



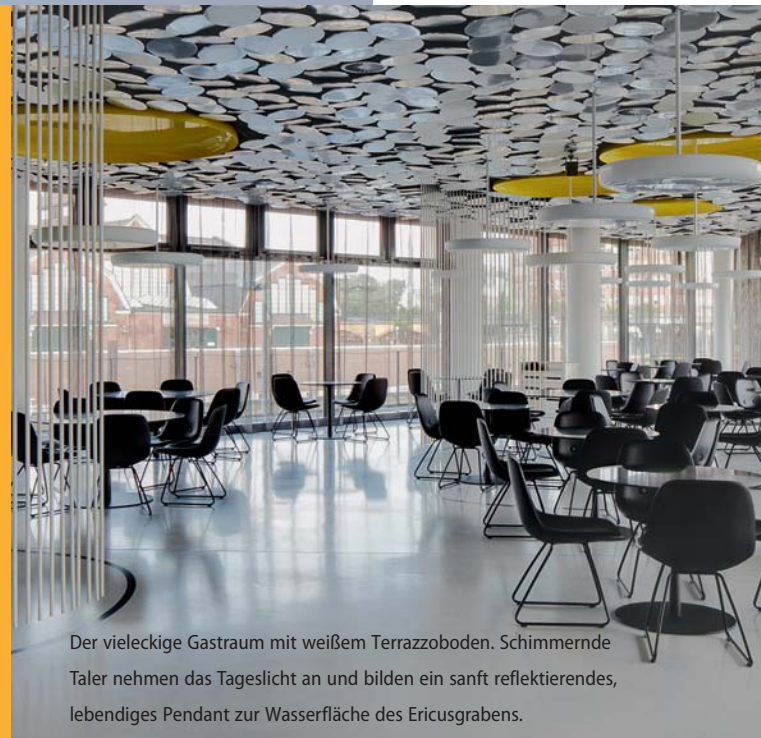
# Freeman statt Free flow

Keine andere Kantine hatte deutschlandweit solchen Kultstatus erreicht wie jene im Hamburger Verlagshaus des Nachrichtenmagazins „Der Spiegel“ – ein Design-Klassiker. Seit wenigen Monaten gibt es im neuen Verlagsgebäude wieder ein optisches Highlight.



## Der Spiegel, Hamburg

Standort	Ericusspitze 1
Eröffnung	9/2011
Mitarbeiter	1.100
Leiter Gastronomie	Alfred Freeman
Essen täglich	1.000, davon 250 extern
Angebote	Frühstücksbuffet, 3 Menüs mittags, Abendkarte, Snackkarte
Abgabepreis	3,10 € (Hauptgang + Dessert = WE)
System	Tischservice (Frühstück und Abendangebot über SB-Buffer)
Sitzplätze Restaurant	240 + Terrasse
Flächen	420 qm Küche (EG); 150 qm Lager (UG)
Mitarbeiter Küche/Service	23 VZ / 30 VZ + 4 TZ
Planung	Kolb Planungsgesell- schaft
Generalausstatter	Herrmann-Rowedder GmbH & Co. KG, Lübeck
Wichtige Ausstatter	Bauscher, Elro, Meiko, Palux, Paycult; Rational, Schaerer



Der vieleckige Gastraum mit weißem Terrazzoboden. Schimmernde Taler nehmen das Tageslicht an und bilden ein sanft reflektierendes, lebendiges Pendant zur Wasserfläche des Ericusgrabens.

schalen sorgen für Abwechslung auf der schillernden Decken-Oberfläche. Die Rede ist vom Decken-Design des neuen Mitarbeiterrestaurants im Spiegel-Verlagshaus an der Ericusspitze am Rande der Hafencity. Mitarbeiter, die das grelle Farbspiel in Orange und Lila der alten Kantine vermissen, können das inzwischen denkmalgeschützte, von Verner Panton gestaltete Interieur im Hamburger Museum für Kunst und Gewerbe bewundern.

Reminiszenzen an frühere Zeiten gibt es auch in der Snackbar auf der fünften Etage im sogenannten „Fenster zur Stadt“. An der Nordseite des Gebäudes erstrahlen auf 100 Quadratmetern ausgewählte Elemente der alten Kantine: bunte Wandleuchten, violette Stoffprismen und Pendellampen – das bekannte Panton-Design ist wieder da. Mindestens so typisch wie das außergewöhnliche Raumdesign ist im neuen Gebäude auch der Service am

Die Idee stammt von den Stuttgarter Designern Peter Ippolito und Gunter Fleitz – 4.300 schimmernde Taler nehmen das Tageslicht an und bilden ein reflektierendes, lebendiges Pendant zur Wasserfläche des Ericusgrabens. Große gelbe Licht-

### Schaerer Coffee Art Plus

Ideal für Hotels, Restaurants, Coffeshops, Kettenbetriebe, Take-aways ...

Schaerer Deutschland GmbH  
Siechenlach 1, 89173 Lonsee-Urspring  
T: 073 36 / 95 25 - 0, F: 073 36 / 95 25 - 100  
info@schaerer-gmbh.de  
www.schaerer-gmbh.de

Auch die Spiegel-Kantine vertraut auf die „Schaerer Coffee Art Plus-TouchIT“

Tolles Design, leichte Bedienung durch TouchIT, beste Serviceleistungen, Höchste Qualität und Zuverlässigkeit!



**+** **schaerer**

Coffee comes to life



Schaerer Coffee Art Plus - TouchIT

## Best Practice



Das SB-Buffer für Frühstück und Abendangebot liegt im Arbeitsbereich Küche.

Tisch. Alfred Freeman, 46, und seit 17 Jahren für die Gastronomie verantwortlich: „Mit unserem Bediensystem übernehmen wir eine große Verantwortung für das Essverhalten unserer Gäste, die wir teilweise jahrzehntelang begleiten. Jeder, der sich gesund ernähren will, kann es hier tun.“ Die Gäste können aus einer Tageskarte wie im Restaurant wählen, das Servicepersonal serviert. Ein typisches Tagesangebot besteht aus drei Offerten:

- die Fleischvariante (z. B. Chicken-Thai-Curry mit Zitronengras, Ingwer, Kokos und Gemüse mit Butterreis),
  - das vegetarische Menü (Kürbis-Gemüse-Ragout, Korbelsoupe und Mini-Kartoffelklöße)
  - der Salatteller (Feldsalat mit Radicchio, Äpfeln, Nüssen und Honig-Senf-Soße, Gebackener Fetakäse im Weinteig mit Walnuss-Ciabatta).
- Vom klassischen Salatbuffet in Selbstbedienung hält der sympathische, kommunikative Gastronomiechef we-

nig. Er führt seine Gäste lieber behutsam an neue Zubereitungen heran – sei es an Salatkreationen oder raffinierte Dressingsorten oder vegetarische Menüs mit Pfiff. Fleisch oder Fisch verwende er in Maßen, aber immer in Top-Qualitäten. Sein Angebot bezeichnet der Küchenmeister, dessen letzte berufliche Station vor zwanzig Jahren das renommierte Landhaus

**„Lassen Sie das Gebäude auf sich wirken und inspirieren.“**

Ove Saffe, Geschäftsführer

Scherrer an der Elbchaussee war, als frisch, modern, leicht, saisonal und regional geprägt. „Der Spiegel-Mitarbeiter soll die Pause genießen und nicht in einer Warteschlange stehen müssen“, bewertet er die Vorteile des Bedien-Modells. Diese kommunikationsfördernde Variante untermauert Freemans Anspruch, für die 1.200 Mitarbeiter guter und servicefreundlicher Gastgeber zu sein. Der personelle Aufwand dafür ist enorm: Im Mittagsservice inklusive Etagen- und Konferenzservice arbeiten 34 Mitarbeiter. Ein





## Thermik

- Combidämpfer Duo
- Combidämpfer 20x1/1 GN
- Combidämpfer 10x1/1 GN
- 2 Vario Bräter
- 150 l Kochkessel
- 200 l Rechteckkochkessel
- 2 Doppelfriteusen
- Ceranherd 4 Platten

Grund: „Wir haben 365 Tage im Jahr geöffnet.“ Warum die Abteilung so anerkannt und beliebt ist? Das gastronomische Konzept passt sich den Arbeitszeiten und Wünschen der Belegschaft an und bietet Selbstbedienung beim Frühstück und Abendessen. Samstags und sonntags gibt es ab 10 Uhr ein Brunchbuffet für etwa hundert anwesende Mitarbeiter, donnerstags und freitags ein Abendbuffet, und selbst Nachtbuffets sind üblich. Besonderheit des neuen Konzepts: Die dafür passenden SB-Theken wurden im Innenbereich der Küche plat-

### Eine leichte, kommunikative Architektur.

ziert, was durchaus als willkommene Transparenz für den Gast verstanden wird. „Wir wollen Hemmschwellen abbauen.“ Jeder soll sehen, wie frisch die Speisen zubereitet und handwerklich verarbeitet werden. Das schafft Vertrauen. Diesen gastronomischen Fullservice lässt sich der Spiegel-Verlag etwas kosten: Ein 23-köpfiges Kü-

chenteam, darunter zwölf Köche, garantieren Top-Frische auf dem Teller, die Speisenauswahl lässt keine Wünsche offen. Dafür zahlt jeder Mitarbeiter mittags einen Einheitspreis von 3,10 € für Hauptgang und Dessert. Getränke gibt's zum Selbstkostenpreis. Den Bon zieht sich der Gast an einer Kasse per Ausweis, die Abbuchung erfolgt über das Gehaltskonto oder auf



Moderne Etagenküche mit Automaten für Kaffeespezialitäten.

**PALUX –  
IMMER EINE GUTE  
ENTSCHEIDUNG!**





**PALUX Küchentechnik  
sorgt für Bestleistungen –  
auch im  
Spiegel Verlag Hamburg!**

**PALUX**

KÜCHEN MIT KONZEPT

PALUX Aktiengesellschaft  
97980 Bad Mergentheim  
Tel.: 0 79 31 / 55-0  
info@palux.de · www.palux.de





**IDEEN**  
FÜR DIE KÜCHE VON MORGEN

Sander Gourmet GmbH · Industriepark 12 · 56291 Wiebelsheim · Tel.: +49.6766.9303-48  
E-Mail: kontakt@sander-gourmet.com · Web: www.sander-gourmet.com

Besuchen Sie uns:  
**INTERNORGA  
Hamburg**  
9. – 14. März 2012  
Halle B4.EG  
Stand 208/210



Gastronomiechef Alfred-William (Fred) Freeman, 45, ist inzwischen seit 21 Jahren beim Spiegel-Verlag. Aufgewachsen in der Lüneburger Heide – der Vater ist britischer Offizier – absolviert Freeman seine Ausbildung zum Koch im 4-Sterne-Hotel Landhaus Höpen in Schneverdingen. Er sammelt anschließend als Küchenchef eines Offizierskasinos in Munster erste Erfahrungen in der Gemeinschaftsverpflegung. Danach geht es nach Hamburg, in das bekannte Landhaus Scherrer an der Elbchaussee. Freeman wird „Chef Garde Manger“ und wechselt 1990 in den Spiegel-Verlag. Nebenbei hat er sich auch als Buchautor betätigt und seine 100 besten Rezepte für das Buch „Brainfood“ aufgeschrieben und zusammengestellt. „Brainfood – kulinarische Highlights für Körper, Geist und Seele“, 144 Seiten, 106 Farbfotos, Hardcover, € 19,90, Schlütersche Verlagsanstalt

Wunsch über die aufgeladene Karte. Zum Vollkostenpreis von 7,10 Euro kochen Freeman und sein Team mit überwiegend frischen Zutaten, wenig kommt aus der Truhe oder der Dose. So wird zum Beispiel das Basilikum-Pesto selber zubereitet und alle Fonds für Saucen oder Suppen in der Küche angesetzt. Auf die neue Küche ist Freeman besonders stolz. „Wir haben uns vor der Planung immer wieder gefragt, was uns am alten Arbeitsplatz störte, wo uns Regale oder Ablageflächen fehlten.“ Ulrike Senkowski, Chefplanerin der beauftragten Kolb-Gruppe: „Der thermische Gerätepark wurde bewusst klein gehalten, ist aber hoch flexibel.“ Mit Multifunktionsgeräten

Die Snackbar mit 9 Metern Deckenhöhe und 115 Wandlampen erinnert an das alte legendäre Kantinen-Design.



können verschiedene thermische Stufen wie Kochen, Braten und Dämpfen auf kleinster Fläche bewältigt werden. Die Ausgabetechnik im Buffetbereich ist variabel, das Buffet dient gleichzeitig mittags als Pass für den Service. Weitere Merkmale der Planung sind kurze, kreuzungsfreie Wege und „viel Kühlung“, darunter zwei Arbeitsvorbereitungsräume für Salat/Gemüse und Fleisch. Die Pufferzonen sind wichtig, weil das Küchenteam die 750 Essen pro Tag in drei Chargen frisch produziert und 200 Essen außer Haus in den Zeit-Verlag liefert. Jede Woche werden diverse Veranstaltungen becartert, erzählt Freeman, der sich über

**„Der Spiegel-Mitarbeiter soll die Pause genießen.“**

Alfred Freeman

Aufträge wie den zum 40-jährigen Jubiläum des „Manager Magazin“ oder ein Grill-Event für Kunden besonders freut. Das verrät viel über den Stellenwert der Küche im Haus. Zusätzlich bietet der Küchenchef mit englischen Wurzeln Kochkurse an. Früher, vor seiner Zeit – waren Hauswirtschafts-

rinnen für die Zwischenverpflegung zuständig. Kaffee, Tee und belegte Brötchen wurden im alten Haus per Servierwagen auf den Etagen zum Selbstkostenpreis angeboten. Das war bequem und beliebt, aber neben den Warenverlusten auch personalintensiv. Heute versorgen sich die Mitarbeiter in zwei Kaffeeküchen, ausgestattet mit Spezialitätenmaschinen, selber – den Kaffee gibt's gratis. Ansonsten bieten die üppig bestückten SB-Bufferets reichlich Auswahl und Abwechslung – zum Beispiel zur Frühstückszeit von 7.30 Uhr bis 11.00 Uhr mit frisch belegten Brötchen, Joghurts, Obst, Müsli, frisch gepressten Säften, Eierspeisen etc. Das gesamte Angebotsspektrum garantiert Freeman steigende Essenzahlen. Sein Konzept wird hochgradig geschätzt, ist er sich ganz sicher. Wie sehr sich der Verlag dafür einsetzt, zeigt die neu eingerichtete Fitnesssetage. Für alle Mitarbeiter ist die Nutzung kostenlos, ein Fitness-Trainer steht ganztägig mit Tipps zur Verfügung. Und wer es sich so richtig gut gehen lassen will, kann gleich neben dem Gymnastiksaal einen Termin beim Masseur reservieren. *Smi*



**Herrmann-Rowedder**

Großkücheneinrichtungen & Medizintechnik - Planung & Service

[www.herrmann-grosskuechen.de](http://www.herrmann-grosskuechen.de)

[www.reinigungs-und-desinfektionsautomaten.de](http://www.reinigungs-und-desinfektionsautomaten.de)

