



amhanginhotu\_axel\_springer



PAGE (2)



AXEL SPRINGER, NEUBAU BERLIN

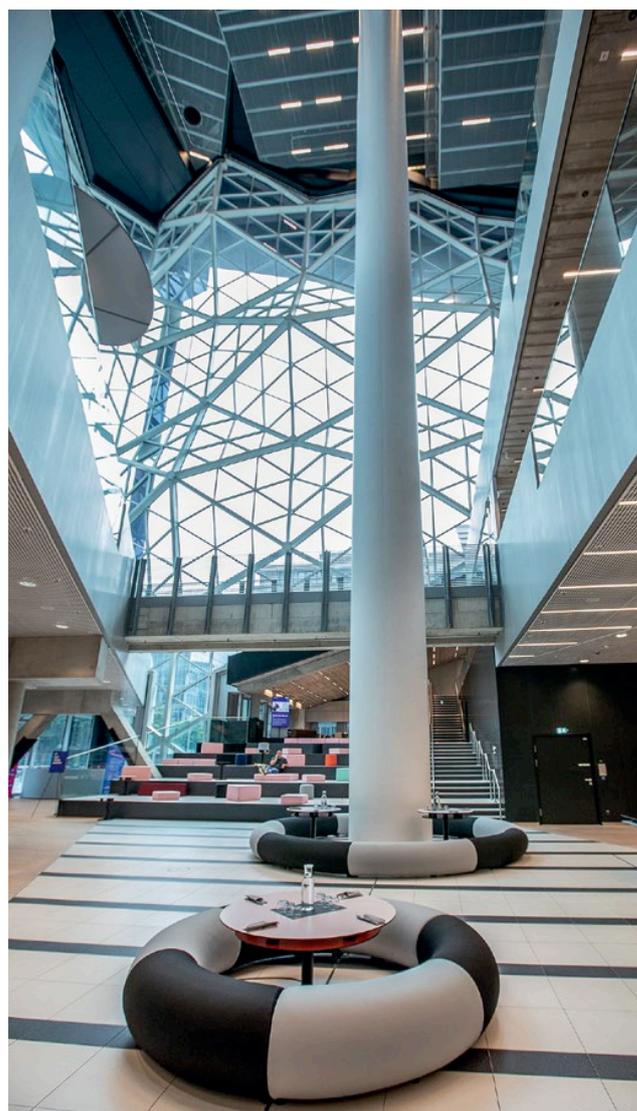
# Kulturbeschleuniger am Kiez

Im sensationellen Neubau der Axel-Springer-Gruppe in Berlin geht auch die Betriebsgastronomie neue Wege. Das zentrale Eingangsgeschoß steht als multifunktionale Fläche für flexible Gastro-Konzepte zur Verfügung.

Vor dem Hintergrund eines Medien- und Technologieunternehmens, das den Umbau seiner Arbeits- und Informationswelt ganzheitlich betreibt, kommt der Fläche im Erdgeschoß eine zentrale Rolle zu. Sie ist Magnet für Austausch und Kommunikation der mehr als 3.000 Menschen, die in diesem Haus in Verlagsabteilungen oder einer der Tochtergesellschaften arbeiten. Die Betriebsgastronomie spielt an diesem Ort eine wichtige, unterstützende Rolle. Dafür muss sie nicht aufdringlich sein. „Wenn man in das Gebäude zum ersten Mal reinkommt, denkt man, es gibt gar keine Gastronomie“, sagt Marco Roland, Leiter Gastronomie bei der „Pace Papparazzi Catering & Event GmbH“, der Catering-Tochter von Axel Springer. „Wir als Pace sehen uns als Unterstützer einer neuen Kultur des Miteinanders und des Austauschs“, sagt er.

Das gesamte Erdgeschoß ist zwar unterteilt, die Gestaltung mit Bodenflächen und Mobiliar lässt jedoch keine klaren Trennlinien entstehen, sodass jede Einheit in jede Richtung erweiterbar ist. Mittagstisch „Canteen“, „Deli“, „Café“, „Diner“, (Event-)„Kitchen“ und freie Eventfläche – die gastronomischen Einheiten auf dieser Fläche – fließen unmerklich ineinander, und auch die Gäste sind frei, die Sitzgelegenheiten nach individuellem Bedarf zu nutzen. „Es gibt hier nicht mehr den klassischen Sitzplatz im Restaurant“, sagt Sebastian Herrmann, der als Geschäftsführer des Planungs- und Beratungsbüros Reisner + Frank das gastronomische Konzept mitentwickelt hat. Jeder Tisch enthält in zweiter Ebene ein Laptopfach mit Stromanschluss. Morgens Single-Arbeitsplatz – mittags Kantine – nachmittags Meetingroom – abends Event – so etwa könnte das Logbuch einer Raumeinheit aussehen. Bis in die Abendstunden bietet die Fläche den Rahmen für Preisverleihungen und Events der Unternehmensmarken.

„Das Wunderschöne ist, dass sich diese gastronomischen Locations im Erdgeschoß untereinander bespielen lassen,“ sagt Herrmann. „Pace kann hier verschiedene Servicelevel anbieten,



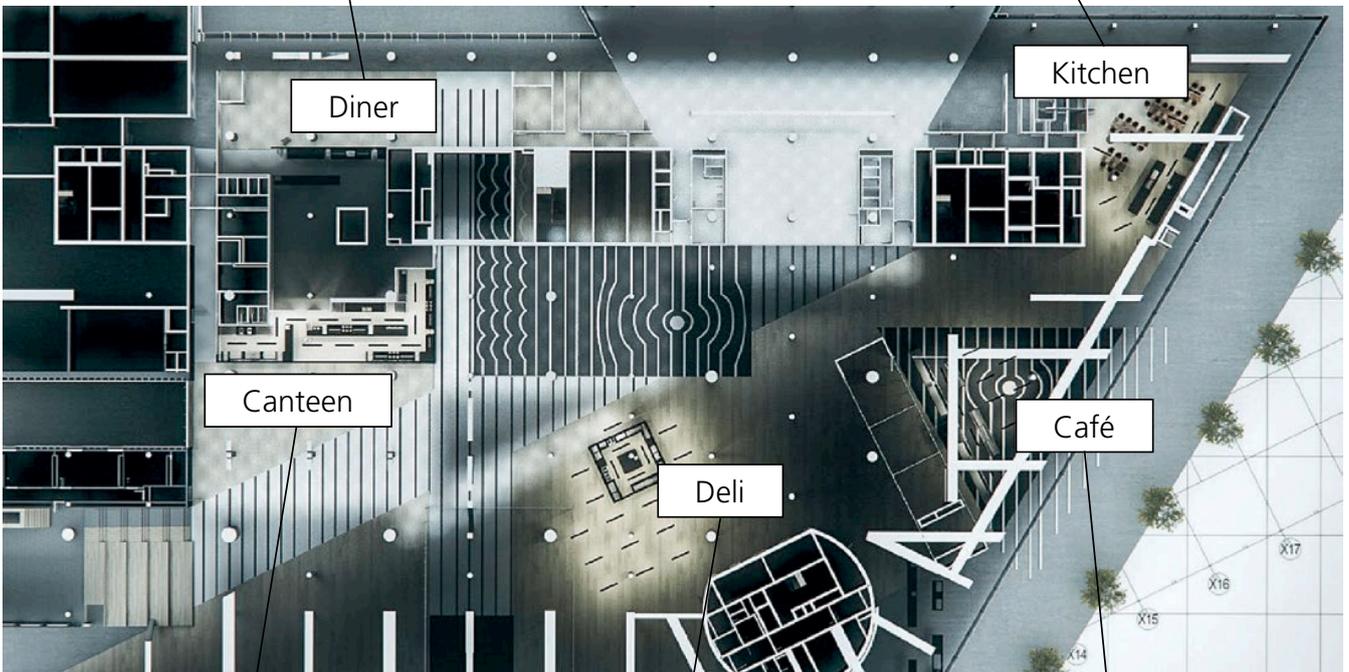
Das Gebäudeinnere ist durch miteinander verbundene Terrassen und ein 45 Meter hohes Atrium geprägt.



Etwas abgetrennt, lässt sich das „Diner“ auch für besondere Anlässe nutzen.

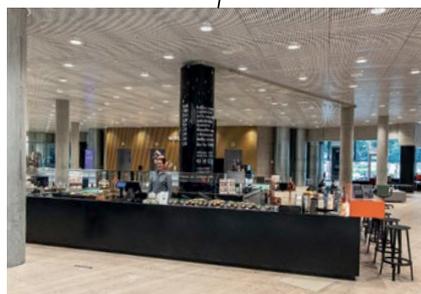


„Kitchen“ zum Kochen im Team, als Pop-up-Küche oder Eventfläche.



Reisner + Frank

Noch während der Ausgabezeit wird in zweiter Reihe für den nächsten Tag oder fürs Deli vorproduziert.



„Deli“ mit Take-away-Snacks und Kaffee in Selbstbedienung.

„Café“ mit Full Service.



Axel Springer (5)





PACE

Die Speisen werden frisch vor den Augen der Gäste zubereitet. Begrenztem Raum begegneten die Planer mit flexibler Nutzung der gastronomischen Einheiten.

Selbstbedienung ist genauso möglich, wie Service Light oder in Full Service mit Bestellen per Smartphone.“ Gerade weil die Zahl der Gäste im wöchentlichen Rhythmus und im Tagesverlauf schwankt und unterschiedliche Bedürfnisse von Seiten der Gäste bestünden, sei das ein ganz wichtiger Baustein in dem Konzept. Pace-Gastro-Chef Marco Roland nennt das den „roten Faden“ des gastronomischen Angebots. „Wenn man das Haus voll mit Menschen erlebt hat, sieht man, welchen Mehrwert das hat“, sagt er.

Die Idee, begrenzten Raumressourcen mit einer flexiblen Nutzung gastronomischer Einheiten zu begegnen, ist nicht neu.

In vielen Projekten der Gemeinschaftsgastronomie wird dieser Anspruch zunächst formuliert, erfährt im Laufe der Umsetzung jedoch mehr und mehr Ausdünnung – häufig aus Kostengründen, oft auch, weil Projektverantwortliche vermeintlich berechtigten Ansprüchen der Nutzer nachgeben. Im Neubau von Axel Springer gelang es, die ursprüngliche Konzeptidee beizubehalten. Dafür gebührt der Unternehmensleitung ebenso wie der Caterer-Tochter Pace und den Planern Respekt.

Beflügelt wird die flexible Raumnutzung durch eine hervorragende Akustik im gesamten Gebäude. Die Büroetagen sind in einem aufsehenerregenden Konzept aus der

**HOBART**

**HÖCHSTLEISTUNGEN**  
IN IHRER KÜCHE  
[www.hobart.de](http://www.hobart.de)

Zum Video!  
**Praxisbeispiel**  
**Leopoldina Krankenhaus**



Im Café wird vor Ort gebacken, der Gast wird am Tisch bedient.



Hand des Architekten Rem Koolhaas und seines Rotterdamer Planungsbüros OMA über ein lichtdurchflutetes Atrium bis hinunter ins Erdgeschoß verbunden. Weder aus diesen zehn Obergeschoßen, noch aus der Küche inklusive Spülküche, noch von den Menschen, die vom Eingang her in die Etagen streben, sind all zu viele störende Laute zu hören – und das obwohl die verbauten Materialien Glas und Beton leicht zu einer hallenden Geräuschkulisse hätten führen können.

### Raumwunder in der Küche

In direktem Umfeld weiterer Verlagsgebäude ist der Neubau Teil des Axel-Springer-Kiez. Gastronomisch funktioniert das Gebäude jedoch autark. Die Produktionsküche ist ins Erdgeschoß integriert, die Anlieferung und die Lagerräume in den beiden Untergeschoßen sind über eigene Aufzüge verbunden. Zur Mittagszeit ist der Küchenquader Teil des Geschehens. Noch während der Ausgabezeit wird in zweiter Reihe für den nächsten Tag oder fürs Deli vorproduziert – für alle Gäste sichtbar. „Das sieht von außen eher aus wie ein Workspace als wie eine Küche“, sagt Herrmann, „man sieht

Ein Vorzeige-Projekt von Pace befindet sich auf dem Dach des neuen Axel-Springer-Gebäudes: Die Rooftop-Bar „Rem“.

durch den ganzen Raum durch.“ Erst nach der Mittagszeit wird das Küchengeschehen mit fahrbaren Läden abgetrennt, deren unaufdringliche Ausführung technische Raffinesse birgt.

Für die Küche standen nur 150 m<sup>2</sup> Fläche inklusive Ausgabe zur Verfügung. „Normalerweise würden alleine die Ausgaben diese Fläche in Anspruch nehmen“, erklärt Herrmann. „Wir mussten kompakter denken und die Produktions- und Vorbereitungsbereiche mit den Ausgaben zusammenführen.“ Das Raumwunder gelang mit multifunktionaler Kochtechnik auf höchstem digitalen Stand, sowie durch die Mehrfachnutzung von Arbeitsflächen. Die insgesamt sieben Ausgabetheken an den Seiten des Küchenquaders sind Teil der Produktionsküche ohne jegliche Abtrennung.

Das Team von Pace schloss bei der Konzeption der Produktionsküche unliebsame Überraschungen von vornherein aus. Diverse Geräte- und Raumkonstellationen unterschiedlicher Anbieter wurden in Workshops und Menüsimulationen im Vorfeld getestet, bevor man sich für die endgültige Einrichtung der Küche entschied. Auf klassische Küchengeräte wie Kochkessel und Kipper wurde vollständig verzichtet – und auch auf die Fritteuse.

## Definierter Service

Stringent plante und definierte Pace den zum jeweiligen Angebot passenden Service. Zur Mittagszeit werden die Tische rund um die „Canteen“ eingedeckt, unter anderem werden Tablett dadurch überflüssig. Die Pace-Kollegen wissen genau, dass sie damit nicht zögern müssen, selbst wenn an einem Tisch noch gearbeitet wird. Umgekehrt traut sich der Mittagsgast an den Platz, selbst wenn nebenan noch ein paar Laptops offen stehen.

Zum Mittagessen in der „Canteen“ stellt Pace seinen Gästen übrigens gratis das Berliner Leitungswasser auf den Tisch.

## Steckbrief

<b>Neues Verlagsgebäude:</b>	Axel Springer SE
<b>Caterer:</b>	Pace Papparazzi Catering & Event GmbH
<b>Mitarbeiter im Gebäude:</b>	3.000 (5.000 am gesamten „Kiez“)
<b>Mitarbeiter Pace:</b>	80
<b>Fachplanung:</b>	Reisner + Frank
<b>Ausstatter Küche:</b>	Rational, MKN, Hobart, Halton, Barit, Cool Compact, Prisma

Marco Roland erkennt mehrere Effekte: „Wenn nicht noch ein Getränk dazu geordert werden muss, ist die Akzeptanz für den Menü-Preis viel größer. Uns hilft das, weil wir dann beim Essen eine höhere Qualität anbieten können“, sagt er. Der Preis von 8 Euro und mehr für ein Mittagessen ist für Berlin kein Pappenstiel, selbst wenn die Mitarbeiter der Verlageinheiten auf unterschiedliche Weise Zuschüsse erhalten. Gepaart mit der entsprechenden Konsequenz in Qualität und Service ist dieses Angebot erfolgreich.

Ein gastronomisches Vorzeigeprojekt des Neubaus freilich sei noch erwähnt. Es befindet sich nicht im Erdgeschoß, sondern auf dem Dach: Die allseits beliebte Rooftop-Bar „Rem“, benannt nach dem Architekten Rem Koolhaas, lockt mit Foodtrucks und Drinks zu After-Work-Partys und anderen Events aufs Dach. Noch etwas, auf das Pace stolz sein kann.

*Maxi Scherer*



**winterhalter**<sup>®</sup>



[www.winterhalter.de/planung](http://www.winterhalter.de/planung)

## HAND IN HAND.

Abgestimmte Spüllogistik

Geschirrrückgabe im Sekundentakt. Tablett an Tablett. Tag für Tag. Für Profis in der Großküche zählen effiziente Prozesse, maximale Hygiene-Sicherheit und hohe Wirtschaftlichkeit. Das geht nur, wenn alles ineinandergreift: von der Tablettfördertechnik über die Nassmüllentsorgung bis zur Band- oder Korbtransportspülmaschine – und das alles aus einer Hand.