

GASTROTREND-TOUR 2017

HOHER TURM und blauer Elefant

Bankettprofi gewährte auf der 3. Gastrotrend-Tour ungewöhnliche Einblicke in die Frankfurter Gastronomielandschaft.

Von Andrea-Maria Streb

Neun Betriebe in zwei Tagen: Es ist ein stattliches Programm, das die acht Teilnehmerinnen und Teilnehmer der Gastrotrend-Tour vor sich haben. Begleitet von ihren Gastgeberinnen, Sibylle Lichtenfeld und Urs Bürki von Bankettprofi, werden sie in Frankfurt am Main hinter die Kulissen unterschiedlichster Gastronomiebetriebe schauen.

Den Auftakt macht das Konzert- und Kongresshaus Alte Oper. Während der Bus die Gruppe durch die herbstbunte Stadt an den Opernplatz bringt, erzählt Anna Maria Wangler, Leiterin Partyservice der Wisma GmbH, Freiburg, was sie von der Tour erwartet: „Ich möchte erfahren: Wie machen andere das?“ Außerdem sei es „reizvoll, Einblicke zu bekommen, wo man sonst nicht hinkommt“. Urs Bürki skizziert indessen, welche Herausforderungen die Gastronomie der Alten Oper zu bewältigen hat: „Es ist ein altes Haus mit einem modernen Restaurantangebot“, sagt er, „und muss mit Spitzen von Hunderten Gästen innerhalb kurzer Zeit fertig werden.“ Mit Restaurant, Café, Pausenbewirtung und Veranstaltungscatering zeichnet für die Operngastronomie die Gerd Käfer & Roland Kuffler GmbH verantwortlich.

Barocke Pracht mit bemalten Decken, Golddekor und schweren Samtvorhängen an den hohen Fenstern empfängt



Zwischen Fine Dining und Business Lounge präsentiert sich das Restaurant Opéra.

die Gruppe im Restaurant Opéra mit seinen 130 Plätzen. „Mittags sind wir Business Lounge, abends Fine-Dining-Restaurant“, sagt F&B-Manager Andre Nax. Vom Restaurant führen Flügeltüren ins Hindemith-Foyer, wo die Konzertbesucher in den Pausen bewirtet werden. Insgesamt zehn Barstationen gibt es für die Pausen – mehr als 2.000 Gäste könnten bei

ausverkauftem Haus zusammenkommen, erläutert Nax und führt in den großen Saal der Oper, der etwa bei Bällen bis zu 800 Gäste fasst. Knackpunkt ist die Mobiliarlogistik: Die Konzertbestuhlung muss weichen, Tische und Stühle aufgestellt werden, häufig innerhalb kurzer Zeit. Das Geheimnis sind versteckte Lager Räume an den Seiten des Saals. Hier



Historische Gebäude wie das Opéra erfordern eine ausgeklügelte Küchenlogistik.

Die Gastrotrend-Tour 2017 gewährte interessante Einblicke in die Frankfurter Gastronomie.

Mittags sind wir Business Lounge, abends Fine-Dining-Restaurant.“

Andre Nax
Restaurant Opéra

finden sich auch mobile Küchen, die bei Banketten kurze Wege gewährleisten. Im Küchenbereich ist der Kontrast zum edlen Ambiente augenfällig: Mangels Alternativen sind Lager und Küchen im fensterlosen rückwärtigen Bereich des Hauses untergebracht. Es ist eng, die Räume sind nicht groß. „Für die Zwischenlagerung haben wir Außenlager“, erläutert Nax, während die Gruppe in kleinteilige Räume voller Geräte, Möbel und Porzellan

schaut und die verblüffend kleine Produktionsküche bestaunt. „Die Enge ist vor allem problematisch für das Catering“, sagt der Manager. Viel Hin- und Herrücken sei notwendig; dank der „Erfahrung unserer langjährigen Mitarbeiter“ klappe es aber gut. „Begrenzt und veraltet“ sei die Technik, kommentiert eine Teilnehmerin. Pläne, zumindest den À-la-carte-Bereich zu erneuern, gebe es aber bereits, sagt Nax.



Picobello: Maintower und Bonechina

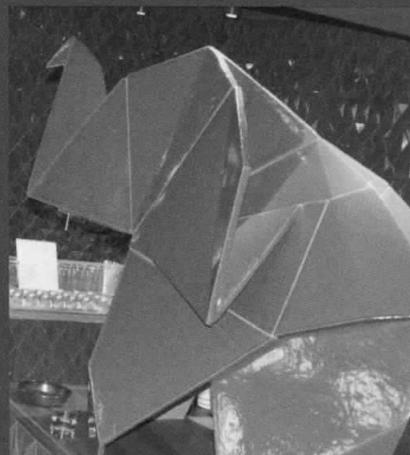
Nach einem Menü im Opéra wandern die Teilnehmer ein kurzes Stück durch die Hochhausschluchten im Bankenviertel. Ziel ist der Maintower. Der 240 Meter hohe, verglaste Turm birgt die Büros der Landesbank Hessen-Thüringen. Deren Veranstaltungsmanagement verantwortet Bruno Hünermund, der die Gruppe herumführt. Drei Einzelbetriebe versorgen das Haus, erläutert er. Neben dem Betriebsrestaurant umfassen diese Konferenzgastronomie und Gästekasino. Die Produktionsküche in einer umgebauten Büroetage „an Küchen hat beim Bau keiner gedacht“, bewirbt bei Konferenzen und versorgt ein Tochterunternehmen. Die hellen, groß-

Bankettprofi

Das Unternehmen stellt die Veranstaltungsmanagement-Software Bp Event her. Bankettprofi ist außerdem Organisator der Gastro Trendtour, die in diesem Jahr zum dritten Mal stattfand. Am 17. und 18. Oktober besuchten die Teilnehmer der Tour Alte Oper, Landesbank Hessen-Thüringen, Bonechina Bar, Restaurant Seven Swans, Frischezentrum Frankfurt, Wisag Catering, Commerzbank-Arena, Nestlé Professional und Deutsche Bahn, um sich hinter den Kulissen über erfolgreiche Gastronomiekonzepte zu informieren.

www.bankettprofi.de

Konferenzgastronomie spielt eine zentrale Rolle im Maintower, Sitz der Landesbank Hessen-Thüringen.



Markenzeichen der Bar Bonechina sind ein Elefant als Tonic-spender und Cocktails zum Selbstbedienen.

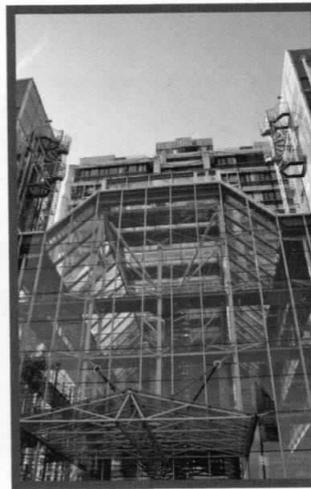
zügigen Räume beeindrucken: „Vom Feinsten, alles picobello hier“, sagt eine Teilnehmerin.

Auf der Chefetage, wo dicker Teppichboden die Geräusche dämpft, befindet sich die Küche mit dem wohl schönsten Ausblick Frankfurts: Sie liegt zur verglasten Fassade hin mit Blick bis in den Taunus. Hier wird für Vorstand und Kunden auf Sternenniveau gekocht. Im Anschluss führt Hünermund der Gruppe vor, wie sein Team die Bankettprofi-Software einsetzt. Konferenzräume, Bestellungen, Gäste und Technik werden damit verwaltet. „Durch unsere Betriebsstruktur und die Software haben wir mehr Effizienz reinbekommen“, lobt der Manager. Was die Gruppe besonders interessiert: Die Preise für die einzelnen Module wie etwa „Mittagessen“ sind als feste Pauschalen gestaltet.

Nach den Vorstandsetagen geht es in ein ganz anderes Ambiente. In Alt-Sachsenhausen, einstiges Apfelweinviertel, bringen junge Gastronomen neues Flair in die kopfsteingepflasterten Gassen. Ein spannendes Konzept verfolgt Sven Riebel mit seiner Bar Bonechina. Der kleine Raum in einem Fachwerkhäusle überrascht: nachtblaue Kacheln, die an die Form des „Gerippten“, des hessischen Apfelweinglases, erinnern, zieren nicht nur die Wände. Sie bilden auch die Skulptur eines Origami-Elefanten, der als Tonic-Spender dient. Der Clou: In der Bar gibt es keine Theke. „Wir wollen eher einen bespielten Raum als eine typische Bar“, erklärt Riebel. „Der Gast soll familiäre Gefühle entwickeln, mit anderen kommunizieren.“ Also stellt das Barteam vorgefertigte Drinks in Flaschen bereit, die die Gäste sich nehmen und mit aromatisierten Eiswürfeln variieren können. Oder sie mixen sich unter Anleitung selbst einen Drink. Da passt es, dass in der kleinen Bar nur wenige Sitzplätze zur Verfügung stehen. Die Gäste sollen in Bewegung kommen, sich kennenlernen, sagt Riebel. Das Konzept kommt bei den Teilnehmern gut an. So sagt Marcel Hannappel, selbstständiger Barkeeper: „Heute sind Cocktails nichts Außergewöhnliches mehr, die Gäste wollen einen zusätzlichen Spaßfaktor.“

„Wir wollen eher einen bespielten Raum als eine typische Bar. Der Gast soll familiäre Gefühle entwickeln, mit anderen kommunizieren.“

Sven Riebel
Bar Bonechina



Gebäude der Deutschen Bahn in Frankfurt - Snack aus der Versuchsküche.



Zu Gast in der Commerzbank-Arena

Am nächsten Morgen schaut die Gruppe den Fußballprofis der Eintracht in die Töpfe. Dass es eine logistische Herkulesarbeit ist, in der Commerzbank-Arena Speisen für die verschiedensten Bedürfnisse bereitzustellen, schildert in einer holzgetäfelten Loge mit Topsicht auf das Spielfeld Dominik Müller, Betriebsleiter der Aramark Restauration. Er jongliert mit großen Zahlen: „48.000 Plätze im Kioskbereich, 3200 im VIP-Bereich, 83 Logen – und die Bedingungen wechseln ständig.“ Müller und sein Team müssen nicht nur die unterschiedlichen Anstoßzeiten in der Bundesliga berücksichtigen, „Sonntag um 13.30 Uhr ist schlecht, da kommen die Leute vom Mittagessen“, sondern auch das Wetter: „Zwei, drei Grad Unterschied und wir müssen das ganze Programm wechseln.“ An den Kiosken ist natürlich Wurst gefragt, während

in den Logen anspruchsvollere Speisen serviert werden. Müller erläutert den Ablauf: „Drei Wochen vor dem Spiel werden die Gerichte mit dem Küchenchef besprochen. In den Logen stehen drei Gerichte zur Auswahl, diese werden dem Kunden im Voraus vorgelegt.“ Etagenküchen und Servicekräfte für die Logen sorgen für einen reibungslosen Ablauf. Aramark versorgt auch die vielen Sonderveranstaltungen in der Arena: Tagungen, Fußballschule, Firmenevents. Und die Mannschaft natürlich: „Was die Fußballer essen, ist aber festgelegt“, sagt Müller.

Speisenlogistik auf Schienen

Letzte Station der Tour ist die Deutsche Bahn. Vor dem Gebäude stehen alte Mitropa-Waggons, drinnen erläutern Chiara Jungblut und Julia Bohlaender vom DB Bordservice die Logistik bei der Versorgung der 260 Bordrestaurants und 390 -bistros. Die insgesamt 500 verschiedenen Artikel, darunter Equipment, Trocken-, Kühl- und Tiefkühlware, müssen „für die unterschiedlichen Zugbaureihen jeweils optimal verpackt werden“, sagt Jungblut. Nachlieferungen auf der Strecke werden von elf Warenlogistik-Standorten aus erledigt. Welche Artikel nachgeliefert werden, hängt von ihrer Relevanz ab: „Kaffee muss immer da sein.“ Spannend für die Teilnehmer: „Heute bestellt zu 70 % die Kasse die Waren nach“, sagt Bohlaender. Auch in einem anderen Bereich arbeitet der Bordservice mit digitaler Hilfe: sogenannte Logger überwachen die Kühlware. Nachdem die Teilnehmer in der Versuchsküche Snacks verkostet und sich über die Entwicklung der Produkte informiert haben, geht die Tour zu Ende.

„Es war ein sehr guter Austausch mit den Kollegen“, lautet das Fazit von Thomas Eder, Settler Catering, Neu-Ulm, auch wenn er sich „mehr Infos über Prozesse“ gewünscht hätte. Und Gastgeberin Sybille Lichtenfeld freut sich: „Es waren hochspannende Diskussionen.“

Zufriedene Gesichter: Die Teilnehmer der Gastrotrend-Tour 2017 in der Commerzbank Arena.

