

Upgrade zum Wohlfühlen



Netzwerk Culinaria zu Gast im Nestlé Headquarter, v.li.: Gastgeber und Head of Culinary Carsten Esser (Nestlé Professional), Friedrun Pajdakovic (Halton), Christian Neubauer (MKN) und Harald Helm (Hupfer) / Foto: Netzwerk Culinaria

Das Gastroteam vom Nestlé Headquarter hat aufregende Monate hinter sich: neues Konzept, neue Küche, neue Teammitglieder, der Umzug mitten in die Frankfurter City ? und vor allem: der Switch hin zur Eigenregie. Wie klappt es? Gastrochef Carsten Esser bietet Einblicke hinter die Kulissen des Netzwerk Culinaria-Mitglieds.

Es waren über Jahrzehnte hinweg getrennte Welten unter einem Dach: Hier die vom Caterer geführte Betriebsgastronomie, dort das Service-Center von Nestlé Professional, ein Treffpunkt für jährlich tausende Fachbesucher aus aller Welt, für Austausch und Innovation, angeführt von einem Top-Köcheteam. Die jeweiligen Aufgaben, Küchen und Gasträume waren nicht verzahnt, mehr oder weniger streng getrennt. Das ist passé, mit dem Umzug Ende 2024 in das neue Nestlé-Headquarter startete eine neue Ära. ?Darauf haben wir über Jahre hingearbeitet und heute erleben wir, dass es funktioniert?, so Carsten Esser, Leiter Kulinarik Nestlé Professional. ?Wir haben nun ein neues Qualitätslevel, mehr Transparenz und Flexibilität, profitieren an ganz vielen Stellen vom neuen Konzept in Eigenregie.?

Eigene Gastronomie motiviert

Heute empfängt das Nestlé-Gastroteam alle drei Zielgruppen: Mitarbeitende, Kunden und externe Gäste. Ob Workshops, Events, Innovation oder Betriebsverpflegung ? alles verschmilzt, die Räume sind offen und miteinander verbunden. Der kulinarische Treffpunkt: die Markthalle im Erdgeschoss, mit Showcooking, alles in stylischem Ambiente gehalten. ?Hier zeigen wir uns nun tagtäglich von unserer besten Seite und möchten Wohlfühlen bieten?, so Esser. ?Dafür richten wir bewusst alles auf Premium aus.?

Das gilt auch für das Team, mittlerweile vergrößert auf 23 Personen aus 14 Nationen, darunter sieben Köche. Die top ausgebildeten Kolleginnen und Kollegen kommen alle aus der Hotellerie und Gastronomie, sind service-orientiert, kreativ mit dem so wichtigen Open Minding?, freut sich Carsten Esser. Mit an Bord etwa drei Restaurantfachfrauen für den Service sowie drei Spitzenköche aus Top-Häusern, so auch Küchenchef Jan Rebmann, der von der Marriott Gruppe kam. Kreativität ist eines der Ziele – auch wenn das Küchenhandbuch, die interne ?Bibel? im Gastroteam, 600 feste Rezepturen als Basis enthält. Wir formulieren damit einen Standard, denn der Gast hat ja ein sensorisches Erinnerungsvermögen?, erläutert Carsten Esser. Das Handbuch lässt dabei viel Raum für Eigenes – man legt Wert auf Flexibilität: Hier bringt sich jeder ein, denn wir wollen auf hohem Niveau kreativ sein und immer wieder Neues bieten.?

Selbst kochen für die Kolleginnen und Kollegen, das bringt nun einen ganz anderen Spirit ins Gastroteam. Denn die Eigenregie rückt die Mannschaft jetzt ins Licht: Unser Küchenteam wird nun innerbetrieblich wahrgenommen?, berichtet Carsten Esser. Wir sind alle Kollegen bei einem Arbeitgeber, und dieser kocht für uns?, verdeutlicht er die motivierende Bedeutung für beide Seiten. Keine Frage: Das stärkt die Identifikation mit dem Unternehmen.

Wohlfühlen – Details entscheiden

Einer der zentralen Ansprüche war von Beginn an: gesund genießen und wohlfühlen. Das spiegelt sich in vielen Details wider, auch in der Speisenausgabe. So erinnert die hochwertige Anrichteweise eher an eine à la carte-Gastronomie. Klassische GN-Behälter fehlen, präsentiert wird dafür in schicken Geschirren auf schwarzen, hochwertig-stylischen Kalt-Warm-Platten (Hupfer). Es soll ein bisschen so aussehen, als ob man zu Hause an den Tisch kommt?, formuliert Esser den Anspruch. Die fünf Kalt-Warm-Platten – als solche gar nicht zu erkennen – unterstützen zudem auch den Erhalt der Sensorik. Mit dieser Technik können wir gradgenau und auf einem höheren Qualitätslevel in der Speisenausgabe arbeiten?, erläutert Carsten Esser. Denn nicht jede Komponente verträgt Full Power. Dank individueller Steuerung behält so auch ein Spinat nach 15 Minuten in der Auslage seine Farbe, und ein rosagebratenes Stück vom Kalb oder Rind bleibt genauso zart wie am Anfang, mit maximal 56° bis 58° C.

Hochfunktional: Gastronomieküche 360°

Das Herzstück der Gastronomie im Nestlé Headquarter: gleich drei offen einsehbare Küchen, die ineinanderfließen, als 360°-Gastronomieküche. Die drei Parts: die Maggi-Küche für den B2C-Bereich, dann die Produktionsküche (offen hin zur Speisenausgabe), dazu die Nestlé Culinary-Küche – und mittendrin der Spülbereich.

Das System hat sich für uns bewährt: alles offen und absolut flexibel?, so Carsten Esser. Und schmunzelnd: Der Riesenvorteil: Hier ist immer alles sauber. Aber auch das: Wir schätzen die richtig kurzen Wege – eigentlich erstaunlich, dass es so viele größere Küchen gibt. Geplant hat sie die Soda Group, Inhaber Markus Tust nennt sie seine effizienteste Gastronomie?, die er jemals konzipierte. Flächen gut ausnutzen – das zieht sich durch: Im gefühlt kleinsten Trockenlager der Welt lässt sich dank der Schieberegale trotzdem ausreichend Ware unterbringen, konkret: das Doppelte an Waren im Vergleich zu herkömmlichen Standregalen. Und die Produktion ist gut ausgelastet dank multifunktionaler Techniken – selbst das Frittieren erfolgt in einem Tiegel, dem MKN Flexichef.

Die Speisenausgabe selbst wird im Backstage keineswegs nur zum Nachproduzieren genutzt: ?Wir bereiten hier erhebliche Anteile täglich frisch vor?, berichtet Carsten Esser. Auch das ist erlebbare Frische: ?Schon unsere Frühstücksgäste sehen, was später serviert wird.? Produziert wird ausschließlich im Cook & Serve, ganz klassisch nach Menüplan. Zwar hat Carsten Esser über Jahre in vielen großen Betrieben als Küchenchef auch im Cook & Chill-Verfahren produziert, etwa beim ZDF (2.000 Essen pro Tag) oder Opel (5.000 Essen pro Tag). ?Aber hier können wir mit bis zu täglich 700 Essen inklusive Sonderveranstaltungen alles frisch umsetzen, sind so auch viel kreativer und vielseitiger.? Für Events, Workshops und eigene Degustationen geht es in den Bereich der Nestlé Culinary-Küche. Der Hauptarbeitsplatz: Vier Herdblöcke der neuesten Generation (MKN Optima) mit Flächeninduktion, einer digitalen Steuerung, mit integriertem Feintuning für jede Art von Speise. Hier stehen schon mal gleichzeitig 16 Töpfe auf den Induktionskochfeldern mit ihren ganz eigenen Anforderungen. ?Ob beim Schmelzen von Schokolade oder Sous-Vide-Zubereitungen ? mit bis zu 32 Einstellstufen für die Energiezufuhr haben wir die notwendigen Feinjustierungen für jedes einzelne Gefäß, was via Topferkennung individuell angezeigt wird?, berichtet Carsten Esser. Dank der elektronischen Steuerung ist es in jeder Hinsicht bequem und gelingsicher, alles lässt sich per Fingertipp digital und intuitiv mittels Optima Pilot steuern: ob automatischer Wasserzulauf mit Wassermenge, ein Kerntemperaturfühler zum Kochen auf dem Herd oder eben die feinstufige Energiezufuhr. Und zur Freude der Traditionalisten: Das Gerät ist digital-manuell, heißt: Es lässt sich auch über einen Knebel bedienen. ?Er reicht ja auch manchmal?, so Esser.

Gesunde Luft ? gutes Licht

Der komplette Neubau ist auf Gesundheit und Wohlfühlen ausgerichtet, dokumentiert über eine besondere Nachhaltigkeitszertifizierung, den LEED-Standard in Gold. ?Wir haben auch im Küchenbereich Wert auf einen gesunden und attraktiven Arbeitsplatz gelegt?, betont Esser. Das fängt bei Luft und Licht an, beides in einem innovativen Konzept durch Halton umgesetzt: Jeder Arbeitsbereich weist Sensoren auf, kann bedarfsgerecht beleuchtet und belüftet werden. ?Den Unterschied merken wir?, kommentiert Esser. ?Und eine stets konstante Raumtemperatur zu halten ist allein schon wegen HACCP eine gute Sache.? Für jeden Arbeitsplatz sind verschiedene Lichtmodi und Warmtöne umsetzbar. Bei der Küchenparty wären 2.700 Kelvin ausreichend für eine stimmungsvolle, warmweiße Farbtemperatur, in der Produktion oder im Spülbereich braucht es mehr, bis hin zu 4.000 Kelvin. Das schafft einen guten Kontrast beim Sehen, notwendig beim Schneiden oder Kochen. Für fensterlose Räume schafft die Anlage auch bis zu 6.500 Kelvin. Jeder Arbeitsplatz lässt sich individuell beleuchten, abhängig vom Tagesverlauf und vom tatsächlichen Einfall des Lichts. Ziehen draußen dunkle Wolken auf und es wird am Kochblock zu düster, beamt das Lichtmodelling-System die fehlenden Kelvin für die konstant-notwendige Ausleuchtung des Arbeitsplatzes obendrauf.

Top-Auslastung ? trotz zentraler Lage

Nach über 1,5 Jahren können die Verantwortlichen ein rundum positives Fazit ziehen: Konzept und Qualität kommen an. Die Essensbeteiligung hat sich mit durchschnittlich 85 Prozent auf hohem Niveau eingependelt, in der Spitze liegt es schon mal bei 91 Prozent. Und das trotz der zentralen Lage im Bahnhofsviertel inmitten günstiger Gastronomie. ?Gerade

auch die jungen Menschen kommen sehr gerne ins Betriebsrestaurant. Sie legen Wert auf gutes Essen, fotografieren viel ? wir finden uns so auch gut auf Social wieder?, schmunzelt der Gastrochef. Völlig unterschätzt hat man die anfangs geplanten Sonderveranstaltungen: ?Wir gingen eigentlich von zwei bis maximal vier Terminen pro Woche aus, die wir gastronomisch begleiten.? Heute ist es ein Vielfaches davon: 18 bis 20 Aufträge für Sonderveranstaltungen stemmt die Mannschaft mittlerweile jede Woche. Carsten Esser: ?Es hat sich im Konzern herumgesprochen - man geht mit Kunden oder Kollegen kaum noch auswärts essen - Top-Qualität zu bezahlbaren Preisen können auch wir bieten.? Ein dickeres Lob kann es wohl kaum geben.