



# Blautopf trumps auf

Eine Mitarbeitergastronomie sorgte landesweit für Furore. Der 16 Mio. € teure Neubau des Trumpf-Betriebsrestaurants besticht durch seine beeindruckende Architektur und eine qualitätsorientierte Küche ohne Abstriche.



Küchenchef  
Bernd Weckerle

Deutschland im November 2008 – von der Frankfurter Allgemeinen Zeitung bis zur Süddeutschen – die Architekturexperten der Tageszeitungen schwärmen in ihren Leitartikeln von der neuen Mitarbeitergastronomie bei Trumpf in Ditzingen. Für ca. 1.500 Mittagessen täglich wurden hier 16 Mio. € verbaut. Enorm viel für eine Mitarbeitergastronomie meinen einige Kritiker und merken spitzfindig an, dass von Return-of-Invest hier

sicher keine Rede sein darf. Ein wenig haben sie ja Recht: Investitionen für Verpflegung sind in Deutschland in diesem Ausmaß eine Seltenheit. Die so genannten „Kantinen“ fristen oft ein Schattendasein in den Unternehmen. Zudem ist die Betriebsgastronomie häufig ein reines Subventionsgeschäft – und wird dementsprechend behandelt. Gegen diese Meinung stemmen sich in jüngster Zeit einige namhafte Unternehmen wie Boehringer Ingelheim, Bayer oder Siemens, die gezielt in



Auf einen Blick

**Trumpf Betriebsrestaurant,  
 Ditzingen**

**Bauherr:** Trumpf, Ditzingen  
**Architekten:** Barkow Leibinger, Berlin  
**Beginn Bauzeit:** Oktober 2006  
**Inbetriebnahme:** Juli 2008  
**Investitionssumme:** 16 Mio. €  
**Fläche:** 5.400 m<sup>2</sup> Bruttogeschossfläche, 672 Sitzplätze  
 Nutzung als Auditorium möglich mit Platz für die Bestuhlung für 800 Personen  
**Kapazität:** bis zu 1.500 Essen  
**Verpflegungssystem:** Just-in-time zubereite Frischküche  
**Speisenangebot:** täglich vier Menüs, Salat-, Suppen-, Dessertbuffet, Obst und Gemüse täglich frisch  
**Personal:** 35 Mitarbeiter im Küchenteam, davon 8 Köche und Köchinnen  
**Küchenleitung:** Bernd Weckerle



Die Kombination macht's: Das Thekendesign ist bewusst schnörkellos mit vielen Rundungen in Weiß gehalten. Dadurch kommt das Speisenangebot besser zur Geltung.

die Verpflegung ihrer Mitarbeiter investieren – Gesundheitsförderung, Bindung von motivierten Mitarbeitern sowie ein Imagegewinn als andere Form von Return-of-Invest sozusagen.

**'Schwebendes Dach**

Ortstermin Ditzingen, eine Woche später: Bereits die waghalsige Dachkonstruktion der Eingangspforte zum Unternehmensgelände kündigt dem Besucher von Trumpf ein besonderes architektonisches Erlebnis an. Das Dach ragt ohne Stützen 20 m über die Zufahrt hinaus und scheint in der Luft zu schweben. Schnell wird deutlich, dass die Architektur einen besonderen Stellenwert für das schwäbische Unternehmen hat. Die Trumpf-Gruppe erzielte im Geschäftsjahr 2007/08 mit rund 8.000 Mitarbeitern weltweit einen Umsatz von 2,14 Mrd. €. Das Kerngeschäft bilden Werkzeugmaschinen für die flexible Blechbearbeitung zum Stanzen und Umformen, für die Laserbearbeitung und zum Biegen. Im Bereich industrieller Lasersysteme ist Trumpf Weltmarktführer. In der Zentrale in Ditzingen arbeiten zurzeit rund 2.300 Mitarbeiter. Das Unternehmen wird von der Familie Leibinger geführt. Die Verbindung zur



Viele Tischgäste werten jetzt den halbstündigen Besuch der eigenen Betriebsgastronomie als Erholungsfaktor und fühlen sich wohl.

Fotos: Loncaric, Vitra/Eduardo Perez



# Mitarbeiterverpflegung

Trumpf, Ditzingen

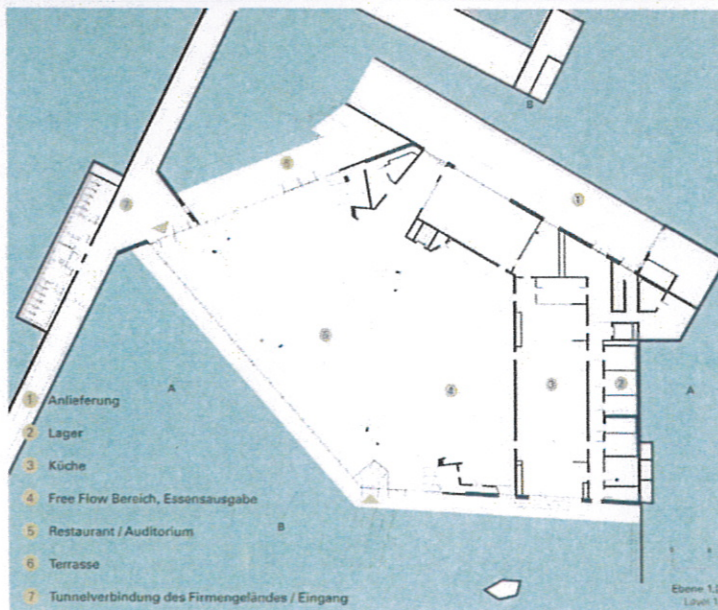


Nur Geräte, die mit Maschinen von Trumpf hergestellt wurden, durften in der Küche verbaut werden.

Architektur rührt von dem Familienmitglied Nicole Leibinger, einer Architektin, die zusammen mit ihrem Partner Frank Barkow das angesehene Berliner Architekturbüro Barkow Leibinger betreibt. Seit Mitte der 90er entwickeln sie mehrere Bauprojekte für Trumpf. Dazu gehört auch das neue Betriebsrestaurant.

## Durch den Tunnel

Von weitem übersieht man den Neubau, der fast tief eingegraben in einer Senke liegt. Aus gutem Grund: Ein Tunnelsystem verbindet seit Jahren die einzelnen Produktions- und Verwaltungsgebäude miteinander. So war es folgerichtig, das Gebäude mit einem Hauptzugang über das Tunnelsystem, vier Meter unter Bodenniveau zu errichten. So benannten die Mitarbeiter das neue Betriebsrestaurant in einer Umfrage nach der Karstquelle „Blautopf“ in der schwäbischen Alb, die ebenso in einer Senke liegt.



Gerade aus der hektischen Enge des Tunnels gekommen, blickt der Besucher erst mal ins Licht. Ein neun Meter hoher Speisesaal eröffnet sich dem staunenden Betrachter. Weite Fensterflächen schaffen ein Ambiente wie in einem überdimensionierten Wintergarten. Markant ist auch die Decke, die aus verschiedenen hölzernen Fünfecken besteht und an die Zellstruktur eines Blattes erinnern

soll. Nebenbei absorbieren die „Blätter“ den Schall und sorgen so für eine angenehme Lautstärke auch bei vollbesetztem Restaurant. Der Grundriss des Gebäudes ist – wie die Decke – als Fünfeck angelegt. Die Bestuhlung ist in ihrer Farbzusammensetzung in dezenten Grüntönen ebenfalls an die Natur angelehnt. Insgesamt 672 Sitzplätze fasst das Restaurant und kann zum Auditorium für

800 Personen umgebaut werden. Unterhalb einer Empore, die von beiden Seiten durch zwei monumentale Treppengänge zu erreichen ist, liegen die Küche und Ausgabe.

Die Theken im Free-Flow-Bereich sind aus dem Mineralwerkstoff LG Hi-Macs gefertigt, konsequent abgerundet und in Weiß gehalten. Das einzig bunte sind die Speisen selbst, die wie Farbtupfer wirken. Alles

## Ausstatter (Auswahl)

**Planer:** Speyer+Hab, Bretten  
**Händler:** Jurke, Gera  
**Kleinmaschinen-Händler:** Gerhard Becker Großkücheneinrichtungen, Stuttgart  
**Speisenausgabe, Arbeitsplatten, CNS-Möbel, Sonderanfertigungen:** Rieber, Reutlingen  
**Spültechnik;** 2 Bandtransportspülmaschinen, 1 Haubenspülmaschine: Hobart, Offenburg  
**Thermik:** Elro, Bremgarten/CH  
**Induktionsherd, Fritteuse:** Rubbens, Kruikebe/B  
**SelfCooking Center:** Rational, Landsberg/L.  
**Kaffeemaschinen:** WMF, Geislingen  
**Mineralwerkstoff für Theken im Free-Flow Bereich:** Rosskopf & Partner, Obermehler  
**Kühltechnik:** Peters & Partner, Ebersbach-Roßwälden  
**Lüftung:** Südluft, Plattling  
**Kühlmöbel, Schnellkühler, Schockfroster:** Irinox, Corbanese/I  
**Bezahlsystem:** Automaten Seitz, München

Ähnlich wie die Decke soll auch der Grundriss die fünfeckige Zellstruktur eines Blattes abbilden. Die Küche liegt im rechten Teil des Gebäudes (3), direkt unter der Empore.

## Küchenplanung mit Erfahrung, Kompetenz und Know-How

Das Ingenieurbüro Karlheinz Speyer verfügt über einen in 20 erfolgreichen Jahren gereiften Erfahrungsschatz bei der Planung von Großküchen in allen Bereichen der Gemeinschaftsverpflegung. Nachdem im Januar 2007 das Büro Hab aus Bretten übernommen wurde, firmiert das Unternehmen heute als SPEYER + HAB INGENIEURBÜRO Großküchenplanung und bedient damit das gesamte Spektrum von der Konzeption über die Gestaltung bis hin zur fachgerechten Realisierung. Ebenfalls im Jahr 2007 erfolgte die Aufnahme in den Deutschen Fachplanerverband FCSI. Wichtige Kernpunkte der Planungstätigkeit liegen vor allem in der Beratung zum Verpflegungskonzept, Erstellung funktions- und ablaufgerechter Raumkonzepte, Einsatz und Weiterentwicklung praktikabler Techniken sowie wirtschaftlicher Lösungen und der Berücksichtigung optimaler Hygiene bei Verbau von Geräten. Ebenso eindrucksvoll wie das Leistungsspektrum sind die Referenzen des Brettener Unternehmens. Hierzu zählen neben der Cook & Chill Zentralküche des Siloah Krankenhauses Pforzheim und der neuen Verteilerküche und Cafeteria des EKK Neuenbürg auch Anlagen in der Gemeinschaftsverpflegung von Betriebskasinos, Altenheimen, Schulküchen, Justizvollzugsanstalten, Cafeterias oder die Betriebsrestaurants Trumpf Ditzingen mit 1500 Essen und Kärcher Winnenden mit 700 Essen. Auch die neuen Küchen in den JVA Offenburg und Heilbronn mit je 500 Essen sind „made by Speyer+Hab“.

**SH**

**SPEYER+HAB GMBH**  
**INGENIEURBÜRO**  
**GROSSKÜCHENPLANUNG**  
**KONZEPTION**  
**GESTALTUNG**  
**REALISIERUNG**

WILHELMSTRASSE 39  
 D 75015 BRETTEN  
 FON 0 72 52 - 9 53 03  
 FAX 0 72 52 - 8 61 27  
 INFO@SPEYER-HAB.DE

MEMBER OF







Ein- und Ausblicke: Obwohl das neue Gebäude vier Meter unter Bodenniveau errichtet wurde, lassen die weiten Fensterfronten viel Tageslicht hinein.

andere wird auf ein Minimum an Aufmerksamkeit für den Gast beschränkt.

## Qualität vor Preis

Am 30. Juli fand die Eröffnung des Neubaus nach knapp zweijähriger Bauzeit statt. Aufgrund der steigenden Mitarbeiterzahl und der Enge des bisherigen Restaurants, war er notwendig geworden. Die Planung des Küchen- und Ausgabebereichs nahm das Brettener Ingenieurbüro Speyer+Hab einhalb Jahre vor Baubeginn in Angriff. Die Schwierigkeit für den Planer bestand vor allem darin, einerseits die Wünsche der Architekten zu erfüllen und andererseits die Funktionalität für das 35-köpfige Küchenteam unter Küchenleiter Bernd Weckerle zu gewährleisten.

Denn abseits von Architektur und Design hatte die Küche von Trumpf schon immer einen guten Ruf bei den Mitarbeitern. „Bei der Qualität machen wir keine Abstriche und versuchen,

so viel wie möglich selbst zu produzieren“, erläutert der Küchenchef. Auf Convenience wird verzichtet, Spätzle werden noch geschabt und Saucen selbst angesetzt. Eine eigene Fleischverarbeitung garantiert zudem, dass nur hochwertige Ware verarbeitet wird: „Fleisch kaufe ich nur aus der Region – von zwei, drei Lieferanten. Wir sind konsequent darin, nur das Beste von unseren Lieferanten zu erhalten. Wenn etwas nicht stimmt, lassen wir die Ware sofort zurückgehen.“ Und wer den Küchenchef mit seinen acht Köchen in der Küche gesehen hat, wie sie gemeinsam Hackfleischbällchen von Hand formen, weiß was hinter diesem Anspruch steckt. „Wir setzen konsequent auf einen großen Anteil Frischeküche und machen z. B. Spätzle, Maultaschen oder Kartoffelsalat selbst“, erklärt der engagierte Küchenchef. Sparzwang ist dabei ein Fremdwort für die Küche: „Wir haben glücklicherweise keinen Kostendruck und

können demnach sehr frei arbeiten. Sehr hohe Qualität wird auch seitens der Unternehmensleitung gefordert“.

## Maultaschenplatte

Für die Ausstattung der Küche wurde auf Unternehmen zurückgegriffen, die ihrerseits auch Kunden des Maschinenherstellers Trumpf sind. Bei den SelfCooking Centern sorgten z. B. Trumpf-Maschinen für einen fugenfreien Garraum mit abgerundeten Ecken. Da Trumpf-Maschinen bei sehr vielen deutschen Herstellern von Küchentechnik eingesetzt werden, blieb die Auswahl für die Planer und den Küchenchef immer noch sehr hoch. „Ich hatte bei der Küchenplanung und -technik Mitspracherecht. Dabei habe ich meine langjährige Küchenerfahrung mit eingebracht“, sagt Bernd Weckerle, der seit über 30 Jahren bei Trumpf beschäftigt ist und vier Küchen miterlebt hat. Eine besonderer Wunsch des Küchenleiters war dann auch eine vier Meter lange Wendeplatte für Maultaschen. Einmal wöchentlich stehen sie auf dem Speiseplan und um den Teig ausrollen zu können, benötigt die Küche eine fugenlose lange PE-Platte. Rieber, Reutlingen, nahm sich des Problems an und fertigte einen Tisch mit Wendeplatte – oben aus Edelstahl und unten PE-beschichtet. Mit wenigen Handgriffen lässt sich jetzt die Platte auf die gewünschte Oberfläche wenden.

Mit dem Umbau hat sich auch das Speisenangebot erweitert: „Wir haben jetzt jeweils ein Suppen-, ein Dessert- und ein Salatbuffet hinzubekommen. Neu ist auch, dass die Gäste die Beilagen selbst schöpfen. Vorher wurde alles ausgegeben“, erklärt der Küchenchef. Eine weitere Neuheit sind die TFT-Displays: Statt handgeschriebener Beschilderung werden nun Speiseplan sowie Preisauszeichnung elektronisch angezeigt. Täglich werden zudem die vier unterschiedlichen Menüs einmal zubereitet, fotografiert und ins Intranet bzw. auf die großen Displays übertragen.

Und für den „Kaffee danach“ brauchen die Mitarbeiter nur

auf die, über der Küche gelegene, Empore zu gehen. Dort befindet sich eine Kaffeestation mit WMF Combination S Spezialitätenkaffeemaschinen.

Mit dem Neubau des Blau-topfs hat nun der hohe Anspruch an die Trumpf-Mitarbeiterverpflegung seine räumliche Entsprechung gefunden. Das Verpflegungskonzept ist nicht nur eine schöne Glashülle mit „Billig-Caterer“ innendrin, wie so oft bei anderen Unternehmen. Nein, die visuelle Schönheit hat auch mit dem Engagement Bernd Weckerles und der hohen Qualität seiner vorwiegend selbst gemachten Speisen ihr (immer noch) modernes Pendant gefunden. Oder wie es der Küchenleiter ausdrücken würde: „Die letzten Wochen waren viele Kollegen von anderen Küchen da. Nachdem sie gesehen hatten, was hier entstanden ist, hatten sie fast Tränen in den Augen. Es gibt nicht viele Küchen dieser Art in Deutschland.“

lon



**SPEYER+HAB GMBH**  
**INGENIEURBÜRO**  
**GROSSKÜCHENPLANUNG**

K O N Z E P T I O N  
G E S T A L T U N G  
R E A L I S I E R U N G

WILHELMSTRASSE 39  
D 75015 BRETTEN  
FON 0 72 52 - 9 53 03  
FAX 0 72 52 - 8 61 27  
INFO@SPEYER-HAB.DE

MEMBER OF

