

GV *kompakt*

FACHMAGAZIN FÜR GEMEINSCHAFTSVERPFLEGUNG

■ EIS & DESSERTS

Süße, neue Genuss- erlebnisse



CATERING
Das digitale
Geschäft
boomt



KARTOFFEL
Ein Muss
in der
GV-Küche



TISCHKULTUR
Atmosphäre
fördert
Appetit



Das Küchenteam des neuen Pächters BCC-Betriebsgastro Concept Catering steht zusammen vor dem Eingang des Kasinos.



Leichte Kost fürs Yaris-Training

BCC-Catering kocht mit elf Personen im Küchenteam am Standort Köln-Marsdorf für die Toyotamitarbeiter: Regionale Zutaten, saisonale Gerichte, frisches Gemüse und Obst bilden die Basis für die gesunden Mahlzeiten der Büroarbeiter.

BETRIEBSKASINO TOYOTA DEUTSCHLAND GMBH

Text und Fotos: Kendra Reinhardt

Das tägliche Essen ist immer auch ein guter Indikator dafür, wie wichtig einem Unternehmen seine Mitarbeiter sind. Am Sitz von Toyota Deutschland in Köln-Marsdorf hat seit dem 1. April 2017 der Leverkusener Caterer BCC-Betriebsgastro – Concept – Catering das Zepter übernommen. Durchschnittlich 400 Essen werden in der Toyota-Allee 2 täglich im Cook- & Serve-Verfahren frisch zubereitet und gekocht. Ins Auge fällt im geräumigen Kasino das Salatbuffet an der Vitalbar. 24 verschiedene Komponenten und wechselnde Salate, zum Teil auch in Bioqualität, sowie diverse selbst gefertigte Dressings stehen täglich zur Auswahl. Mit 65 Cent für 100 Gramm für Salat wie das Gemüsebuffet fällt

das Angebot günstig aus und schafft einen Anreiz für gesunde Ernährung. „Wir verwenden möglichst naturnahe Produkte“, berichtet Norbert Lövenich, einer der zwei Küchenleiter am Standort. Fleisch stammt von ausgewählten Erzeugern. So steht in der Kantine auch mal Fleisch vom Duroc-Schwein aus der Eifel auf dem Programm. Keine Selbstverständlichkeit, für die der Gast aber einen erhöhten Preis zahlt.

Frühstück liegt auf dem Weg

Als besonderes Angebot für die Toyota-Angestellten gibt es ein Frühstücksangebot direkt in der Hauptverwaltung. Eine Küchenangestellte schmiert und belegt Brötchen in der Zeit von

8 bis 10 Uhr direkt vor Ort, damit die Kunden die erste Mahlzeit des Tages auf dem Weg zum Schreibtisch mitnehmen können. Kaffeespezialitäten und kleine Snacks ergänzen das Angebot am Counter. Das Hauptaugenmerk des Küchenteams liegt aber auf der Mittagsmahlzeit. Von 11.30 bis 13.30 Uhr läuft die Ausgabe im Kasino. 350 Essen werden von Montag bis Freitag frisch zubereitet und ausgegeben. In Spitzenzeiten sind es sogar 400. Dabei kommt noch richtig viel Handarbeit zum Einsatz. Weitere Speiseorte sind die Konferenzräume, die bei Bedarf mit Catering versorgt werden. Gelegentlich gibt es auch ein Mittagslunch im Bistro des Trainingscenters. Die Wege mit Transportgut auf dem weitläufigen Toyotagelände

legt die Küche im eigens dafür angeschafften umweltfreundlichen Lastenfahrrad zurück.

Gesundes für Büroarbeiter

Bei den Gästen von BCC-Catering handelt es sich um Verkäufer und Techniker, die am Deutschlandstandort des Automobilherstellers auf die neuesten Modelle geschult und weitergebildet werden. Aktuell, zur Neuauflage des erfolgreichen Kleinwagens Yaris, laufen die Technikerverkaufstrainings auf Hochtouren. Neben dieser wechselnden Klientel gehören die Verwaltungsmitarbeiter und die Angestellten der Toyotabank zu den regelmäßigen Kunden. Dementsprechend gesundheitsbewusst fallen auch die Mahlzeiten aus. „Viele Menschen, auch Männer, essen durch die vorwiegend sitzende Tätigkeit bewusst leichter“, beobachtet Küchenleiter Norbert Lövenich. Gesunde und ausgewogene Gerichte finden sich auch in den Speisenplänen wieder. An der großen Wokstation im Ausgabebereich bereiten die Angestellten die Speisen frisch vor den Augen des Gastes zu. „Fleisch wird frisch eingekauft und à la minute zubereitet“, berichtet Norbert Lövenich. So werde beispielsweise das Schnitzel nicht regeneriert, sondern ab 11.15 Uhr mit dem Braten angefangen. Die Standzeit fällt auf diese Weise kurz aus, was der Qualität natürlich zugutekommt.

Selbstbedienung und Service

Der Gast gelangt durch das Kasino in den Ausgabebereich. Ganz links platziert ist das Nudel- und Gemüsebuffet zur Selbstbedienung. Daran schließen rechts zwei verschiedene Menülinien an. Dahinter portioniert das Personal die Speisen auf dem Teller. Der Gast kann die Komponenten individuell zusammenstellen. Daran

Quelle: BCC

NACHGEFRAGT



bei Markus Dreimann,
Geschäftsführer BCC-Catering.

Was haben Sie nach der Übernahme des Betriebskasinos von Toyota Deutschland umgestellt?

Wir produzieren nicht mehr klassisch wie in der Kantine, sondern wie im Restaurant nach und nach. Das Personal brät das Fleisch à la minute und auch das Gemüse wird erst bei Bedarf regeneriert, um möglichst viele Vitamine zu erhalten. Zudem liegt unser Frischkostanteil bei 80 Prozent und wir verwenden fast keine Vollconvenience. Das Personal haben wir um vier Personen aufgestockt. Darunter befindet sich auch eine Autistin, die sehr gut ins Team integriert ist. Obst bieten wir auch als geschnittene Ware aus dem Weckglas an, da dies das Einhalten der empfohlenen Verzehrmenge erleichtert. Das Fett haben wir auf die Marke Romi umgestellt und so gesünder gemacht.

Wie haben Sie mit teilweise identischer Mannschaft ein neues Konzept vor Ort verankert?

Wir waren die erste Zeit viel im Kasino und haben zusammen mit dem Team gekocht. Die Leute brauchen den Erfolg und wollen auch mal wieder das Lob der Belegschaft, dass etwas richtig gut geschmeckt hat. Zu Recht. Sie haben vorher nur noch ihre Arbeit gemacht, aber die Passion fehlte. Da hat sich mittlerweile viel getan.

schließt im rückwärtigen Bereich die seit April eingeführte Wokstation an, im gastzugewandten Bereich schließt eine Kühltheke mit Getränken und kleinen Snacks an. Darunter sind auch Produkte wechselnder kleiner Manufakturen wie aktuell Ziegenkäse vom Kolvenbacher Ziegenhof aus der Eifel. Auf der gegenüberliegenden Seite ist die Schlemmerecke platziert: Frische, per Hand geschnittene Melone und gepfefferte Erdbeeren, aber auch Puddinge und Cremes warten hier auf Genießer.

Exklusives und Besonderes

Der Preis für ein Standardgericht liegt bei 3,50 Euro. Die Spanne beginnt bei drei Euro und reicht bis zu fünf Euro für erlesene Gerichte wie zum Beispiel Steak, das auch mal auf dem Speisenplan steht. Einmal im Monat fällt die Mittagsmahlzeit aus dem Rahmen. Dann gibt es auch schon mal als Aktion Pastagerichte aus dem Parmesanrad. „Das ist zwar sehr aufwändig, aber der Gast dankt es und nimmt das

MEHR SICHERHEIT MEHR EFFIZIENZ CONNECTED WASH

winterhalter®



**CONNECTED
WASH**
A NEXT LEVEL SOLUTION

Das gewerbliche Spülen erreicht mit Winterhalter eine neue Dimension in puncto Sicherheit und Wirtschaftlichkeit. Mit CONNECTED WASH ist die neue Generation der UC-Serie mit dem Internet verbunden und ermöglicht die Analyse und Auswertung aller wichtigen Betriebsdaten per App. Damit können Sie Ihren gesamten Spülprozess optimieren und Ihre Betriebssicherheit erhöhen. Für höchste Spülqualität bei größtmöglicher Effizienz. Weitere Infos erhalten Sie bei Ihrem Fachhändler oder unter www.connected-wash.biz

STECKBRIEF

Fläche: 380 m² Küchen, 400 m² Restaurant, 45 m² Spülküche, 120 m² Terrasse
 Kapazität: 500 Essen pro Tag
 aktuelle Leistung: 400 Essen pro Tag
 Mitarbeiter: 4 Köche, 1 Beiköchin, 5 Küchenhilfen, 2 Servicekräfte
 Geschäftsleitung: Markus Dreimann
 Küchenleiter: Björn Friemann, Norbert Lövenich, Daniel Kramer (Stellvertreter)

Ausstatter + Partner:

Produktionstechnik/
 Kochapparate: Elro, MKN
 Kombidämpfer: Lainox, MKN, Rational
 Spültechnik: Meiko
 Speisentransport: Rieber
 Speisenverteilung: Rieber
 Porzellan: Bauscher
 Hygiene: Remsgold
 Lieferanten: Abels, Azul/Keo, BLF, Fleischwaren Morawitzky, Bäckerei Voosen, Wingchen



Küchenleiter Norbert Lövenich sitzt auf dem Lastenfahrrad, das dem Team dabei hilft, kleine Lieferungen auf dem Gelände umweltfreundlich zu transportieren.



Im Ausgabebereich gibt es das Gemüsebuffet, zwei verschiedene Menüs, deren Komponenten frei gewählt werden können, sowie diverse Getränke und kleine Snacks.

Angebot sehr gut an“, so der Küchenleiter. Darüber hinaus bereichern hin und wieder Überraschungsmenüs den gerade mal zwei Wochen im Voraus geplanten Speisenplan, was das spontane Reagieren auf die Witterung und andere Besonderheiten ermöglicht. „Wenn wir etwas Außergewöhnliches gekauft haben, uns zum Beispiel der Fischhändler ein gutes Angebot gemacht hat, bauen wir das ein“, so Norbert Lövenich. Gekocht wird im Toyotakasino nach

den Leitsätzen der Köchevereinigung Euro-Toques. BCC-Geschäftsführer Markus Dreimann ist selbst berufener Euro-Tocque-Chef. Bekanntgegeben wird der Speisenplan immer freitags für die folgende Woche am schwarzen Brett im Intranet und auf zwei Bildschirmen im Kasino. Zwar läuft die Entdeckungsphase der Gäste noch, schließlich hat der neue Caterer das Zepter erst im April übernommen, doch schon jetzt ist klar, dass die generellen Favori-

ten in Kantinen vorn in der Gunst liegen: Currywurst und Schnitzel bleiben die Highlights, auch in Köln-Marsdorf. Doch Eintöpfe und Pastagerichte werden ebenfalls sehr gern gegessen. Den Anteil der vegetarischen Gerichte beziffert der stellvertretende Küchenleiter Daniel Kramer auf 30 Prozent. Diese gesunden Gerichte sind im Speisenplan Grün hinterlegt und geben so Orientierung für eine gesunde Ernährung. Überhaupt spielt das Gemüse eine



REVEN® Luftreiniger

Energiesparwunder:

Dunstabzugshauben und Lüftungsdecken mit Induktionsströmung

Tel.: +49(0)7042-373-0 · info@reven.de · www.reven-induktion.de



An warmen Tagen gibt es als Dessert frisch geschnittene Melone.



Koch Daniel Kramer brät im Kipper Schweinegeschnetzeltes für ein Mittagsgeschicht.



Frisch geschälter und zubereiteter Spargel gehört zu den Besonderheiten neben den Klassikern wie dem Pastabuffet.

Der Caterer BCC bezieht alle Lebensmittel und Non-Food-Artikel, so auch die nachhaltigen Verpackungen von Pacovis, aus der Region bzw. Nordrhein-Westfalen, sofern diese in der Region verfügbar sind. Insgesamt beläuft sich der Anteil regionaler Lebensmittel mindestens auf zwei Drittel. Zum Angebot im Kasino gehört jeden Tag zusätzlich ein glutenfreies und laktosefreies Essen. Dieses besteht aus glutenfreien Nudeln und einer Sauce und richtet sich an das Dutzend Mitarbeiter am Standort, das sich so ernähren muss.

Besonders zeichnet sich die Küche durch den hohen Frischeanteil aus. So wird Kartoffelstampf noch selbst produziert mit regionalem Sellerie und Möhren. Fleisch-, Molkerei-, Tiefkühl- und Gemüselager sind nur knapp bestückt. Die Ware wird von Montag bis Freitag frisch geliefert, um Lagerkosten zu sparen.

Der Autohersteller Toyota hat Spuren am Standort hinterlassen. So trägt nicht nur die Straße

des Unternehmenssitzes den Namen Toyota-Allee. Zudem hat der damalige Präsident des Konzerns die Allee mit Kirschbäumen bepflanzen lassen, die den Ort im Frühling rosa erblühen lassen. Das leibliche Wohl der Mitarbeiter unterstützt der Konzern mit einem Zuschuss von 77 Cent für Gerichte ab 1,50 Euro im Kasino. Zudem hat das Küchenpersonal von BCC-Catering die Möglichkeit sich weiterzubilden und erhält dafür einen entsprechenden Gutschein. Markus Dreimann hat noch große Pläne mit der frisch übernommenen Küche. So will er im nächsten Jahr die Job & Fit-Zertifizierung der DGE erhalten und mit der Ausbildung eines Kochs beginnen. „Der Umwelt zuliebe unterstützen wir die Aktion ‚Zu gut für die Tonne‘ und fühlen uns Greentable verpflichtet“, berichtet der BCC-Geschäftsführer von seinem Engagement für Nachhaltigkeit.

tragende Rolle im Angebot. Verwendet und verarbeitet wird frisches Gemüse. „Wir gucken, dass alles genau auf den Punkt gegart ist und nichts verkocht“, berichtet Daniel Kramer. „Die Gemüsetheke zur Selbstbedienung bestücken wir teilweise auch mit Frischgemüse“, erzählt er weiter. An diesem Tag gibt es sogar frisch per Hand geschälten Stangenspargel. Nur wenn größere Mengen benötigt werden, bezieht die Küche das edle Gemüse gleich geschält. Der Service am Gast wird großgeschrieben: Spontan schneidet eine Angestellte das Bauchfleisch bei Bedarf hinter der Theke frisch auf. Auch bei Feiern, wie dem Grillfest einer neuen Abteilung am Standort, kommt die Expertise der Mitarbeiter bei der Speisenvorbereitung zum Einsatz.

Regionale Produkte im Fokus



24 verschiedene Salatkomponenten und selbstgemachte Dressings gestalten das tägliche Salatbuffet abwechslungsreich.