



Joachim Grothus für blocher partners

V I E S S M A N N G R O U P

Melting Pot für Kreativität und Genuss

Ein Ort, um zu genießen, mit anderen Kollegen in den Austausch zu kommen oder einfach nur, um zur Ruhe zu kommen: Für die Mitarbeiter der Viessmann Group, einem der führenden Hersteller von Energiesystemen, haben die Innenarchitekten von blocher partners in Allendorf ein Restaurant gestaltet, das mehr ist als eine Kantine.

Co-Working, Shareness und Networking prägen längst unsere Arbeitswelt. Durch die zunehmende Bedeutung von Vernetzung, kommt auch der Kantine als Ort des Austausches und Aufeinandertreffens im Büroalltag eine neue Qualität zu. In entspannter Atmosphäre gemeinschaftlich Ideen zu entwickeln und kreatives Denken anzuregen, ist dort inzwischen genauso wichtig wie ein genussvoller Lunch, der gleichzeitig zum Ausdruck eines weitsichtigen, betrieblichen Gesundheitsmanagements wird. Den Mitarbeitern einen solchen Raum zu bieten, ist die Idee, die dem Neubau des Restaurants der Viessmann Group in deren Hauptwerk in Allendorf mit etwa 2400 Quadratmetern zugrunde liegt. Verantwortlich für die Innenarchitektur zeichnet das Stuttgarter Planungsbüro blocher partners. Die Küchenplanung wurde von Reisner und Frank realisiert.

Als emotionales Schaufenster der Unternehmenswerte präsentiert sich das Mitarbeiterrestaurant: Fließend die Bereiche, offen und gleichzeitig integriert, barrierefrei die Zugänge – ein Zeichen der Wertschätzung und Transparenz. Gleichwohl ist es den Innenarchitekten gelungen, verschiedene Bereiche mit circa 750 Sitzplätzen zu gestalten, die jedem

Mitarbeiter und seinen individuellen Bedürfnissen ganztägig einen Ort bieten, den er sowohl für einen Lunch oder eine kreative Pause aufsuchen, als auch als Shared Space und damit als Verlängerung seines Arbeitsplatzes nutzen kann.

So finden sich neben abgerundeten Sitzinseln und kleineren Tischgruppen, die zum klassischen Mittagessen im engeren Kollegenkreis einladen, auch Bereiche, die einen Business-Lunch ohne Ortswechsel kurzerhand in ein Meeting übergehen lassen. Hierfür können zum Beispiel Trennwände, Tafeln und Clip-Charts an der flexiblen Deckenschiene Multi-Lane abgehängt werden. Selbst für größere Veranstaltungen oder „State of the World“-Meetings wurde Raum geschaffen: Ausziehbare und flexible Tribünen ermöglichen verschiedene Raumszenarien.

Im Herzen des Restaurants: der sogenannte Marktplatz, eine Cafébar fürs zwanglose Get-Together oder die kleine Pause zwischendurch. Das fließende Moment der verschiedenen Bereiche setzt sich auf der Terrasse fort, die 360 Sitzplätze bietet. Die Bodenbeläge der jeweiligen Bereiche ziehen sich bis draußen und verlängern so den Raum wie selbstverständlich ins Grüne. Eine Oase für einen Lunch in der Mittagssonne, ein gemütliches Afterwork oder informelle Meetings.



Joachim Grothius für blocher partners (4)

Das kulinarische Angebot ist vielfältig und hochwertig, gesund und nachhaltig. Bereits am Eingang können sich die Gäste über fünf große Monitore über das aktuelle Angebot informieren und für ein Menü entscheiden. Reissner und Frank hat fünf Ausgabepavillons geplant, die autark und je nach

Nachfrage steuerbar sind, wurden für eine bessere Orientierung mit Titel beschriftet. So findet sich beim Pavillon „Home“ etwa deftige Hausmannskost aus der Region, Foodtrends gibt's bei „Modern“, frische Smoothies und eine Salatvielfalt bei „Garden“. Um lange Wartezeiten und Erkalten der Gerichte zu verhindern, werden die Speisen und Getränke vorportioniert. Die hohe Mobilität der Küchentechnik garantiert dem Caterer eine kurze Rüstzeit, an jedem Pavillon kann der Gast mit einem „One stop“ komplett bedient werden.

Dem Selbstverständnis Viessmanns als verantwortungsbewusster Hersteller von Klima- und Energielösungen folgend wurde bei der Wahl der Hersteller und Materialien besonderer Wert auf Nachhaltigkeit und Regionalität gelegt. Durch die hohe Qualität des Interiors ergibt sich eine Hochwertigkeit, die dem Restaurantbesuch zusätzlichen Mehrwert verleiht. Entstanden ist so ein Ort, der für lebendigen Austausch steht, Inspiration und Austausch ebenso ermöglicht wie den Erholungsmoment. ■

Steckbrief

Projektart:	Neubau eines Mitarbeiterrestaurants
Adresse:	Viessmannstraße 1, 35108 Allendorf (Eder)
Fläche:	inkl. Terrasse: 2.419 m ²
Eröffnung:	August 2020
Architektur:	RSE Planungsgesellschaft mbH
Innenarchitektur:	blocher partners
Küchenplanung:	Reissner und Frank GmbH
Bauherr:	Viessmann Werke GmbH & Co. KG

blocher partners/Reissner & Frank