

# Gut investiert

## Ein Versorgungs-Konzept mit Zukunft

Die Fondsgesellschaft **Union Investment** hat gemeinsam mit dem Dienstleister **K & P Consulting** in ihrer Frankfurter Firmenzentrale eine moderne Betriebs-Gastronomie installiert, die von den Mitarbeitern nicht nur zu den Mahlzeiten genutzt wird.

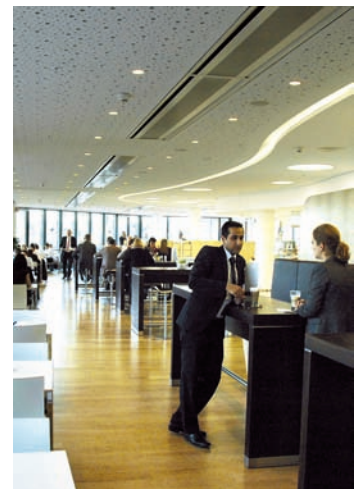
Text: **Martin Eschbach**

**Kantine war früher. Heute ist es das Betriebsrestaurant. Nicht nur, weil sich das nach mehr anhört, sondern auch, weil sich die Ansprüche und damit auch die Angebote und der Service deutlich verbessert haben.** Dort, wo Unternehmen bereit sind, in die Versorgung ihrer Mitarbeiter zu investieren, entstehen modernste gastronomische Konzepte, die nur noch wenig mit der klassischen Kantine gemein haben. Und das kommt immer häufiger vor, weil ein professionelles, ganzheitliches Versor-

gungsangebot dazu beiträgt, Mitarbeiter an den Betrieb zu binden. Auch auf gesunde Ernährung wird mehr Wert gelegt, als noch vor einigen Jahren. Der Grund dafür liegt auf der Hand: Weniger Ausfallzeiten wegen Krankheit, mehr Vitalität und somit auch eine gesteigerte Leistungsfähigkeit. Dabei legen dann auch die Betriebsräte, die traditionell bei Fragen der Mitarbeiter-Versorgung ein Mitspracherecht haben, selten Steine in den Weg. So auch in der Zentrale von Union Investment, einer Fondsgesellschaft im Verbund

der Volks- und Raiffeisenbanken, in Frankfurt am Main. Im Herbst vergangenen Jahres eröffnete dort nach 6-monatiger Umbauphase das neue Betriebsrestaurant inklusive Lounge-Bereich und Café-Bar. Den verantwortlichen Managern war es wichtig, dass das neue Konzept bei den Mitarbeitern ankommt und von ihnen auch tatsächlich genutzt wird. Deshalb hat das Unternehmen beschlossen, die Sache nicht selbst in die Hand, sondern die Unterstützung der K&P Consulting in Anspruch zu nehmen.

Die Mahlzeiten werden vor den Augen der Mitarbeiter zubereitet. Der Gast kann aus drei Food-Welten wählen und anschließend im modern gestalteten Restaurant genießen...



Fotos: **Martin Eschbach, K & P**

K & P (siehe Info-Kasten) hat das Konzept entwickelt, per Ausschreibung den passenden Caterer gesucht und anschließend die Umsetzung vorangetrieben. Insgesamt sechs Caterer hatten sich beworben. Durchgesetzt hat sich das Unternehmen Sodexo, das damit den bisherigen Caterer Eurest ablöste und nun für den Betrieb des Restaurants „Unique“ verantwortlich ist. Doch zuvor hat K & P ein Konzept entwickelt, wodurch der Gastraum völlig neu gestaltet und deutlich modernisiert wurde. Quick Lunch-Bereiche in denen die Mitarbeiter ihre Mahlzeit auch an Stehtischen auf Barhockern einnehmen können sowie Lounge-Areas wurden integriert.

Im Eingangs-Bereich macht eine Tossed Salad Bar mit Bedienung bereits Lust auf mehr. „Wir haben deutlich mehr Platz geschaffen und sind völlig weg von der Zwangsführung mit Tabletrutsche und Kassenplätzen am Ausgang“, erläutert K & P-Geschäftsführer Ekkehart Lehmann das Konzept. Der Gast hat die Möglichkeit, sich an drei so genannten Themen-Inseln sein Essen auszuwählen. Vitality steht dabei für die gesunde, eher leichte Küche (z.B. Fisch mit Wildreis), Mediterran bietet internationale Spezialitäten, z.B. aus dem Wok, dem Pizzeria oder vom Grill. Fast alles wird per Front-Cooking vor den Augen der Gäste zubereitet. Die Koch-Module sind flexibel, können also überall eingesetzt werden. Nicht verzichtet wurde auf ein traditionelles Angebot. Hier sollen die Liebhaber herzhafter Klassiker wie Currywurst und Jägerschnitzel auf ihre Kosten kommen. „Auch wenn immer mehr auf gesunde Ernährung achten, wollten wir nicht auf die traditionelle Küche verzichten“, sagt Lehmann. Viele Mitarbeiter wechseln ohnehin oft ihre alltäglichen Essgewohnheiten. Wer sich heute Currywurst mit Pommes gönnt, greift morgen zum Salat. Abwechslung ist Programm.

Damit sich die Gäste leichter für eine Mahlzeit entscheiden können, werden die aktuellen Mittagsangebote im Eingangsbereich auf mehreren Flatscreens dargestellt. Sie werden täglich in der Küche noch vor der ersten Speisen-Ausgabe mit einer speziell zu diesem Zweck installierten Fotoanlage aufgenommen. So wird die Mittagspause zum Gastro-Erlebnis. Die subventionierten Abgabepreise reichen natürlich nicht, um kostendeckend ein solch qualitativ hochwertiges Mittags-Angebot zu offerieren. Wie viel das ist, wird nicht verraten. Klar ist jedoch, dass Union Investment die Versorgung ihrer Mitarbeiter im angenehmen Ambiente einiges Wert ist.

Für die Frontcooking-Bereiche, aber auch hinter den Kulissen wurde in neue Küchentechnik unterschiedlichster Hersteller investiert. „Backstage“ werden u.a. die Menüs für die Vorstände und Gäste zubereitet und die gesamte Konferenzzone (14 Räume) versorgt. Hier finden Meetings und Geschäftsessen statt. Da kommt den Gästen die Sterne-Erfahrung, die Küchenchef Maximilian Geiger im Laufe seiner Koch-Karriere sammeln konnte, zu Gute. Das neue Restaurant bietet rund 250 Mitarbeitern Platz. „Es ist gut angelaufen, aber wir können uns noch steigern“, sagt Betriebsleiter Bernd Werner, der auch für die neue Aspretto Coffee-Bar verantwortlich ist. Sie wurde unterhalb des Betriebsrestaurants an einem Platz eingerichtet, der früher nicht genutzt wurde. Jetzt gibt es hier Kaffeespezialitäten nicht nur in Barista- sondern auch in Bio-Qualität. Und fair. Außerdem sind u.a. Getränke, süße und herzhaft Snacks, Smoothies und Joghurt-Varianten im Angebot. Nicht selten kommen Mitarbeiter auch mit ihren Laptops hierher, um zu arbeiten bzw. Meetings durchzuführen. Diese Flexibilität räumt das Unternehmen seinen Angestellten ein, ist sogar gewünscht und Teil des Gesamt-Konzeptes. ■

Nach dem Essen ein Espresso in der neuen Aspretto Coffee-Bar.



## Info

K & P (Kuhn & Partner) ist nach eigenen Angaben eines der führenden Unternehmen für Beratung, Planung und Beschaffung, spezialisiert auf die Bereiche Gastronomie, Hotellerie und Gemeinschaftsverpflegung. Dazu gehört u.a. auch die komplette Küchenplanung, die Analyse und Optimierung der Wirtschaftlichkeit sowie die Vermittlung von Führungskräften. Hauptgeschäftsfelder sind Betriebsgastronomie und Krankenhaus-Versorgung. Reichlich Erfahrung sammeln konnten die Düsseldorfler jedoch auch in den Bereichen Stadion- und Messe-Catering. [www.kup-consult.de](http://www.kup-consult.de)

Freiraum für mehr Kreativität mit

**BANKETTprofi**  
Die Steuerungs-Software  
für Catering und Veranstaltung

INTERGASTRA  
Stand C46, Halle 6

[www.bankettprofi.de](http://www.bankettprofi.de)