

business

Zebras Schlaraffenland



Im Frankfurter Europaviertel ist ein neues Betriebsrestaurant des Wiesbadener Premium-Caterers Consortium an den Start gegangen – mit regionalen Zutaten für ein internationales Business-Flair.

© LARS GRUBER

Das von ehemaligen Sterneköchen gegründete Gastro-Unternehmen Consortium gilt als Vorreiter in puncto Frische und Qualität in der Gemeinschaftsverpflegung. Wenig Convenience, regionale Lieferantenpartner, Köche mit eindrucksvollen Lebensläufen. Was andere Caterer gerade für sich entdecken, ist bei dem Wiesbadener Unternehmen seit Jahren Standard. Welche Features zählen, wenn dieses Unternehmen ein Betriebsrestaurant neu eröffnet, das selbst innerhalb der Consortium-Gruppe optisch als Oberklasse gilt, ist seit einem halben Jahr im Zebra zu sehen. Nein, nicht dem Tier, sondern in einem der neuen Bürogebäude im Frankfurter Europaviertel, das seinen Namen den charakteristischen schwarz-weißen Streifen der Fassadengestaltung verdankt. Hauptmieter ist ein international tätiges Unternehmen im Bereich Wirtschaftsprüfung und Beratung aus dem Vereinigten Königreich mit hohen

ZEBRA, FRANKFURT/MAIN

Eröffnung: 2021

Betreiber: Consortium-Gruppe

Sitzplätze: 175

Gäste-Potenzial: 800 Arbeitsplätze für bis zu 1.800 Menschen

Auslastung: 350-500 Gäste

Menü-Linien/Counter: Leaves, Boiling Points, Overseas, Local

Öffnungszeiten: Kaffeebar William's Bar 7-20 Uhr, Betriebsrestaurant 11.30-14 Uhr, + Living-Rooms auf den Etagen

Ø-Bon: 7,70 €

Partner: Reisner und Frank, Clage, Cool Compact, Hobart, Melitta, MKN, Rational

Ansprüchen an seine Betriebsverpflegung. „Unser Kunde möchte seinen Mitarbeitern von allem das Beste bieten“, berichtet Lukas König, geschäftsführender Gesellschafter bei Consortium: „Beste Stühle an besten Schreibtischen mit besten Bildschirmen und natürlich eben auch bestes Essen im Betriebsrestaurant. Für uns das Perfect Match.“ König arbeitete vor seinem Einstieg bei Consortium selbst in der Branche des neuen Kunden. Ein hilfreicher Umstand für den regelmäßigen Austausch zwischen Auftraggeber und Caterer.



Frische ist eines der heiligen Prinzipien bei Consortium. Dazu hat sich der Lokal-Matador ein breites Lieferanten-Netzwerk geknüpft.

© CONSORTIUM GASTRONOMIE UND REISNER UND FRANK

Weil Essen ein emotionales Thema ist, bietet Consortium auch mehr als nur Verpflegung, betont König. Der Convenience-Grad ist niedrig, alles wird frisch vor Ort zubereitet. Die Produkte stammen von regionalen Lieferanten. Mit über 40 Betrieben im Rhein-Main-Gebiet kann sich Consortium auf ein großes Netzwerk verlassen. „Der Kunde fordert viele nachhaltige und innovative Konzepte.“ Über ein spezielles Audit-Verfahren stellt Consortium zum Beispiel sicher, dass nicht nur im Betriebsrestaurant weitgehend plastikfrei gearbeitet wird, sondern auch bei den Produzenten. Einwegbecher sind tabu, verpackt wird in Graspapier.

Planerisch zeichnet das Büro Reisner und Frank verantwortlich. Aus ihrer Feder stammen auch die Axel-Springer-Kiez-Gastronomie oder das Estadio Santiago Bernabéu von Real Madrid. Im Zebra umfasst der Auftrag sowohl die betriebswirtschaftliche Gastronomiekonzeption als auch die Fachplanung der Küchentechnik. Zusätzlich unterstützt das Unternehmen die Betreibersuche. Dadurch kam Consortium schon in der Entwicklungsphase mit ins Boot. Vom Kunden wurde 2018 ein hohes Servicelevel gefordert – Service Light. Und auch vor-



Zum virtuellen Rundgang durch William's und Restaurant inkl. Lupen-Spots.

nehmlich die Nutzer unter 30 Jahren wurden intensiv in die Konzeptionsfindung und Entscheidungen eingebunden.

Der Gastraum sollte etwa auch als Open Workspace nutzbar sein. Aufgrund dieser Voraussicht erfreut sich das Raumangebot heute großer Beliebtheit. Obwohl die Beratungsbranche alle Möglichkeiten der Welt zum mobilen Arbeiten bietet, kommen zumindest Montag bis Donnerstag deutlich mehr Menschen ins Zebra als in

vergleichbare Objekte, was sich in 350 bis 500 Tischgästen im Restaurant niederschlägt.

Das elegante Zebra kommt fast eher als Wellness-Oase denn als Bürogebäude daher: Holz an den Wänden, viel Grün und dezentes Licht. Kluge Architektur dämpft den Lärm, die Lobby öffnet sich zur Straße und bietet gleichzeitig genügend Ecken und Winkel als Rückzugsräume zum vertraulichen Gespräch oder Kollegen-Plausch. Während Beschäftigte geradeaus zu ihren Büros gelangen, geht es links zu Konferenzräumen und rechts ins William's. Die Kaffeebar bildet ein Herzstück des Catering-Konzepts und ist quasi das Entrée zum Restaurant. „Oft sind Kaffeebars nur nachmittags geöffnet.“ Als Deli empfängt die William's Bar hingegen ihre Gäste gern durchgehend von 7 bis 20 Uhr. „Hier wird alles serviert von Frühstück über Lunch-Alternativen bis zu Nachmittags-Snacks, Kuchen, Sweets bis abends oder kleine Brotzeiten und Ähnliches für den späten Hunger.“ Für Events kann die Kaffeebar auch als reguläre Bar für die späteren Abendstunden gebucht werden.

Geplant wurde das Betriebsrestaurant vor der Coronakrise für 350 bis 500 Gäste – und es klappt doch. Selbst in der Sommerferienzeit herrscht eine

Menü-Auswahl

SUPPE (vegan)

Curry-Kokossuppe | gebratener Sesam | Shiitake **2 €**

LEAVES (vegetarisch)

Salad Bowl | Mini-Mozzarella | Tomaten | Rote Zwiebel |

Risoni Nudeln | Romana Salat **7 €**

+ Topping geräucherter Lachs **10,50 €**

BOILING POINT (vegetarisch)

Ravioli mit Pfifferlingen gefüllt | Kräuterrahm | Erbsen |

gebratene Pfifferlinge **7,70 €**

LOCAL

Mit Feta gefüllte Lammfrikadelle | Kartoffelrisotto |

Tomaten-Bohngengemüse | Thymianjus **8 €**

BEYOND SWEETNESS (vegetarisch)

Haselnusspudding | Krokant **2,50 €**

hohe Auslastung, bei einem Durchschnittsbetrag von 7,70 Euro. Es gibt vier Counter mit vier unterschiedlichen Angeboten, darüber hinaus immer ein Dessert und eine Suppe. Der Leaves-Counter bietet Salate und Bowls. Bei Boiling Points werden Ofengerichte und Pasta serviert. Unter dem Motto *Overseas* präsentiert Consortium Rezepturen aus aller Welt und der Counter Local verleiht lokalen Gerichten einen letzten kreativen Schliff – ein besonderer Wunsch des international aktiven Kunden für seine Beschäftigten in Frankfurt: Auch lokale Spezialitäten wie Grüne Soße gehören ins Repertoire.

Ansonsten kommen laut Geschäftsführer König vegetarische, vegane und gesunde Gerichte besonders gut an. „Die Belegschaft ist relativ jung, das sieht hier oft aus wie in einer Universität.“ Zum Ordern kommen die Gäste an die Theke und nehmen das Essen mit an die Tische. Die allerdings sind eingedeckt mit Besteck, Gläsern

Aschaffenburg. „Dafür lohnt es sich, herunterzukommen“, ist sich König sicher. Wer außerhalb der Essenszeiten Lust auf eine warme Mahlzeit hat, findet im Betriebsrestaurant eine große Auswahl vorgegarter Gerichte zum Aufwärmen in der Mikrowelle.

Außerdem bewirtschaftet Consortium die Konferenzräume. Wer sie nutzen will, bucht über eine App und kann dort gleich die Verpflegungswünsche von Kaffee bis Gourmet-Menü auswählen. Gebucht werden sie automatisch über die entsprechende Kostenstelle. Eine kleine Kaffeebar für Selbstbediener im Flur vor den Besprechungsräumen lädt zum informellen Austausch in den Pausen ein.



Lukas König ist geschäftsführender Gesellschafter beim Wiesbadener Caterer Consortium.



Die großen Fensterfronten sorgen für Licht und Offenheit ins internationale Business-Milieu der Main-Metropole.

und Wasser zum Trinken. Beahlt wird bargeldlos mit Optionen von Apple und Google Pay bis zu Kreditkarten. Abräumen müssen die Young Professionals im Zebra nicht. Das gehört zum Service im Restaurant dazu.

Neben Bar und Restaurant obliegt Consortium das Catering für das ganze Bürogebäude, das auf allen Etagen einen „Living Room“ bietet. Hier stehen Getränke für die Belegschaft bereit, natürlich auch eine Kaffeemaschine. Gegen diese „Konkurrenz“ schenkt das William's einen besonderen Premium-Kaffee aus. Die Bohnen kommen von der Rösterei Braun bei

Was das Betriebsrestaurant im Zebra derzeit mit allen anderen Kantinen im Lande eint? Es fehlt an Personal. Doch bietet die Lage der Location dem Caterer drei Vorteile, zwei davon direkt gegenüber: Consortium-Betriebsrestaurants, die nicht nur ihre Lieferanten mit dem Neuen teilen, sondern sich auch personell in Stoßzeiten gegenseitig unterstützen und austauschen können. Das dritte Plus? „Es ist schon ein cooles Restaurant“, findet König. „Das macht auch den Leuten Freude, die hier arbeiten.“ Spitzenleistungen zu erbringen, macht im Zweifel mehr Spaß als Mittelmaß. JAN PAUL STICH



world of cooking

MEHR STEMMEN

mit dem FlexiCombi®

Über 50% mehr Kapazität
mit dem MKN FlexiRack®*



FlexiCombi®
magic pilot 10.1

*im Vergleich zu GN 1/1

**Scannen
& Erleben**

Einfach QR Code
scannen und den
FlexiCombi® im
individuellen Online
Termin erleben.



www.mkn.com