

Artikel GV-Praxis 7- 8 / 2004 – Seite 1

Zirka 220 Essen pro Tag werden über das neue Betriebsrestaurant in Wedel ausgegeben.



# Leitmotiv Neuausrichtung

Alles neu beim Pharma-Konzern AstraZeneca: Neues Gastronomiekonzept, neuer Caterer, neue Küche. Das Verpflegungskonzept ist jetzt komplett in einer Hand. Die Vorteile der Bündelung sind vielfältig: optimierte Werte im Kostenbereich, größere Transparenz, garantierte Hygienesicherheit und ein gleich bleibend hohes Niveau bei der Mitarbeiterverpflegung und den vielen unterschiedlichen Veranstaltungen. Die Basis: ein multifunktionales Restaurant und ein flexibler Dienstleister.

- Neues Servicekonzept von 7.30 bis 17.30 Uhr
- umfangreiches Veranstaltungskonzept (400 Events)
- elegantes, multifunktionales Betriebsrestaurant

**N**euausrichtung der Betriebsgastronomie der Wedeler AstraZeneca GmbH, die Deutsche Tochter eines Global Players im internationalen Pharmamarkt. Nach dem Umbau des Küchen- und Ausgabebereichs wurde die Verpflegungskompetenz gebündelt, so dass die komplette Dienstleistung nun in der Hand eines Caterers liegt. Für den resultiert der besondere Reiz dieser Aufgabe in dem speziellen Mix: Einerseits moderne Mitarbeiterverpflegung mit Frühstück, Mittagessen und

Zwischenverpflegung für durchschnittlich 220 Gäste auf hohem Niveau, andererseits Veranstaltungsservice für derzeit rund 400 Seminare und Workshops im Jahr. Basis ist das neu konzipierte multifunktionale Betriebsrestaurant mit offener Küche – Wok-, Pasta-, Grillstation und Aktionsstheke – sowie mobiler Ausgabe, das moderne Mitarbeiterverpflegung mit Free-Flow-Ausgabe ebenso ermöglicht wie individuelle Gästebewirtung. In Kombination mit der individuellen und variablen Dienstleistung des Caterers.

## AstraZeneca, Wedel

<b>Essen täglich:</b>	zirka 220
<b>Zielgruppen:</b>	Mitarbeiter am Standort 520, bis zu 30 Besuchergruppen, bis zu 300 Gäste pro Wochenende an 45 Wochenenden (geplant)
<b>Kassendurchgänge:</b>	180 (Zwischenverpflegung)
<b>Sitzplätze:</b>	220, zukünftig durch Anbau 320
<b>Menüpreis:</b>	2,70 €
<b>Durchschnittsbau:</b>	3,23 € Menü, ZV 1,22 € (nach Umbau)
<b>Öffnungszeiten:</b>	7.30 bis 17.30 Uhr
<b>Dienstleister:</b>	Sodexho
<b>Serviceleistungen:</b>	Betriebsrestaurant mit Frühstück, Mittagessen, Zwischenverpflegung, Coffee-Corner, Etagenservice, Konferenzen, Sonderveranstaltungen, Schulungen, Gästebewirtung abends und am Wochenende



Artikel GV-Praxis 7- 8 / 2004 – Seite 2

**Betriebsverpflegung**



Moderne Mitarbeiterverpflegung einerseits, Veranstaltungsservice für derzeit 400 Seminare und Workshops im Jahr.

Auf den ersten Blick klar ersichtliches Ergebnis der Maßnahmen ist ein modernes, ansprechendes und elegantes Betriebsrestaurant mit edlem Ambiente sowie ein gern genutzter, höchst ansprechender, für die Mitarbeiter kostenloser Kaffeebereich.

**Ausgangssituation** für die Neuausrichtung und den Umbau war das Ergebnis der Bestimmung der Ist-Situation und der wirtschaftlichen Lage, mit der AstraZeneca die SMR Unternehmensberater-Gruppe aus Elsdorf beauftragt hatte. Diese riet nach Analyse der Lage zu drastischen Schritten. Das zuvor praktizierte Konzept barg zu viele Risiken und Unwägbarkeiten, da die Dienstleistung auf mehrere Unternehmen verteilt war. Die Mitarbeiterverpflegung

war fremd vergeben. Sonderveranstaltungen wurden von verschiedenen externen Partnern organisiert. Zeitweise waren mehrere Unternehmen gleichzeitig auf dem Gelände tätig, berichtet Hans-Peter Nollmann, der das Projekt von Seiten der SMR gemeinsam mit SMR-Sprecher Armin Maurer leitete. Dadurch gab es vor allem im Bereich der Hygienesicherheit Risiken, die AstraZeneca unbedingt ausschließen musste. Außerdem galt es, das Qualitätsniveau der gastronomischen Leistungen insgesamt zu standardisieren, den Kostenbereich zu optimieren und transparent zu machen. SMR legte das Konzept zum Umbau zu einer multifunktionalen Küche mit Komplettleistung aus einer Hand vor, das vom Auftraggeber schnell akzeptiert wurde. Projektpartner der SMR in der Planungs- und Bauphase war die Lödler Großküchenplanung, Rödtinghausen. Die Sodexo Catering & Services GmbH war der Wunsch-Dienstleister, das Konzept umzusetzen.

Doch zunächst erfolgte der generalstabsmäßig geplante und durchgeführte Umbau mit einer

rasanten Bauzeit von nur zwei Monaten. „Dies war in soch kurzer Zeit nur dadurch zu realisieren, dass nach der ersten großen Baubesprechung nur noch ein kleiner Stab zuständig war“, berichtet Nollmann, der während der gesamten Zeit die Einhaltung des Zeitplanes persönlich strengstens überwachte. Gleich zu Jahresbeginn fiel der Startschuss, und bereits mit Beginn der Umbauphase übernahm das Team der Sodexo die Küchenarbeit. Und stellte die Gäste – unter verschärften Bedingungen – zufrieden. Aus dem Container heraus. SMR hatte die Küche für die Bauphase ausgelagert und Container an eine Seite des Gebäudes angeköpelt. Fensterfronten wurden durch eine Container sauber andocken zu können und die Belästigung der AstraZeneca-Mitarbeiter und

–Gäste möglichst gering zu halten.

In der Küche wurden die thermischen Geräte – so weit wie möglich und sinnvoll – übernommen und in das neue Konzept eingebunden. Der Ausgabebereich ist mit flexiblen Möbeln neu bestückt worden. Auf eine flexible Ablufttechnik wurde bewusst verzichtet, dafür aber schon die Technik für zwei weitere Abluftlauben eingebaut, was – bei Bedarf – noch größere Flexibilität ermöglicht. Die Kapazitäten des Küchenbereichs sind insgesamt noch erweiterbar. Leitmotiv der AstraZeneca, das auch für den gastronomischen Bereich gilt, ist es, Spitzenleistung zu erbringen und gleichzeitig die Kosten im Griff zu behalten. „Wir haben in allen Phasen ständig die Möglichkeiten gegenüber dem finanziellen Aufwand abgewogen“, erläutert Nollmann. „Durch die



Modern auch die neue Einrichtung des Betriebsrestaurants.



Artikel GV-Praxis 7- 8 / 2004 – Seite 3

**Betriebsverpflegung**



Das wesentlich vielfältigere Angebot kommt bei den Gästen gut an.

Bündelung der Dienstleistung amortisiert sich die Investition in die Küchentechnik.“ Das Investitionsvolumen

ungen höchst individuell auszulegen“, loben Sodexo-Regionalleiter Marcus Henkel und Gebietsleiter Frank Wiese, die für das reibungslose Funktionieren der Dienstleistung vor Ort sorgen.

„Die planerische Seite und die Bauaussetzung liefen perfekt“, lobt Jerko Jurasic, Gastronomie- und Servicemanagement der AstraZeneca. Pannen habe es keine gegeben. Gerade für ihn, der die komplette Koordination der Veranstaltungen und der Verpflegung organisiert, birgt das neue Konzept viele Vorteile. Die größere Transparenz hat die Übersichtlichkeit erhöht, und die Organisation ist durch nur noch einen Ansprechpartner auf Catersseite wesentlich gestrafft. Das Ziel, eine Gastronomie besser als im Hotel zu bieten, wurde erreicht, resümiert

**Projekthinhalte**

- Leitung:** SMR Unternehmensberatung-Gruppe, Elsdorf
- Projektpartner:** Lodder Großküchenplanung, Rödtinghausen
- Ziel:** Verbesserung der Kostenstrukturen um 20 Prozent, Steigerung der Essenseinsteinerzahl von 160 auf 220
- Investition:** 800.000,- €
- Aufgaben:** Bestandsaufnahme/Optimierungsansätze, neue Grundlagen für Kosten und Erlöse sowie Zuschüsse in Verbindung mit Umbau und Küchenneugestaltung, Optimierung durch Zusammenführung der getrennt vergebenen Dienstleistungsgruppen, Ausschreibung, Neuvergabe, Controlling, Realisierungsbegleitung

Nach dem Essen noch einen Kaffee – auch bei Astra Ritual.

men für die Neuausrichtung betrug 800.000,- €. „Das multifunktionale Restaurant mit den flexiblen Ausgabemöbeln ermöglicht es, Veranstal-

Gerrit Ilgen, Mitglied der Geschäftsführung der AstraZeneca. Die Akzeptanz der Leistung von Sodexo sei gut, das Angebot wesentlich vielfältiger geworden. Auch die Menüpreisvorgabe von 2,70 € wurde eingehalten. „Besonders erfreulich ist, dass wir nun eine durchgängige Dienstleistung von 7.30 bis 17.30 Uhr haben“, meint Ilgen. Knapp einen Monat nach der Eröffnung des neu gestalteten Verpflegungsbereichs schaut man durch die wieder eingesetzten Fenster auf eine gepflegte Außenanlage, der die gewaltigen Umbauarbeiten nicht mehr anzusehen sind. Jedoch ist dies nicht von langer Dauer, denn die nächste Bauphase ist bereits in Sicht. Zusätzliche Sitzplätze und Lagerflächen für die Küche sowie weitere Sozialräume sollen geschaffen werden.

Ruth Coniu

