

TURBOANTRIEB IN DER SPÜLKÜCHE



Schauen Sie sich
die Spülküche der
MTU-Kantine in
unserem Video an!

CLEAN HYBRID MODERN

Deutschlands führender Triebwerkshersteller, die Firma MTU Aero Engines, hat kürzlich ihr „hybrides“ Betriebsrestaurant mit unterschiedlichen Bereichen* in Betrieb genommen. Es begeistert die Mitarbeitenden mit abwechslungsreicher Kost in imposanter Atmosphäre. Für Höchstleistungen in Sachen Sauberkeit sorgt im Hintergrund Technik von HOBART: mit Teilautomat, Speiseresteentsorgungsanlage sowie weiterer Spül- und komplexer Fördertechnik.



Das moderne MTU Betriebsrestaurant lässt keine Wünsche offen. Es dient nicht nur der Verpflegung, sondern steht den Mitarbeitenden rund um die Uhr als Treffpunkt für Meetings und Events zur Verfügung.

*Das MTU Werksviertel umfasst die Bereiche:

- » GenussWerk (Betriebsrestaurant)
- » GourmetWerk (À-la-carte-Restaurant/Casino)
- » Werksladen (Shop/Imbiss)
- » DenkWerk (Veranstaltungsräume)
- » RöstWerk (Kaffeebar)



Die gut 5.700 Mitarbeitenden der Firma MTU Aero Engines in München sind um ihre Kantine wahrlich zu beneiden. Der 2023 eingeweihte Neubau ist ein Vorzeigeprojekt in Sachen Gemeinschaftsverpflegung – mit vielseitigem Warenangebot, weitläufigen Flächen und mit heller, moderner Atmosphäre. Auf zwei Etagen mit jeweils 4.500 qm Fläche gibt es neben dem Betriebsrestaurant mit täglich bis zu acht Hauptgerichten auch einen Shop mit Kaffee- und Eisspezialitäten, eine Veranstaltungsfläche sowie ein À-la-carte-Restaurant.

Frühstücken können die Mitarbeitenden ab 7:30 Uhr, das Mittagsangebot startet um 11 Uhr; durchschnittlich werden hier 1.700 Essen pro Tag ausgegeben. Unterschiedlich gestaltete Sitzbereiche innen sowie ein schöner, 450 qm großer Außenbereich für sonnige Tage laden zum Essen und Verweilen ein. Die Kantine dient zudem ganztägig als Meetingort für kleine und größere Gruppen. Das hybride Konzept beinhaltet zahlreiche Cubicles, also akustisch geschützte Sitzcken, die auch außerhalb der Mahlzeiten für Termine genutzt werden können.

PREISWERT, BUNT UND GESUND

Die Belegschaft nutzt das neue Angebot mit Begeisterung. Die Mitarbeitenden zahlen für ihr leckeres, frisch zubereitetes Essen zwischen 2,80 und 5,60 Euro; der Durchschnittspreis liegt bei 4,60 Euro. Besonders beliebt ist die „Gesundheits-Theke“, an der es vegetarische oder vegane Speisen gibt. Diese Theke hat MTU bewusst im Eingangsbereich platziert und besonders attraktiv gestaltet, um Anreize für eine gesunde Ernährung zu schaffen. Traditionelles Essen, Fleischgerichte und eine eigene Pizza- und Pastatheke lassen allerdings keine Wünsche offen für diejenigen, die es traditioneller mögen. Somit ist die neue Kantine ein echter Mehrwert für die Belegschaft und sogar ein Argument, um Bewerber zu gewinnen. **„Unser Essen hat einen sehr hohen Frischegrad. Es kommen nur wenige Convenience-Produkte zum Einsatz, und alles wird vor Ort produziert. Das kommt bei den Mitarbeitenden sehr gut an“**, berichtet Peter Busam, Projektleiter für den Kantinenneubau.

FLEXIBILITÄT BEI DER PLANUNG

Busam kam 2015 zu MTU. 2017 begann unter seiner Regie die Planung

für den Neubau, 2021 war schließlich Baubeginn. Aufgrund der anhaltenden Corona-Pandemie wurde vieles im laufenden Prozess umgeplant: Reduktion der Sitzplätze, aber auch die ganztägige Nutzung der Kantine als hybriden Ort für Meetings, Tagungen und Events gehörten zu den neuen Maßnahmen. Dass das Betriebsrestaurant nicht nur zur Essensaufnahme dient, ist im Ergebnis ein großer Mehrwert für die gesamte Belegschaft.

INVESTITIONEN, DIE SICH BEZAHLT MACHEN

Bei der technischen Ausstattung dieser modernen Kantine wurde nicht gespart: in Gebäudetechnik, Klima- und Lüftung hat MTU viel investiert. Nicht zuletzt achteten die Planer auch bei der Küchenausstattung auf höchste Qualität und zuverlässigen Service. In der Spülküche steht eine teilautomatische Spüllösung in Form von zwei HOBART Bandspülmaschinen sowie eine doppelt breite Haubenspülmaschine PROFI AMXT mit Haubenlift, die ausschließlich zum Spülen von Gläsern genutzt wird. Schwarzes Geschirr wird in einer separaten Maschine gespült.



Wenn die Tablettts aus dem Restaurant zurück kommen, räumt das Spülpersonal zuerst die Gläser ab, anschließend werden Teller und Schälchen in die Bandspülmaschine gegeben und Speisereste in die Speisereste-Eingabestationen entsorgt. Tablettts und Besteck müssen nicht mehr angefasst werden, sie laufen automatisch in die zweite Bandspülmaschine und werden am Auslauf sauber abgestapelt. **„Der Spülprozess ist gut durchdacht und läuft bestens. Das Spülergebnis ist sehr gut“**, bestätigt Busam.



Jahrzehntelange Expertise im Doppel-pack: HOBART Projektgenieur Thomas Lackmann stand MTU Leiter Betriebsgastronomie und Projektleiter Peter Busam (rechts) mit seinem Fachwissen bei der Planung der komplexen Anlage zur Seite.

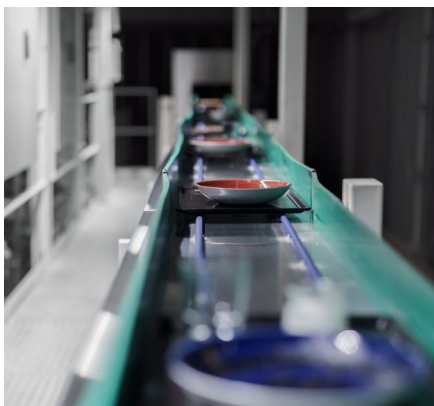
HOBART LIEFERT ALLES AUS EINER HAND

„Wir haben uns für eine Lösung von HOBART entschieden, weil uns das Konzept von Spültechnik mit integrierter Speisereste-Entsorgungsanlage überzeugt hat, und weil wir bereits in vorherigen Projekten gute Erfahrungen mit der Technik und dem Service von HOBART gemacht haben“, erklärt Busam.

In der Planung für die Spülanlage war ursprünglich zwar keine Förder-technik vorgesehen, aber die Wege des Schwarz- und Weißgeschirrs sind sehr komplex. Die hohe Gästezahl - vor allem mittags - erforderte den Einbau zweier Rückgabestationen im Essbereich. Von dort wird das schmutzige Geschirr auf den Tablettts über zwei Vertikalförderer zurück in die Spülküche

transportiert. „Das klappt sehr gut - trotz der relativ langen Strecke, die das Geschirr zurücklegt“, beschreibt Busam.

Kompakter Arbeitsplatz: von Hand werden Speisereste in die Nassmüll-Eingabestation entsorgt. Teller, Schalen und Tassen werden von den Mitarbeitenden aufs Band gelegt, Tablettts und Besteckteile werden automatisch in die Maschine eingetaktet.



Für die fachgerechte Entsorgung von Speiseresten sorgt eine BICOMTEC Speisereste-Entsorgungsanlage mit zwei direkt in die Spülanlage integrierten Eingabestationen sowie einer freistehenden Station an der Spülmaschine für Schwarzgeschirr, wo Küchenabfälle aus dem Kochprozess direkt entsorgt werden. Sie gelangen mittels Druckluft über eine Transportleitung direkt in den

großen Auffangbehälter im Untergeschoss. „Der große Vorteil der Anlage ist, dass Abfälle nicht mehr durch die Küche getragen werden müssen und dass keine unangenehmen Gerüche entstehen. Die Hygiene ist absolut gewährleistet. Die Prozesse sind wirklich sehr gut gelöst und genau so, wie wir es uns vorgestellt haben“, lautet das Fazit Busams.

FAKTEN MTU AERO ENGINES KANTINE



Eröffnung:
Januar 2023



60 Mitarbeitende in der Betriebsgastronomie (2 Schichten)
Verpflegung von 5.700 Mitarbeitenden und bis zu 2.500
Gästen/Fremdwerkern täglich



9.000 m² Fläche, davon 1.500m² Speisesaal
450 m² Speisen-Ausgabebereich
je 150 m² Fläche für warme Küche und Spülküche



Bauzeit:
gut 2 Jahre



HOBART GmbH | Robert-Bosch-Straße 17 | 77656 Offenburg
Telefon +49 781 600-0 | info@hobart.de | www.hobart.de