

# MERCK'S neue FRISCHE

**Merck aus Darmstadt hat kräftig in die Mitarbeiterverpflegung investiert. Die Küchentechnik lieferte MKN.**

3.200 Essen bereiten die Mitarbeiter der Werksverpflegung des Darmstädter Chemie- und Pharmaunternehmens Merck täglich zu. Bis zu 5.000 Essen sind möglich. Um solche Größenordnungen realisieren zu können, hat Merck für die Verpflegung seiner Mitarbeiter ein neues Gebäude bauen lassen. Doch nicht nur die Menge der Essen konnte erhöht werden, auch die Qualität der Werksverpflegung hat gewonnen.

Für die thermische Ausstattung der 699 qm großen Küche hatte der Küchenchef, Küchenmeister Klaus Weber konkrete Vorstellungen: „Mit moderner und leistungsfähiger Profitechnik allein war es nicht getan; für mich war es mindestens

ebenso wichtig, dass alle Gerätschaften zusammenhängen und leicht zu reinigen sind, eben ein geschlossenes System bilden.“ Zusammen mit dem Leiter der Werksverpflegung, Roberto Jülich, entschied er sich für eine beidseitig begehbare, 10 m lange MKN-OptimaMeister-Anlage, die auf der einen Seite sechs Kipp-Braisièren Magnum 3/1 GN, eine Elektro-Fritteuse London II sowie einen Salamander umfasst, während die gegenüberliegende

**„Unser Essen ist heute schmeckbar frischer.“**

Klaus Weber

Seite aus vier Dampf-Kochkesseln in Größe 3, zwei Elektro-Herden Vitro und vier runden Dampf-Schnellkochkesseln mit einem Fassungsvermögen von jeweils 100 l besteht.

Eine weitere MKN-OptimaMeister-Anlage, bestückt mit zwei runden Schnell-

kochkesseln (60 l) und zwei großen eckigen Dampf-Kochkesseln (500 l), bildet die Abgrenzung zur dahinter gelegenen Backstube.

„Wir haben rund 300 Essen mehr als vor dem Neubau. Unser heutiges Ambiente und auch die jetzige Möglichkeit, beim bezuschussten Essen die Beilagen auszutauschen, ziehen einfach mehr Tischgäste an“, sagt Klaus Weber. Allein im Free-Flow-Restaurant im Obergeschoss des Neubaus würden rund 600 Essen verzehrt. Außerdem sei das Essen schmeckbar frischer. Diese Frische führt er auf die MKN-Thermik zurück.

Die Merck-Werksverpflegung hat 50 Mitarbeiter, davon 13 Küchenfachkräfte. Das wochentägliche Angebot umfasst vier Menüs. Zudem werden verschiedene Kuchen, Torten und Obst zum Tagespreis angeboten. Samstags und sonntags gibt es zwei Menüs. Rund 300 Essen gehen in zwei Merck-Niederlassungen und in den unternehmenseigenen Kindergarten. Das Gesamtinvestitionsvolumen für das neue Gebäude liegt bei 11,5 Mio. Euro. **(dfl)**

3.200 Essen kommen derzeit aus der Küche. Klaus Weber, Küchenleiter (mittleres Bild, links), und Roberto Jülich, Leiter der Werksverpflegung, erwarten weiteren Zuwachs. Das Bild rechts erlaubt einen Blick in das neue Restaurant.

