

Mehr Platz für Auswahl

Mit einer weitläufigen Speisenausgabe auf knappem Raum bietet der Hausgeräte-Spezialist Neff in Bretten seinen Mitarbeitern seit Juli eine vielfältige, attraktive Speisenauswahl, inklusive frischer Pizza und Front-Cooking. Zusammen mit dem neuen Caterer werden bereits weiterführende Pläne geschmiedet.

Seit 136 Jahren schreibt Neff Küchengeschichte. Im Jahr 1877 von Carl Andreas Neff als Herd- und Ofenfabrik gegründet, hat sich der Betrieb zu einem führenden Hersteller von Einbaugeräten in Europa entwickelt. Speziell in seiner Kernkompetenz – Herde und Backöfen – hat Neff durch herausragende Innovationen Maßstäbe gesetzt. Die Fabrik in Bretten hat nun ihr Betriebsrestaurant nach fast 20 Jahren grundlegend modernisiert. Nach einer knappen zweimonatigen Bauphase präsentiert sich den rund 1.200 Mitarbeitern seit Juli der neue Speisesaal mit einer neuen Speisenausgabe und zwei Front-Cooking-Stationen. Im Hintergrund stehen Kombidämpfer und Kühlschränke bereit, dazu eine bestens frequentierte Zisterstation. „Mit dem Umbau haben wir auch die Bewirtschaftung neu ausgeschrieben“, so Jürgen Schaub, Leiter Arbeitswirtschaft bei Neff, „wir wollten das Betriebsrestaurant komplett neu aufsetzen: die Räum-



Quadratur des Kreises im Betriebsrestaurant von Neff: Die weitläufige Speisenausgabe von SG Stahl ermöglicht auch in kleineren Räumen eine vielfältige, attraktive Speisenauswahl. Fotos: Blanco Professional

ner & Frank. Zusammen mit SG Stahl, einem Tochterunternehmen der Blanco Professional Gruppe, wurde die Lösung hervorragend umgesetzt: Zwei lang gestreckte Theken von SG Stahl mit durchgehenden, dunkel glänzenden Nero-Assoluto-Abdeckungen, die diskret beide Stützpfiler integrieren, dazu helle Fronten als Kontrast. In die

stellen dafür einen abwechslungsreichen Speiseplan. Drei bis vier Hauptgerichte aus den Bereichen „Klassiker/Regional“, „Pizza/Pasta“ und „Grill/Wok“ stehen mittags zur Auswahl, dazu Antipasti und frische Salate, Suppen und Desserts. Die Küche produziert im Cook-&-Serve-Verfahren. Regionale Zutaten und ein großer Frische-Anteil bei den Gerichten sind von Neff explizit gewünscht. Einige Gerichte werden vor den Augen der Gäste zubereitet. So erfreut sich die Pizza aus dem eigens angeschafften Durchlaufbackofen großer Beliebtheit. An den Wok- und Grillstationen kann jeder Besucher mit verfolgen, wie buntes Gemüse schonend gart oder saftige Steaks auf den Punkt gebraten werden. Im Oktober haben Steffen Oertel und sein Team den Eurest-Aktionskalender gestartet: „Nachhaltigkeit war unser erstes Thema, gefolgt von Thai-Küche, als nächstes planen wir Trennkost. Die Aktionen laufen jeweils zwei Wochen.

DIE NEFF GMBH

Speziell in seiner Kernkompetenz, Herde und Backöfen, hat Neff durch Innovationen wie das Heißluftsystem CircoTherm, den kippischen Backofen-Etagenauszug Clou, das Backofen-Reinigungssystem EasyClean, den mitdrehenden Türgriff Slide und die voll versenkbare Backofentür Hide Maßstäbe gesetzt. Hin-

zu kamen zuletzt das blendfreie Beleuchtungssystem NeffLight sowie das neuartige Bedienkonzept Neff Navigator. Auch bei Mikrowellengeräten, Dunstabzügen, Geschirrspülern und Kältegeräten steht die Marke Neff für überzeugendes Design, moderne Technik und hohe Energieeffizienz.

EUREST DEUTSCHLAND GMBH

Eurest, eine Tochter der Compass Group Deutschland GmbH, ist Marktführer für Betriebsgastronomie in Deutschland. Bei rund 700 Kunden aus Industrie, Handel, Banken und dem Dienstleistungssektor verpflegt Eurest täglich 215.000 Gäste. Eurest zeichnet sich durch hohe kulinarische Expertise aus: Qualität, Kochkunst und Angebotsvielfalt kennzeichnen die Speiseplangestaltung. Fast vierzig Jahre Erfahrung und fundiertes Know-how in den Bereichen Ernährung und Kochen sorgen für eine ausgewogene Verpflegung nach neuesten ernährungswissenschaftlichen Erkenntnissen. Die Ernährungsexperten

und Köche tragen so unmittelbar zu Wohlbefinden und Leistungsfähigkeit am Arbeitsplatz bei. Die Compass Group Deutschland ist Marktführer für Catering und Food Services und einer der führenden Anbieter von Support-Services in Deutschland. Sie verpflegt mehr als 305.000 Menschen bei rund 1.000 Kunden – von Betriebsrestaurants über Krankenhäuser und Schulen bis hin zu Fußballstadien und Premiumrestaurants. Compass Group Deutschland beschäftigt rund 18.500 Mitarbeiter und erzielte im Geschäftsjahr 2010/11 einen Umsatz von 686 Millionen Euro.



Frisch vor den Augen der Gäste zubereitet: Die Pizza braucht im Durchlaufbackofen nur dreieinhalb Minuten.

(v.l.) Steffen Oertel, Betriebsleiter des Caterers Eurest, und Jürgen Schaub, Leiter Arbeitswirtschaft bei Neff und zuständig für die Renovierung des Betriebsrestaurants, haben einen guten Start hingelegt.

mit Beilage für 2,95 Euro angeboten wird.

Für die Zwischenverpflegung, die durch den 2- und 3-Schicht-Betrieb stark nachgefragt wird, will Steffen Oertel pro Wochentag feste Highlights einrichten, z.B. montags Weißwürste mit Brezel, anschließend Fleischkäse, mit Rührei belegte Brötchen, Focaccia mit Tomaten und freitags Lauchsbrötchen.

„Schon jetzt ist die Resonanz auf das neue Speisenangebot positiv“, so Jürgen Schaub, Leiter Arbeits-

wirtschaft bei Neff und zuständig für die Neuorganisation des Betriebsrestaurants, „die Qualität kommt gut an und das Preis-Leistungs-Verhältnis stimmt auch.“

der Stadtwerke und denen anderer Brettener Firmen offen. Mittelfristig, so Jürgen Schaub, Leiter Arbeitswirtschaft bei Neff, soll die Dachterrasse modernisiert und zur Hälfte als Wintergarten mit Café eingerichtet werden – als attraktiver Pausenraum mit Aussicht über die Produktions- und Verwaltungsgebäude.

lichkeiten und auch das Speisenangebot attraktiver machen.“

These sind zwei Front-Cooking-Stationen Blanco Cook integriert.

Farbige Akzente setzen

Im Juni 2011 begann die Planungsphase in Zusammenarbeit mit dem Karlsruher Planungsbüro Reissner & Frank. Vorgabe war: Die großzügig bemessene Küche bleibt bestehen und wird mit einer neuen Lüftungsanlage ausgestattet. Das Betriebsrestaurant im Obergeschoss – mit angrenzender Dachterrasse – erhält eine Rundum-Erneuerung: Wände und Decke wurden neu eingezogen, Präsentationstechnik für Schulungen installiert, der neue Boden strahlt in frischem Grün, dazu freundliches, helles Mobiliar für 160 Sitzplätze. Für die Speisenausgabe war der Platz eng bemessen – eine planerische Herausforderung für Reiss-

ner & Frank. „Mit Front-Cooking setzt man attraktive Akzente“, so Martin Braun, der als Leiter Center Speisenpräsentation und Front-Cooking von Blanco Professional im Projekt eingebunden war: „Live-Kochen ist immer ein Erlebnis und mit unseren leistungsstarken Induktionswoks und Grill-Auftischgeräten gelingt das auch im Betriebsrestaurant, wo die Zeit besonders knapp ist.“ Das bestätigt auch Steffen Oertel, Betriebsleiter des neuen Caterers Eurest: „An den Grillplatten und Woks können wir richtig professionell arbeiten und mit den fünf Auftischgeräten haben wir die passende Kapazität. Damit können wir unseren Gästen qualitativ hochwertige Speisen anbieten.“ Im Rückbereich der Speisenausgabe



Mit hellen Möbeln und dem Boden in frischem Grün: der Speiseraum.

Gästeszahl soll verdoppelt werden

Mit breitem Frühstücksangebot und 150 Mittagessen täglich hat die neue Küche im Juli ihren Einstand gegeben. Erklärtes Ziel ist die Verdopplung der Gästeszahl. Betriebsleiter Steffen Oertel und sein 10-köpfiges Küchenteam er-

Natürlich gehört auch die passende Deko dazu. Wenn die Resonanz stimmt, werden wir eine Aktion pro Quartal anbieten.“ Sporadisch will Steffen Oertel auch hochwertige Angebote wie Rinderfilet oder Fischdelikatessen auf den Speiseplan setzen. Gleichzeitig ist selbstverständlich, dass täglich ein günstiges Hauptgericht



Täglich erwartet die Gäste eine große Salatauswahl.

Gut geplant in die Zielgerade

Auf dem Firmengelände von Neff



Integriert in die Speisenausgabe: zwei effiziente Front-Cooking-Stationen.



Im Rückbereich: zwei Haushalts-Kombidämpfer von Neff mit den cleveren, versenkbaren Türen. Sie werden vor allem bei Präsentationen und Schulungen eingesetzt.



Die beiden Front-Cooking-Stationen erfreuen sich großer Beliebtheit.