



Am ca. zwei Meter langen Mongolen-Grill werden gleich mehrere Gerichte zur selben Zeit zubereitet. Foto: Profi-tabel Resultants / Romanus Fuhrmann

TRIVAGO DÜSSELDORF

Kulinarische Entdeckungsreise

Von Amerika über Europa bis hin nach Asien – das neue Betriebsrestaurant im trivago-Headquarter wartet mit insgesamt elf verschiedenen Food-Countern auf. Mitarbeiter aus 55 Nationen bekommen damit täglich ein kleines Stück Heimat im Düsseldorfer Medienhafen serviert. (Von Karoline Giokas)

Steak-Sandwich mit gerösteten Zwiebeln und French Fries wie in Amerika, italienische Ravioli Peperonata mit Schinken-Streifen, Zucchini, Rosmarin und Ricotta oder vom Mongolen-Grill gebratenes Rindfleisch mariniert in Chili-Ingwer mit scharfem Reis – die Wahl zwischen dem üppigen Speisenangebot in der Culture Kitchen, dem Mitarbeiterrestaurant des neuen trivago-Standortes in der Düsseldorfer Kesselstraße, dürfte mehr als schwerfallen. An insgesamt elf verschiedenen Countern werden für die rund 1.500 Mitarbeiter täglich frische Gerichte aus Ländern rund um den Globus zubereitet. „trivago beschäftigt Menschen aus 55 verschiedenen Nationen und versteht sich als Familie“, erklärt Christian Meissner, der mit seinem Team von Profi-tabel Resultants das Gesamtkonzept der Culture Kitchen umgesetzt, die Anforderungen an das Catering erstellt und den gesamten Ausschreibungsprozess begleitet hat. „Da fast alle hier am Standort Düsseldorf fremd sind, war es also die Intension der Geschäftsführung, einen Ort für die Mitarbeiter verschiedener Nationen zu schaffen, an dem sie sich wiederfinden – mit Speisen, die sie an ihre Heimat erinnern.“ Mit lediglich drei verschiedenen Gerichten schaffe man das nicht, führt Meissner weiter aus. „Irgendeine Gästegruppe fällt dann immer hinten runter.“

Sinn und Zweck des hippen Restaurantkonzeptes ist es aber vor allem, „den Mitarbeitern einen Mittelpunkt im Unternehmen zu bieten, an dem sie sich treffen und miteinander kommunizieren können“, erklärt Luisa Regnery, Projektverantwortliche bei trivago die Philosophie ihres Ar-



Ein lichtdurchflutetes Ambiente mit fröhlichen Farben und Mustern empfängt die Gäste der Culture Kitchen. Getränke sind bei jedem Gericht kostenlos inklusive – so viel man möchte.



Vorne Ausgabe, hinten Kochstationen: Die Gäste haben den vollen Einblick in die Produktionsprozesse der Speisen.



Wie in einem Rondell können die Gäste das Angebot der 11 Counter einsehen.

beitgebers. Ganz nach dem obersten Grundwert des Unternehmens, gegenseitig Vertrauen aufzubauen, können die Mitarbeiter auf diese Weise in Erfahrung bringen, was die Kollegen eigentlich so machen und selbst dadurch sogar produktiver werden. „Unser Unternehmen investiert zwar viel in die Verpflegung seiner Mitarbeiter, hat aber im Umkehrschluss sogar einen Nutzen daraus, wenn diese sich über das Zusammentreffen so weiterentwickeln.“

Authentizität wahren

Seit der Eröffnung des Restaurants im September 2018 nutzen die trivago-Angestellten das neue Speisenangebot der Culture Kitchen, das stark an einen großen Street-Food-Markt mit vielen verschiedenen Gerichten und kulinarisch spannenden Eindrücken erinnert.

Die Inneneinrichtung ist bis ins kleinste Detail auf das jeweilige Foodkonzept des Counters abgestimmt: Im Eingangsbereich steht ein nordamerikanischer Foodtruck auf echten Pflastersteinen, im Europa-Bereich wird das Interieur von ornamentalen Bodenfliesen, Bistrostühlen und natürlichen Materialien wie Holz und Keramik geprägt und im Asia-Corner sitzen die Gäste auf Hockern sowie Plastikstühlen. Neben originalen Objekten wie Teekisten kommt an jeden Counter zudem unterschiedliches Geschirr zum Einsatz, das das Thema der Region widerspiegelt – besonders beliebt ist dabei das indische Thali, das in mehreren kleinen Schalen auf dem Tablett serviert wird.

Logistische Planungsarbeit

Zur Wahl stehen täglich bis zu 18 Gerichte, die ab 3,30 Euro starten, der Durchschnittspreis beläuft sich auf 4,20 Euro. Heiße oder kalte Getränke gibt es kostenlos dazu – und das, so viel er Gast möchte. Das 40-köpfige Team um Küchenchef Tobias Friedenburg produziert mit Ausnahme der Desserts alle Gerichte direkt am Counter. Im Hintergrund gibt es lediglich eine 30 m² kleine Kalte Küche, in der z. B. Backwaren für die Cafeteria im Hauptgebäude belegt, Salate angerichtet oder Nachspeisen portioniert werden.

„Wir haben hier schon ein recht außergewöhnliches Konzept umgesetzt, welches die Küchencrew aber jeden Tag auch vor logistische Herausforderungen stellt“, er-

Das Konzept: elf Counter, ein Caterer

Das Speisenangebot untergliedert sich in verschiedene Bereiche

- Nordamerikanisch: Foodtruck mit typisch amerikanischen Gerichten z. B. Burger
- Europäisch: Grill, Salatbar, Home Kitchen (Stammgericht), Pasta- & Pizzastation
- Asien/Indien/Orient: Döner, Couscous, Falafel, Teestation, Mongolian BBQ-Grill, Wok-Station, Sushi-Bar, Asian Tapas, Bollywood Bytes mit klassisch gegartem Curry



Fernab des geschäftigen Kochtrubels bietet die Culture Kitchen im oberen Gastraum verschiedene Sitzbereiche, die gerne auch für kleinere Meetings genutzt werden.



Alle Gerichte werden bereits in Portionen vorbereitet. Besteht mehr Bedarf, wird nachproduziert – so entstehen praktisch keine Reste oder Überproduktion.



Der Foodtruck im Eingangsbereich stellte die Bauplaner vor eine besondere Herausforderung – die Fassade musste extra länger offen bleiben, um ihn ins Gebäude zu transportieren.

klärt Großküchenplaner Meissner, „trivago möchte möglichst nachhaltig handeln, also müssen die Produktionsprozesse transparent für den Gast gemacht werden, was eine offene Küche mit sämtlichen Einblicken zur Folge hat.“ Man kann also bei jeglichen Vorbereitungen, Garprozessen oder bei der Herstellung der eigenen Pasta zuschauen, denn die Küchengeräte stehen direkt hinter dem jeweiligen Counter. Die täglich benötigten Rohwaren werden bei Schichtbeginn um 6.30 Uhr für jeden Counter in Transportwagen bereitgestellt und aus dem Lager im Untergeschoss nach oben ins Restaurant transportiert – jedoch zeitversetzt, da die Kochgeräte den einzelnen Gerichten zugeteilt werden, aber dennoch ein optimal gesteuertes Warenfluss und Rücklauf gewährleistet werden muss. An der jeweiligen Frontcooking-Station selbst stellen die Köche alle Speisen in Portionen bereit, sodass diese

dann auf Bestellung des Gastes innerhalb weniger Minuten gegart, gegrillt oder gedünstet werden können.

Nachhaltige Produktion

Die Produktion findet im gesamten Restaurant also just in time statt. „Wir kochen nach dem sogenannten Badge-Cooking-Prinzip, also in Etappen“, erklärt Tobias Friedenborg. „Nach dem Vorbereiten des ersten Schwungs an Portionen wird nur noch nach Bestellung gearbeitet. Gemüse schnippeln, Sushi anrichten etc. erledigen wir alles zwischendurch.“ Überproduktion und Reste werden somit praktisch auf Null minimiert und übriggebliebenes wie rohe Teigwaren am Tag drauf weiterverwertet, z. B. zum Auflauf.

Zum Einsatz kommen ausschließlich regionale, unbehandelte Produkte. „Deshalb sieht nicht jeder Apfel gleich aus“, scherzt der Küchenchef. Einen stringent festgelegten Speiseplan gibt es nicht. „Wenn es wie in diesem Jahr beispielsweise durch eine schlechte Kartoffelernte mal an einem Tag keine gute Ware auf dem Großmarkt gibt, greifen wir eben auf Reis zurück“, erklärt Friedenborg. „Um nachhaltige Speisen anbieten zu können, müssen wir flexibel auf das Marktgeschehen eingehen und den Speiseplan tagesaktuell umgestalten. Die Gäste stört das nicht – im Gegenteil, sie haben Verständnis dafür, wenn man es ihnen erklärt.“ Denn das Umwelt- und Nachhaltigkeitsbewusstsein ist bei trivago grundsätzlich besonders hoch und wird von den Mitarbeitern sehr geschätzt.

Täglich neu erfinden

„Die wohl größte Herausforderung bei

solch einer multikulturellen Mitarbeiterstruktur liegt darin, sie täglich aufs Neue zu begeistern“, betont Teresa Singh von Food affairs, einer Tochter der Compass Group, die das Catering der Culture Kitchen verantwortet. „Bei trivago liegt das Durchschnittsalter der Gäste bei 29 Jahren. Sie gehören zur Generation Y und die meisten waren bereits international unterwegs, kennen daher die Weltküche aus erster Hand. Wir müssen hier authentisch kochen, um kulinarisch zu überzeugen.“ Zudem sei die Generation Y aber vor allem auch visuell gesteuert und nutze die sozialen Netzwerke wie keine Generation vor ihr. „Unser Konzept lebt daher vor allem von kleinen feinen Details, sodass eigentlich nichts mehr an die Gemeinschaftsverpflegung erinnert, wie sie einst einmal war.“ Das fängt bei den Vornamen auf den Pin-Buttons der Restaurantmitarbeiter an, geht über die Darreichung der Gerichte auf authentischem Geschirr bis hin zur digitalen Darstellung der Speisen in der hausinternen Culture-Kitchen-App sowie Ankündigung der täglichen Food-Highlights via Video auf Instagram.

Und es geht noch weiter: Bereits jetzt laufen Planungen für besondere Aktionen in den nächsten Monaten. „Aktuell ist das neue Restaurant-Konzept von trivago spannend, aber spätestens in zwei Monaten sind die Mitarbeiter schon daran gewöhnt“, ist sich Patrice Nazaret, Geschäftsführer von Food affairs, sicher. „Deshalb planen wir bereits Kooperationen mit international bekannten Köchen und Food-Bloggern, die besonders unsere jungen Gäste ansprechen. Wir schlagen praktisch zwei Fliegen mit einer Klappe: Zum einen begeistern wir die Gäste, zum anderen können sich unsere Köche mit diesen austauschen und weiterentwickeln.“

Steckbrief



Unternehmen:	trivago
Küchenbetreiber:	Food affairs
Großküchenfachplaner:	Profi-tabel Resultants GmbH & Co. KG
Innenarchitekt:	Raumatelier
TGA-Planer:	zwp
Küchenausstattung/Händler:	Edgar Fuchs
Flächenmaße:	EG ca. 1.200 m ² , 1.OG ca. 460 m ² , UG 1+2 ca. 540 m ²
Anzahl Essen (tgl.):	1.200 (geplant)
Art des Küchenprozesses:	Vollküche, Frontcooking
Anzahl Mitarbeiter:	geplant ca. 41 Köpfe 31 FTE
Öffnungszeiten:	11:00 - 17:00 Uhr (ausgenommen Airstream/ Kaffeebar)

Hersteller/Anzahl Geräte

Kippbratpfannen:	Multifunktionsgargerät 3x, MKN
Kombidämpfer:	1x 6er, 1x 10er, 2x 20er Rational
Spülmaschine:	Band- und Tablettspülmaschine, Band mit Paternoster-Universalspülmaschine, Meiko
Schockfroster:	1x Cool Compact
Küchenmaschine:	Planeten-Rühr- und Schlagwerk (Hobart)
Weitere Küchengeräte:	Aufschnittmaschine-ADE, Gemüseschneidemaschine-Dito Sama, Tisch-Vakuumierer-Komet
Kühlgeräte:	15x NK+TK Cool Compact, Kühlzellen Viessmann
Lüftungsanlage:	Halton Lüftungsdecke/Ausgabe-Produktion, Spülküche
Fußboden:	Fliesen
Transportbehälter:	5 x Thermoporte, Rieber



Der Mongolen-Grill ist bisher einer der absolute Renner - Live-Cooking-Spektakel inklusive!



Die Geschirrrückgabe am Ein- bzw. Ausgang des Mitarbeiterrestaurants wurde optisch im trendigen Container-Look gestaltet. Geschirr aus dem OG wird via Paternoster im Hintergrund in die Spülküche transportiert.

Culture-Kitchen-App

In einer eigens für trivago entwickelten App, werden die Mitarbeiter des Unternehmens tagesaktuell über die Gerichte im Betriebsrestaurant inklusive ihrer Nährwerte informiert. Sobald die ersten Speisen gegen 11 Uhr produziert sind, werden sie von den Köchen mit dem Smartphone fotografiert und online gestellt. Die Gäste haben nach dem Essen die Möglichkeit, ihr Gericht nach Geschmack, Preis und Service zu bewerten. Bezahlt wird in der Culture Kitchen via Zutrittskarte, das Guthaben dafür können die Mitarbeiter innerhalb der trivago-App mit nur drei Klicks über PayPal aufladen.