



Kontrast ist Konzept

Der 185 Meter hohe Riese bietet 2.600 Mitarbeitern Platz. Die Rede ist vom Twin Tower der Europäischen Zentralbank (EZB) im Frankfurter Osten. In der 2. und 3. Etage befinden sich die beiden Origo-Mitarbeiterrestaurants mit 500 Sitzplätzen plus Außenterrasse.

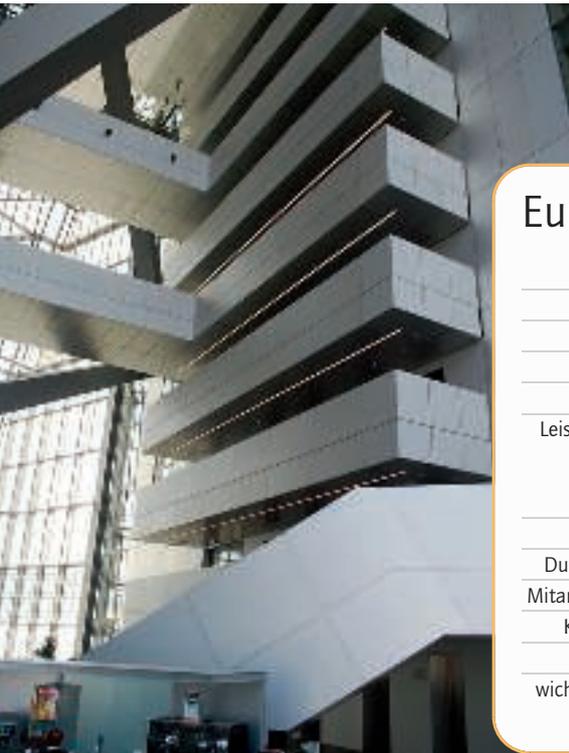


FrISChe Pasta gehört zum Konzept der Linie „fast & fresh“. Es gibt auch halbe Portionen. Der Gast schaut bei der Zubereitung zu: FrISChe ist Trumpf.

Rund zwölf Jahre wurde geplant und gebaut. Seit November 2014 ist der spektakuläre Bau fertiggestellt, bestehend aus gegeneinander gedrehten Zwillingstürmen. Ein hoch aufragend geschliffener Kristall, der sich respektvoll in die Höhe schraubt. Der Star-Architekt Wolf Dieter Prix, Chef des Wiener Architektur-Büros Coop Himmelb(l)au, hat diesen echten Hingucker erschaffen. Sein Ent-

wurf wurde aus mehr als 300 Einsendungen von Architekten aus 31 Ländern weltweit ausgewählt. Schon der erste Eindruck von außen zeigt ein Gebäude der stürzenden Linien, schiefen Wände, schrägen Stützen. Wer die Großmarkthalle betritt, reibt sich unweigerlich die Augen. Auch hier verläuft kaum eine Linie senkrecht oder horizontal. Wände neigen sich, als wollten sie stürzen und brechen. Das





Europäische Zentralbank

Standort	Frankfurt am Main
Eröffnung	11/2014
Mitarbeiter	2.600 aus 27 EU-Nationen
Catering	Sodexo (Gastronomie-Konzept Origo)
Betriebsleiter	Wim Goossens und Marcel Daumke
Leistungsspektrum	2 MA-Restaurants, 2 Executive-Restaurants, 1 Besucherrestaurant, 1 Kaffeebar/Bistro, 2 Automatenstationen, über 40 Konferenzräume
Essen täglich	1.400 inkl. externe Gäste
Durchschnitts-Bon	3,90 €
Mitarbeiter-Catering	120 Köpfe
Küchenplanung	Ingenieurbüro Scherer, Darmstadt
Ausschreibung	K+P Consulting, Düsseldorf
wichtige Ausstatter	Lacher, Meiko, MKN, Nespresso, Rieber, Schönwald

macht Eindruck. Links und rechts einer Treppe, die in der Großmarkthalle zum neuen Konferenzzentrum führt, über zwei breite, schräge Flächen plätschert das Wasser. Das passt gut ins Bild. Denn das Innere der Großmarkthalle wirkt, als habe ein reißender Strom diese Landschaft geformt. Dabei ist die Nähe zum Essen und Trinken nicht erst durch die neue Betriebsgastronomie entstanden. Der Monolith steht genau dort, wo einst Gemüse und Obst den Besitzer wechselten, auf dem Gelände der alten, unter Denkmalschutz stehenden Großmarkthalle von 1928, im Volksmund „Gemüsekirche“ genannt. Sie beherbergt im Gebäudekern das Foyer, Konferenzzentrum, Bistro/Kaffeebar

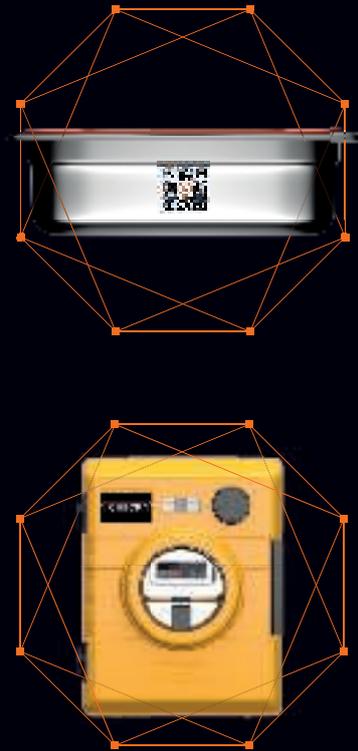
und die Mitarbeiterrestaurants. Fabrice Grivet, Abteilung Administrative Services: „Insgesamt koordinieren und verantworten wir noch weitere zwei Gästeräume samt eigener Küche auf der 40. Etage. Zum Aufgabenbereich gehören das Event-Catering von

40 Konferenzräume mit 1.700 Sitzplätzen.

40 Konferenzräumen mit 1.700 Sitzplätzen, die Betreuung von 86 Teeküchen in bunten Farben und zwei Kaffeezonen mit Automaten plus einer Barista-Kaffeebar mit Shop.“ Allein die umfangreiche Konferenzbewirtung gleicht der eines internationalen



Vielfalt. Fließende organische Tischformen, ein Designelement der Einrichtung.



der mehrweg code

Organisieren Sie mit °CHECK Ihr gesamtes GN-System zu einem transparenten Mehrweg-Kreislauf. Der Food-Flow 4.0

www.riever.de



Rieber GmbH & Co. KG
Hoffmannstraße 44
D - 72770 Reutlingen

Telefon: (+49) (0) 7121 / 518 - 0
info@riever.de

Stellen sich der täglichen Herausforderung: v.l. Marcel Daumke, Niels Mester (beide Sodexo) und Fabrice Grivet (EZB).



Blick in die Zentralküche mit moderner Küchentechnik. Zum Einsatz kommen Gas und Strom.

Top-Hotels. Täglich gilt es bis zu 50 Sonderanlässe mit diversen Buffets zu managen, von Finger Food bis zu hochwertiger Gästebewirtung ist alles dabei. Um die komplette Cateringaufgabe zu meistern, benötigt der Ca-

terer Sodexo ein Stammteam von 120 Personen.

Herzstück für die Mitarbeiter aus den 27 EU-Nationen und Besucher aus aller Herren Länder sind die beiden Gastronomieebenen. Wobei die Frage,

Planerische Highlights

● **Besonderheiten:** Sie lagen in der ungewöhnlich langen intensiven Planung- und Bauzeit (neun Jahre!) aller gastronomischen Einrichtungen. Martin Scherer, Chef des gleichnamigen Ingenieurbüros und Mitglied im Verband der Fachplaner VdF: „Komplexität, Art, Umfang und Ausführung waren schon etwas Besonderes. Nur im gut funktionierenden Team aller Beteiligten konnten die Anforderungen umgesetzt werden.“ Zu den Herausforderungen zählt

der erfahrene Planer zunächst eine konzeptionelle und im Anschluss eine logistische Planung für die Gastronomie. Sie war erforderlich aufgrund der enormen räumlichen Ausdehnung des Gebäudeensembles.

● **Produktion:** Heute versorgt eine Zentralküche (Energieform: Kombination Gas/Elektro) weitere zwei Satellitenküchen, die Cafeteria und mehrere Konferenzebenen. Die Verantwortlichen entschieden sich für ein Mischküchenkonzept mit hohem Frischeanteil. Einfahr-Chiller sind

Herzstück für zeitentkoppelte Produktion einzelner Komponenten und deren Endproduktion in den Ausgabeseiten. Ein weiteres Merkmal: Die Zahlung erfolgt an den Inseln, es gibt keine separate Kassenzone.

● **Technisches Merkmal:** Besonderheit ist die Ausstattung ausgewählter technischer Geräte mit einem Matrix Code. Dieser ermöglicht es, die in einer Datenbank hinterlegten Dokumentationsunterlagen direkt über Tablet oder Handy vor Ort auszulesen. Damit wird zum Beispiel das



Handling bei einer Anlagenstörung wesentlich erleichtert.

● **Learnings:** Martin Scherer: „Wenn ein Projekt über einen längeren Zeitraum entwickelt wird, ist es gut, neue Impulse zum Konzept zu prüfen und gegebenenfalls die Planung zu optimieren. Das ist aber nur möglich, wenn alle Beteiligten dies wollen und mittragen. Wir hatten hier im Rahmen der Planung und Bauleitung sehr kurze Entscheidungswege beim Bauherren und konnten u.a. deshalb das Projekt termingerecht fertigstellen.“

wann wer zum Essen geht, durchaus spannend sein kann. Während beim Finnen der Magen schon ab 11.30 Uhr knurrt, wagt der Grieche vor 14 Uhr gar nicht an die Essensaufnahme zu denken. Und die Holländer lieben eher den Mittagssnack, nicht das Menü. Wann auch immer, der Weg führt über einen geschwungenen Glasgang, den „Loop“, der die dritte Etage des Hochhauses mit dem obersten Stockwerk des Konferenzgebäudes verbindet. Über diese Brücke gelangt man ins Mitarbeiterrestaurant. Hier prallen Alt und Neu aufeinander: außen das kleinteilige Fensterraster von 1928, innen ein modernes Freeflow-Restaurant mit langen Tischreihen und hellen Holzstühlen. Gesunde Ernährung steht als Botschaft über allen Aktivitäten des Caterer. Die beiden Restaurants wurden benannt nach dem Sodexo-Nachhaltigkeits- und Frische-



Objekteinrichtungen
Großküchentechnik
Gastronomiebedarf

Lacher Großküchen GmbH
Vertriebsbüro Mainz
Haifa-Allee 2 / 55128 Mainz
Fon 06131 3800780
www.lacher.de



konzept Origo, das erstmals deutschlandweit in der EZB Premiere feiert. Das Konzept, dessen Logo künstlerisch den Eingang bzw. die Wand der Restaurants schmückt, berücksichtigt so bedeutende Aspekte wie Saisonalität, Regionalität, Qualität, Energieeffizienz und Abfallvermeidung. Sode-

xo-Hospitality-Manager Niels Messter: „Origo informiert den Gast über das Essen, wo es herkommt und wie es zubereitet wurde. Unsere Zutaten kommen von ausgewählten Landwirten und Erzeugern.“ Enorm wichtig sei die genaue Beschriftung des Tagesangebots „für jene Gäste, die die Spei-

sen nicht kennen“, gibt Fabrice Grivet zu bedenken. Der Menüplan ist in drei Linien mit insgesamt acht Offerten unterteilt:

- Schnell & frisch (Quick, Pasta Bar, Aus dem Ofen)
- Authentisch & natürlich (Vitality, Salatbar)

Links: Restaurant für externe Gäste mit Tischservice. Rechts: Das kleinere Mitarbeiterrestaurant mit Linienausgabe und historischer Fensterfront.

Wir verbessern Ihre Lebensqualität



Ihre Mitarbeiter sind Ihr wichtigstes Gut – das sehen wir von Sodexo auch so. Mit mehr als **100 Berufsgruppen** bieten wir Ihnen umfassende Services zur Steigerung der Lebensqualität im Alltag.

Von Empfangsdiensten bis Catering, über Logistik, Reinigungs- und Sicherheitsdienste bis hin zu Wartung und Instandhaltung – wir bieten Ihnen **alles aus einer Hand**.

www.sodexo.de

sodexo
QUALITY OF LIFE SERVICES



Top Design aus Edelstahl. Moderne Freeflow-Zone mit Front-Cooking-Counter.

● Leicht & gesund (Favoriten, Internationale Küche, Organic/Bio). Das Küchenkonzept beruht auf Front Cooking, die Hauptspeisen liegen preislich im üblichen Rahmen. Eine Pastabar gibt es nur im großen Restaurant in der 2. Etage. Salat, geschnittenes Obst und Antipasti werden über die Waage verkauft. Täglich zählt der Caterer bis zu 1.200 internationale



Umfangreiches und kreatives Event-Catering für internationale Gäste gehört zu den Aufgaben des Sodexo-Teams.

Gäste in beiden Restaurants. Alle Counter sind mit Kombidämpfern oder Gargeräten ausgestattet, um das Finishing vor den Augen der Gäste zu ermöglichen. Das zweite, kleinere Restaurant (168 Plätze) bietet an den Countern vier Menüs an. Im benachbarten Restaurant nehmen bis zu 164 Gäste an runden Tischen und auf 60er-Jahre-Ledersesseln ihre Speisen ein. Auffallendes Designelement: die schwungvollen Linien der Edelstahlverkleideten Theken, entwickelt und gestaltet von dem Darmstädter Ingenieurbüro Scherer mit den Designern von Coop Himmelb(l)au. Hinter den Countern arbeitet ein eingespieltes



Designelement und Sitzgelegenheit.

Leidenschaft für Qualität

„Origo by Sodexo“ ist ein Premiumangebot für die Betriebsgastronomie, das bundesweit erstmals in der EZB angeboten wird. Das Konzept berücksichtigt die hohen Anforderungen seitens der Kunden nach saisonalen Lebensmitteln in hoher Qualität von möglichst ausgewählten Landwirten und Erzeugern. Origo favorisiert hohe Transparenz der Lieferkette und informiert den Gast umfassend. Das Konzept setzt auf Schulungen des Personals, um das eigene Wissen kompetent an Kunden und Gäste weiterzuvermitteln. Wo immer möglich, sollen Verpackungen vermieden werden oder auf recyclebare und / oder biologisch abbaubare Materialien umgestellt werden. Auf Abfallvermeidung und Recycling der Abfälle wird in Origo-Restaurants besonderes Augenmerk gelegt. Sodexo betreibt wirksames Energiesparmanagement. Dazu gehört in der modern ausgestatteten EZB-Küche eine systematische Codierung aller Großküchengeräte, um die Wartezeiten zu hinterlegen. Diese lückenlose Dokumentation ist die Grundlage für möglichst geringe Energieverbräuche und lange Lebensdauer.



Teilnahmequote liegt aktuell bei 50 Prozent.

Team, das die EZB-Mitarbeiter vom früheren Standort in der Frankfurter Citylage bestens kennt. Die Gastronomie im Umfeld der EZB gilt mittlerweile als Konkurrenz. Entsprechend liegt die Teilnahmequote bei 50 Prozent. Hier gebe es noch Luft nach oben, sind sich alle Verantwort-

lichen einig. Für kurze Wartezeiten sorgt eine App, die jeweils die Frequenzen in den Restaurants aufzeigt. Ein interner Service-Desk soll Ideen, Anregungen und das Feedback der Gäste und Besucher sammeln. Gabriela Linhart, Bereichsleiterin der Abteilung Administrative Services, ergänzt: „Unser Mitarbeiter und Gäste sind enorm anspruchsvoll.“ Bei einem Durchschnitts-Bon von 3,90 Euro eine Herausforderung. Was einfach aussieht, bringt der Gastro-Profi Grivet so auf den Punkt: „Unsere Gäste kennen ihre Länderküchen bestens, da muss ein ‚Coq au Vin‘ als klassisches französisches Nationalgericht authentisch schmecken.“ Ekkehart Lehmann, Geschäftsführer von K&P Consulting, der die Ausschreibung begleitete, bestätigt: „Für den Caterer ist die EZB eine internationale Top-Referenz, bei der jeder Tag ein echter Prüfstein ist.“ In dieser Güteklasse gehört die Europäische Zentralbank nicht nur in Architekturkreisen zu den Kultstätten, sondern auch für die Riege der europäischen Caterer. *Smi*