

„Appetit auf mehr Umsatz“

Die „Alfons Böcker GmbH“ bietet Pavillons in modularer Bauweise für fast jeden Zweck

In den nächsten Wochen ist es endlich soweit: Dann können die Mitarbeiter der Deutschen Bahn AG, Standort Mannheim-Neckarau, ihre Mahlzeiten endlich in ihrem schlüsselfertigen, eigenen Betriebsrestaurant einnehmen – denn Mitte November wird die DB Gastronomie das in einem Pavillon befindliche Restaurant in Betrieb nehmen.

Konzipiert und realisiert wurde das Objekt von der „Alfons Böcker GmbH“. Seit vielen Jahren entwickelt und produziert das im Jahr 1985 gegründete Unternehmen mit Hauptsitz in Werne an der Lippe Pavillons für vielfältige Einsatzzwecke. Dank der Zusammenarbeit in einem Firmenverbund von rund



300 Mitarbeiter ist man in der Lage „als Generalunternehmer alles aus einer Hand, also die aus mehreren Einzelmodulen bestehenden Pavillons, Objekt- und Küchen-Einrichtung sowie Großküchentechnik zu liefern“, umreißt Geschäftsführer Alfons Böcker das Leistungsspektrum seiner Firma.

„Das Betriebsrestaurant der DB-Gastronomie in Mannheim besteht beispielsweise aus zwei mal vier Module mit jeweils drei auf zwölf Metern sowie einem weiteren Modul mit der Energie- und Heizeinheit“, erklärt der Diplom-Ingenieur. Die ein-

zelnen Module werden voraussichtlich in den nächsten Tagen auf neun Lkws angefahren und mittels eines Bordkrans jeweils hintereinander auf die bereits vorhandenen Fundamente gesetzt. Dank eines Vorfertigungsgrades von 90 Prozent wird der Rohbau spätestens am frühen Nachmittag stehen.

Keine Küchencontainer

Anschließend werden die einzelnen Module zusammengestellt, gekoppelt und verschweißt, danach erfolgt die Komplettierung, das heißt Anschluss der Geräte, Zu- und Abwasser, Versorgungsleitungen etc..

Alfons Böcker legt in diesem Zusammenhang sehr großen Wert, dass es sich bei den Pavillons um eine wertbeständige, dauerhafte Einrichtung und um keine mobilen Küchencontainer handelt. „Selbstverständlich kann der System-Pavillon jedoch bei einem Standortwechsel beispielsweise nach Ludwigshafen dank der Modul-Technik problemlos demontiert und an seinem neuen Standort wieder als Betriebsrestaurant errichtet werden“, betont der Geschäftsführer. „Im Erdgeschoss des Mannheimer Pavillon befindet sich auf einer Grundfläche von 144 Quadratmetern das Betriebsrestaurant mit 50 Sitzplätzen, Küche,

Spülküche, Lager sowie TK- und Kühlzelle. Im Obergeschoss sind die Toiletten, das Betriebsleiterbüro, zwei Schulungsräume sowie Lager untergebracht“, erklärt Böcker. „Besonders erwähnenswert ist dabei, dass die Anlage voll klimatisiert ist, also Gasträume und Schulungsräume jederzeit über ein optimales Klima verfügen“, ergänzt der Diplom-Ingenieur. Zuluft, und Entlüftung sowie beheizbare Belüftung für die Produktionsräume sei selbstverständlich.

Mobile Konstruktionsmerkmale

Die Pavillons des Unternehmens sind nicht nur für den Einsatz als Betriebsrestaurants oder Hotels bestens geeignet, die Pavillonssysteme werden auch als Kiosk, Backshop, Imbiss-, Info- oder Messestand genutzt. Die mobilen Konstruktionsmerkmale ermöglichen einen schnellen und vor allem wirtschaftlichen Standortwechsel oder die einfache Erweiterungsmöglichkeiten. Sowohl die Wand- als auch die Bodenelemente sind mit PUR-Hartschaum ohne Kältebrücke FCKW-frei geschäumt. Farblich lassen sich die Pavillons je nach der umgebenden Bebauung gestalten. In ihrer äußeren Form stehen verschiedene Variationsmöglichkeiten zur Ver-



fügung. Die Pavillons können vier-, sechs- oder achteckig, mit Spitz- oder Flachdach aufgestellt werden. Lösungen für die verschiedensten Zwecke sind individuell realisierbar – bei großem Platzbedarf sind auch mehrstöckige Varianten problemlos möglich. „Appetit auf mehr Umsatz“, so kann das „Böcker Konzept“, das die Feinschmecker-Pavillons umgibt, wohl am besten umrissen werden. Objekteinrichtungen übernimmt das Unternehmen komplett von der Planung und der Lieferung bis hin zur Montage. „Unsere Aufgabe sehen

chen der Gemeinschaftspflege bietet das Unternehmen die jeweils passende Lösung an. Der Kunde kann zwischen einer Vielzahl von Gerätetypen wählen. Je nach dem, wie die Küche ausgestattet ist, sind diese in Gas- oder Elektroausführung wählbar. Alle Geräte sind auf ihre Sicherheit nach der neuen CE-Richtlinie geprüft. Für ihre Langlebigkeit sorgt hochwertiger Chromnickelstahl.

Das verwendete Material besitzt glatte Oberflächen, die leicht zu säubern sind, so dass Hygienebestimmungen mit we-



triebsleiter um das kümmern, was für ihn wichtig ist – um seine Gäste. Denn nur zufriedene Gäste kommen gerne wieder“, resümiert Böcker. □

Alfons BÖCKER GmbH
Lippstraße 65
59368 Werne
Tel.: 0 23 89 – 80 96
Fax: 0 23 89 – 53 54 60
www.boecker-gmbh.de

wir auch darin, unseren Kunden sozusagen den Rücken für die wichtigen Dinge seines Unternehmens freizuhalten. Da kann er immer auf unsere volle Unterstützung und unser gesamtes Know-how zurückgreifen“, so Alfons Böcker.

Jeweils passende Lösung

Für den Küchenbereich bietet man zahlreiche Geräte an. Sowohl für den Snack- als auch den Fast-Food-Sektor wurden Ausstattungen konzipiert, auch Restaurants lassen sich mit der breiten Angebotspalette einrichten. Für Kantinen und Kü-

nig Reinigungsaufwand eingehalten werden können. Auch für den Gästebereich bietet das Unternehmen eine Vielzahl an Stühlen, Tischen, Bier- und Verkaufstheken an.

Alles aus einer Hand

„Wir legen Wert darauf, dass unsere Partner alles aus einer Hand bekommen. Bei der Konzeption eines neuen Pavillons gibt es viele Dinge zu beachten, die einfach nur der Profi wissen kann. Macht man dies gleich zu Beginn richtig, lässt sich manche Panne vermeiden. Und vor allem kann sich Be-

