



Mittagspause auf Bistro-Art

Bei Coca-Cola in Ratingen orientiert sich die Versorgung der Marketing- und Vertriebsmitarbeiter durch den Caterer Bistro Ess-Art an der Erfolgsformel Marktfrische + Frontcooking. Davon profitiert auch das Personal der umliegenden Unternehmen.

Mit dem Umzug seiner nationalen Verkaufs- und Marketingabteilung von Essen nach Ratingen hat sich Coca-Cola Deutschland auch die Frage der Verpflegung seiner dort stationierten rund 200 Mitarbeiter neu gestellt. Statt einer klassischen Kantine im siebenstöckigen Verwal-

tungsgebäude entschied man sich für ein offenes Betriebsrestaurant mit direktem Zugang von der Straße – eines, das auch für die Mitarbeiter der umliegenden Unternehmen offen ist. Offenheit signalisiert auch die leichte Bauweise mit freiem Blick nach draußen. Drinnen steht der Name Bistro-

Ess-Art für gastronomischen Anspruch. Der Düsseldorfer Caterer vertritt seit 2003 mit inzwischen 16 Outlets im Umkreis der Nordrhein-Westfälischen Landeshauptstadt eine konsequente Premium-Strategie.

Seit der Eröffnung Anfang 2010 im Ratinger Gewerbegebiet um die Ecke von Coca-Cola ist der Zulauf im Bistro Ess-Art Nummer 15 stetig größer geworden. Küchenchef Jérôme Couderc bereitet mit seinem sechsköpfigen Team täglich zwischen 400 und 450 Essen zu. Frisch – wie es die Unternehmensphilosophie will. Der Qualitätsanspruch ist auch Teil der Personalpolitik: „Wir bauen auf Sterne-Köche“, sagt Gastronomieleiter Christian Rutz, der früher selbst in der Spitzengastronomie gekocht hat.



Die Motive der Pop-Art an den Wänden sind eine Reminiszenz an den Hausherr.

Das einzige SelfCooking Center®

„Ich wähle einfach
mein Wunschergebnis.
Fertig!“

Coca-Cola Ratingen

Eröffnung	Januar 2010
Caterer	Bistro Ess-Art
Betriebsleiter	Jérome Coudert
Mitarbeiter	Küche 5, Konferenz- service 1
Essen täglich	ca. 400
Durchschnittsbon	3,50 €
Anteil externe Gäste	60 %
Angebot	2 Suppen, 4 Front- cooking-Menüs, darunter eine Linie Fit-Art, Salat- und Dessertbar
Sonstige Services	Frühstück, Menü-Liefe- rung an den Arbeitsplatz, Kooperation mit Sushi- Anbieter Man Thei für Lieferservice bis 22 Uhr
Planung und Einrichtung	Flügel Großküchen- technik, Essen
Wichtige Ausstatter	Ausgabe-Counter: Flügel Sonderbau; Thermische Geräte: MKN, Rational, Scholl, Bohner; Spül- technik: Meiko; Kasse: Giro Web

Handwerkliches Können statt Con-
venience, lautet die Devise.

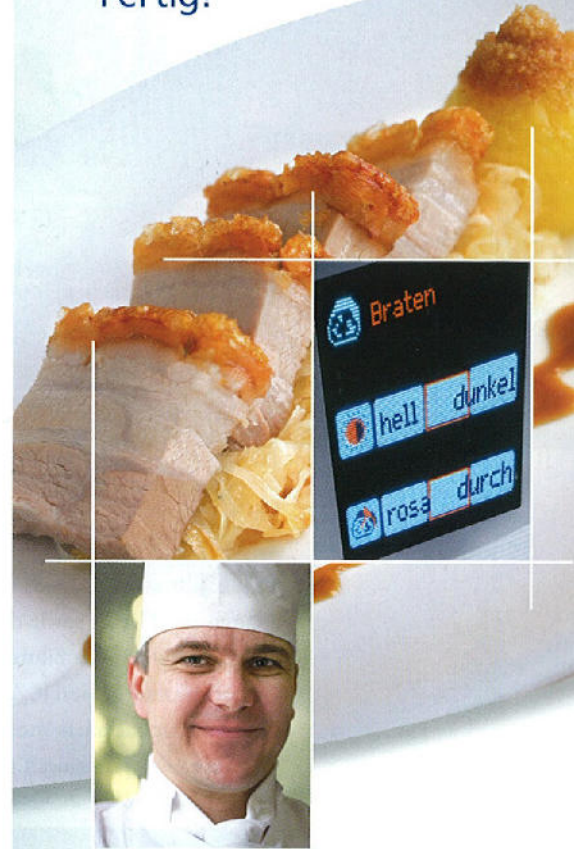
Im Bistro Ess-Art startet das Geschäft
morgens mit dem Frühstück. Der hel-
le, etwa 350 m² große Gastraum ist
eher puristisch möbliert. Die Gäste
können wählen, ob sie lieber an klassi-
schen Tischen oder auf Bistrostühlen
Platz nehmen wollen. Bei schönem
Wetter gibt es weitere Sitzplätze im
Freien. Innen gibt sich der Hausherr

Coca-Cola in den knalligen Pop-Art-
Bildern zu erkennen. Unverkennbar
ziert dazu die rote Silhouette einer
Coke-Flasche die Trennwand zwi-
schen Gäste- und Ausgabebereich.

Zum Mittagessen treffen die ersten
Hungrigen gegen 11.30 Uhr ein. Eine
Entscheidungshilfe erhalten sie gleich
am Eingang. Auf einem rustikalen
Holztisch zeigen Präsentationsteller
des Tagesangebots, aus dem die Gäste



Christian Rutz und
Stefanie Bělasky mit
ihrem Küchenplaner
Dietrich-Géorg
Flügel. (v.l.)



„Mmh...
genau nach meiner
Vorstellung und das
immer wieder!“

Egal ob Fleisch, Fisch, Geflügel,
Beilagen oder Backwaren, das
SelfCooking Center® erkennt,
was, wie groß und wie viel
und gart alles auf den Punkt.

Zeit für das Wesentliche



RATIONAL®

www.rational-online.de
Tel. 08191 327387



Betriebsleiter
Jérôme Coudert
freut sich auf
hungrige Gäste.

an insgesamt vier Countern wählen können. Neben einem vegetarischen Teller gibt es auch das Kontrastprogramm mit Fleisch sowie die auf Fitness-bewusste Schreibtischarbeiter zugeschnittene Linie Fit Art. Die Ausgabestationen unterstreichen den Frischeanspruch des Caterers. Sie

wirken mit ihren Rahmen aus Holz wie Marktstände. Verstärkt wird dieser Eindruck von den Gemüseboxen, in denen ein frisches Angebot der Saison optisch ansprechend präsentiert ist. „Der Büffetcharakter ist so gewollt“, betont Christian Rutz. Auf die Details kommt es an. So wurde auf die für Betriebsrestaurants typische Tablettrutsche verzichtet. Halt bieten massive Holzablagen. Die Tablettts stehen auf niedrigen Hockern griffbereit für die Gäste, eine praktische Lösung.

Grillstation und Wok können nach Bedarf ausgetauscht werden.

Die Counter sind vom Essener Familien-Unternehmen Flügel Großküchentechnik so konzipiert worden, dass je nach Bedarf etwa eine Grillstation durch einen Wok ausgetauscht werden kann – oder umgekehrt. Da Frontcooking hier eine überragende Rolle spielt, beansprucht die rückwärtige Küche mit rund 80 m² eine relativ geringe Fläche.

Die Köche René Domanyi (vorn) und Moritz Mandelartz an ihrem Arbeitsplatz.

Wer zur frisch zubereiteten Hauptspeise eine Suppe mag, kann sich aus zwei rustikalen Terrinen selbst bedienen. Die Desserts zum Nachtisch werden ebenfalls nicht in Reih und Glied präsentiert, sondern stehen auf einem Eisbett in der SB-Insel. Das Gleiche gilt für die Salattheke. Statt

„60 Prozent der Gäste kommen von umliegenden Firmen.“

Stefanie Bělasky

aus nüchternen GN-Behältern können sich die Gäste aus in Eis gelagerten, transparenten Schüsseln bedienen. Zur geschmacklichen Verfeinerung gibt es außer den gängigen Dressings immer auch welche mit besonderer Note, wie zum Beispiel Orange oder Cocktail. Die Liebe zu den besonderen Geschmacksnoten wird im Bistro Ess-Art auch optisch zum Ausdruck gebracht – beispielsweise in der detailfreudigen Dekoration mit feinem Olivenöl und besonderen Salzspezialitäten. Fleur de Sel sowie Vanille- und Currysalz können die Gäste von Bistro Ess-Art auch für die heimische Küche käuflich erwerben. **Damit punktet man** nicht nur bei den Mitarbeitern von Coca-Cola. „Rund 60 Prozent der Gäste kommen von den umliegenden Unternehmen“, schätzt Stefanie Bělasky, bei Bistro Ess-Art für Marketing verantwortlich und neben Ehemann Bertrand Bělasky, Brigitte Kuhn (Personalführung/Controlling) und Christian Rutz (Gastronomische Leitung) Teil des Führungsteams von Bistro Ess-Art. Dass das junge Düsseldorfer Catering-Unternehmen am Ratinger Standort noch nicht das Ende der Fahnenstange erreicht hat, zeigt die rege Bautätigkeit im Umfeld. In zentraler Lage am Autobahnkreuz Breitscheid zwischen Ruhrgebiet und den Ballungsräumen Düsseldorf, Köln und Bonn gelegen und mit guter Anbindung an den öffentlichen Perso-



Bistro Ess-Art

Standort	Düsseldorf
Betriebsgründung	2003
Gesellschafter	Bertrand und Stefanie Bělasky, Christian Rutz, Brigitte Kuhn
Betriebsrestaurants	16
Mitarbeiter	190
Essen mittags	Rund 4.000
Umsatz	14,6 Mio. €



nennungsverkehr bleibt der Standort auch in Zukunft für prosperierende Unternehmen interessant. Nicht alle bringen ein eigenes Betriebsrestaurant mit und sorgen damit auch in Zukunft für potenzielle Neukunden im Bistro Ess-Art.

Zwei Kassen verhindern lange Schlangen im mittäglichen Stoßgeschäft. Gezahlt wird bargeldlos mit aufladbaren Geldkarten, auf denen die Zuschüsse der jeweiligen Arbeitgeber hinterlegt sind. Wer so sehr beschäftigt ist, dass er auf die Auszeit im Bistro verzichten muss, kann sich das Essen auch an den Arbeitsplatz liefern lassen. Und für den sehr langen Arbeitstag gibt es das Angebot, sich bis 22 Uhr mit einem warmen Essen versorgen zu lassen. „Dafür haben wir eine Kooperation mit Man Thei vereinbart“, sagt Stefanie Bělasky, die das

Marketing bei Bistro Ess-Art steuert. Der Düsseldorfer Sushi-Anbieter liefert seine fernöstlichen Spezialitäten den Arbeitnehmern im Ratinger Gewerbegebiet auf Wunsch bis in die späten Abendstunden an den Schreibtisch.

Auf Wunsch wird das Essen an den Arbeitsplatz geliefert.

Währenddessen läuft im Bistro Ess-Art häufig ein anderes Programm. Zur effizienten Nutzung der von Coca-Cola angemieteten Räume bietet der Düsseldorfer Caterer Kochkurse an und gestaltet den einen oder andere Grillabend für Kunden, die für ihre Veranstaltungen einen Ortswechsel wünschen oder selbst nicht über geeignete Räumlichkeiten verfügen. Das gilt nicht für den jüngsten Auf-



Eine runde Sache: Salat und Desserts zum Selbstbedienen.

traggeber des dynamischen Caterers: DKV Euro Service – der kürzlich seine neue Zentrale im Ratinger Gewerbegebiet nur einen Steinwurf weit entfernt von Coca-Cola bezogen hat. Als Betreiber des Betriebsrestaurants hat sich das Fuhrpark-Dienstleistungsunternehmen fürs Bistro Ess-Art entschieden. Mit nunmehr 16 Standorten dürfte dessen Erfolgsgeschichte noch nicht zu Ende sein. *si*

Innovation: Neue Gastronomie der Coca Cola HV, Ratingen - Planung und Realisierung durch das Büro Flügel



FLÜGEL
Großküchentechnik

Huyssenallee 52-54 · 45128 Essen
Tel. 0201-8148.0 · Fax 0201-8148.300
www.fluegel-essen.de

FLÜGEL plant und realisiert Anlagen für Industrie, Banken und Versicherungen, Krankenhäuser, Pflegeheime, Hotels und Gastronomiebetriebe.