Umbau versprochen!

Leistung und Anerkennung gehen durch den Magen. Aus diesem Grunde hat sich auch die Firma Warema Renkhoff GmbH, ein Unternehmen der Renkhoff Gruppe in Marktheidenfeld entschlossen, für ihre Mitarbeiter ein Betriebsrestaurant zu errichten.

Bei der Weihnachtsfeier im Jahre 2000 hatte die Vorstandsvorsitzende der Renkhoff AG, Angelique Renkhoff-Mücke, ihren 1.600 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern eine neue Cafeteria für Ende 2001 versprochen. Und die Chefin hat Wort gehalten.

In der ursprünglichen Kantine des Herstellers für technischen Sonnenschutz waren, bedingt durch eine ungünstige Lage und beengte Platzverhältnisse, die Möglichkeiten sehr beschränkt. Die Folge war ein begrenztes Speisenangebot und dadurch eine geringe Anzahl von Essensteilnehmern. Aufgrund räumlicher Umstrukturierungen verschiedener Bereiche konnte das neue Betriebsrestaurant sowie die Küche zentral in der Mitte des Firmengeländes platziert werden. Hierfür wurde eine vorhandene Produktionshalle für Werkzeugbau ausgelagert.

Vorgaben der Kunden

Nach einer ausführlichen Planung begann Anfang Juni 2001 der Bau. Das Gebäude wurde vollkommen entkernt, neue Versorgungsleitungen verlegt, Trennwände eingezogen und Sozialräume erstellt. Der Küchenbereich mit der erforderlichen Logistik konnte nach den wichtigsten fünf Regeln einer optimalen Küchenorganisation geplant und eingerichtet werden. Neue Kühlmöglichkeiten wurden geschaffen. So wurden Kühlzellen für die verschiedenen Bereiche, wie Tiefkühlkost, Fleisch- und Molkereiprodukte Gemüse und Getränke geschaffen. Die Kältetechnik wurde zentral in einer Verbundanlage zusammengefasst, die Abwärme durch einen Wärmetauscher zurückgewonnen und der Wasseraufbereitung zugeführt. Für die Wasserversorgung der Spülmaschine wurde eine Umkehrosmose im Untergeschoss eingebaut. Somit wird ein optimales Spülergebnis für Gläser und Porzellan erreicht. Die Gedanken von Angelique Renkhoff-Mücke und dem Architekten Georg Redelbach wurden von der Firma Götz Gastroküchen GmbH in die Praxis umgesetzt. „Wichtig war in diesem Fall auch", so Geschäftsführer Günter Götz, „dass nicht die Vorstellungen

Wir fertigen für Sie:
- projektbezogene Speisenausgaben mit individuellem Design
- hygienegerechte und funktionelle Küchenausrüstungen
- Edelstahlteile für Labor, Industrie und Haustechnik

G.S. GASTRONOMIESYSTEME STOLPEN GmbH & Co. KG
Bahnhofstraße 16
D-01833 Stolpen
www.gsstolpen.de

Vertriebsniederlassung
91438 Bad Windsheim
Tel.: 0 98 41 / 66 12-0
Fax: 0 98 41 / 66 12-66
E-mail: gs-badw@t-online.de

Die wichtigsten Eckdaten für die Küchenbestückung:

1 Heißluftdämpfer 20/1
1 Heißluftdämpfer 10/1
1 Heißluftdämpfer 6/1
1 Druckgarer 1/1
2 Kessel 80/100 l
2 Kippbratpfannen
2 Doppelfritteusen
1 Elektroherd (6 Platten)
1 Bandspülmaschine
1 Wasseraufbereitung: (Enthärter/ Umkehrosmose)

Technische Daten:

Speisesaal mit Free-Flow-Anlage: 700m²
Küchenfläche einschließlich Vorbereitung und Lagerflächen: 360m²
Sitzplätze Speisesaal: 216
Sitzplätze Cafeteria: 24

der Hersteller realisiert wurden, sondern die Vorgaben des Kunden."

Einen hohen Stellenwert hatte eine leicht zu reinigende Einrichtung. Aus diesem Grunde wurden alle Geräte auf einen Vollsockel aufgestellt. Dabei wurden fugenlose Schrankräume und durchgehend fugenlos verschweißte Tischplatten, den baulichen Gegebenheiten genau angepasst. Vorhandene Geräte und Anlagenteile wurden integriert. Im Küchenbereich sowie im Bereich der Speisenausgabe und Spülküche hat man sich für einen farblich abgestimmten Kunststoffboden aus Epoxydharz entschieden, der sich durch eine leichte Reinigung auszeichnet. Im Gastraum selbst wurde ein Industrie-Parkettboden verlegt.

Dem ortsansässigen Architekturbüro Redelbach ist es bei der Planung und Umsetzung gelungen, durch großzügige Fensterflächen und durch die Verwendung von Birkenholz in Verbindung mit der roten „Nationalfarbe" der Firma Warema, einen hellen und mit Licht durchfluteten Cafeteria- und Restaurantbereich zu schaffen.

Neues Konzept

Bei der Planung und Gestaltung hat Angelique Renkhoff-Mücke in Zusammenarbeit mit Georg Redelbach ausdrücklich Wert darauf gelegt, dass die Einrichtung so gestaltet ist, dass ein industrieller Eindruck erhalten bleibt und sich der Arbeitnehmer wohl fühlt. Ein sachlich funktionierendes Konzept wurde gefunden. Die Einrichtung ist offen, freundlich und einladend. Die Gästebewirtung erfolgt von der gleichen Speisenkarte.

Mit dem neuen Konzept wurde auch ein neuer Restaurant-Betreiber gesucht. Den Zuschlag erhielt die Firma Eurest. Da Eurest regional kocht und auf die Wünsche der Gäste eingeht, hat sie auf Anhieb großen Erfolg. Die Speisen werden zum größten Teil aus frischen Produkten zubereitet. Das Lob für die Küche wird von den Mitarbeitern oft ausgesprochen, was diese wieder motiviert und zu Höchstleistungen anregt.

Den Mitarbeitern stehen drei Menüs zur Auswahl, sowie freie Wahl der Beilagen, wie Gemüse und Salat. Als zusätzliches Highlight wird eine mittig angeordnete Aktionstheke mit zwei Wokeinheiten, einer Grillplatte und einem Kochbecken gerne angenommen. In den gästeseitig offenen Kühlvitrinen locken belegte Brötchen und Desserts zum Verzehr. Kühlwannen mit ausgelegtem Crasheis lassen die Produkte zusätzlich Appetit anregend aussehen. Die Salatbar ist zweiseitig begehbar. Eine zusätzliche Multicounter-Insel, die gekühlt und beheizt werden kann, bieten der Küche die Möglichkeit besondere Aktionen durchzuführen. Die drei Öffnungszeiten sind für derzeit 800 Essensteilnehmer in drei Schichten ausgelegt. Aus dieser Zahl ist zu erkennen, dass das Angebot der Speisen gerne angenommen wird. Auch eine alte, sehr geschätzte Gewohnheit wurde beibehalten: Der Kaffee ist für alle Mitarbeiter frei. In einem neu eingerichteten Raum neben dem Restaurant wurde ein kleines Stehcafe mit Terrasse eingerichtet. Darin ist eine vollautomatische Kaffeemaschine aufgestellt, die auch außerhalb der üblichen Öffnungszeiten frischen Kaffee bei Bedarf brüht. Selbstverständlich kann der Gast dabei unter verschiedenen Kaffeevarianten wählen. Durch den Einsatz von Systemmöbeln kann das Restaurant problemlos in kürzester Zeit in einen Versammlungs- bzw. Tagungsraum umgestaltet werden.

Nach einer Betriebsphase von ca. drei Monaten hat sich herausgestellt, dass die Küche und die Ausgabe genau so funktionieren, wie geplant. Und dass diese angenommen wird, beweisen die Zahlen.

Nach getaner Arbeit lässt sich Geschäftsführer Günter Götz vom Küchenleiter Christian Wenzel (li) kulinarisch verwöhnen.

GÖTZ Gastroküchen GmbH
Planung – Projektierung
Schleifweg 10 97318 Kitzingen
Tel 0 93 21 / 3 3991
Fax 0 93 21 / 34 00 94
e-mail: goetz-gastrokuechen@t-online.de