

Betriebsgastronomie mit Verwöhn-Faktor

HOGAPAGE stellt Kantinen vor, die Gäste begeistern

Vorbei sind die Zeiten, in denen Kantinen lediglich die Mägen hungriger Mitarbeiter mit Einheitsbrei und Currywürsten füllten. Heute liegt die Messlatte hoch: Modernes Kantinenessen ist nicht nur Kalorienlieferant, sondern soll dazu beitragen, dass die Mitarbeiter motiviert, gesund und fit ihre Arbeit verrichten können. Der Genuss darf dabei nicht zu kurz kommen – schließlich konkurriert die Betriebsgastronomie auch immer mit den Angeboten auf der Straße. HOGAPAGE hat fünf Kantinen mit dem besonderen Etwas besucht.

Text: Daniela Müller





2

Gemeinsam am »Familientisch« bei Beiersdorf

Eine lange Tradition hat die Mitarbeiterverpflegung bei der Beiersdorf AG. Das Unternehmen betreibt heute an verschiedenen Standorten in Hamburg insgesamt sieben gastronomische Einrichtungen.

Als die Betriebsgastronomie im Jahr 1912 eröffnet wurde, stand dabei weniger der soziale Gedanken im Vordergrund, vielmehr wollte der damalige Inhaber des Unternehmens, Oscar Troplowitz, mit dieser Maßnahme verhindern, dass alle Mitarbeiter während der zweistündigen Mittagspause von 12 bis 14 Uhr an den heimischen Mittagstisch verschwanden. Sein Angebot: 30 Minuten Pause, dafür Mittagessen gratis. Im aufblühenden Geschäft war die Einführung der Mitarbeiterspeisung also vielmehr durch ökonomische Motive bestimmt – dem Personal sollte eine verkürzte Mittagspause schmackhaft gemacht werden.

Essen wie in einer Großfamilie

Auf eine Mittagsmahlzeit (fast) wie zu Hause am Esstisch musste die Belegschaft trotzdem nicht verzichten. »Schon seit den 30er-Jahren, vielleicht sogar schon früher, wird das Essen bei uns an runden Tischen serviert, wie bei einer Großfamilie«, erzählt der Leiter Catering & Event bei Beiersdorf, Johannes Heiss. »Die Gäste stellen sich in unserer sogenannten Service-Line an und werden der Reihe nach an die Tische ge-

führt.« Netter Nebeneffekt: Dabei kommt es schon mal vor, dass ein Werkspraktikant mit einem ganz hohen Tier aus der Chefetage zu Mittag speist – und das ist gewünscht so. Jeden Tag kann man auf diese Weise andere Kollegen kennenlernen und interessante Gespräche führen. Ist der Tisch mit sechs Personen voll besetzt, kommt eine Servicekraft und trägt Schüsseln und Platten auf. Jeder darf nehmen, was er möchte, auf Wunsch gibt es sogar Nachschlag. Der Nachtschlag für alle wartet derweil bereits auf dem Tisch.

Rund 1.200 Gäste nehmen täglich diesen besonderen Service und das damit verbundene Zwei-Gänge-Menü in Anspruch. Weitere 1.000 Beiersdorf-Mitarbeiter bedienen sich im SB-Bereich des Restaurants. Hier erwartet sie täglich eine große Auswahl an kalten und warmen Speisen mit einem hohen Anteil an vegetarischen und veganen Gerichten.

Ökotrophologin wirkt bei der Speiseplanung mit

Egal ob im Rahmen des Zwei-Gänge-Menüs oder in der Selbstbedienung – in

der Beiersdorf-Kantine sind die Qualitätsansprüche hoch: Die Speisen werden frisch zubereitet und immer wieder nachproduziert, sodass es nicht zu unnötig langen Standzeiten und Qualitätsverlusten kommt. Auf Geschmacksverstärker wird verzichtet, und bei Saucen, Suppen und Desserts kommen keine Convenience-Produkte zum Einsatz. Dass regionales Obst und Gemüse auf den Tisch kommt, ist für Johannes Heiss Ehrensache. Eine Ökotrophologin unterstützt das Küchenteam bei der Ausarbeitung der Speisepläne, um sicherzustellen, dass diese der Gesunderhaltung der Mitarbeiter dienen.

Besonders stolz ist Johannes Heiss auf die Leistung seiner Mannschaft: »Sie sind täglich mit so viel Engagement und Können bei der Sache, um ihren Kollegen und Kolleginnen ihre Mittagspause mit gesunden und frisch zubereiteten Mahlzeiten zu bereichern.« Das Feedback der Gäste sei durchweg positiv, betont er. »Und wenn die Kollegen zufrieden sind, gehen sie wieder motiviert an ihren Arbeitsplatz«, resümiert er zufrieden.



4

Betriebsrestaurant mit Sterneküche: Vodafone-Campus

High-Class-Betriebsgastronomie in Düsseldorf – ja, sogar eine Prise Sterneküche – erleben die Gäste des Betriebsrestaurants auf dem Gelände des 2012 eröffneten Vodafone-Campus in Düsseldorf.

Nicht nur seine Maße betreffend, beeindruckt das Mitarbeiterrestaurant: Wir sprechen immerhin über stolze 2.200 Quadratmeter Restaurant- und Thekenfläche, 1.200 Sitzplätze, zwischen 3,5 und 5 Tonnen gelieferte Waren (täglich) und mehr als 3.000 Gäste, die sich Tag für Tag an einem der fünf Food-Pavillons des Betriebsrestaurants verpflegen. Wer jedoch lieblose Massenabfertigung erwartet, hat weit gefehlt. Stattdessen zeigt der Betreiber, das Catering-Unternehmen Aramark, in der Rheinmetropole, wie hochwertig, individuell und abwechslungsreich Kantinenkost sein kann.

Ein Sternekoch ohne Starallüren

Mit Nelson Müller hat sich der Caterer zudem einen prominenten Sternekoch an Bord geholt – ein schönes Alleinstellungsmerkmal und ein wirksamer Publikumsmagnet. Denn Müller gab dem Projekt nicht nur seinen Namen, er hat für seine Food-Linie einen eigenen gebrandeten Pavillon, für den er gemeinsam mit dem Team von Aramark die Gerichte entwickelt – und in

dem er einmal im Monat sogar selbst kocht. Die Mitarbeiter und Gäste im Vodafone-Restaurant schätzen sehr, dass Müller ein echter »Star zum Anfassen« ist. »Eine solche Zusammenarbeit ist schon etwas ganz Besonderes. Wenn er da ist, schreibt er für die Gäste auch Autogramme, macht Selfies und signiert Bücher. Und wenn wir Gastkollegen aus anderen Betrieben zu Besuch haben, dann arbeitet er auch mal einen Tag mit ihnen«, schwärmt Christopher zur Kammer, Gastronomischer Leiter für Aramark auf dem Vodafone-Campus. Und fügt hinzu: »Für uns ist es auch ein tolles Kompliment, dass er als Sternekoch sich so sehr mit unserer Arbeit identifiziert.«

Eine Frage der Rahmenbedingungen

Zwar keine Sterneküche, dafür aber eine vielseitige Auswahl an Köstlichkeiten erwartet die Gäste auch an allen anderen Stationen des Campus-Restaurants. Sechs Hauptgerichte und ein Drei-Gänge-Menü (von Nelson Müller) stehen zur Auswahl, dazu diverse Desserts, Salate etc. Ob das Schweinefilet Wellington am trendfood-Counter, die mypizza- und mypasta-Angebote, der Salat aus der freshgreen-Linie oder der Eintopf im dailyspecial-Pavillon – egal, von welchem Gericht er spricht: Christopher zur Kammer bekennt sich klar zu hochwertiger Qualität, frischen, regionalen

(soweit möglich) Zutaten und gesundheitsbewusstem Genuss. Er und sein Team sind stolz darauf, täglich beweisen zu können, dass dieser hohe Anspruch auch für einer großen Contract-Caterer auf sehr hohem Niveau umsetzbar ist – vorausgesetzt, die Rahmenbedingungen stimmen. Beispielsweise genießen Christopher zur Kammer und sein Team viele Freiheiten bei der Gestaltung der Speisepläne und beim Einkauf

Pop-up-Restaurant mit Service

Und so hat der Verpflegungsleiter nicht nur viel Freude an den zahlreichen saisonalen und themenbezogenen Aktionen, die bundesweit auch in anderen Aramark-Restaurants stattfinden, er rief auch eine ganz eigene Linie, exklusiv für die Vodafone Betriebsgastronomie, ins Leben. Der Titel primetime lässt erahnen, um was es ihm geht: »Wir wollen nicht nur gut kochen, sondern wirklich auch High-Class-Speisen in einem edlen Ambiente anbieten. Wir sprechen hier über ein abgegrenztes Pop-up-Restaurant im Restaurant mit Service und besonderen Kreationen aus hochwertigeren Produkten.« Er verspricht ein tolles Esserlebnis für 11,99 Euro – kein Wunder, dass die primetime bei den Vodafone-Mitarbeitern prima ankommt. Damit der Reiz des Besonderen bleibt, findet die Aktion nur einmal im Quartal statt.