Die Wirtschaftsfachzeitschrift für professionelle Gemeinschaftsgastronomie D 7682 E

gv-praxis

BUSINESS · CARE · EDUCATION 6/2018

www.food-service.de

Business
40 x Eigenregie im Fokus

Care
System auf den Kopf gestellt

Report
Future Food in Nouvelle Cantine

Klar gastorientiert

Die Brenntag AG hat im November 2017 ein neues Headquarter bezogen und gleichzeitig die Gastronomie auf die Mitarbeiterwünsche abgestimmt. Das Konzept glänzt durch einen gelungenen Mix aus Foodtrends und Raumdesign.

Die Lage ist exponiert. Im Essener Süden, in direkter Nachbarschaft zur Messe, hat der Weltmarktführer in der Spezialdisziplin Chemiedistribution ein „House of Elements" für rund 600 Mitarbeiter errichtet. Schon ab Herbst 2014 beschäftigte sich das Unternehmen mit dem gastronomischen Neubeginn am Gruga Karree. Andreas Begel, Facility-Manager, erinnert sich: „Schon in dieser Phase haben wir gespürt, welch' ein großes Thema Essen und Trinken innerhalb unserer Belegschaft ist." Der Anspruch der Projektleiterin Neubau Dr. Gabriele Roolfs-Broihan: Das neue F & B-Angebot sollte so attraktiv wie möglich sein. So stellen Live Cooking, absolute Frische und schickes

Snack-Offerten an der Kaffeebar: Smoothies, Obstsalate, herzhafte Focaccia, üppig belegte Bagels, Brötchen und Wraps.

Fotos: Christa Lachenmaier; Burkart Schmid

Offener Blick auf die Zubereitung.

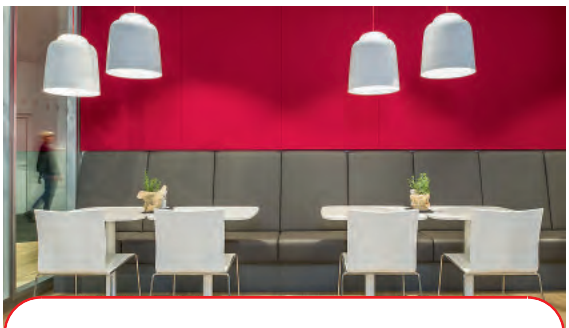
Ambiente die wichtigen Grundpfeiler des Gastro-Konzeptes, das vom Contract Caterer SV Deutschland gekonnt in Szene gesetzt wird.
Mit im Boot waren die Düsseldorfer Experten aus Planung und Beratung von K & P. Ekkehart Lehmann, K&P-Geschäftsführer: „Wir starteten mit Vertretern des Kunden in einem Kick off-Workshop, um das Grundgerüst für ein zeitgemäßes Verpflegungskonzept zu definieren." Die Mischung sollte Modernität und Regionalität gleichermaßen verbinden. Dabei lag der Fokus auf hochwertigen, gesunden und nachhaltigen Lebensmitteln. Gleichermaßen standen Raum-De-

Online-Theken im One-Stop-Prinzip.

sign und nutzenstiftende Ideen im Fokus. So entstand eine gastronomische Grundidee: an drei Ausgaben wird das gastfreundliche One-Stop-Prinzip favorisiert. Somit kann der Kunde an zwei gegenüberliegenden All-in-One-Countern schauen, wählen und direkt – ohne Zwangsführung – einfach und bequem bezahlen. Jeder Gast erhält immer sein komplettes Menü inklusive Beilagensalat, Hauptkomponenten mit Beilagen, Dessert und Gratis-Wasser. Der Blick in die Live Cooking-Zone ist offen und demonstriert das Selbstverständnis von frischer Zubereitung. Ohne lange Schlangenbildung werden pro Tag zwischen 11.30 und 14 Uhr bis zu 350 Essen verkauft.

Abwechslungsreich, gesund, genussvoll.

Andreas Herget, Geschäftsleitung SV Deutschland: „Das kulinarische Anforderungs-Profil heißt abwechslungsreich, gesund und genussvoll, vom Pausensnack bis zum Mittagessen."
Die Vielfalt reicht vom Counterangebot „local" mit klassischen deutschen Spezialitäten und stark regionalem und saisonalen Bezug bis „crispy & fresh" für die individuelle Kombination tagesaktueller Salatkreationen. Spezielle Konzeptidee: eine Tossed-Salad-Bar mit zwei wechselnden Toppings und drei Dressingsorten zur Wahl (Honig-Senf, Joghurt, Basilikum). Ein Grund, weshalb die Nachfrage nach vegetarischen Gerichten weiter steigt. Am „Global"-Counter erwartet den Gast die bunte Welt von Pizza und Pasta bis hin zu asiatischen Wok-Gerichten. Vielfalt at its best.
Die Betriebsleiter-Assistentin Nadine Wleklinski: „Die stärkste Nachfrage stellen wir mit 60 Prozent Anteil bei den ‚Locals' fest." Das Pricing liegt zwischen 3,50 Euro (Festpreis) bis 5,50 Euro. Aktueller Bonwert: 3,73 Euro netto.
Entscheidend für den Erfolg der ersten sechs Monate war und ist unsere ‚Integrationsfigur', wie Andreas Herget „den kochenden Betriebsleiter" nennt. Seine positive Beobachtung: „Wir bauen hier langsam eine Beziehung zum Gast auf und spüren, dass Essen und Trinken in vielen Kunden-Unternehmen immer wichtiger wird." Damit steige aber auch das An-



Brenntag, Essen

Standort	Messeallee 11
Eröffnung	11/2017
Caterer	SV (Deutschland)
Gastpotenzial	600 Mitarbeiter
Essen pro Tag	300 - 350
Bon	3,73 € (netto)
Nachfrage	60 % local, 20 % global, 20 % fresh & crispy
Öffnungszeiten	11.30 -14 Uhr
Crew Catering	12 (Köpfe)
Umsatzziel	600.000 €
Konzept, Planung	K&P GmbH (inkl. Ausschreibung)

Das Raumkonzept sieht eine flexible und vielfältige Nutzung der gastronomischen Flächen vor.

forderungsprofil an die Mitarbeiter des Caterers.

Neben dem Mitarbeiterrestaurant mit ca. 150 Plätzen – das bedeutet dreifachen Stuhlumschlag – gibt es noch 30 Plätze auf der Sommerterrasse. Zusätzlich bietet Brenntag einen Raum zur exklusiven Bewirtung kleiner Gruppen in der 5. Etage inklusive Zugang zur Dachterrasse und eine Kaffeebar im Erdgeschoss auf der Magistrale. Ein beliebter Treff außerhalb der Mittagspausen.

Während der Öffnungszeiten (7.30 - 16.30 Uhr) wird eine modernes To-go-Sortiment offeriert. Es besticht durch hochwertige Kaffeespezialitäten vom Barista zubereitet, samt frischen Backwaren sowie warmen Snacks vom Panini-Grill. Zusätzlich im Angebot: vitale Smoothies, Obstsalate, herzhaftes Foccacia, üppig belegte Bagels, Brötchen und Wraps. Im süßen Bereich gibt's frische Kuchen und Donuts. Das attraktive Snackkonzept strahlt Frischekompetenz aus. Andreas Herget: „So was kommt an." Zu den Catering-Services gehört auch die Betreuung der Konferenzteilnehmer, die aus einer zentralen Pantry auf der Etage versorgt werden. Hier werden heiße und kalte Getränke wie Kaffee, Tee und Säfte oder Snacks vorbereitet.

Vitale Snackangebote kommen an.

Bei dem modernen Raumkonzept für Betriebsrestaurant, Kaffeebar und Terrassen-Außenbereich wurden hochwertige Materialien verarbeitet, die Mischung aus Stein, Holz und Glas schafft einen lichtdurchfluteten Gastraum mit bodentiefer Glasfront. Das Restaurant bietet unterschiedliche Sitzzonen, darunter auch Sitzbänke. Alles harmoniert miteinander und schafft damit für die Mitarbeiter einen täglichen Mehrwert im Arbeitsalltag.

Burkart Schmid

Wunschkombinationen gibt's an der Tossed Saladbar.