgabe abwechselnd angeordnet sind, haben sie es zu allen drei Angeboten nicht

weit. Im Sommer entnehmen sie auch Salate und Snacks den kleinen Kühlschränken direkt an der Ausgabe. Das Abkassieren erfolgt bargeldlos. Damit der Nachschub nicht ausgeht, stehen im Hintergrund zwei Heißluftdämpfer, die die bereits gebratenen Würste warm halten.

Steckbrief:

Bayer 04 Immobilien GmbH (Bauherr), TecArena-Plus GmbH (Betreiber Stadion), Bayer Gastronomie GmbH (Küche), Reisner & Frank GmbH (Großküchenfachplaner), HPP Architekten (Innenarchitekt), Planungsgesellschaft itg mbH (TGA-Planer), Ubert, Küchentechnik von Rational, Diamant CoolCompact, Manitowok, Ubert.
Anzahl Sitzplätze: 30.210
Anzahl Kioskäste: 28.000

Professionelles Catering. Professioneller Kühlausbau.



Hotline: 0800 - 53778637

Email: info@kerstner.de

Kerstner 
www.kerstner.de