

GV MANAGER

DAS MANAGEMENT-MAGAZIN
FÜR DIE GEMEINSCHAFTSGASTRONOMIE

- 08 MACHER**
MIGUEL-ANGEL CONTRERAS Y
SCHAFFELD, TÜV RHEINLAND
- 14 KONZEPT**
VOR ORT IM DM-DIALOGICUM
IN KARLSRUHE
- 22 WISSEN**
ERNÄHRUNG ZUR STÄRKUNG
DES IMMUNSYSTEMS



»
SEITE 18
JETZT MAL EHRlich

Im Kleinen wie im Großen



Bewährtes Gastro-Grundkonzept, individueller Look: In den neu eröffneten Bavaria Towers München hat Leonardi als Caterer und Berater wieder mal besondere Akzente gesetzt – und kocht erstmals authentisch koreanisch.



Das „neue Tor zu München“ zu gestalten – das war das Ziel der Bogenhausener Tor Immobilien GmbH beim Bau der Bavaria Towers, die man auf dem Weg von der Messestadt Riem in Richtung Münchner Innenstadt unweigerlich passiert. Und tatsächlich sind die vier pentagonalen Türme ein Hingucker fernab uniformer Glashochhäuser. Spannung erzeugte das spanische Stararchitektenduo, indem es das Fünfeck bewusst als Grundform wählte, jedoch abwandelte und die einzelnen Gebäudeseiten verschieden lang ausführte.

Hohe Ansprüche

Der äußere Anspruch zieht sich aber auch im Inneren fort, schließlich war es Ziel, „anspruchsvolle Unternehmen, die herausragende Architektur, hochwertige Ausstattung und ein repräsentatives Ambiente in Verbindung mit einer erstklassigen Infrastruktur suchen“ als Mieter zu gewinnen. Dazu zählt auch eine erstklassige Gastronomie, weshalb der Projektentwickler Bayern Projekt das Münchner Unternehmen Leonardi, das bereits diverse Erfahrungen mit Münchner Multi-Tenant-Immobilien hatte, als gastronomischen Berater hinzuzog. Aus dem Beratungs- wurde mit der Zeit ein Pachtvertrag, da die gastronomischen Ambitionen der Immobiliengesellschaft perfekt zur Philosophie des Caterers passten. Aber auch in Sachen Nachhaltigkeit, dem großen Leitmotiv des Ensembles, bestanden Parallelen. So wurde auf nachhaltiges Bauen und eine umweltfreundliche Energieversorgung sehr großer Wert gelegt und die einzelnen Gebäude sind auch entsprechend zertifiziert mit z. B. DGNB Gold oder LEED Gold. Es gibt Stellplätze für Elektrofahrzeuge ebenso wie Umkleiden und Duschen für Fahrradfahrer sowie eine gute Anbindung per Nahverkehr.

„Unser Beitrag zur Nachhaltigkeit spiegelt sich in unserem kompletten Frischekonzept wider: wir kaufen so regional und saisonal wie möglich ein und machen entsprechend vieles selbst. So entstehen Pizzateig, Pasta und Pâtisserie-Stücke in der wenige hundert Meter entfernten Zentralküche“, erläutert Stefan Tschernjak, Geschäftsführer bei Leonardi, Kriterien, die überzeugten.

Optische Parallelen

Den bewährten Standard hat der Caterer dennoch nicht eins zu eins übergestülpt, sondern



Aus der eigenen Manufaktur: Frische Pasta und Pizzateig produziert Leonardi zentral komplett selbst. Die Köche bereiten diese individuell vor Ort zu.

in Sachen Design und Kulinarik individuelle Akzente gesetzt. Die Optik prägten dabei vorwiegend das Team von Leonardi selbst sowie das Team von Soda Group mit Projekt-

Cafébar dank edler hölzerner Theke, schwarzer Fliesenrückwand und goldenen Highlights an Wänden und Lampen sehr elegant an und wird von einem prasselnden optischen Kamin etwas vom Eingang abgeschottet. „Wir haben auch die Formensprache der Architektur berücksichtigt, indem wir hier z. B. die Fassadenkanten in der Form der Cafébartheke gespiegelt haben“, erläutert Uwe Korn ein Leitmotiv, das sich auch eine Etage höher im Business Restaurant wiederfindet.

„Wir haben die Formensprache der Architektur berücksichtigt, indem wir die Fassadenkanten in der Form der Theken gespiegelt haben.“

Uwe Korn, Soda Group

leiter Uwe Korn. „Jeder Turm folgt einem anderen Motto, welches sich direkt in der Lobby wiederfinden sollte. Der Star Tower sollte z. B. jung und innovativ wirken“, erläutert Uwe Korn die grundlegenden Konzeptvorgaben des General-Innenausstatters. Entsprechend ist die kleine Cafébar im Star Tower relativ bunt gestaltet, die Sitzgelegenheiten rund um die sonnengelben Tischchen erscheinen bunt zusammengewürfelt wie in einer Studentenwohnung, zugleich aber harmonisch und einladend. Im Sky Tower dagegen, der exklusiv und stylish gestaltet sein sollte, mutet die große

Funktion nicht ohne Design

Dort strukturieren fünfeckige, freistehende Themencounter den Raum und teilen zugleich verschieden gestaltete Sitzbereiche ab. Entlang der Rückseite des Counters „Grill & Salat“, direkt an der Außenfront, zieht sich z. B. eine erhöhte Sitzbank samt Hochtischen. Dem Counter gegenüber liegen sechs kleine Sitznischen für je bis zu vier Personen. Mintgrüne Sitzpolster, dunkelgrüne Moosbilder als Raumtrenner, schwarze Metallrahmen und Fliesen, weiße Theken mit hellen und dunklen Marmorelementen und gerundeten Ecken,



Serviceeinheit Geschirr: Mittendrin aber dennoch geschickt getarnt.



Schick und funktional: Flexible Salat-Kühlwanne statt einer Vitrine.

graue Barstühle, Tische aus hellem Eichenholz, Elemente aus dunklem Nußbaum – ein Mix diverser Materialien in naturnahen Farben schafft Struktur und Ambiente. „Es macht Spaß unter dem Anspruch zu arbeiten, dass nicht nur Edelstahl mit Funktion gewünscht ist, sondern auch Design“, resümiert Uwe Korn und zeigt auf die bediente Salattheke. „Statt in einer Vitrine sind die Zutaten in einer Kühlwanne präsentiert – diese macht optisch nicht nur mehr her, sondern lässt sich auch flexibler nutzen.“ Am Counter „Traditionell“, der sich links vom Eingangsbereich längs der Glasfassade zieht, hat man sogar der Optik Vorrang vor der Funktion gegeben. „Um den Durchblick nach außen beizubehalten, haben wir den Counter ohne Rückwand und auch ohne die dort sonst platzierten Kombidämpfer geplant“, konkretisiert Uwe Korn. Funktionell bedeutet das dennoch keine großen Einbußen: Der Counter grenzt nahezu an den komprimierten Produktionsbereich und wird von dort laufend versorgt.

Gab es bei der Gestaltung auch besondere Herausforderungen zu bewältigen? „Aufgrund

AUF EINEN BLICK

Bavaria Towers, München

Öffentliche Businessgastronomie

Architekt: NSA Nieto Sobejano Arquitectos

Projektentwicklung und Eigentümervertretung: Bayern Projekt GmbH

Design und Küchenfachplanung: Soda Group

Caterer: Leonardi

Eröffnung Gastronomie: Januar 2020

Gastronomisches Angebot: Mittagsrestaurant (11.30-14 Uhr), 2 Cafébars (8-16 Uhr, verteilt auf 2 der 4 Türme), Konferenzcatering, Abendevents für externe Gäste

Gästekapazität: bis zu 1.100 bei Vollbelegung (bei Start 500 Gäste; Stand Mitte Juli coronabedingt 250), verteilt auf 8 Mieter

Sitzplätze Businessrestaurant: 364

Themencounter: Traditionell, Pizza & Pasta (je ein Tagesgericht), Grill & Salat, Asiatisch & Aktion (Wok)

Preisspektrum Hauptspeisen: 6-12 €

Durchschnittsbon: 6,20 €

Ausgewählte Ausstatter: Aichinger (Theken), Berner Kochgeräte (Induktionsplatten, Wok, Pastakocher), Cool Compact (Kühlschränke), Hobart (Topf-, Gläserpüle), Hugentobler (Hold-o-mat), Rational (Kombidämpfer, Multifunktionsgerät)



der nachhaltigen Gebäudezertifizierung gab es gewisse Auflagen an die verwendeten Materialien, weshalb wir z. B. beim Parkett eine Alternative suchen mussten“, gibt Uwe Korn ein Beispiel.

König koreanischer Kunde

Sehr dienstleistungsorientiert bewies sich Leonardi zudem nach ersten Kundengesprächen. „Auf Anregung und Wunsch des größten Mieters bespielen wir unseren Counter Asia & Aktion rein koreanisch und haben extra zwei koreanische Köche dafür eingestellt“, berichtet Stefan Tschernjak. Herausforderung dabei: Während der Planungsphase stand die Mieterstruktur noch nicht fest und die technische Ausstattung der Theke wurde auf ein vielfältigeres Angebot ausgelegt. „Daher rüsten wir noch original asiatische Reiskocher nach, da diese eine andere Reisqualität erbringen als das europäische Modell“, veranschaulicht Stefan Tschernjak, dessen Team viel Zeit investierte, um Lieferanten für authentische Gewürze und Zutaten zu listen. „Fündig wurden wir schließlich beim koreanischen Generalimporteur in Frankfurt.“ Einzig beim Geschirr sind Zugeständnisse nötig. „In Korea isst man aus einer Art Formtablets, in welche die vielfältigen Komponenten der Gerichte gefüllt werden. Das finden wir einerseits nicht so ansprechend, andererseits ist das logistisch nur sehr schwer machbar“, begründet Stefan Tschernjak.

Wirtschaftlich zentralisiert

Hintergrund: Das Businessrestaurant im Sky Tower ist bereits der zweite Leonardi-Betrieb in München, der ohne Geschirrspülbereich geplant wurde. Stattdessen verfügt er über eine kleine Serviceeinheit im Gastraum, in welche das Servicepersonal benutztes Geschirr, Besteck und Gläser bringt und sortenrein in Kisten einräumt. Diese holt einmal täglich die Wirtshaus Dienstleistungs GmbH, ein externer Spüllogistiker, und liefert im Gegenzug saubere Ware an. Damit das funktioniert, wurden unter anderem die Teller standardisiert.

Die Zentralisierung von Teilbereichen ist bei Leonardi nichts Neues, sondern ein kluger Schachzug in Hinblick auf nachhaltigere und wirtschaftlichere Prozesse. So entstehen Pasta, Pizzateig und Pâtisserie-Produkte schon lange in einer zentralen Manufaktur. „Eine Zentralisierung des Konferenzcatering wird bald folgen“, verrät Stefan Tschernjak. „Damit sichern wir einerseits eine einheitliche Qualität – ohne Zeitdruck für das Personal vor Ort, andererseits können wir damit eine zweite Logistikkunde einführen und sind ein Stück weit flexibler in der Bestückung der inzwischen 21 Münchner Standorte mit Pizzateig, Pasta und Backwaren.“ Damit die richtigen Snacks zum richtigen Konferenzraum kommen, hat Leonardi das Angebot standardisiert und die Bestellung digitalisiert – ein konsequenter Schritt in der Digitalisierungsstrategie.

Einziger Wermutstropfen: „Die Bavaria Towers wurden bereits so früh geplant und gastronomisch konzeptioniert, dass wir die technischen Voraussetzungen für digitale Tools zur besseren Umsatzsteuerung, wie am Standort Konrad implementiert, leider nicht geschaffen hatten“, resümiert Stefan Tschernjak.

Wer nun neugierig geworden ist, der kann die Bavaria Towers live bei der Fachkonferenz „Bau und Betrieb von Großküchen und moderner Betriebsgastronomie 2020“ am 15./16. September besichtigen und mehr über den digitalen Vorzeigebetrieb im Konrad-Haus erfahren.

Claudia Kirchner



MEHR DAZU

Keine Zeit zum Lesen? Die begleitende Fotostory gibt's online: www.gastroinfoportal.de/leonardi-bavaria-towers

de/leonardi-bavaria-towers

Wie hat Leonardi sein **Konzept in Corona-Zeiten** angepasst? www.gastroinfoportal.de/leonardi-corona

WAS WIRKLICH ZÄHLT:
**EIN PARTNER,
AUF DEN SIE SICH
SICHER VERLASSEN
KÖNNEN**



Konzepte und
Lösungen entdecken

*Hilcona Foodservice ist Ihr Partner
und bietet Ihnen:*

- **Verlässliche Qualitätsgarantie** zu jeder Zeit
- **Prozessoptimierung** für Ihre Küche und damit **Kostensicherheit**
- **Vielfältige Produkt- und Konzeptlösungen** mit Pasta, Vegi und Frischkost
- **Clean Label**, das höchste Ansprüche erfüllt
- **Zertifizierte Lebensmittelsicherheit** nach höchsten Standards

