



Die Hauptausgabe mit ihrer naht- und fugenlosen Edelstahlverkleidung, den drei Buchenholzapplikationen und der Tablett-rutsche aus ebenfalls drei Chrom-Nickel-Stahl-Rundrohren.

Zeitlos elegant im Layout und einfach perfekt in der Funktionalität sollte es werden, das neue Werkrestaurant am

Foto: Blanco

Standort Bruchsal der Siemens AG. Schon während der ersten Planungsphasen war klar, dass sich die anspruchsvollen Erwartungen des Bauherrn mit einer Standardlösung nicht erfüllen ließen. Das Ergebnis kann sich sehen lassen: ein absolutes Unikat, individuell geplant und durchgestylt bis ins kleinste Detail, eine echte Augenweide für Perfektionisten.

Perfektes

Rund 25 Jahre tat die frühere Kantine ihre Dienste. Etwa 1.000 der insgesamt 2.500 Mitarbeiter standen zuletzt Schlange vor den drei Essenausgaben. Zwei Menüs zur Auswahl, alternativ dazu ein kleines Gericht – viel mehr Flexibilität ließ das in die Jahre gekommene Speisenausgabesystem nicht zu. Zu wenig, um den Ansprüchen des Unternehmens heute und auch in Zukunft gerecht zu werden. Schließlich ist der Standort Bruchsal zentraler Knotenpunkt eines weltweiten Fertigungsverbundes, von hier wird die Pro-

duktion in vier Kontinenten gesteuert. Hier werden Mitarbeiter aus allen Kulturkreisen ausgewählt und geschult. Wo modernste digitale Vermittlungssysteme für Kommunikationsnetze in aller Welt produziert werden, sollte auch die Betriebsverpflegung den aktuellsten internationalen Standards entsprechen. Anfang des letzten Jahres fiel deshalb der Startschuss für eine umfassende Modernisierung des Werkrestaurants. Der Planung lagen zwei wesentliche Vorgaben zugrunde:

➔ Die Mitarbeiter wünschten

sich ein frei wählbares Komponenten-Essen ➔ und die bestehenden Räumlichkeiten sollten ebenfalls flexibler zu nutzen sein als bisher. Klare Vorstellungen hatte der verantwortliche Projektleiter bei Siemens, Diplom-Ingenieur Bernd Hartmann, auch vom zukünftigen Ambiente des neuen Werkrestaurants. Zeitlos elegant, weltweit einladend und gleichzeitig repräsentativ im Sinne eines durchgängig modernen Firmenimage eines Weltkonzerns sollten die neuen Räumlichkeiten sein. Überflüssigem Zierat oder gestalterischen Spielereien wollte und konnte der Maschinenbauingenieur nichts abgewinnen. Seinen ziemlich präzisen Vorstellungen am nächsten kamen die Vorschläge von Peter Adam-Luketic aus Loffenau. Dessen Planungsbüro „Versorgungstechnik“ skizzierte ein homogenes Freeflow-Ausgabesystem mit gestalterische Feinheiten, das schließlich auch das achtköpfige Gremium überzeugte. Immerhin standen im Rahmen eines Ideenwettbewerbs fünf beteiligte Büros im Wettbewerb. Der Entwurf, so die einhellige Meinung der Jury, war sowohl außergewöhnlich ansprechend in der Optik als auch praxisbezogen und wirtschaftlich umzusetzen.

Mit standardisierten Elementen im Bausteinsystem ließen sich die Pläne von Hartmann und Adam-Luketic allerdings nicht verwirk-

Styling



In der Möblierung des Speisensaals mit der abgehängten Edelstahldecke finden sich Farbe und Material der Speisenausgabe wieder.

Fotos: Artinger

lichen. „Die Alternative zu den runden, individuell geplant und gebauten Ausgabe-Elementen wäre eine polygone Bauweise gewesen“, erläutert Hartmann. Doch damit wollte er sich nicht zufrieden geben. „Das wäre einfach keine 100-prozentige Umsetzung unserer Vorstellungen mehr gewesen.“ Gemeinsam mit Elke Adler-Langel, Leiterin des Verpflegungs-Services, wurden die Ideen entwickelt und Zug um Zug umgesetzt – nicht, ohne auch die Köche des Hauses aktiv mit einzubeziehen.

Die komplette Anlage wurde in Einzelfertigung hergestellt. Die dadurch erzeugten optischen und gestalterischen Detaillösungen überzeugen durch ihre homogene Gesamterscheinung – eben eine Speisenausgabe aus einem Guss. Sämtliche Edelstahlverkleidungen weisen weder Fugen noch Nähte auf. Alle dahinter liegenden technischen Einbauten und Leitungen sind ausschließlich von der Rückseite her zugänglich, um nicht den einheitlichen Gesamteindruck zu stören. Deshalb mussten auch die thermischen Elemente zum Teil in Sonderanfertigung hergestellt werden.

Während beispielsweise die Bedienelemente der Glaskeramikflächen fest installiert sind, lassen sich die Heizelemente in der Höhe verstellen. Eine einfachere Bedienung und eine erhöhte Wartungs- und Reinigungsfreundlichkeit resultieren nach Hartmanns Vorstellungen aus dieser Anordnung. Gleich überzeugend in Design und Funktionalität auch andere Detaillösungen, die die runde Form als Gestaltungselement präferieren, wie etwa runde Handwaschbecken mit integrierten Abfalleimern oder die ebenfalls runden Aufsätze der Kalt- und Warmausgaben.

Diese sind übrigens so konzipiert, dass die Speisenverteilung wahlweise durch das Personal als auch in Selbstbedienung möglich ist. Je nach Bedarf werden die Schutzgläser einfach nach oben

geschwenkt und ermöglichen damit den Zugriff von der Gastraum-Seite. Einzeln schaltbare Wärmestrahler in den Aufsätzen gewährleisten einen optimalen Temperaturverlauf der einzelnen Speisen.

Herzstück der Speisenausgabe ist die halbrunde Ausgabetheke für die Hauptgerichte – darunter täglich ein Vorschlagsmenü zwischen 4,80 und 5,40 Mark – und die verschiedenen frei wählbaren Menükomponenten sowie die vorportionierten Salate und Dessertschalen für das Vorschlagsmenü. Links und rechts davon – ebenfalls in der geschwungenen Linienführung – die Ausgabeseiten für das Salatbuffet und das Suppen- und Vorspeisenangebot. Hier findet sich auch die Frontcooking-Zone mit Wok-, Pasta-, Pizza- oder Grillstation für wechselnde Aktionsangebote.

Davor liegen der Getränke- und Kassenbereich und – im Mittelpunkt – eine ovale Station für Warmgetränke, Dressings, Des-

Tagesangebot

Komplettmenü:	
Schweinebraten, Gemüse, Petersilienkartoffeln, Salat oder Dessert	5,40 DM
Hauptgerichte:	
Lammragout mit grünen Bohnen	6,- DM
bunter Salatteller mit Putenbrustfilet	5,- DM
Holsteiner Kartoffelpfanne	4,50 DM
Asiapfanne „Lotus“ im Reisring	4,50 DM
Beilagen:	
Kroketten	1,20 DM
Spätzle	1,- DM
Rahmgemüse	1,- DM
Suppen:	
Geflügelcremesuppe	0,50DM
Zwiebelsuppe	0,50DM
Wiener Würstchen	2,- DM
Salate:	
aus der Salatbar, je 100 Gramm	1,- DM
Dessert:	
Apfelstrudel	1,20 DM
Kuchen	1,20 DM
Joghurtcreme (Sonderangebot)	0,50 DM

Siemens, Bruchsal

Unternehmen:	Siemens AG Information and Communication Networks
Mitarbeiter:	2.500
Umbau Betriebsrestaurant	1999
Betriebsleiter:	Elke Adler-Langel
Küchenleiter:	Walter Podeyn
Projektleitung:	Dipl.-Ing. Bernd Hartmann
Sitzplätze:	325 (+ 220)
Essenzahlen:	ca. 1.800, davon ca. 800 (200 International University, 600 Lebenshilfe)
sonst. Dienstleistungen:	private Feiern, Feste, Vernissagen usw.
Preisband:	4,50 bis 6,- DM
Nachfrageentwicklung:	steigend
Öffnungszeiten:	Mo. bis Fr. 11.45 bis 13.15 Uhr
Personal:	4 Köche, 8 Vollzeit-, 9 Teilzeitkräfte
Zahlungsart:	bar/bargeldlos
Planung:	Planungsbüro Versorgungstechnik, Loffenau (Geschäftsführer Peter Adam-Luketic)
Wichtige Ausstatter:	Speisenausgabe: Blanco, Oberderdingen Deckenverkleidung: Rentex, Weingarten Logistik: Blancotherm-Speisentransportsystem

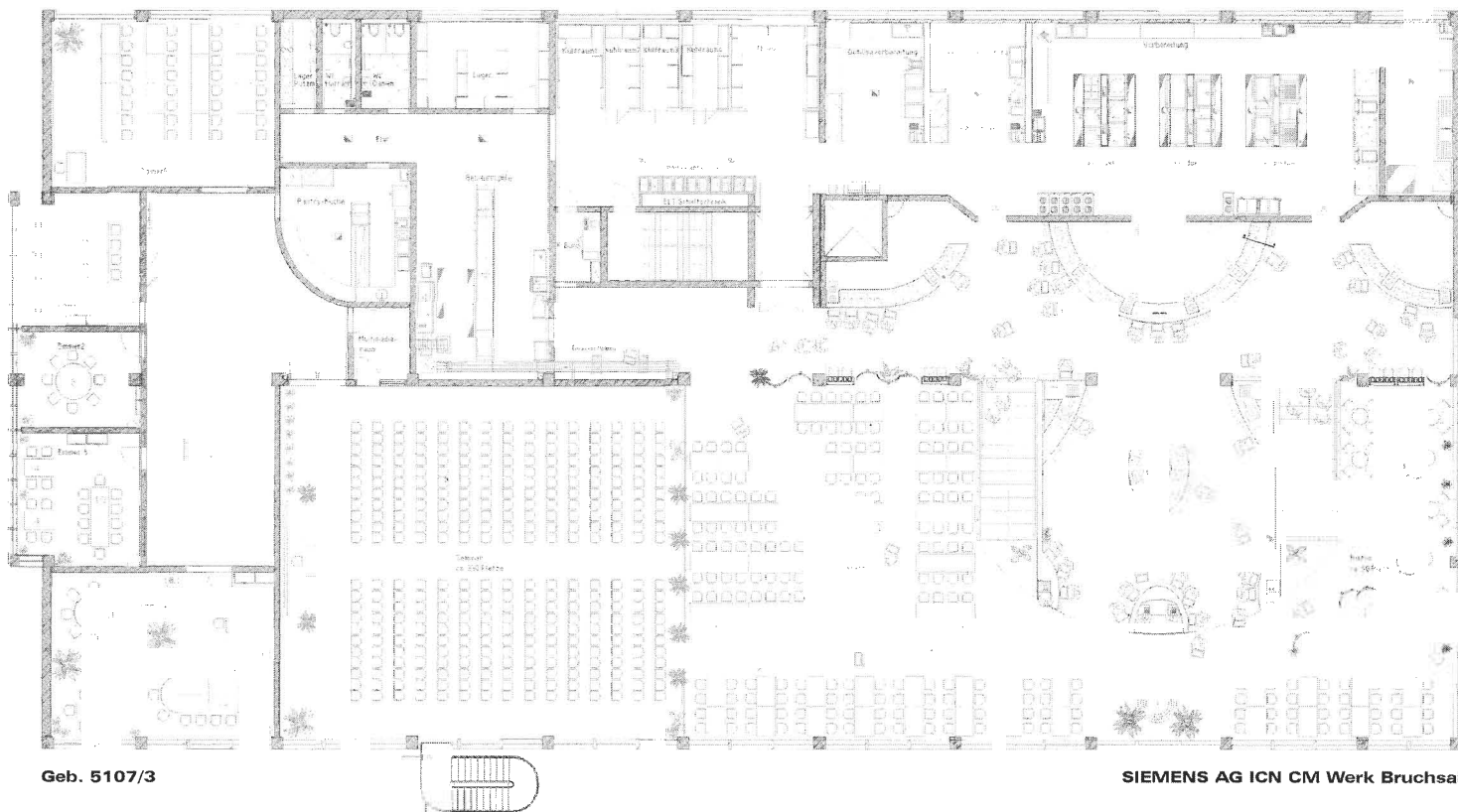
serts usw. Die Kassenstände grenzen den Ausgabebereich vom Gastraum ab. Im Restaurant finden die gestalterischen Elemente der Speisenausgabe ihre Fortsetzung. Die Buche-Multiplex-Applikationen der Edelstahlverkleidung spiegeln sich in der Bestuhlung wider. Decke und Boden entsprechen der farblichen Ausstattung der Speisenausgabe mit Edelstahl und dem dunklen Granit der Abdeckungen.

Ursprünglich sollte das komplette Speisenangebot in zweifacher Ausfertigung spiegelbildlich dargeboten werden. Die mittlere Ausgabe für die Hauptgerichte wurde zwischenzeitlich jedoch umorganisiert und bietet jede Komponente jeweils nur einmal an. „Jetzt haben wir noch mehr

Das Serviceteam mit Küchenchef Walter Podeyn bereitet sich auf den Ansturm der rund 1.000 Essengäste im Werkrestaurant der Siemens AG vor.



Betriebsverpflegung



Geb. 5107/3

SIEMENS AG ICN CM Werk Bruchsal

Übersichtsplan des gesamten Geschosses mit Küche, Speisenausgabe, Veranstaltungs- und Gästebereich

Platz für ein noch breiteres Angebot“, freut sich Küchenleiter Walter Podeyn. „Die Gäste schauen sowieso erst einmal, was es jeweils gibt und treffen ihre Auswahl unmittelbar an der Essenausgabe.“

Seit der Inbetriebnahme des neuen Werkrestaurants zeigen die Umsatzzahlen stetig nach oben. Für Küchenchef Podeyn liegt der Grund einmal in der attraktiveren Gestaltung des Werkrestaurants, andererseits aber auch in dem abwechslungsreichen Speisenangebot. Für Elke Adler-Langel ist dies Bestätigung und Ansporn zugleich. „Wir wollen unser Angebot permanent optimieren und ausweiten. Dabei entwickeln wir aber nicht nur unsere eigenen Ideen, sondern können auch individuell und spontan auf Wünsche unserer Gäste reagieren.“

„Wir kochen täglich nach dem aktuellen saisonalen Angebot – so frisch wie nur irgend möglich.“

Und auch die Möglichkeit, nur einen Salatteller oder ein anderes kleines Gericht zu ordern, führt dem Werkskasino immer wieder neue Gäste zu. Absolute Renner sind natürlich die Aktionen im Frontcooking-Bereich. „Italienische oder thailändische Wochen sind reine Selbstläufer, so wie im klassischen Bereich alles, was mit Linsen oder Pasta zu tun hat.“ Dabei werden auch schon mal höhere Preise akzeptiert – bis 9,50 Mark für ein Gericht.

Bei allem ist zu bedenken, dass der komplette Umbau bei laufendem Betrieb vonstatten gehen musste. Eine Ausweichmöglichkeit, etwa in einem Zeltbetrieb, wurde aus verschiedenen Gründen verworfen. „Das Geld, das wir da eingespart haben, geben wir lieber für sinnvolle Einrichtungen in unserem Werkrestaurant oder unserer Küche aus“, unterstreicht Projektleiter Bernd Hartmann. Also wurde die Speisenausgabe während der Umbau-

zeit aus Teilen der alten Ausgabe improvisiert, wanderte die Spülküche vorübergehend vom ersten Stock ins Erdgeschoss, wohin im Zuge der laufenden Umbaumaßnahmen im Küchentrakt die Produktion verlegt wird – ebenfalls bei laufendem Betrieb.

Dort wird dann auch mehr Platz für die Beladung der Fahrzeuge mit den rund 800 externen Essen zur Verfügung stehen. Die Spülküche wird dann an ihren angestammten Platz in der Nachbarschaft des Speisensaals zurückkehren, eine neue Band-Geschirrrückgabe die gesamte Anlage komplettieren. Und nach den Erfahrungen mit der Erneuerung der Speisenausgabe war für Elke Adler-Langel, Bernd Hartmann und Peter Adam-Luketic klar, dass man sich auch beim Neubau der Produktionsküche mit Standardlösungen nicht mehr zufrieden geben wird.

Raimund Artinger