

Quadratisch, rechteckig, gut

Pavillon-Spezialist „Böcker“ stellt Raummodule für Betriebsrestaurant bei „Ritter Sport“

Seit Anfang August dieses Jahres ist bei der Alfred Ritter GmbH & Co. KG vieles anders – zumindest was die Betriebsverpflegung angeht. Während die Mitarbeiter des Schokoladenherstellers in Waldenbuch bis vor kurzem noch ihre Mahlzeiten in einer alten Betriebskantine einnahmen, können sie nun in hochmodernen Pavillons speisen.

Hersteller dieser hochmodernen Interimsküche ist die Alfons Böcker GmbH mit Sitz in Werne, spezialisiert auf individuelle Pavillons für die Schnell- und Betriebsgastronomie. Die Redaktion der Großküche sprach mit Alfons Böcker, Inhaber der gleichnamigen Firma, sowie mit Jörg Watzlawik, Einkaufsleiter der Alfred Ritter GmbH & Co. KG und zuständig für die Neukonzeption des Betriebsrestaurants.

Großküche: Wann ist die Entscheidung in Ihrem Unternehmen gefallen, das alte Betriebsrestaurant zu schließen und auf eine Interimsküche umsteigen?

Watzlawik: Bereits seit längerer Zeit war klar, dass wir die Räumlichkeiten des ehemaligen Betriebsrestaurants als Büroräume benötigen. Im Sommer 2001 fiel dann die Entscheidung für eine Lösung bis zum Bau eines neuen Betriebsrestaurants....

Großküche: Hatten Sie sich von Anfang an für die Pavillons der Firma Böcker entschieden oder gab es Alternativen...?

Watzlawik: Also der Kontakt mit der Firma Böcker kam eher zufällig zustande. Wir hatten



uns umgehört, welche Möglichkeiten es gibt, wer kann uns eine Interimslösung bieten..., unter anderem wurde uns eine Zelt- sowie Containerlösung eines holländischen Unternehmens angeboten. Besonders wichtig war es für uns, dass diese Übergangslösung eine Wohlfühlatmosphäre ausstrahlt. Denn wenn die Inhaber von Ritter Sport in ihrem Unternehmen arbeiten, pflegen sie zusammen mit ihren Mitarbeitern in den gleichen Räumen zu speisen. Dr. Alfred Ritter und

Marli Hoppe-Ritter legen dabei besonderen Wert auf ein ansprechendes Ambiente des Betriebsrestaurants. Deshalb kam für uns weder eine Zelt- noch eine Containerlösung in Frage.... Und da hörten wir von den Raummodulen der Firma Böcker und nahmen mit dem Unternehmen Kontakt auf...

Großküche: Und was ist das Besondere an den Raummodulen? Wie unterscheiden sich die Pavillons der Firma Böcker von den Angeboten der Mitbewerber?

die Pavillonsysteme werden auch als Kiosk, Backshop, Imbiss-, Info- oder Messestand genutzt. Die mobilen Konstruktionsmerkmale ermöglichen einen schnellen und vor allem wirtschaftlichen Standortwechsel oder 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 – im Falle Ritter Sport in den Unternehmensfarben weiß und blau. In ihrer äußeren Form stehen verschiedene Variationsmöglichkeiten zur Verfügung. 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.

Großküche: Herr Watzlawik, und wann haben Sie letztendlich bestellt?

Watzlawik: Die definitive Entscheidung fiel Mitte Juni dieses Jahres – und Anfang Juli, also vor rund sechs Wochen haben wir bei der Firma Böcker die Raummodule verbindlich bestellt. Jetzt – im Nachhinein muss ich gestehen, dass ich schon Befürchtungen hatte, ob alles termingerecht fertig wird.... Ich konnte mir einfach nicht vorstellen, dass man in so kurzer Zeit ein komplettes Betriebsrestaurant aus diesen Raummodulen bauen kann....

Alfons Böcker: Aufgrund unserer inzwischen mehrjähriger Erfahrung sowie unseres speziellen Know-hows war der

Watzlawik: Wir haben uns zusammen mit der Geschäftsleitung zwei Reverenzobjekte des Unternehmens angeschaut, einmal die Pavillons des Betriebsrestaurants bei der Bundesbahn in Mannheim-Neckarau sowie ein Objekt in Mönchengladbach und waren überzeugt – aus diesen Raummodulen soll unser neues Betriebsrestaurant entstehen.

Alfons Böcker: Die Pavillons sind nicht nur für den Einsatz als Betriebsrestaurants oder Hotelmodule bestens geeignet,

Termin nie in Gefahr. Da die ehemalige Küche aus dem alten Betriebsrestaurant übernommen und in die neuen Raummodule integriert werden sollte, wurde diese bereits beim Bau der Raummodule mitgeplant. Ich habe mir deshalb die alte Küche in Waldenbuch angesehen, fotografiert und technische Daten notiert, damit später Strom- und Wasseranschlüsse etc. einwandfrei passen...

Außerdem war die Aktion optimal und bis ins kleinste Detail vorbereitet. Wir haben Ritter Sport ein optimales Konzept unterbreitet und diese Schritt für Schritt in allen Einzelheiten durchgesprochen ..., jede Kleinigkeit der Technik sowie der Innenausstattung wurde anhand einer professionellen – von uns erstellten – Checkliste dokumentiert.

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.

Großküche: Herr Böcker, sind diese Raummodule schon vorgefertigt oder werden sie erst nach Bedarf gebaut....

Alfons Böcker: Alle Raummodule werden grundsätzlich nach Bedarf gefertigt ...

Großküche: Sie haben also keine Raummodule auf Halde stehen?

Alfons Böcker: Nein, denn ich weiß nicht, ob der Kunde Raummodule in den Größen 2,5 auf sechs, drei auf neun oder drei auf zwölf Metern benötigt. Es besteht zudem ein großes Spektrum der Farbgestaltung sowie der Innenausstattung... . Außerdem weiß ich auch nicht, wie viele Raummodule für einen Kunden benötigt werden. Deshalb wird immer erst nach schriftlicher Auftragsbestätigung durch den Kunden individuell nach den entsprechenden Detailplänen produziert...



Großküche: das heißt, die Raummodulen werden komplett vorgefertigt und dann fix und fertig angeliefert?

Alfons Böcker: Richtig: Der Vorfertigungsgrad beträgt über 90 Prozent. Gleichzeitig werden beim Kunden vor Ort die Fundamente vorab gesetzt. Im Fall Ritter Sport ist montags bereits eine Mannschaft mit einem Montagewagen vorgefahren, um die Fundamente zu kontrollieren. Die Module wurden für den Transport regendicht mit Planen verschlossen. In der Nacht von Montag auf Dienstag sind dann sieben LKWs mit Tieflader nachgefahren. Sieben LKWs, das heißt pro Lkw ein Raummodul in der Größe von drei auf zwölf Metern.

Großküche: Sie haben also insgesamt sieben Module geliefert?

Alfons Böcker: Ja, die Interimsküche bei Ritter Sport besteht aus sieben Einzelelementen sowie einem Eingangsmodul.

Großküche: Und wie viele Module sind für den Speisebereich zugeordnet?

Alfons Böcker: In drei Modulen sind Technik, Kühlzelle, Eingangsbereich, Personaltoilette, Gäste-Toilette, Sozialräume sowie Küche mit Vor- und Nachbereitung, Spülküche, Vorbereitungsraum, Kombidämpfer etc. untergebracht, die anderen vier Module dienen der Bewirtung...

Großküche: Wie viele Tischgäste finden auf einmal Platz in diesen vier Modulen?

Alfons Böcker: In den vier Modulen können bis zu 120 Tischgäste auf einmal bewirtet werden.



Großküche: Nachdem die Module auf den Fundamenten installiert waren, wie viele Tage benötigten Sie danach bis dass das neue Betriebsrestaurant einsatzbereit war?

Alfons Böcker: Wir sind Montag auf Dienstag angereist, haben Dienstag morgens die Raummodule auf den Fundamenten platziert und waren Freitagmorgen fix und fertig.

Großküche: Zum besseren Verständnis: Was musste noch vor Ort getan werden..., die Module verschweißen, verkabeln ...?

Alfons Böcker: Nein es muss nichts geschweißt werden: Die Raummodule werden nur mit Koppelungsschlösser untereinander fest verbunden. Danach werden sie miteinander verkabelt, die Strom- und Wasserleitungen verbunden. Abschließende Schönheitsarbeiten, Dach- und Außenverkleidung komplettieren den Aufbau.

Großküche: Herr Watzlawik, gab es aus ihrer Sicht irgendwelche Probleme oder lief der Aufbau reibungslos ab? Musste irgendwas nachgebessert werden – Ihr erster Eindruck?

Watzlawik: Unsere Erwartungen sind voll erfüllt – die Firma Böcker hat nicht zu viel versprochen. Ich bin vor allem von der reibungslosen Zusammenarbeit sowie von der optimalen Einhaltung des Zeitplanes begeistert.

Wie gesagt – wir waren im Vorfeld schon skeptisch: Es hat keiner von uns geglaubt, dass es funktionieren kann. Niemand hat erwartet, dass der Liefertermin eingehalten wird, und keiner hat sich vorstellen können, dass das neue Be-

triebsrestaurant bereits nach vier Tagen komplett genutzt werden kann.

Alfons Böcker: Aufgrund unserer gründlichen Planung sowie der optimalen Absprachen im Vorfeld habe ich nie daran gezweifelt, den Zeitplan nicht einzuhalten. Die Böcker Devise lautet: „Versprochen ist versprochen“.

Großküche: Und wie lange soll diese Interimslösung jetzt andauern?

Watzlawik: Also, ich denke, zwei Jahre werden wir die Pavillons der Firma Böcker schon nutzen, bevor das neue Betriebsrestaurant gebaut ist. Danach werden wir das Interims-Betriebsrestaurant mit der



Fotos: rio (6)

kompletten Ausstattung – also Kücheneinrichtung, Tische, Stühle etc. verkaufen. Mögliche Interessenten können sich bei uns gerne vor Ort von der Qualität des Pavillons überzeugen.

Großküche: Herr Watzlawik, Herr Böcker, wir bedanken uns für das informative Gespräch. □

Alfons Böcker GmbH
Hellstraße 10
59368 Werne-Horst
Tel.: 0 23 89 – 4 02 99 20
Fax: 0 23 89 – 4 02 99 29
E-Mail:
Boecker-GmbH@t-online.de
www.boecker-gmbh.de