

GV MANAGER

DAS MANAGEMENT-MAGAZIN
FÜR DIE GEMEINSCHAFTSGASTRONOMIE

- 08 MANAGER**
VALENTIN KOCH IM GESPRÄCH
- 16 KONZEPT**
WORKCAFÉ BEI TRUMA ALS BEST-
PRACTICE FÜR POST-CORONA
- 26 MANAGEMENT**
MITARBEITERBINDUNG
GEWINNT AN BEDEUTUNG



SEITE 10
DIE PREISTRÄGER

GV
TEAM des Jahres 2020



Arbeiten, wo gegessen wird

Bei Truma in Putzbrunn kommt dem im Juni 2020 neu eröffneten Betriebsrestaurant eine große Bedeutung zu, die mehr als nur Essen und Trinken und das Wohlergehen der Mitarbeitenden umfasst. Das macht bereits der Titel Workcafé deutlich.



Fotos/Visualisierungen: Reisner & Frank, Truma

Frühjahr 2019: Robert Strauß, kaufmännischer Geschäftsführer von Truma in Putzbrunn, befindet sich auf einer Learning Journey von Vitra im Silicon Valley, die Besuche bei Google und Co. inkludiert. „In dieser Zeit habe ich erlebt, welchen Aufwand die Amerikaner betreiben, um ihren Mitarbeitern das Optimum zu bieten“, berichtet er. „Sie müssen ihren Leuten viel offerieren, damit sie bleiben. Denn auch die Besten wechseln dort alle zwei Jahre ihren Job.“ Mitarbeitende ködern zu müssen, damit sie bleiben, sei nichts, das sich Robert Strauß wünscht; er räumt aber ein, dass man sich mit der Zeit mit der Frage beschäftige, wo man das eigene Unternehmen positionieren möchte.

„Die Erlebnisse im Silicon Valley waren ein wichtiger Input für die Konzeption unseres neuen Betriebsrestaurants. Ernährung ist mittlerweile ein wesentlicher Teil der Arbeitgebermarke, sie liegt in unserer Verantwortung als Unternehmen. Unser Ziel muss es sein, dass die Mitarbeitenden abends nach Hause kommen und dann nicht von einem schlechten Tag sprechen, sondern von einem guten Essen“, ist der kaufmännische Geschäftsführer überzeugt.

Von der Kantine zum Restaurant

Mit diesem Grundgedanken ging es in die Planung des neuen Betriebsrestaurants, die federführend durch Reisner & Frank übernommen wurde. Eine Frage, die gleich zu Beginn aufkam: Gelingt uns die Begeisterung der Mitarbeiter, wenn wir eine Betriebskantine mit einem „Wiener Schnitzel-Hendl-Pommes-Cordon Bleu-Angebot“ bleiben? „Deshalb haben wir uns von unserem ehemaligen Koch samt Küchenmannschaft getrennt“, blickt Robert Strauß zurück: „Es war uns wichtig, eine Art Erlebnisgastronomie mit Überraschungsmomenten zu realisieren.“

Der Besuch verschiedener Projekte von Reisner & Frank verschaffte einen Überblick über mögliche Betreiber und deren Dienstleistungen. Die Entscheidung fiel recht bald auf Consortium Gastronomie, denn „es braucht einen Betreiber, der die Story des Unternehmens mit begleitet und diese mit Leben füllt“, verdeutlicht Sebastian Herrmann, geschäftsführender Gesellschafter von Reisner & Frank.

Von Stunde null an

Durch die frühzeitige Einbindung des Gastronomiebetreibers war es möglich, dass er wesentliche Impulse mit einbringen konnte. So wurde die Thekenanlage z. B. so multifunktional wie möglich eingerichtet: Pizza und Pasta wechseln sich im Alltag dann ab.

Je einen Pizza- und Pastacounter nebeneinander zu planen, wurde ausgeschlossen, da ein wesentliches Ziel war, so viel Gastraum wie möglich zu erhalten: Dieser misst etwa 450 m² auf zwei Ebenen, während Ausgabe- und Küchenbereiche insgesamt etwa 140 m² ausmachen. „Schließlich ist der Gastraum auch der Raum, der nicht nur zum Essen und Trinken genutzt wird, sondern auch um sich ganztätig mit Kollegen zu treffen und zu arbeiten“, weiß Sebastian Herrmann. „Wir sprechen daher von einem Workcafé oder von einem Raum, der es ermöglicht, gemeinsam zu essen, zu arbeiten und sich auszutauschen“, betont Robert Strauß. Während also der eine Teil an Mitarbeitenden klassisch seine Mittagspause im Workcafé verbringt, trifft sich eine weitere Gruppe vor Ort, um Ideen an Whiteboards zu entwickeln und sich anschließend kulinarisch

„Homeoffice wird auch nach Corona Bestand haben, dann braucht es eine Plattform, für die es sich lohnt, ins Unternehmen zu kommen.“

Sebastian Herrmann
geschäftsführender
Gesellschafter,
Reisner & Frank



verwöhnen zu lassen. „Natürlich kommt ein Großteil der Belegschaft bislang lediglich zum Mittagessen ins Workcafé; rund ein Drittel der Gäste bleibt aktuell aber schon länger, um davor oder anschließend vor Ort noch zu arbeiten. Und wiederum andere kommen aktuell extra für das Mittagessen aus dem Homeoffice an unseren Standort“, weiß Robert Strauß.

Spielball der Kommunikation

Bislang findet das „richtige Leben ähnlich eines Marktplatzes“, wie es sich Robert Strauß bei der Planung des Workcafés vorgestellt hat, noch nicht statt – bedingt durch die geringere

AUF EINEN BLICK

Truma, Putzbrunn

Objekt: Workcafé Philipp's – ganztätig nutzbares Betriebsrestaurant mit New Work-Elementen

Neueröffnung: Juni 2020

Flächen: ca. 450 m² Gastraum, ca. 60 m² Speisenausgabe/ Vitalbar, ca. 25 m² Produktionsküche, ca. 55 m² restl. Back of the House

Betreiber: Consortium Gastronomie

Küchenleiter: Maurizio Demuro

Mitarbeiter: 6, davon 3 Köche, 1 Spüler, 1 Allrounder und 1 Mitarbeiter für Administratives

Speisenangebot: aktuell 2 Menüs, wenn die Auslastung steigt 3 (1 Fleisch-/Fischgericht, 1 Vegetarisches, 1 Besonderes wie Sushi), Vorspeisen und Desserts; Frühstücksangebot, Snacks an der Tagesbar; Getränke (Wasser, Kaffee, Tee) kostenfrei, außer Kaffeespezialitäten an der Espressobar

Essenszahlen: 180 Mittagessen (geplant: 300), aktuell sind etwa 30 % Mitarbeitende vor Ort; Öffnung für Externe geplant

Preise: 9 Euro Normalpreis/Menü, Subventionierung nach Einkommen gestaffelt: ab 2,50 (Azubis) bis zu 4,50 Euro (Mitarbeiter)

Ausgewählte Ausstatter

Aures/Cash Control (Kassensystem), Cuppone (Pizzaofen), Fellner Bodensysteme (Gastrosystemboden Küche), Kienle (Pastakoche), Knauf (Akustikdecke), Meiko (Spülmaschine), Nerrox (Speisenausgabe/Vitrine), Rational (Kombidämpfer), Reisner & Frank (Küchenfachplaner), Rieber (Grill, Wok), Sela (Pastamaschine)

Anzahl an Mitarbeitenden vor Ort. Was aber schon jetzt auffällt ist, dass sich die verschiedenen Abteilungen von Truma im Betriebsrestaurant mehr vermischen. „Mitarbeitende aus der Produktion sowie der Verwaltung nehmen gemeinsam an den Tischen im Workcafé Platz“, weiß Sebastian Herrmann. Etwas, das zuvor anders war. Alle Mitarbeitenden an einem Ort zusammenzubringen, war deshalb auch ein grundlegender Pfeiler innerhalb der Planung, weshalb im Design der Vitalbar z. B. auch Holzfasertafeln zum Einsatz kommen. „So besteht eine geringere Hemmschwelle bei den Produktionsmitarbeitenden, das Betriebscasino aufzusuchen“, erklärt der Planer.

Weitere Besonderheiten in der Gestaltung sind Elemente zur Verbesserung der Raumakustik: z. B. Teildecken, die akustisch wirksam sind, oder auch Mobiliar mit speziellen Stoffen. Sitznischen mit Whiteboards im Obergeschoss ermöglichen darüber hinaus das



Wandel im Speisenangebot: Getreu der neuen Verpflegungsphilosophie steht ein hoher Eigenfertigungsgrad im Fokus – Betreiber Consortium Gastronomie macht es möglich.

Arbeiten in Kleingruppen. „Die Gastronomie ist ein Spielball für Kommunikation geworden – Essen und Trinken bilden die Brücke“, sagt Sebastian Herrmann.

Transparenz wahren

Das Betriebsrestaurant befindet sich in einem gläsernen Gebäude, Baujahr 1994, mit Außenterrasse und Teich. „Fantastische Räumlichkeiten, die viel zu schade sind, um sie nur zur Mittagszeit zu nutzen“, betont Robert Strauß. „Unsere Inhaberin Renate Schimmer-Wottrich hat die Räumlichkeiten – ein Sozialgebäude, das nahtlos in unser Hochregallager übergeht – maßgeblich konzipiert. Für damalige Verhältnisse ein absolut revolutionärer Industriebau“, zeigt sich Robert Strauß begeistert. „Jetzt haben wir diese Geschichte weitergeschrieben: Die dritte Inhabergeneration, unser Geschäftsführer Alexander Wottrich, hat seine Ideen zu Innendesign und New Work eingebracht. Diese Kontinuität spiegelt sich auch in der Namensgebung wider: Das Betriebsrestaurant heißt Philipp's – nach unserem Firmengründer Philipp Kreis.“

Damit das Workcafé nicht nur aufgrund des neuen Speisenangebots ganztägig so einladend wie möglich wird, gab es während der Planung aber gerade wegen der Glasfassade das eine oder andere Hindernis zu bedenken. Denn „wie bekomme ich den Raum freundlich, auch wenn es draußen trüb ist?“, wirft Sebastian Herrmann ein. Bei Truma entschied man sich deshalb u. a. für viel Farbe: Rote und türkisfarbene Sitzmöbel, grüne Teppiche sowie knallig orangefarbene Elemente bringen optische Abwechslung.

Die Transparenz der Außenfassade wurde auch im Inneren aufgegriffen: Gäste erhalten z. B. einen Einblick in die kleine Loft-Kitchen, weitere Speisen werden direkt im Front-

cooking finalisiert. Während im Ausgabebereich die Ausstattung und Küchentechnik neu angeschafft wurde, finden sich in der Produktionsküche etwa 10 bis 20 Prozent thermische Bestandsgeräte, die erst vor wenigen Jahren gekauft wurden.

Frisch angerichtet

Kühlflächen für portionierte Salate und Desserts wurden im Ausgabebereich bewusst reduziert. „So müssen die Küchenmitarbeiter zwar häufiger nachbestücken, allerdings wird dadurch auch dauerhaft eine attraktive Speisenausgabe präsentiert und der Faktor Frische mehr transportiert“, verdeutlicht Sebastian Herrmann. Generell ist die Speisenausgabe als Non-Stop-System angelegt, d. h. Gäste erhalten alle relevanten Komponenten für ihr Mittagessen an einer Stelle, ob Vorspeise Hauptgang, Dessert oder Getränk – und auch die bargeldlose Bezahlung an SB-Kassen – auf reiner Vertrauensbasis – findet dort statt.

Selbstbedienung ist zudem kein Thema: „Das Auge isst schließlich mit – und das gelingt, indem das Personal die Teller für die Gäste ansprechend und auch nach Bedarf anrichtet“, betont Robert Strauß, der den Mehrwert eines ausgewogenen Speisenangebots als Wertschätzung für die Belegschaft sieht. Die Umstellung des Speisenangebots hin zu einer leichteren, ausgewogenen Ernährung sei nicht für alle Mitarbeitenden völlig problemlos gewesen. „Viele mögen gerne auch mal ein Wiener Schnitzel“, weiß er und räumt daher ein: „Das bieten wir weiterhin an, aber nicht mehr jeden siebten Arbeitstag, sondern vielleicht nur einmal im Monat.“

Zukunftsfähig ausgerichtet

Auch wenn das Philipp's nun ganztägig geöffnet ist und die Teams von Truma hier von

früh bis spät kulinarisch auch mit einem umfangreichen Frühstücksangebot sowie Snacks versorgt werden, ist Robert Strauß sich sicher, dass das Mittagessen stets Schwerpunkt des Verpflegungsangebots sein wird, das stark regional geprägt ist und für das so viele Komponenten wie möglich selbstgemacht werden. Überzeugt ist er aber auch davon, dass das neue Verpflegungskonzept zukunftsfähiger ist als das reine Mittagsangebot und dass das Betriebsrestaurant künftig mehr Gewichtung innerhalb des Unternehmens einnehmen wird. „Mit unserem neuen Workcafé können wir unseren Mitarbeitenden etwas zurückgeben und ihr Wohlbefinden steigern – insbesondere vor dem Hintergrund des so umfangreichen Changeprozesses, den wir bei Truma bereits vor einigen Jahren ins Rollen gebracht haben“, weiß der kaufmännische Geschäftsführer. Und auch Sebastian Herrmann von Reisner & Frank bestätigt dies: „Homeoffice wird auch nach Corona in vielen Unternehmen Bestand haben, dann braucht es für die Teams eine Plattform, für die es sich lohnt, ins Unternehmen zu kommen. Das Philipp's bei Truma ist ein super Beispiel dafür! Da alle Parteien während der Planung so gut Hand in Hand gearbeitet haben, kann sich das Ergebnis wirklich sehen lassen.“

Sarah Hercht

MEHR DAZU



„So frisch und handwerklich wie möglich“ ist das Motto des Gastronomiebetreibers Consortium Gastronomie. Mehr zum Speisenangebot im Workcafé und zur Verpflegungsphilosophie im Philipp's bei Truma verrät Alexander Hausherr, operativer Leiter, im exklusiven Online-Interview. www.gastroinfoportal.de/speisenangebot-im-philipp