



Pure Gastlichkeit im historischen Ambiente eines denkmalgeschützten Backsteinbaus, so präsentiert sich die neue Betriebsgastronomie von Aesculap. Ein Highlight von vielen: die freie Auswahl in Themenwelten für nur 3,60 Euro inklusive Wasser.

Die Philosophie für die Mitarbeiterverpflegung? Sie kann so einfach sein: „Wer gut und gesund isst, sich in der Pause wohlfühlt, produziert auch ein gutes Produkt“, lautet die Devise von Küchenmeister Norbert Burri, Leiter der Betriebsgastronomie bei der Aesculap AG in Tuttlingen. Die Marschrichtung stand damit fest: Eine neue Gastronomie, die allen rundum gut tut. So zieht sich das Thema Gesundheit durch das

Mit 3.600 Beschäftigten größter Arbeitgeber im Medical Valley.

ausgefüllte, planerisch-kulinarische Wohlfühlkonzept. Das Tochterunternehmen des Medizintechnik- und Pharmaherstellers B. Braun Melsungen AG hatte an seinem württembergischen Stammsitz in den letzten Jahren kräftig zugelegt, brauchte mehr Kapazitäten für die Bewirtung von externen Gästen und Mitarbeitern. Von den über 600 Medizintechnik-Firmen, die hier im tiefsten Südwesten

Perfektes Upgrade

der Republik dem Medical Valley seinen Namen geben, ist Aesculap mit rund 3.600 Beschäftigten der größte Arbeitgeber. Zu den täglichen Gästen zählen auch Fachleute aus aller Welt: Schulungsteilnehmer der renommierten Aesculap Akademie, dazu Kunden wie Klinikleiter, Ärzte und Fachpersonal aus Pflege und Medizin. „Natürlich möchten wir uns bei ihnen auch im gastronomischen Bereich auf höchstem Niveau präsentieren.“

Am runden Tisch in vielen Gesprächen, mit Geschäftsführung, Betriebsrat und Großküchenplaner, tüftelten die Verantwortlichen zusammen mit Norbert Burri nach und nach einen Masterplan aus.

Ein wichtiger Baustein im Wohlfühlkonzept: „Wir möchten Restaurantqualität bieten“, so der Küchenmeister. Das war für den Großküchenplaner eine der dicken Herausforderungen: „Rund 20 Gäste je Minute an der

Christopher Graser,
Stellvertretender Leiter Betriebsgastronomie
Aesculap.



Ausgabe, über 1.000 Gäste pro Stunde möglichst frisch bewirten – das ist sportlich und erfordert absolut schlanke Prozesse, eine kompakte Planung, schnellste Techniken und ein gut eingespieltes Team“, so Peter Adam-Luketic, Geschäftsführer der vtechnik Planung.

● **Maßnahme 1** (Frische garantiert), die im Backstage nahezu alles umkrempelte: Der Frischegrad auf dem Teller ist durch eine Just-in-Time-Produktion kräftig hochgeschraubt. Das fordert von der Mannschaft alles, vor allem: eine Umstellung. „Wir sind in einer Lernphase, das ist täglich



Frische Ideen für die Spülwelt



Eine richtig gute Idee erkennen Sie sofort. Zum Beispiel unsere grüne Idee für den gewinnbringenden Umgang mit Speiseresten. Oder unsere Power-Idee, mit der Bäckern das Brotkistenspülen so leicht fällt, wie das Brötchenbacken. Unsere Ergonomie-Idee für schnelleres, kräfteschonenderes Arbeiten. Oder unsere Qualitäts-Idee, mit der die Entscheidung für bessere Spültechnik wirklich einfach wird. Diese und viele weitere MEIKO-Einfälle mit spürbaren Vorteilen können Sie jetzt für sich entdecken. Neugierig? Dann geht's hier weiter: www.meiko.de/de/frische-ideen



MEIKO auf der INTERNORGA:
Hauptstand Halle/Stand A4.315
Bäckerstand Halle/Stand B6.423





spannend – was geht, was läuft nicht so, wo müssen wir in unseren Abläufen nachjustieren“, berichtet Christoph Graser, stellvertretender Küchenchef. „Früher hatten wir die Linienausgabe, deutlich weniger Auswahl, produzierten nahezu alles vor. Jetzt geht hier für uns um 11.30 Uhr die Post ab.“ Dann rollen die Bus-Shuttle vom weitläufigen Werksgelände heran, in vier Schichten kom-

men die Mitarbeiter und fluten in regelrechten Wellen die Ausgabe. Die Küchencrew ist gewappnet, teilt sich nun auf: Bis zu acht Kollegen gehen in die Ausgabe an die fünf unterschiedlich ausgestatteten Aktionstheken, finischen, brutzeln und legen vor. Das, was schon nach manchmal wenigen Minuten nachzufüllen ist, produzieren heute bis zu vier Köche im Backstage in der offenen Küche laufend

nach. „Das braucht eine gute Abstimmung im Team, dazu dient auch unsere morgendliche Besprechung um 6 Uhr. Dann reden wir über das, was am Vortag gut gelaufen ist und wo wir besser werden können“, verdeutlicht Graser. Zwei Dinge sind aus Sicht von Norbert Burri wesentlich für das schnelle Nachproduzieren: „Wir haben knackig-kurze Wege dank einer richtig guten Planung. Und mit unserer multifunktionalen Highspeed-Gartechnik können wir in rund drei Minuten 200 Portionen Gemüse nachliefern.“ Ein kleiner Kniff, um den Frischefaktor während der Ausgabe hochzuhalten: „Wir haben die Tiefe der GN-Behälter auf maximal 150 mm beschränkt, die meisten in der Frische-Ausgabe bei Salaten, Gemüse und Pasta haben lediglich 65 mm“, be-



INTERVIEW

„Leitthema heißt Wohlfühlen und Gesundheit“

Herr Burri, beim Masterplan für die neue Betriebsgastronomie wirkten unterschiedliche Kreise mit – Geschäftsführung, Betriebsrat, Küchenplaner und Praktiker. Wie entsteht eine wirtschaftliche, tragfähige Lösung, die alle zufriedenstellt?

Norbert Burri: Natürlich kam jeder mit einem anderen Blickwinkel. Da lief schon mal etwas in den Zielen gegeneinander. Am Ende hat jeder Federn gelassen. Aber das Kunststück, unsere vielfältigen Vorstellungen in ein Großes und Ganzes zu packen, ist vollbracht. Entscheidend ist, dass unsere Geschäftsführung unser Leitthema Wohlfühlen und Gesundheit als Ziel ausgegeben und unterstützt hat. Natürlich musste einiges gut ausdiskutiert werden.

Verraten Sie uns ein Beispiel für das Federnlassen?

Burri: Wir wollten von unserer Seite einen größeren Shop, direkt an das Betriebs-

restaurant angrenzend, und stellten uns die Spülküche im Keller vor. Unser Großküchenplaner hingegen plädierte übergreifend für kurze Wege, das legte ja auch den Grundstein für unsere Just-in-Time-Produktion. Den Shop empfahl er kleiner ausgelegt, keine 20 Meter gegenüber der Speisenausgabe. Wir sind heute froh, dass wir ihm folgten.

Wie bewerten Sie die Entscheidung für die Nassmüllentsorgung?

Burri: Wir setzen heute auf ein hochmodernes, geschlossenes Nassmüllsystem, das ist die Zukunft. Überzeugt hat uns am Ende auch, dass unsere eigenen Kunden, die Kliniken, auf diesen hohen Hygienestandard mit vielen anderen Vorteilen setzen.

Wenn Sie vergleichen: Die Produktion heute und gestern – wird die Fachkraft durch moderne Technik überflüssig?

Burri: Nein, im Gegenteil. Unsere top-moderne Küche beamt uns in Verbindung mit unserem Konzept in eine andere Liga. Unsere Mannschaft ist heute mehr denn je gefordert durch die gestiegene Vielfalt, die wir in der Just-in-Time-Produktion bieten. Einkauf, Speisenplanung, Produktion, Ausgabe – wir sind heute auf einem höheren Niveau unterwegs und auch mental gefordert, etwa durch schnelle und fachlich korrekte Entscheidungen. Aber ohne eine fachlich super aufgestellte Mannschaft wäre das nicht möglich.

Verraten Sie uns zum Schluss Ihr Credo aus diesem Projekt?

Burri: Heute sind wir begeistert, was wir mit derselben Mannschaft leisten können: ein Riesenplus in der Auswahl, mehr Geschmack, Frische und Gesundheit. Und alles an einem modernen Arbeitsplatz, der uns immense Chancen bietet. Unser Planer hat uns da in eine neue Welt geführt.

richtet Küchenplaner Adam-Luketic. „So sind nur 5 Kilogramm Pasta und nicht 15 auf einmal in der Ausgabe.“

● **Maßnahme 2** (Vielfalt erhöht): Das 27-köpfige Team um Norbert Burri und Christopher Graser bietet heute eine deutlich erhöhte Speisenvielfalt, alles mit freier Auswahl, indi-

Die Mehrheit greift zum Tellergericht.

viduell kombinierbar aus den Speisen vom Freeflow-Bereich mit denen der Aktionstheken. Alles geht, zum Einheitspreis von 3,60 Euro. Wer es bequemer schätzt, spricht ein Tellergericht oder Sonderwünsche bevorzugt, ist an zwei Bedientheken gut aufgehoben. „Das wird vor allem von Kollegen aus dem gewerblichen Bereich gerne angenommen; etwa 60 Prozent aller Gerichte laufen hierüber. Die Bürokollegen forschen sich gerne durch

den Freeflowbereich“, beobachtet Norbert Burri. Bis zu vier Gänge beinhaltet der Einheitspreis – zu den insgesamt fünf Angeboten an den Aktionstheken kommt das warme Gemüsebuffet inkl. vegetarisch-warmen Angeboten und Beilagen, dazu ein Salatbuffet, eine Tagessuppe und von den Dessertinseln ein Nachtisch. Nur für sehr hochwertige Gerichte wie einem Ribeye-Steak oder einem Spargelgericht mit Lachsfilet ist ein

Aufpreis von bis zu 2 Euro zu zahlen, ganz bequem wie bei Vapiano mit der Gästekarte direkt via Abwertstation an der Aktionstheke

● **Maßnahme 3** (Schneller Checkout): Bequemes Zahlen ohne Schlangen, ohne Durchgangsschranken in das vollends offene Restaurant, auf Vertrauensbasis, ohne Kontrolle und Kassensystem. „Das erhöht den Wohlfühlfaktor. Wir möchten, dass sich unsere Mitarbeiter in der Pause

Zum „Menü der Zeiten“ anlässlich der Jubiläumsfeier 150 Jahre Aesculap wurde ein Hüftgelenk als Nachspeise kreiert.



Frischer Spargel aus Ihrer Region –
aus den besten Anbaugebieten

20 JAHRE CF GASTRO

Frischedienstleistung aus einer Hand

Seit 20 Jahren sind wir Ihr Spezialist für nationalen Foodservice. Frische, Schnelligkeit und Zuverlässigkeit zeichnen unsere Lieferungen genauso aus, wie die regionale Verwurzelung aufgrund der Anordnung unserer Lieferpartner. Passend dazu präsentieren wir Ihnen königliches Gemüse aus Ihrer Region.

Wir bedanken uns bei unseren Kunden, Produzenten und Lieferpartnern und freuen uns auf die nächsten 20 Jahre!

Alles über unseren Spargel – vom Anbau, den regionalen Erzeugern bis zu leckeren Gerichten – unter:

www.cf-gastro.de



erholen. Da lassen wir auch mal fünf gerade sein, egal, was auf dem Tablett steht.“ Gleichzeitig spart der Küchenbetrieb an dieser Stelle mittags bis zu vier Kollegen für den Zahlvorgang ein – die dann wiederum in der Nachproduktion bestens unterstützen können. Mitarbeiter zahlen heute einfach und komfortabel via aufladbarer Gästekarte direkt bei den rundum begehbaren Besteckstationen. Wer sich wie Aesculap dem Ziel „Gesundheit von Menschen schützen und verbessern“ verschreibt, möchte das auch in der Betriebsgastronomie verankern. Burri hat hier, ganz ohne Zeigefinger oder moderne Infotools, einen eigenen, cleveren Weg gefunden.

„Wir lenken das Ernährungsverhalten eher unterschwellig.“ Zum einen durch planerische Akzente: „Beim Eintritt in die Themenwelt führen wir die Gäste zunächst an den gesundheitsförderlichen Angeboten vorbei, etwa am stylish-präsentierten, warmen Gemüsebuffet und am Salatbuffet“, erklärt Adam-Luketic. Das zieht – die Gäste greifen zu, zumal es all-inclusive ist. Süß- und Colagetränke sind nun aus dem Betriebsrestaurant komplett verschwunden, sie können nur im Shop gegenüber erworben werden. Dafür ist nun ein Dreierlei an Mineralwasser mit unterschiedlichem Kohlendioxidgehalt im Einheitspreis von 3,60 Euro inbegriffen. Auch im

Dessertangebot experimentiert Norbert Burri erfolgreich, denn „keiner meckert, sondern greift zur gesunden Alternative“.

Zum Wohlfühlen tragen viele weitere Aspekte bei. Erstaunlich: Trotz der Raumgröße und Deckenhöhe in dem architektonisch gelungenen Speisesaal mit historischem Ambiente, einem über 100 Jahre alten, denkmalgeschützten Backsteinbau: Es ist relativ leise. Schallabsorbierende Decken- und Wandelemente bringen Ruhe, auch bei Vollbesetzung aller 800 Sitzplätze. Das zu dimmende wohlthuende Licht erlaubt, den Speisesaal wunderbar als Mehrzweckraum für Versammlungen oder Events zu nutzen; drei stylische Rolladentore mit historischen Motiven verschließen dann die Speisenausgabe und die Küche im neu errichteten Anbau zur Schmiede.

Denkmalgeschützter Backsteinbau.

Gesundheit, Hygiene, Ergonomie – das zieht sich auch in den Produktionsräumen durch. Effektives Arbeiten mit kurzen Wegen ermöglichen etwa die gesonderten Durchgangskühllager, die direkt an jeden Produktionsposten der Küche angrenzen, etwa eines für die Kalte Küche, die Fleischvorbereitung oder die Gemüsevorbereitung. Die Kühllager sind vom Schmutzgang aus Richtung Warenanlieferung zu befüllen, somit ist hier die Warenlogistik vorbildlich gelöst. Selbstverständlich auch: höhenverstellbare Arbeitstische, dazu, nach einer längeren Diskussion (s. Interviewkasten), eine wirtschaftlich-hygienische Nassmüllentsorgung, Kreuzungsfreie Wege zwischen reinen und unreinen Bereichen sind hier auf dem wortwörtlich kürzesten Dienstwege gelöst: Ein Gang führt einmal um die Küche herum, sodass niemand, der ins Büro oder ins Lager möchte, durch reine Bereiche der Küche gehen muss. Norbert Burri zeigt sich heute begeistert: „Wir sind mit dieser Küche nah dran am À-la-carte-Geschäft, und unsere Gäste sagen uns das auch: Es macht Freude, zu Euch ins Restaurant zu kommen.“ *cd*

Aesculap, Tuttlingen

Bauherr / Standort	Aesculap AG, Tuttlingen
Eröffnung	November 2017
Projekt	Neubau zentrale Gastronomie
Besonderheit	Gastraum/Shop in denkmalgeschütztem Bau
Mitarbeiter	3.600
Leiter Betriebsgastro.	Norbert Burri, stv. Christopher Graser
Produktionskapazität	2.500 Essen/Tag
Versorgungsspektrum	Betriebsrest., 60 Außenstellen, 5 Shops/55 Automaten
externe Versorgung	Kitas (150 Essen /Tag), Gäste im Asklepios-Museum, Schulungs-TN in Akademie
Abgabepreise	freie Auswahl für 3,60 € (Salatbuffet, warmes Gemüsebuffet, vegetarische Komponenten, Beilagen, Tagessuppe, Tellergerichte, Dessert, Mineralw.)
Küchenplanung	vtechnik Planung GmbH
wichtige Ausstatter	Aichinger/Birkenstahl, Cool Compact, Elro, Hupfer, Meiko, Nordcap, Rational, Viessmann

