



Auf der Design-Welle

Offen, modern und funktional: Der neue kulinarische Mittelpunkt der Frankfurter KfW Bankengruppe vereint gastronomischen Anspruch mit gestalterischem Hochgenuss. Futuristisch anmutend lädt eine offene Free-flow-Landschaft zum Wohlfühlen ein.

Für die Mitarbeiter in der Zentrale der KfW Bankengruppe in der Mainmetropole startet eine neue Ära: Nach rund zwei Jahren Bauzeit, viel Staub und Provisorien erwartet die Gäste im neuen Betriebsrestaurant eine top-moderne Free-flow-Landschaft, die keine Wünsche offenlässt. Salat-, Suppen- und Dessertinseln ringen mit den großen Ausgabecountern für Schnitzel und Co um die Aufmerksamkeit der Besucher. Standen früher vier feste Menüs zur Auswahl, können die Banker sich heute ihr individuelles Wunschmenü selbst kreieren. Die KfW investierte in das neue Betriebsrestaurant einen einstelligen Millionenbetrag. Ob im oberen oder unteren Bereich bleibt offen. Doch so viel steht fest: „Es ist eine Investition für die nächsten 15 bis 20 Jahre“, wie Frank W. Stüttgen, Abtei-

lungsdirektor Gastronomie, betont. Während sich die Gäste über die neue Vielfalt freuen, endet für Stüttgen eine lange Bauphase mit viel Stress. Denn sämtliche Umbaumaßnahmen wurden während des laufenden Betriebes vollzogen.

„Wir wollten endlich weg vom Linienessen hin zu einem zukunftsweisenden Gastronomiekonzept“, erläutert der Küchenmanager. Doch es gab noch weitere Gründe für die Sanie-

rung des mittlerweile 21 Jahre alten Casinos: Bis zum 30. Juni dieses Jahres soll der zweite Frankfurter KfW-Standort mit der Zentrale zusammengelegt werden. Gibt es aktuell noch zwei Casinos, wird es zukünftig nur noch ein Betriebsrestaurant geben. Im Klartext: Zu den aktuell 1.500 Essen in der Zentrale kommen ab Ende Juni noch 500 Essen hinzu. Es galt deshalb, sowohl die Küchen-

Stylisch: die knallrote Tablettrückgabe sowie ein Essbereich mit Eiche-Parkettboden.



weitem bei gleichzeitig mehr Wohlfühlatmosphäre und Komfort für den Gast. „Die größte Herausforderung war für uns, den langgestreckten Baukörper des Gebäudes in ein modernes Casino mit Kaffee-Lounge und toller Free-flow-Landschaft zu verwandeln“, erläutert Stüttgen. An einer passenden Lösung für den unattraktiven „Schlauch“ haben Planer und Küchenteam lange gefeilt.

Quadratische Counter dominieren die Free-Flow-Landschaft.

„Einige Gäste sind überfordert.“

Botho Lehmann

Das Ergebnis indes überzeugt sowohl kulinarisch als auch architektonisch und mutet in der Leitfarbe Weiß mit roten Akzenten edel an. In der Free-flow-Landschaft dominieren quadratische Ausgabeseiten mit weißer Oberfläche und Verkleidung sowie integrierten rechteckigen Abstellflächen an den Seiten. Hier finden Teller und Tablett ausreichend Platz und bieten dem Gast an jedem Counter ein Höchstmaß an Service. Mit leuchtend roten Farben setzen die Abstellflächen zudem lebhaft

Rote hochlehnlige Sitzbänke setzen farbige Akzente.





akzente und lockern das quadratische Ensemble in Weiß auf. Insgesamt tummeln sich im Ausgabebereich zwei kombinierte Salat- und Dessert-counter, eine Wellnesstheke, zwei große Ausgabeinseln für Kurzgebratenes und Geschmortes sowie zwei weitere für Fisch und andere Speisen. Eine Zwischenverpflegungsinsel rundet die Free-flow-Fläche ab. Der Speisenraum selbst zieht sich über die gesamte Gebäudelänge und gliedert sich in verschieden gestaltete Tischgruppen. Der vordere Teil hin zur Bockenheimer Straße ist lichtdurchflutet und zeichnet sich durch Auslegeware sowie weiße Tische und Stühle aus. **Besondere Akzente** setzen hier die roten, hochlehnigen Sitzbänke, die sich wie Wellen durch den Raum schlängeln und den „langen Schlauch“ gelungen auflockern. Sie dienen zudem als Raumteiler und halten den Geräuschpegel auf einem niedrigen Niveau. Die indirekte Beleuchtung durch Lichtschlitze direkt über den roten Bänken wurde übrigens raffiniert an die Wellenform der Bänke angepasst. Die halbkreisförmigen Fenster mit langen, transparenten Vorhängen fügen sich schließlich per-



fekt in das architektonische Gesamtwerk ein. Ganz anders mutet die Atmosphäre auf der gegenüberliegenden Seite an, wo dunkle Farben das Gesamtbild prägen. Holzverkleidete Wände laufen Ton in Ton mit dem geölten Parkettboden aus Räumerei-

„Wir wollten endlich weg vom Linienessen.“

Frank Stüttgen

che. Rechteckige Lichtschlitze durchbrechen die eher schwer wirkende holzverkleidete Wand und geben dem Ganzen ein sehr modernes Flair, was durch die roten Sitzbänke entlang der Wand einmal mehr unterstrichen wird. „Die Gäste sind von dem neuen Erscheinungsbild ihres Casinos angetan“, weiß Stüttgen. Und auch das neue Free-flow-Angebot kommt bei den Bankern sehr gut an. O-Ton einer Besucherin: „Frische Lebensmittel wie Scampi sind einfach hervorragend. Eine solche Qualität muss man erst einmal im Restaurant bekommen.“ Viel Lob für das neue Konzept. Doch der eine oder andere Besucher hat auch seine Probleme mit der neuen Vielfalt, wie Küchenchef Botho Lehmann weiß: „Einige unserer Gäste sind schlichtweg überfordert.“ Und so manche Eigenkombination auf dem Teller erscheint gewöhnungsbedürftig. „Obwohl der Speisenplan über Intranet und Display kommuniziert wird, wollen die meisten die Speisen zunächst einmal se-

Zwei große Ausgabeinseln locken mit gebratenem Fisch und Fleisch. Fotos: C. Zilz

hen, bevor sie sich für das Wunschmenü ihrer Wahl entscheiden“, erklärt Lehmann. Doch diese Entscheidungsfindung braucht mitunter viel Zeit, zu viel Zeit, wenn demnächst noch 500 Besucher hinzukommen. Für den „eiligen Gast“ wollen Lehmann und Stüttgen deshalb eine Ausgabe zu einem Quickcounter umfunktionieren, an dem der Besucher ein vorgegebenes Menü samt Suppe und Dessert bequem erhält und nicht lange überlegen braucht. 70 Prozent der insgesamt 1.500 Gäste kommen übrigens zwischen 12.15 und 13.15 Uhr. Stüttgen: „Wir arbeiten daran, die Kernzeit stärker zu entzerren.“ **Mit der Einführung** des Free-Flow-Systems hat sich zudem der Wareneinsatz gering erhöht. Küchenleiter

„Die Gäste wählen bevorzugt die teureren Komponenten.“

Botho Lehmann

Botho Lehmann erläutert: „Generell wählen die Gäste jetzt eher die teureren Komponenten aus.“ So findet der im Einkauf eher hochpreisige Feldsalat reisenden Absatz, während der weniger attraktive, aber günstige Weißkohl liegen bleibt. Auch bei den Desserts greifen die KfWler gerne zweimal zu. „In der Regel müssen wir bei 1.500 Gästen mindestens 200



Frank W. Stüttgen, Botho Lehmann und Kaith Brauneis (v.l.)

Desserts extra produzieren, also insgesamt 1.700“, bilanziert Lehmann. Da es schon seit langem in der KfW keine Kassen und damit Kontrollen mehr gibt, wird das von dem einen oder anderem schon mal vergessen. Dennoch halten sich die „Nichtbezahlter“ oder „Mehresser“ in Grenzen, wie Stüttgen weiß. Die Banker bezah-

„Die Kaffeelounge hat sich zum beliebten Treffpunkt entwickelt.“

Frank Stüttgen

len bequem an Abwertterminals. Während die Einzelabbucher (28 %) für ein Menü 3,50 € auf den Tisch legen, wird den „Pauschalisten“ (72 %) im Monat ein Beitrag von 43 € vom Konto abgebucht. **Motivationsfaktor Kaffee.** Als gastronomischer Volltreffer erweist sich die neu lancierte Kaffee-Lounge, die innerhalb kürzester Zeit zum kom-

munikativen Herzstück des Casinos avancierte. Kaffee-Spezialitäten wie Latte Macchiato, Cappuccino oder Espresso warten hier auf ihre Fangemeinde, die stetig wächst. Der Clou: Kaffee sowie sämtliche Kaffeespezialitäten gibt es für die 2.850 KfW-Mitarbeiter umsonst, sozusagen als kleine Motivation für den Nachmittag.

Stichwort Küche. Im Vergleich zu vielen anderen Sanierungen wurde die Küche nicht verkleinert, sondern vergrößert. „Eine Ausnahme“, wie Kaith Brauneis weiß. Er ist Geschäftsführer des Ausstatters Zilg-Brauneis Großküchentechnik und hat mit seinem Team die neue KfW-Küche im zweiten Stock, oberhalb der Speisenausgabe, eingerichtet. „Da die KfW sehr viel Wert auf eine frische Küche legt, kamen wir um eine Flächenerweiterung nicht herum.“ Und so wanderte die Küche vom ersten in den zweiten Stock. Den frei werdenden Platz nutzte die KfW, um die Zahl der Sitzplätze zu erhöhen. Generell liegt der Vollconvenience-Anteil bei maximal 30 Prozent. Suppen, Desserts und vieles mehr bereitet die Küchencrew täglich frisch zu. **Über eine Vertikalanbindung** per Fahrstuhl findet das fertige Essen innerhalb kürzester Zeit seinen Weg direkt in die Ausgabetheken. „Früher“, so Stüttgen, „wurde das Essen über einen Horizontalbeschicker in die Ausgaben transportiert und das dauerte lange sieben Minuten.“ Doch diese Zeiten sind endgültig vorbei! CZ

KfW Bankengruppe

| | |
|------------------------|---------------------------------------|
| Standort | Frankfurt am Main |
| Mitarbeiter | 2.850 |
| Ltg. Gastronomie | Frank W. Stüttgen |
| Küchenleiter | Botho Lehmann |
| Mitarbeiter Küche | 12 Produktion |
| Bauzeit | knapp 2 Jahre |
| Eröffnung | November 2009 |
| Küchenfläche | 818 qm (inkl. Lager/Spülküche) |
| Sitzplätze | 799 (früher: 423) |
| Gäste 2009 | 451.560 |
| Essenspreis (pauschal) | 43,- € pro Monat |
| Öffnungszeiten | 11.30 – 13.45 Uhr |
| wichtige Ausstatter | Electrolux, Rational, Meiko, Stierlen |

Planungspunkte

- attraktive Free-flow-Ausgabe
- Kapazitätserweiterung auf 2.200 Essen täglich
- optimierte Speisenqualität
- hoher Frischegrad
- Wohlfühlatmosphäre trotz langgestrecktem Baukörper
- Einbindung der bestehenden Geräte in neue Küche
- hohe Funktionalität