

Frische Zentrale



Frische ist das Motto schlechthin im Headquarter des Experten für Kältemittelverdichter Bitzer in Sindelfingen: So ist das futuristische Bürogebäude frisch gebaut für ein Team, das sich dem „Herzen der Frische“ verschrieben hat und frisch vor Ort bekocht wird.

Elegant, imposant, aber trotzdem nicht protzig – das 70 Meter hohe Headquarter von Bitzer weist nicht nur dem Besucher schon von Weitem den Weg. Seit Mitte 2019 hat damit ein funktionales und optisch stimmiges Gesamtkunstwerk Platz in Sindelfingen gefunden. Die Verschmelzung von Technik und Kunst unter einem Dach spiegelt dabei perfekt die Philosophie des verstorbenen, langjährigen geschäftsführenden Gesellschafters Peter Schaufler wider. Ihm war es ein großes Anliegen, das Unternehmertum mit Wissenschaft, Forschung und Kunst zusammenzuführen, weshalb er z. B. 2005 die

Stiftung The Schaufler Foundation gründete. Verschiedene Stakeholder wurden auch beim Neubau in vorbildlicher Weise zusammengeführt. Die Architekten von Kadawittfeldarchitektur gaben den gestalterischen Rahmen vor, der im Detail aber im interdisziplinären Projektteam angepasst wurde. „Im Rahmen der Flächenplanung gab es zwar eine Standortvorgabe für die Gastronomie, doch war es notwendig einzelne Flächen zu vergrößern oder zu verschieben“, erläutert Bernd Zinkewitz, Inhaber von Gastrodesign, dessen Team das gastronomische Konzept gestaltete – von der Vor- über die Entwurfs- und Ausführungspla-

nung bis hin zur Ausschreibung und Baubetreuung. Der Hintergrund: „Uns war es wichtig, die Gastronomie zukunftsfähig auszulegen“, erläutert Anja Mayer aus dem Bitzer-Projektteam. So sollen in der Endausbaustufe statt der bisher rund 230 bis zu 500 Mitarbeiter des stark wachsenden Unternehmens bzw. externe Mieter im neuen Büroturm des Experten für Kältemittelverdichter ansässig sein. „Entsprechend haben wir die Lagerflächen ausgelegt und zusätzliche technische Anschlüsse, z. B. für einen weiteren Kombidämpfer und ein Multifunktionsgerät in der Küche vorbereitet“, erläutert Bernd Zinkewitz.

Caterer gesetzt

Zur Konkretisierung des Gastrokonzepts gab es 2016 einen Workshop, bei dem auch Hofmann Catering-Service von Anfang an mit am Tisch saß. „Der Caterer wurde nicht neu ausgeschrieben – dafür hatten wir weder Zeit noch einen Grund“, erläutert der Leiter Betriebsmittelbeschaffung bei Bitzer Reinhard Kriebler, der das Mammutprojekt Headquarter federführend koordiniert hat. Hofmann Catering-Service ist bereits seit 2008 Gastropartner des Kälte- und Klimatechnik-Spezialisten und hat sich an verschiedenen Standorten bewiesen. „Beim Workshop wurden mit allen Projektverantwortlichen die Weichen für das heutige Verpflegungskonzept gestellt sowie die Küchen- und Ausgabepanung in ihrer Erstfassung verabschiedet“, erläutert Markus Weik, Geschäftsführer Hofmann Catering-Service. Nach Vorbild der 2015 mit Hofmann konzipierten Gastronomie der Schaufler Academy in Rottenburg-Ergenzingen sollte auch ins Headquarter ein Frischküchenkonzept mit Frontcooking und Free Flow einziehen. Den Durchlauf zusätzlich erhöhen sollte die Umstellung auf bargeldlose Bezahlung. Anja Mayer schätzt vor allem den Sprung zur freien Komponentenwahl: „Ich kombiniere gerne einfach nur Suppe, Gemüsebeilagen und Salate, statt ein ganzes Gericht zu nehmen.“ Damit spricht sie einen Mehrwert an, den sicher nicht nur die weibliche Belegschaft schätzt, die etwa 50 Prozent ausmacht. Das Konzept punktet generell: „Wir haben es geschafft, die Gästezahlen aus dem Bestand heraus nachhaltig zu steigern“, resümiert Markus Weik zufrieden.

Und das, obwohl die Küche – im Gegensatz zu früher, wie auch dem aktuellen Trend folgend – dem Gast verborgen bleibt. „Wir haben



Schick und durchdacht: Nicht nur die schwarze, elegante Optik punktet bei den Theken, sondern auch Details wie die Borde für Teller in Augenhöhe.

den Übergang von Ausgabe zu Küche bewusst nicht offen gestaltet. Das hätte angesichts des 16-stöckigen Gebäudes bei der Lüftung zu einem Kamineffekt führen können“, erläutert Bernd Zinkewitz. Im Gegenzug findet nun an einer der drei modularen Ausgabetheken dauerhaft Frontcooking statt.

Heute brät das Küchenteam z. B. Schweinsteaks direkt vor den Augen der Gäste. Eine besondere Lüftung sorgt dabei für angenehme Luft und tolle Optik zugleich: „In offenen Küchen empfehlen wir statt der üblichen edelstählernen Lösung gerne die Lösung von LWT, schicke leistungsstarke Edelstahl-Extraktoren mit nahezu wartungsfreier selbstreinigender Technik. Hier kombiniert mit schwarz lackierten Deckenpaneelen“, erläutert Bernd Zinkewitz.

Schwarz, schwarz, schwarz ...

Schwarz ist dabei ein gutes Stichwort – steht es doch weltweit für die CI von Bitzer. Hier im Headquarter findet es sich im dunklen Glas der Gebäudehülle über lederne Elemente am hölzernen Empfangstresen bis hin zur Speisenausgabe mit dunkler Nero Assoluto Granitplatte. Die Ausgabetheken wurden übrigens extra vorab bemustert, um vom Projektteam, inklusive Architekten, begutachtet zu werden.

Die enge Abstimmung beim Design hat sich gelohnt: Das Betriebsrestaurant mit seinen schwarzen Lampenschirmen unter schwarzer Decke, dem grauen Mobiliar und den dunklen Theken wirkt sehr elegant. Zudem kommt das farbenfrohe Salatbuffet umso besser zur Geltung. Einzig markanter Farbtupfer, abgesehen

BEERenstark im Take Away Bereich

Gross und Klein gedacht bei Beer Grill. Spitzen Produkte im To-Go-Bereich: optimales Klima, konstante Qualität, platzsparend. Schlicht und einfach brillant!



www.beergrill.com

Food perfectly presented **BEER**

Wir sind Mitaussteller, **Halle A1 | Stand 114**



Schwarze CI: Von den Lampen über die Decke bis zu den Fliesen wird die CI gewahrt. Frische wird auch in der Küche und vor dem Gast gelebt.

von den Speisen, sind zudem fünf bunt colorierte Skizzen der Gebäudehülle.

„Generell sollten im Gebäude hochwertige, jedoch zurückhaltende Materialien zur Anwendung kommen, was sich bis in die Küche zieht“, ergänzt Fachplaner Bernd Zinkewitz die Vorgaben von Unternehmensseite. So sind die Küchenwände nicht klassisch weiß, sondern angelehnt an die CI von Bitzer in dunklem Grau gefliest. Auch die Farbe der Bodenbeläge wurde denen des Gebäudes angepasst. Die komplette Thermik, vom Kombidämpfer über die Fritteuse bis zum Kipper, stammt von Electrolux Professional. „Das Schweizer Unternehmen überzeugte durch Wertigkeit und die Energieeffizienz der Geräte“, begründet Reinhard Kriebler. „So fiel die Entscheidung

für Electrolux Professional sehr früh im Planungsprozess, um die besonderen Sockelaufbauten integrieren zu können.“

Besonderes Augenmerk legte das Projektteam von Bitzer, als Spezialist in diesem Bereich, natürlich auf die Ausschreibung der Kälte- und Klimatechnik des Gebäudes. „Bitzer-Verdichter waren gesetzt – das Drumherum wie Verflüssiger oder Schaltschrank war entsprechend an unsere Komponenten anzupassen“, berichtet Reinhard Kriebler schmunzelnd. Um eine Wärme- und Geräuschbelastung an den Kühlmöbeln und im Raum zu vermeiden, entschied sich Bitzer außerdem im Bereich der Betriebsgastronomie für eine zentrale Kälteverbund-Anlage, die im Nebengebäude untergebracht ist.

AUF EINEN BLICK

Bitzer, Sindelfingen

Mitarbeiter im Headquarter: aktuell 228 (Kapazität 500)

Küchenfachplanung: Gastrodesign

Sitzplätze: 110

Angebot: kalt-warmes Frühstück im Free Flow-Bereich; mittags 2-3 Hauptgerichte mit freier Komponentenwahl, davon mind. 1 vegetarisches, 1 Fleisch-/Fischgericht, Salatbuffet, Tagessuppe, Dessert; 6 Aktionen/Jahr; Konferenzbewirtung von 16 Räumen

Preis: Hauptgerichte zwischen 3,10 und 4 €

Durchschnittsbon: 4,87 €

Essensbeteiligung: ca. 50 % der anwesenden Mitarbeiter

Caterer: Hofmann Catering-Service

Küchenleiter: Robert Dietz

Küchenteam: 5 Mitarbeiter, davon 2 Fachkräfte

Ausgewählte Ausstatter: Cool Compact (Kühlschränke), Dressel (Ausgabetheken), Electrolux Professional (komplette Thermik, Kombidämpfer, Fritteuse), LWT Lufttechnik (Lüftungsdecke), Meiko (Spültechnik), Rieber (Frontcooking-Technik)

Frisküche

Aber für Frische in der Küche sorgt natürlich auch Hofmann Catering-Service. „Salate, Obst und Rohkost beziehen wir komplett als Frischware, großteils bereits gewaschen und geschnitten“, erläutert Markus Weik. Bei Salat, Tomaten und Gurken setzt der Küchenchef aber lieber auf Stückware: „So bekommen wir eine bessere, frischere Qualität auf den Tisch“, begründet der Küchenleiter Robert Dietz. Bestimmte Produktlinien wie Suppen oder Salatdressings sind ausschließlich hausgemacht. „Der Einsatz hochwertiger Convenienceprodukte und Frische sind für uns jedoch kein Widerspruch“, lenkt Markus Weik ein und verweist auf den saisonbedingten Anteil von Tiefkühlgemüse. „Derartige Produkte sind für uns wertvolle Anker in der Sicherung einer gleichbleibend hohen Qualität. Noch dazu punkten viele Tiefkühlprodukte durch einen viel höheren Nährstoffgehalt, was wir nicht zuletzt aus jahrelanger Erfahrung bei der Menü-Manufaktur Hofmann wissen.“

Frische wird im neuen Headquarter folglich mit Erfahrung und Leidenschaft gleich von mehreren Parteien gelebt.

kir