





"Vi"

Das Kürzel für die neue Viessmann-Betriebsgastronomie lautet "Vi" – die Realisierung ließ sich die Eigentümer-Familie rund zehn Millionen Euro kosten. Konzept, Bau und Invest haben Vorbildcharakter.

as neue Mitarbeiterrestaurant "Vi" ist kein Zufallsprodukt, sondern folgt den klaren Zielen und Wünschen der Auftraggeber. In die Planungen habe sich auch die Familie Viessmann intensiv eingebracht, verrät Sebastian Herrmann, Geschäftsführer von Reisner und Frank, dem beauftragten Ingenieurbüro für die Gastronomie. Insgesamt waren weite-

re sieben Planungsbüros unter Leitung der Firma RSE beteiligt. Welche Bedeutung der Neubau hat, beschreibt Co-CEO Maximilian Viessmann: "Es ist das neue Herzstück unseres Unternehmens." Und in der Tat befindet sich das 80 mal 30 Meter große, pavillonartige Gebäude mit etwa 2.400 Quadratmetern fast genau in der Mitte des Allendorfer Konzernsitzes.

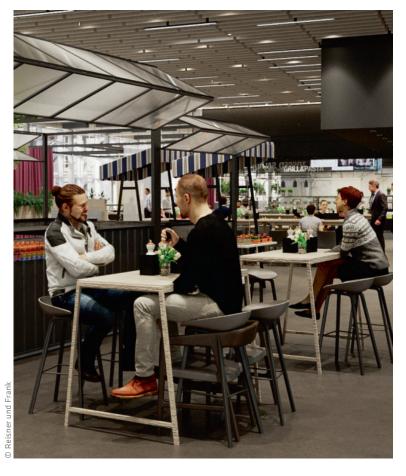
Entscheidung für Neubau.

Erweiterung der alten und mit 450 Sitzplätzen zu kleinen Kantine oder Neubau, das war die entscheidende Frage. Dass es dann zu der Millionen-Investition kam, ist auch ein Signal für die Bedeutung der Wertekultur im

Konzern in wirtschaftlich schwierigen Zeiten. Klar war, dass der Neubau den hohen Ansprüchen an ein attraktives Arbeitsumfeld mit multifunktionaler Nutzung gerecht werden sollte. Sebastian Herrmann: "Das Konzept will Mitarbeitern wie externen Kunden die neue Dienstleistungsqualität zugänglich machen, und zwar ganztägig." Dieses Qualitätsdenken sei durchaus als Mehrwert für das Unternehmen mit seinen 4.400 Mitarbeitern am Standort zu verstehen. Das gilt auch für den Gastbereich mit 750 Plätzen und rund 1.000 Essen am Tag. Das Ambiente hat Stil, ganz im Sinne eines emotionalen Schaufensters der Unternehmenswerte. Die Atmosphäre, so Jürgen Gaiser, Innenarchitekt und verantwortlicher Partner des Stuttgarter Architektur- und Designbüros Blocher Partners, reflektiere



Der moderne Restaurant-Neubau der Viessmann Group im Hauptwerk in Allendorf umfasst etwa 2.400 Quadratmeter.



Raumgestaltung und Interieur fördern den informellen Austausch.

die innovativen Unternehmenswerte und schaffe Esszimmer-Feeling durch fließende Bereiche. Die Zugänge sind barrierefrei. Den Innenarchitekten ist es gelungen, jedem Mitarbeiter ganztägig einen Ort zu bieten, den er auch als sogenannten Shared Space, also als Verlängerung seines Arbeitsplatzes nutzen kann. Neben abgerundeten

Sitzinseln und kleineren Tischgruppen werden mit ausziehbaren Tribünen verschiedene Raumszenarien erzeugt. Überhaupt gefällt die hohe Qualität des Interieurs. Ohne großen Aufwand entsteht bei Bedarf aus einem Gastraum ein Veranstaltungsraum für über 300 Personen mit großer Leinwand und Monitoren. Der

Bereich "Meet & Greet" lädt zu vertraulichen Gesprächen ein. Handys, Laptops und Tablet-PCs sind überall nutzbar. Die Grundidee: Mitarbeiter und Gäste sollen im "Vi"in Ruhe arbeiten, mit anderen Kollegen kommunizieren oder sich zu einem Kaffee an der ganztägig geöffneten Kaffeebar verabreden. Jürgen Gaiser nennt die



Viessmann "Vi"

Eröffnung	08 2020
	Allendorf (Eder)
	ra. 10 Mio. €
	Consortium Gastronomie 30 MA
	'
	5 Pavillons (One-stop)
Preise Menü	2,50 - 6,90 €
Sitzplätze	750 Terrasse 360
Stuhlumschlag	1-fach (126) 2,0-2,5 (500)
Mitarbeiter	4.400 am Standort
Essen/Tag	1.000
Flächenverteilung	Ausgabe 750 m² Gast 1.200
Öffnungszeiten	06.30 Uhr - 18.30 Uhr
Planung	Reisner und Frank
Innenarchitektur	Blocher Partners



Sebastian Herrmann, Reisner und Frank: "Die Gäste werden via App und Bildschirm am Gebäudeeingang informiert."



Die hohe Qualität des Interieurs verleiht dem Restaurantbesuch zusätzlichen Mehrwert.

Kaffeebar den Marktplatz. Hier ist zwangloses Get together erwünscht. Das gastronomische Konzept setzt auf Frische und Regionalität. Das Angebot ist vielfältig und hochwertig, gesund und nachhaltig. Dafür garantiert das rund 30 Mitarbeiter große Küchenund Service-Team von Consortium. Zum Standard gehört ein täglich wechselndes vegetarisches Gericht. Die Piz-

za kommt frisch aus dem Ofen. Sebastian Herrmann: "Zur besseren Orientierung und Vorauswahl der Speisen wurden die Ausgabepavillons mit den Titeln beschriftet." Am Counter "Home" gibt es deftige Hausmannskost aus der Region. Und wer es – noch – gesünder liebt, greift bei "Garden" zu frischen Smoothies oder zur Salatvielfalt. Das weitere Angebot: Live (Grill,

Wok), Baked (Gerichte aus dem Ofen wie Pizza, Aufläufe) und Modern (Foodtrends). Benedikt Siepe, F+B Manager: "So wie sich die Arbeit bei Viessmann in den letzten Jahren verändert hat, musste sich auch das Speisenangebot ändern. Uns war von Anfang an eine hohe Fertigungstiefe sehr wichtig."

Der Ausgabe-Bereich garantiert für den Caterer dank hoher Mobilität der Küchentechnik kurze Rüstzeiten. An jedem der fünf Pavillons wird der Gast mit einem "One stop" komplett bedient – inklusive Check out per Viessmann-Mitarbeiter-Karte. Standard sind portionierte Vorspeisen, Salate,

INTERVIEW

Neustart mit neuem Partner

Worin liegen die wichtigsten Veränderungen im Angebotskonzept zu früheren lahren?

Die wichtigsten Änderungen im Angebotskonzept sind der Wechsel auf eine frische Küche und der weitestgehende Verzicht auf Convenience. Darüber hinaus haben wir die Speisenausgabe von drei auf fünf täglich wechselnde Gerichte erweitert und bieten stets auch vollwertige vegetarische beziehungsweise vegane Gerichte an. Außerdem haben wir seit der Eröffnung des "Vi" ein Abendangebot für unsere Spätschicht mit ein bis zwei warmen Gerichten pro Tag. Und schließlich ist über die gesamte Öffnungszeit des Restaurants (6.30 bis 18.30 Uhr) unsere Kaffeebar "Hotspot" mit frischen Brötchen, Kuchen sowie Barista-Kaffee für

Gäste und Mitarbeiter geöffnet.

Was gab den Ausschlag für eine neue Ausschreibung bezüglich Caterer?

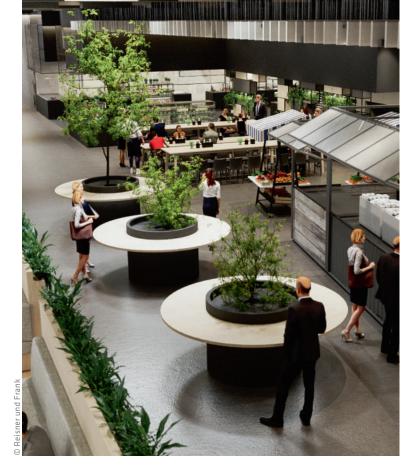
Mit unserem letzten Caterer haben wir knapp 30 Jahre lang zusammengearbeitet. Er ist quasi mit Viessmann gewachsen und war ein Teil der Viessmann Familie. Mit dem Bau unseres neuen Betriebsrestaurants aber wurden die Anforderungen an die Küche und den Service so hoch, dass wir uns dazu entschieden haben, eine Ausschreibung durchzuführen, an der sich unser bisheriger Caterer aus Altersgründen nicht mehr beteiligt hat.



Wir sprachen mit Benedikt Siepe, F+B Manager bei Viessmann, über das Projekt.

Welche Auswirkungen hat die Pandemie auf die Nachfrage aktuell?

Aufgrund der Covid-19-Krise hatten wir einen unfreiwillig ruhigen Start. Durch unsere gute IT-Infrastruktur war es den Kollegen der Verwaltung von Anfang an möglich, von zu Hause oder unterwegs zu arbeiten. Das Mittagsgeschäft liegt derzeit bei etwa 60 Prozent der früheren Auslastung – was, wenn man die Anzahl der Mitarbeiter vor Ort betrachtet, ein sehr guter und von uns so geplanter Wert ist.



Seit der Eröffnung des "Vi" gibt es ein Abendangebot für die Spätschicht mit ein bis zwei warmen Gerichten.



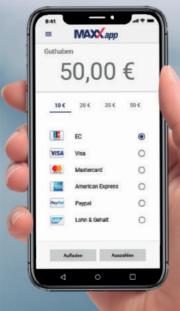
Grundprinzip hohe Fertigungstiefe: Die Speisen sollen frisch, ausgewogen und ohne Zusatzstoffe sein.

Desserts und Getränke. Langes Anstehen und erkalten von warmen Speisen wird vermieden. Alle Pavillons sind autark und je nach Nachfrage steuerbar. Der Gast informiert sich am Eingang über fünf große Monitore und entscheidet sich für ein Menü. Die subventionierten Menüs variieren zwischen 2,50 und 6,90 Euro. Planer Sebastian Herrmann: "Hier geht es um weit mehr als um reine Verpflegung." Alle Speisen werden in Bedienung angerichtet und an die Gäste ausgegeben. Somit können sich die Gäste keine Gerichte in Selbstbedienung zusammenstellen, sondern fertig angerichtete und vorportionierte oder vor den Augen angerichtete Speisen entgegennehmen. Dieses Servicelevel war bereits vor Covid-19 so geplant und führte nun in der Praxis zu keinen Systemumstellungen.

Ebenfalls Teil des Wohlfühl-Ambientes, das das renommierte Planungsbüro Blocher Partners geschaffen hat, ist die große Außenterrasse mit 360 Plätzen - mit Blick auf einen Teich und einen angelegten Kräutergarten. Innenarchitekt Jürgen Gaiser: "Die Bodenbeläge der jeweiligen Bereiche ziehen sich bis draußen und verlängern so den Raum ins Grüne. Eine Oase für einen Lunch in der Mittagssonne, ein gemütliches Afterwork oder informelle Meetings." So verwundert es nicht, wenn die Resonanz überaus positiv ist und das Konzept ankommt. Die Terrasse samt Restaurant, ja der komplette Bereich, ist ein Ort für lebendigen Austausch wie Erholung in anstrengenden Zeiten. Viessmann setzt hier ein Ausrufezeichen.

Burkart Schmid





MAXXapp

Die elektronische Geldbörse sicher im Griff – schnelle Verwaltung mit Ihrem Smartphone

Die smarte ePayment-App

- Die ideale Unterstützung in der Gemeinschaftsverpflegung
- Einfaches Bezahlen und Aufwerten via Smartphone
- Empfang und Verwaltung von elektronischen Bons
- Transparente Informationen über das Speisenangebot nebst Inhaltsstoffen
- Online-/Offline-Funktionen, lesen und erzeugen von manipulationssicheren QR-Codes
- Einfache Abrechnung Ihrer Besucher, egal ob Kostenstelle oder eCashpayment

Bargeldlose Zahlungssysteme für Business, Care & Education – komplett aus einer Hand!