



Gastronomisch angedockt

Das Thema Fliegen ist den Gästen von Amelia's Coffee & Lunch omnipräsent – sei es beruflich oder aufgrund der Flughafenvergangenheit des Geländes, der Gateway Gardens, und der Nähe zum Frankfurter Flughafen. Flexibel ausgelegt, sorgt im Hintergrund ein Abrechnungssystem für bodenständige statt abgehobene Zahlen.



Die berühmte Flugpilotin Amelia Mary Earhart, die als erste Frau den Atlantik überquerte, stand Pate für den Namen von Amelia's Coffee & Lunch. Doch auch die Innenräume greifen das Kernthema des Standorts und des Hauptmieters schlechthin, das Fliegen, auf: An den Decken hängen propellerartige Pendelleuchten, an den Wänden großformatige Porträts von Luftfahrtpionierinnen (s. Bild o.). Das Ambiente ist in den warmen Kaffeefarben Braun und Karamell sowie Weiß gehalten. Folglich erhielten die Gateway Gardens, der geschichtsträchtige und neue Stadtteil Frankfurts in unmittelbarer Flughafennähe, eine erste gemütliche gastronomische Anlaufstelle für die Mitarbeiter des Hauptmieters, der Fluggesellschaft Condor, wie auch für öffentliche Gäste. Darunter fallen u. a. die Mitarbeiter weiterer Unternehmen, die im siebengeschossigen Gebäude unterge-

Das Angebot von Amelia's Coffee & Lunch ist flexibel auf die Condor Crew-Mitglieder ausgelegt.

Fotos: Mathea-Litke, Gateway Gardens

bracht sind, z. B. eine Bank, eine Versicherung, ein Airlinershop und die Consortium Gastronomie. Das letztgenannte Wiesbadener Cateringunternehmen ist nicht nur ortsansässig, sondern betreibt auch das Restaurant mit seinen knapp 150 Innenplätzen und das angegliederte Café mit je rund 30 Innen- und Terrassensitzplätzen.

Zur Hauptklientel von Café und Restaurant zählen folglich die rund 450 Mitarbeiter, die in dem Bürogebäude untergebracht sind, sowie die ca. 2.000 Condor Crew-Mitglieder, die das Gebäude zu Einsatzbesprechungen vor den Flügen betreten. Hinzu kommen die Teilnehmer der Sicherheitstrainings, die Condor in der umliegenden Mock-Up Halle an einem Flugzeugrumpf in Originalgröße durchführt.

Ab 7.30 Uhr können die Gäste Snacks, Gebäck und Kaffeespezialitäten im Café konsumieren. Wochentags zwischen 11.30 und 14 Uhr bietet das Restaurant zusätzlich eine frisch zubereitete, leichte Küche an.

Heterogenität zentral im Griff

Vom Mittagsangebot Gebrauch machen täglich zwischen 250 und 350 Gäste. „Um all diesen Gästen und deren Arbeitgebern organisatorisch gerecht zu werden, haben wir uns von GiroWeb ein leistungsfähiges Abrechnungssystem bereitstellen lassen“, erläutert Hans Peter Nies, Operativer Leiter der Consortium Gastronomie. Dieses ermöglicht einen bargeldlosen und einen baren Bezahlvorgang und berücksichtigt jegliche Subventionierungen der Arbeitgeber für das Restaurant, kann aber auch den Konsum an der Automatenstraße bei Condor erfassen. „Wir nutzen damit sämtliche Vorteile der bundesweit arbeitenden GiroWeb-Gruppe und sind für Service und Wartung schnell von GiroWeb Mitte in der Frankfurter Innenstadt erreichbar“, ergänzt Hans-Peter Nies.

Das Abrechnungssystem umfasst ein Zentrales Managementsystem, das per PC im Restaurantleiterbüro einsehbar ist, drei Aufwerter, drei Kassen, zwei elektrische

Ladenwaagen im Restaurant für den Verkauf über die Waage und die Abrechnung der sechs Automaten. Der Einsatz der PC-Technologie ermöglicht den Einbau in alle handelsüblichen Verkaufsautomaten, die Integration ins Haus-Netzwerk mit direkter IP-Adressierung sowie die Speicherung aller Transaktionen zur lückenlosen Rekonstruktion der Kartendaten und die Einbindung aller marktüblichen RFID-Leser für berührungslose Karten (z. B. Legic, Mifare). Eine einfache und schnelle Abrechnung über das Netzwerk oder eine USB-Schnittstelle, direkt über das Zentrale Managementsystem steuerbare Preise und Zuschüsse sowie das detaillierte Erfassen der Verkaufsdaten und Artikel oder eine Vorbereitung für alle Automatenchnittstellen sind ebenso damit möglich.

„Sämtliche Vorgänge können vom Betreiber, also der Consortium Gastronomie, an uns weitergeleitet und von uns direkt eingesehen und gegebenenfalls bearbeitet werden“, erläutert Ramon Siemon, Systemadministrator von GiroWeb Mitte. „Fehlbuchungen oder Unzulänglichkeiten an Automaten kann unser Service vorab erkennen und eventuell durch direkten Zugriff übers Netz beheben.“

Die eingesetzten Karten sind kontaktlose Chipkarten neuester Generation, die bei Bedarf viele Parallelanwendungen ermöglichen und multifunktional sind. So bieten sie die Optionen sicheres Anmelden am Arbeitsplatz, sicheres und einfaches Verschlüsseln von Daten und E-Mails, digitales Unterschreiben von Dateien, Gebäude-zutritt, einheitliches Bezahlen selbst an mehreren Standorten und auch sicheres Drucken mit neuen Multifunktionsprintern.

Subventionierungsbetrag hinterlegt

Auf den per Aufwerter aufladbaren Karten ist die vom Arbeitgeber bezuschusste Verpflegungsleistung hinterlegt. Diese Leistung kann jeder Mitarbeiter in Form von Hauptkomponenten im Restaurant einmal pro Tag mit seiner Karte kostenlos abrufen und wird dabei als Essensteilnehmer registriert.

Im Restaurant besteht freie Komponentenwahl für drei Menüs mit Hauptkomponenten, Sättigungs- und Gemüsebeilagen, portionierte Salate und Desserts. Eine Salatbar bietet über die Waage abzurechnende Salate plus Antipasti an. Der Speiseplan ist sowohl über das Intranet als auch im Restaurant auf zwei großen Flachbildschirmen einsehbar.

Die Produktion der saisonalen, leichten Küche sowie der Wunschgerichte erfolgt vorwiegend im Frontcooking. Im sehr kleinen rückwärtigen Küchenbereich finden lediglich vorbereitende Arbeiten statt.

Praxis-Know-how als Buch:
Profitieren Sie vom Praxiswissen
erfolgreicher Gastronomen!

Wir stellen 100 gastronomische Erfolgsstorys und die Konzepte dahinter vor. Was haben sie richtig gemacht? Welche Entscheidungen haben sie zu Recht getroffen? Welche Partner standen ihnen zu Seite?

Erfahren Sie das alles und noch mehr aus unserem Ratgeber auf über 250 Seiten für nur 39 €!

100 ERFOLGS- KONZEPTE

Gastronomie
rund um die Uhr

präsentiert von



Bestellen Sie hier:
B&L MedienGesellschaft mbH & Co. KG
Augustenstraße 10
80333 München

Oder bestellen Sie online:
www.gastroinfoportal.de/fachbuecher



Auf einen Blick

**Amelia's Coffee & Lunch,
Gateway Gardens, Frankfurt/M.**

Ausgewählte Ausstatter:

Projektentwicklung Gebäude:

Groß & Partner Grundstücksentwicklungsgesellschaft, OFB Projektentwicklung

Kassensoftware: GiroWeb

Medientechnik: Oschmann & Effenowicz

Tische/Bänke: Stuhlfabrik Schnieder

Kombidämpfer: MKN

Automaten: Sielaff



Die Kassen im Lunch- (l. o.) und im Snackbereich (l. u.) sowie die Aufwerter, Waagen und Automaten laufen über ein zentrales Managementsystem. Die Straße mit den sechs Automaten übernimmt außerhalb der gastronomischen Öffnungszeiten die Versorgung der Condor-Mitarbeiter (r.).

Die Rennerliste im Restaurant führen Produkte der „11ten Generation“ an, eine Marke, die zwei Sterneköche und die Geschäftsführer der Consortium Gastronomie, Egbert Engelhardt und Rolf Laudenbach, begründet haben. Die Bratwürste und Frikadellen der 11ten Generation zeichnen sich durch ihre ursprüngliche Verarbeitung, die natürliche Zusammensetzung und den guten Geschmack aus. Darüber hinaus sind Schnitzel und Pastagerichte sehr beliebt und auch der hauseigene Kaffee von einem regionalen Röst-Partner.

Leichte Snacks

Das Sortiment des Cafés offeriert ein breites Frühstücks- und Snackangebot, süße Teilchen sowie Kalt- und Heißgetränke. „Die angebotenen Artikel müssen einfach im Handling sein und dürfen weder blähen noch einen unangenehmen Geruch verbreiten“, nennt Restaurantleiter Alexander Ptak die speziellen Anforderungen.

Außerhalb der gastronomischen Öffnungszeiten übernimmt die Versorgung der Mitarbeiter von Condor eine Automatenstraße mit sechs Automaten für die Zwischenver-

pflegung sowie Heiß- und Kaltgetränken. Alexander Ptak sorgt ein- bis zweimal täglich für die Bestückung der Warenautomaten mit belegten Brötchen, Sandwiches, Salaten plus separaten Dressings, Joghurts, Süßwaren, Eis sowie diversen Kalt- und Heißgetränken.

Als zusätzlichen Service bietet das Cateringunternehmen Consortium Gastronomie im Haus und in umliegenden Bürogebäuden einen kompletten Konferenzservice an. Zudem kann Amelia's Restaurant abends als Eventfläche gemietet werden. **kir/cml**



Gateway Gardens

Frankfurts neuer Stadtteil hat eine bedeutende amerikanische Militärvergangenheit hinter sich gelassen:

1945 zur US-Air Base wiederaufgebaut, starteten von hier aus die sogenannten Rosinenbomber während der Berliner Blockade 1948 und 1949. Später wurde der Rhein-Main-Militärflughafen zum Hauptnachschubhafen der amerikanischen Luftstreitkräfte in Europa, dem „Gateway to Europe“.

Seit der Rückgabe 1995 entsteht auf dem 30 ha großen Air Base-Areal ein Teil der heutigen Cargo City Süd und auf dem Areal der ehemals amerikanischen Wohnsiedlung Frankfurts neuer Stadtteil Gateway Gardens.

Der Ausbau soll noch bis 2021 andauern – weitere GV-gerechte Einheiten sind nicht ausgeschlossen.