

Alle Wege führen zum „Blautopf“

LKZ-Serie Firmen-Kantinen (Teil 2): Neues Trumpf-Betriebsrestaurant findet großen Anklang

Ditzingen – Beim Maschinenbauer Trumpf wird nicht geklickert. Und schon gar nicht, wenn es um das Wohl der Mitarbeiter geht. So ist das erst vor kurzem eröffnete Betriebsrestaurant ein großzügiger, von Tageslicht durchfluteter Pausen- und Erholungsort geworden.

VON BRITTA SLUSAR

„Wow“, schießt es einem als erstes durch den Kopf. Nicht nur die Architektur des neuen Trumpf-Betriebsrestaurants ist allererste Sahne, das Essen auch.

Fast ein wenig unauffällig duckt sich das Gebäude in eine Senke. „Die Küche und ein Großteil des Speisesaals befinden sich unter Erdgeschossniveau“, erklärt Trumpf-Pressereferentin Marlies Kepp. Warum das so ist? „Das Betriebsrestaurant ist an das unterirdische Tunnelsystem angeschlossen, das wiederum alle Gebäude am Standort miteinander verbindet.“

Gesunde Kost im Angebot

Diese Veraderung sei übrigens nur eine der Assoziationen zum Namen „Blautopf“, der Quelle in Blaubeuren, nach der die Kantine benannt worden ist. „Blau ist die Farbe unseres Firmenlogos“, ergänzt Kepp. „Und Topf liegt bei einem Küchenbetrieb ja nahe...“

Am Tunnelleingang zur Kantine hängt ein Bildschirm. Darauf sind der Speiseplan sowie die Tagesmenüs mit Foto abgebildet. „Die nimmt unser Küchenchef Bernd Weckerle auf“, sagt Personalchef Gerhard Rübbling. Ein Standardgericht mit Salat und Nachtisch kostet nach wie vor rund 2,40 Euro. „Es war uns sehr wichtig, auch im neuen Betriebsrestaurant diesen Preis zu halten und darüber hinaus die Auswahl an fleischlosen und kalorienreduzierten Speisen zu erweitern.“

Im Gebäudeinneren spannt sich über einem bis zu neun Meter hohen Hauptraum und einer Galerie eine filigrane Dachkonstruktion, die von nur wenigen



Mit Spaß dabei: Küchenchef Bernd Weckerle.



Die Trumpf-Mitarbeiter freuen sich über den großzügigen Speiseraum und das gute Essen. Bilder: Michael Fuchs

dünnen Stützen getragen wird. Ihre Struktur erinnert an ein Blatt. Meist fünfeckige Holzwaben von unterschiedlicher Größe und Höhe füllen die einzelnen Felder des Stahl-Tragwerks. Einige durchdringen das Dach als Oberlichter, was von unten und oben wie spiegelnde Wasserflächen aussieht. Die Hüllen aus Glas geben sowohl die Sicht nach draußen als auch den Blick in die zwei Ebenen mit einer Geschossfläche von 5400 Quadratmetern frei.

„Das Essen wird zur Erholung“

Der Weg zur Essensausgabe führt an den rund 25 Reihen mit je zwei bis vier Tischen mit jeweils sechs Stühlen vorbei. „Auf der unteren Ebene stehen rund 450, auf der Galerieebene noch einmal 250 Sitzplätze zur Verfügung. Bei Bedarf kann der Raum in ein Auditorium für 800 Gäste verwandelt werden“, ergänzt Marlies Kepp.

Vier Stationen, an denen immer alle Tagesmenüs ausgegeben werden, bilden ein großes „L“ um die weißen Anrichten mit Suppen und Würstchen, Salaten, Antipasti und Desserts. An einer langen Theke werden Getränke und Sandwiches angeboten. „Es ist großzügiger und wesentlich geräuschärmer als in den alten Räumlichkeiten“, sagt Werbegruppenleiterin Birgit Hanke. „Seit wir das neue Betriebsrestaurant haben, gehe ich nicht mehr nur essen, ich gönne mir eine regelrechte Erholungspause.“



Ein architektonisches Highlight: die neue Trumpf-Kantine.

Jährlich 34 000 Maultaschen

Selbst gemachte Maultaschen sind im Trumpf-Betriebsrestaurant der absolute Renner. 34 000 Stück stellt das Küchenteam jährlich her. Darüber hinaus werden 35 000 Kilogramm Fleisch verarbeitet, 150 000 Eier aufgeschlagen und 4000 Kilogramm Mehl verbraucht. Die 30-köpfige Truppe, darunter acht Köchinnen und Köche, können bis zu 1500 Essen täglich frisch anbieten.

Für die Grundfläche des Pa-

villons von 2300 Quadratmetern wurden 28 000 Kubikmeter Erde ausgehoben. Insgesamt wurden 2400 Kubikmeter Beton, 580 Tonnen Stahl und 430 Kubikmeter Holz verwendet. Die 1550 Wabenholzstäbe an der Decke kommen auf eine Gesamtlänge von 3643 Kilometer.

Baubeginn war Oktober 2006. Am 30. Juli wurde das Betriebsrestaurant eröffnet. Die Investitionssumme beträgt 16 Millionen Euro. (bis)