



Fotos: Jan Meier, Bremen

DIE FACHZEITUNG FÜR FÜHRUNGSKRÄFTE DER GV-BRANCHE

CATERING

MANAGEMENT

Mondelez, Bremen

Speisen à la Feng Shui

ERSCHIENEN IN AUSGABE 12/2019



Farbenfroh empfängt die Snackeria direkt neben dem Foyer ihre Gäste. Hier gibt es von 11:45 bis 13:45 Uhr eine Tagessuppe, sowie je ein traditionelles und ein internationales Gericht. Fotos: Jan Meier/Bremen

DIE FACHZEITUNG FÜR FÜHRUNGSKRÄFTE DER GV-BRANCHE
CATERING
MANAGEMENT

Speisen à la Feng Shui

Mit dem Umzug von Mondelez aus dem JDE-Areal in die Überseestadt Bremen ging eine geschichtsträchtige Ära zu Ende. Gleichzeitig startet im neuen Firmensitz des Lebensmittelherstellers ein neues öffentliches Mitarbeiterrestaurant inklusive Snackeria – nicht ganz ohne Hindernisse.

(Von Karoline Giokas)

Welcher Bremer kennt es nicht – das markante Hochhaus an der Weser, an dem zuletzt jahrelang das Mondelez- Logo prangte? Der deutsche Verwaltungssitz des Konzerns hatte über die Jahre hinweg verschiedenste Namen gesehen: 1990 hatte Jacobs seine Firma an Philip Morris verkauft. Nach mehrfachen Umfirmierungen und Zusammenlegungen war im Juni 2000 das amerikanische Lebensmittel-Multiunternehmen Kraft Foods geboren, das bereits 2012 wiederum gespalten wurde und seither Mondelez International heißt.

Die vielen Namen waren immer gut sichtbar an dem Hochhaus in der Langemarckstraße angebracht. Im Rahmen interner Umstrukturierungen ging die Ära des sogenannten JDE-Areals (Jacobs Douwe Egberts) im Frühsommer 2017 nun endgültig zu Ende. Mondelez wollte sich neu aufstellen und den Firmensitz an der Weser in die Bremer Überseestadt verlagern. „Die Gustav- Zech-Stiftung hat in der Consul- Smidt-Straße ein Gebäude mit ca. 6.000 m² Bürofläche errichtet, das ursprünglich als Firmenzentrale von Zech dienen sollte“, erklärt Jens

Neumann von Neumann Großküchensysteme in Verden. „Zufällig kamen Gespräche zustande und Mondelez mietete direkt einen Großteil des Gebäudes an.“

Nur acht Monate Bauzeit

Neumann selbst erhielt den Zuschlag zum Bau einer neuen Gastronomie, die im unteren Teil des Hauses direkt neben dem Foyer unterkommen und innerhalb von nur acht Monaten umgesetzt werden sollte. Außer einem großen Aufenthaltsraum mit haushaltsähnlicher Ausstattung war von Seiten des Vermieters Zech aus ursprünglich keinerlei Restauration im Haus vorgesehen. „Es gab weder Schächte für die Lüftungsanlagen, noch war die Statik derart, dass man Druckbrüche vornehmen konnte – dies stellte eine enorm große Herausforderung für die Unterbringung der notwendigen Küchentechnik dar“, erinnert sich Neumann. In dem für das Mitarbeiterrestaurant vorgesehenen Bereich war eigentlich eine Pauserei geplant und dementsprechend bereits überall Estrich und Teppichböden verlegt. „Das musste alles wieder retourniert beziehungsweise abgebrochen werden und erst mal ein Nassraumbau erfolgen.“ Das Besondere beim Bau der neuen Großküche: Die äußere Fassade ist das tragende Element des Gebäudes, das von innen gedämmt wurde. „Wir mussten also bereits bei der Planung der neuen Küche sprichwörtlich rückwärts denken – wir konnten keine Lampen oder Hängeschränke an den Außenwänden anbringen“, schildert Neumann die damalige Situation. In der Tiefgarage wichen zudem rund 15 Parkplätze der neuen Technik wie

Lüftungszentralen und Fettabscheider. Allein die nachträgliche Umrüstung verlangte zusätzliche Investitionen in Höhe von rund 2,4 Millionen.

Schnelle Interimslösung gefragt

Neben den Herausforderungen durch das Bestandsgebäude galt es, eine weitere Hürde zu nehmen. Es musste für drei Monate eine provisorische Übergangslösung als Küche her. Mondelez plante nämlich, mit seinen Büros bereits am 18. April 2018, also noch vor der eigentlichen Fertigstellung der neuen Restauration, im neuen Firmensitz einzuziehen. „Da wir selbst über eigene Küchencontainer verfügen, haben wir kurzerhand im Innenhof des Gebäudes eine Übergangsküche installiert.“ Während also draußen gekocht wurde, legte das Zech- Bau-Team in einer der Büroetagen Planen und Bahnwaren über die Teppichböden und stampfte mittels Blanco-Basic-Line-Geräten provisorische Ausgabestationen inklusive Frontcooking aus dem Boden. Drei Monate später, am 15. Juli 2018, war es dann so weit: Nach einer Bauzeit von nur acht Monaten konnten sowohl das neue Mitarbeiterrestaurant inklusive Großküche auf 470 m² als auch die Snackeria auf 160 m² erstmals in Betrieb genommen werden. „Das gastronomische Verpflegungskonzept ist dabei nicht vollständig neu, sondern orientiert sich an dem des ehemaligen Mitarbeiterrestaurants in der Langemarckstraße“, erklärt Neumann. Statt von Station zu Station zu gehen, bekommt der Gast direkt an den vier winkelförmig angeordneten Countern ein komplettes Menü, inklusive Dessert und Getränk, und zahlt dies auch dort. Dafür wurde jede



Das Mondelez-typische „Purple“ zieht sich durch das gesamte Gestaltungskonzept der Snackeria.



Süßes, Müsli und Belegtes liegen jederzeit Für eine kleine Zwischenmahlzeit bereit.

Ausgabestation mit Kühlvitrine, Caketower mit frontseitigen Entnahmeklappen sowie Bottlekühler mit einem Grundsortiment an Getränken ausgestattet. Zudem steht eine frei zugängliche Tafelwasseranlage zur Verfügung. Der Tresen für die Salatbar ist ein Individual-Bau – mit wechselnd leuchtender Einbaukühlwanne, die man wahlweise auch mit Wärmeplatten für warme Toppings wie Hähnchenstreifen ausstatten kann. „Ziel war es vor allem, die Sammelschlangen an klassischen Kassen aufzulösen“, so Neumann.

Fokus auf Wohlbefinden

Jens Neumann ist besonders stolz darauf, bei der Umsetzung des zeitlich herausfordernden Mondelez-Projektes viele bekannte Partner seines eigenen Netzwerkes ins Boot geholt zu haben. „Wir sind von Haus aus eigentlich Küchenbauer, verfügen aber inzwischen über so viele wertvolle Kontakte, dass wir unseren Kunden in der Planungssparte für alle Belange vom Bodenausbau über die Lüftungstechnik bis hin zum Interieur Experten empfehlen können.“ Über den Primus-Service kam bei der Restaurantumsetzung zudem auch die Zusammenarbeit mit Innenarchitektin Vera Apel zu Stande, die eine Planung à la Feng Shui vornahm. „Da das Gebäude ja bereits stand, war das jedoch nicht in kompletter Gänze möglich.“ Das

Raumkonzept wurde also an die örtlichen Gegebenheiten angepasst und wir haben mit Frau Apel beispielsweise die komplette Formgebung nach einem strukturiertem System gestaltet, bei dem das Wohlbefinden des Menschen in einem Raum im Fokus steht“, so Neumann.

Das ganze Gebäude ist symmetrisch und rechteckig aufgebaut. „Um dieser dominanten Yang-Energie entgegenzuwirken, habe ich in der Gestaltung weiche Yin-Formen und Farben eingebracht. Geschwungene Wegeführungen, runde Trennwände und kreisförmige Lampenschirme leiten die Raumenergie“, erklärt die Expertin.

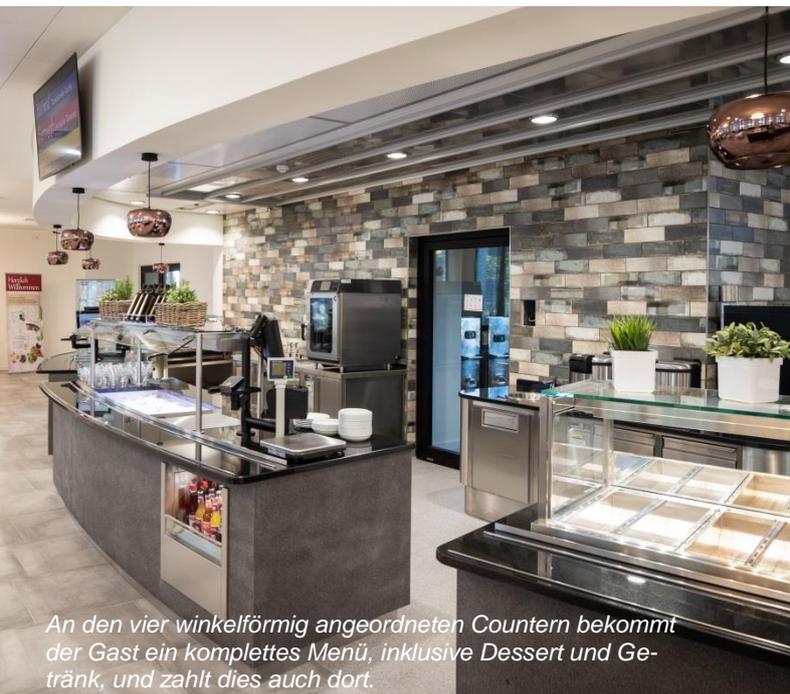
Gastronomie von 8 bis 17 Uhr

Mondelez und Primus-Service als Caterer waren sich von Anfang an einig: Die neue gastronomische Fläche sollte im Mitarbeiterrestaurant in der Überseestadt nicht nur mittags während der Stoßzeiten, sondern zusätzlich auch als Meeting-Treffpunkt oder für Mitarbeiterversammlungen genutzt werden. Kulinarisches Ziel war, eine ausgewogene und gesunde Ernährung mit dem Fokus auf Frische, Saisonalität und Regionalität anzubieten. Insgesamt stehen unter dem Culina+-Programm täglich vier Gerichte auf dem Speiseplan: unter dem Motto „Heimat“ steht ein traditionelles Stammessen wie Lammgulasch mit Auberginengemüse und Süßkartoffel-Gnocchi, „Fernweh“ bietet ein exotisch angehauchtes Menü wie Spaghetti aglio e olio mit Kirschtomaten und Grana Padano, gesundheitsbewusst kommt z. B. das Kürbis-Kartoffel-Geröstel mit Sonnenblumenkernen und Wildkräutersalat unter dem Titel „Elan“ daher. Mondelez-Angehörige (ca. 240 Essen täglich) kommen in den Genuss vorgezogener Betriebszeiten, eine halbe Stunde später ist die neue Kantine auch für externe Gäste zugänglich. „Mit unserem Versorgungskonzept wollen wir vor allem den neuen Arbeitsgewohnheiten gerecht werden und beispielsweise auch eine Versorgung am späten Nachmittag oder To-go-Varianten anbieten“, so Thorsten Lütke-Entrup, Regionalleiter der Primus Service.

Modernes Design & exklusive Materialien

Insgesamt sind in der neuen Gastronomie zwei Bereiche mit unterschiedlichen Charakteren entstanden – das Restaurant mit rund 200 Sitzplätzen und die Snackeria mit weiteren 60 Plätzen. Beiden ist gemein, dass sie eine entspannte Raumatmosphäre ausstrahlen und den Gästen eine angenehme und erholsame Pause bieten können. Das Restaurant ist ein großer offener Raum. „Um hier eine angenehme Ambiente zu schaffen, ist eine Zonierung und Unterteilung in unterschiedliche Bereiche wichtig“, so Apel. Die geschwungenen halbhohen Trennwände, die die Sitzplätze von der Tresenanlage separieren, folgen dem Materialwechsel im Boden. Sie trennen die Verkehrsfläche von den Sitzenden, so dass diese in ihrer Mittagspause in Ruhe essen und ausruhen können. Die Trennwände wurden mit Dünnschiefer verkleidet. Ein natürliches Material, das hochwertig und elegant wirkt.

„Ich habe bewusst überdimensionierte Hängeleuchten gewählt, die den Schwung der Wegeführung am Boden aufnehmen, um dem Betrachter ein Gefühl von Gemütlichkeit zu vermitteln. Sie lassen den großen Raum wohnlicher wirken und verleihen ihm ein angenehmes Licht.“ Einige Teile vom alten Inventar wie Hotcars, Servierwagen und Geschirr aber auch Tische und Stühle zogen einfach aus dem alten Firmenstandort mit um. „Das ehemalige Restaurant wurde ja auch



An den vier winkelförmig angeordneten Countern bekommt der Gast ein komplettes Menü, inklusive Dessert und Getränk, und zahlt dies auch dort.

Für eine leichtere Identifikation der Mitarbeiter mit den neuen Räumen sollte sich die CI des Lebensmittelriesen in der Umsetzung wiederfinden. Daher zieht sich die Mondelez-Farbe „Purple“ großflächig durch die gesamte Snackeria – an Wänden, dem Mobiliar und Deko-Elementen. „In Kombination mit schlichten Formen und der edlen goldenen Wand wirken sie als Eye-Catcher für den Besucher“, betont Apel.

Das Ziel, neue Räume ohne eine typische Mitarbeiter-Kantinen-Atmosphäre zu schaffen, haben die Bauherren erreicht – denn immer mehr der insgesamt 430 Mondelez-Mitarbeiter nutzen die Snackeria mit ihrem kostenfreien Kaffee und Obst, aber auch Snacks und Kuchen als Arbeitsplatz. Also dann, bitte Platz nehmen in einem der trendigen lila Plüschsesseln!

Steckbrief	
Unternehmen:	Mondelez Deutschland Services GmbH & Co. KG
Küchenbetreiber:	Primus-Service GmbH, Köln, Marke Culina+
Großküchenfachplaner:	Neumann Grossküchensysteme GmbH
Architekt:	Gildehaus Lankensau Architekten BDA, Bremen
Innenarchitekt:	Vera Apel Bremen
TGA-Planer:	Ecotec Gebäudetechnik Bremen
Küchenausstattung/Händler:	Neumann Grossküchensysteme GmbH
Bauunternehmen:	Zechbau, Bremen
Gesamtinvestition:	Bau und Technik, netto ca. 2,4 Mio. Euro (Küchenausstattung ca. 900.000 Euro)
Flächenmaße:	Restaurant mit Küche: ca. 470 m ² (Küche ca. 170 m ²); Snackeria: ca. 160 m ² (Vorbereitungsküche Snackeria und Konferenz: ca. 55 m ²)
Anzahl Essen (tgl.):	ca. 400 +/- 15%
Art des Küchenprozesses:	Cook & Serve/ Cook & Hold
Anzahl Mitarbeiter:	Mondelez ca. 430 + externe Gäste
Öffnungszeiten:	Snackeria von 8:00 – 17:00 Uhr, Restaurant von 11:45 – 13:45 Uhr
Küchengeräte:	Kessel: 1 x 100 Liter MKN; Kippbratpfannen: Universalküchengerät Flexi Chef 75 l MKN; 2 Kombidämpfer: Convotherm C4, Mini P3; 3 Spülmaschinen: Korbtransport und Gläserspülmaschine, Haubenspülmaschine Meiko.
Kühlgeräte:	Kühltische/Kühlwannen, Vitrinen AKE/ideal über Nordcap, Kühlzellen Viessmann, Tecto Spezial mit Edelstahl-Wannenboden.
Fahrzeugflotte:	Hupfer, Blanco Rieber, teilweise Übernahme aus Bestand
Transportbehälter:	Rieber