



Beim Ortstermin im neuen W&W-Restaurant (von links): Bernd Stöffler und Raphael Jäger (Küchenchefs), Gudrun Hellauer-Schwichtenberg (W&W Service GmbH), Uwe Korn (Soda Group), Uwe Schein (Hogaka Profi), Ralph Debes (Beer Grill)



# EIN CAMPUS FÜR ALLE

Der neue Campus in Kornwestheim vereint erstmals alle Unternehmen der W&W-Gruppe an einem Ort und bietet rund 4 000 Büroarbeitsplätze für rund 6 000 Mitarbeiterinnen & Mitarbeiter. Ein Highlight ist die großzügige Gastronomie-Landschaft mit den multifunktionalen Ausgabetheken von Beer Grill

Ortstermin mit *chefs!* auf dem neuen W&W-Campus in Kornwestheim zur Besichtigung von Küche, Restaurant und Cafébar der W&W-Gruppe. Repräsentanten der wichtigsten Partner bei der Entstehung sind vor Ort: Uwe Korn, Projektleiter beim Planungsunternehmen Soda Group, Uwe Schein, Geschäftsführer vom Ulmer Großküchenausstatter Hogaka Profi, und Ralph Debes, der Vertriebsleiter Deutschland vom Schweizer Speisethekenbauer Beer Grill. Die Runde komplettieren Gudrun Hellauer-Schwichtenberg, Leiterin Gastronomie der W&W Service GmbH, sowie die Küchenchefs Raphael Jäger und Bernd Stöffler.

Der gemeinsame Rundgang über das weitläufige, großzügige Campusgelände führt über eine terrassierte Passage, um die – wie in einem Dorf – insgesamt 14 Einzelhäuser gruppiert sind. Die Gebäude beheimaten attraktive Arbeitsplätze in multifunktionalen Teambüros, modernste Medientechnik, Tagungs- und Besprechungsbereiche sowie Gastronomie- und Gesundheitseinrichtungen. Die durch den Campus führende Passage im Zentrum der Anlage ist gleichermaßen ein Ort zum Flanieren und Verweilen, für Begegnun-

gen, zum Arbeiten und für Veranstaltungen. Im Restaurant und in der Cafébar trifft sich die W&W-Gemeinschaft zum Frühstück, zur Mittagspause und darüber hinaus. Im Konferenzbereich, der über sechs Räume mit moderner Medientechnik verfügt, können bis zu 300 Mitarbeitende und Gäste parallel tagen.

Die W&W-Gruppe hat für den neuen Campus in Kornwestheim insgesamt rund 500 Millionen Euro investiert. Hier arbeiten nun sowohl die Beschäftigten der W&W AG, der Wüstenrot Bausparkasse, die bislang vor allem in Ludwigsburg tätig waren, als auch die Mitarbeitenden der Württembergischen Versicherungen aus

Stuttgart sowie weiterer Tochterunternehmen. Die Gesamtkonzeption für den W&W-Campus stammt von dem Berliner Architekturbüro Ortner & Ortner Baukunst. Die Neubauten bieten rund 4 000 Schreibtischarbeitsplätze in den Büromodulen. Durch weitere Arbeitsmöglichkeiten, Desk-Sharing und mobiles Arbeiten ist Platz für rund 6 000 Innendienst-Mitarbeiterinnen und -Mitarbeiter.

Das Restaurant und der Konferenzbereich sind das Terrain des Gastro-Teams um Gudrun Hellauer-Schwichtenberg. An den besucherstarken Tagen von Dienstag bis Donnerstag registriert das Restaurantteam bis zu 3 600 Kassendurchgänge, da-



Die W&W-Gruppe ist 1999 aus dem Zusammenschluss der Traditionsunternehmen Wüstenrot und Württembergische entstanden und verbindet die vier Bausteine moderner Vorsorge: Absicherung, Wohneigentum, Risikoschutz und Vermögensbildung. Für den börsennotierten Konzern mit Sitz in Kornwestheim arbeiten ca. 13 000 Menschen im Innen- und Außendienst



An den besucherstarken Tagen von Dienstag bis Donnerstag registriert das Restaurantteam bis zu 3 600 Kassendurchgänge, davon betreffen rund 2 000 den Verkauf von Hauptgerichten



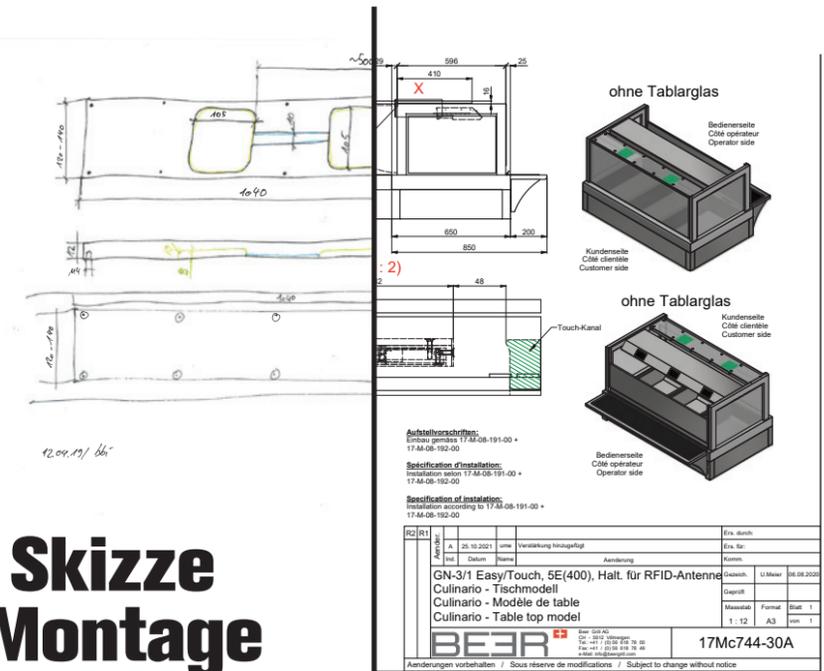


Für schnelle Abrechnung: der im Tellerboden verbaute RFID-Chip



## Von der Skizze bis zur Montage

SCHALTT  
GLAS (VSG)  
POLYMERHAAR  
ANTENNE  
RECHNUNGSGERÄT  
→ Polymerhaare auf Beschichtung eines Polymeren - Lack gegen Verkratzen  
Fragen: wie stark muss das Polymerhaare für solche GN 4/4 sein? kann statt Polymerhaare auch Acrylglas eingesetzt werden?  
16.09.2021/2021



von betreffen rund 2 000 den Verkauf von Hauptgerichten. Selbst an den schwächeren Wochentagen Montag und Freitag werden allein bis zu 1000 Hauptgerichte verkauft. Wurde früher in der W&W-Betriebsverpflegung in Stuttgart und Ludwigsburg schwäbisch bis gutbürgerlich gekocht und das Essen im klassischen Kantinenstil ausgegeben, steht der Erlebnisfaktor im Restaurant auf dem neuen W&W-Campus einem Esserlebnis in der öffentlichen Gastronomie in nichts nach; im Gegenteil. Die Speisen werden an verschiedenen Countern im Frontcooking-System ausgegeben. Die Auswahl ist groß: Veggie-Buffer, Salatbuffer, Suppe, Pasta, Wok, Grill, Pizza, Klassisch, Dessert – hier findet jeder Gast für sich das Richtige. Abgerechnet wird dank RFID-Technologie und Mitarbeiterkarte vollautomatisiert, schnell und komfortabel. Das System besteht aus einem Transponder („Funketikett“), der sich auf der Unterseite der Teller befindet und einen kennzeichnenden Code enthält, sowie einem Lesegerät zum Auslesen dieser Kennung. Die Kassensystemlösung von Avus Gastro erkennt, welches Gericht auf dem Teller liegt und was dieses kostet.

Im gesamten Produktions- und Ausgabeprozess sind Frische und gutes Kochhandwerk Trumpf. Das Team um die Küchenchefs Raphael Jäger und Bernd Stöffler produziert jeden Tag frisch. Das Counter-System zur Speisenausgabe erhöht nicht nur den Erlebniswert, sondern auch die Transparenz für den Gast und fördert gleichzeitig das Miteinander und den Austausch in der Mittagspause. Gekocht wird im Cook & Service-System;

nur wenige Komponenten werden in größeren Mengen vorproduziert, heruntergekühlt und bevorratet, beispielsweise die Tomatensoße für den Pizza-Counter.

Für die Konzeption, die Küchenplanung und das Interior-Design von Küche und Restaurant auf dem neuen W&W Campus zeichnete die Soda Group verantwortlich. „Die Aufgabenstellung an uns war komplex, weil es sich um eine sehr große Einheit handelt“, berichtet Uwe Korn vom Planungsunternehmen. Es galt, mit viel Blick fürs Detail eine große Küche auf zwei Etagen zu realisieren: eine Warenannahme mit Kühlzellen und Lagerbereich im Untergeschoss und – darüberliegend, angrenzend ans Restaurant – eine leistungsstarke thermische Küche sowie Tablettförder- und Spültechnik.

Uwe Korn: „Die Counter-Lösungen für Frontcooking und Essensausgabe waren so zu konzipieren, dass bei rund 3000 Mittagsgästen selbst im mittäglichen Stoßgeschäft von 12.00 bis 12.30 Uhr rund 400 bis 600 Essen je Counter in kürzester Zeit ausgegeben werden können – in Top-Qualität und ohne lange Warteschlangen für den Gast. Darum haben wir zum Beispiel die Counter gespiegelt, sodass sie von zwei Seiten zugänglich sind.“

**„Dank der Professionalität aller Beteiligten konnten wir das Projekt trotz Corona im Zeitplan realisieren.“**

Uwe Korn, Planer, Soda Group

Eine weitere Besonderheit bei der Realisierung des neuen W&W-Restaurants samt Küche: Das Projekt fiel voll in die Pandemie. „Wir haben 2016 mit der Planung begonnen und trotz der pandemiebedingten Widrigkeiten voll durchgearbeitet. Dank der Professionalität aller Beteiligten konnten wir das Projekt nur wenig später als ursprünglich vorgesehen in Betrieb nehmen“, sagt Uwe Korn.

„Die Vergabeverhandlungen wurden im April 2020 online geführt“, erinnert sich Uwe Schein von Hogaka Profi. „Damals waren wir mit dieser Vorgehensweise ja noch unerfahren, aber es hat gut geklappt. Im August 2021 haben wir mit Hogaka-Projektleiter Dirk Behrendt die Baustelle besichtigt und waren in Folge bis zum Frühjahr 2023 quasi ständig vor Ort.“

Nach gut einem halben Jahr Betriebszeit fällt das Fazit rundum positiv aus: Das neue W&W-Restaurant und sein hochwertiges Angebot sind sehr beliebt und ein echter USP des neuen W&W-Campus. Die Mitarbeitenden, für die Homeoffice-Tage im Zuge der Pandemie zur Normalität geworden sind, richten ihre Anwesenheitstage auf dem Campus u.a. durchaus auch nach dem Angebot im Restaurant aus: „Wir stellen den Wochenspeiseplan inzwischen bis zur übernächsten Woche im Intranet zur Verfügung, damit Mitarbeitende je nach Speisenpräferenz langfristig planen können, wann sie in die Zentrale kommen oder lieber zum Arbeiten im Homeoffice bleiben“, berichtet Gudrun Hellauer-Schwichtenberg und ergänzt mit Blick zurück auf die Startphase: „Wir hatten durchaus stressige Anfangsmonate, aber jetzt läuft der Betrieb rund.“ Sabine Romeis !

Die Culinario-Ausgabetheken von Beer Grill sind für ihre Solidität und Flexibilität bekannt. Im Restaurant auf dem neuen W&W-Campus wurde die Technik nun erstmals mit moderner RFID-Technologie kombiniert

Bei einem Großprojekt wie der neuen W&W-Gastronomie in Kornwestheim ist die Wahl der Speisenausgabevitrinen nur ein Punkt von vielen, aber ein sehr wichtiger. Hier hat man sich im Zuge der Planung für das Fabrikat Culinario von Beer Grill entschieden. Der Hintergrund: Die Technik punktet nicht nur mit „Swiss made“-Qualität und attraktiver Optik, sondern bietet auch ein entscheidendes Alleinstellungsmerkmal, das Wettbewerbsprodukte in dieser Perfektion nicht bieten.

Die Ausgabevitrinen Culinario Easy Touch sind nämlich so konzipiert und konfiguriert, dass selbst eine sehr hohe Gästezahl über die gesamte Ausgabedauer mit Essen in Top-Qualität bedient werden kann. Dazu lassen sich die verschiedenen GN-Felder in einem Vitrinenmodul ganz nach Anforderung der jeweiligen Speise individuell beheizen und regeln: mit trockener Hitze, feuchter Hitze oder auch einer Kombination von beidem. Zudem kann man einzelne Module in einem Gerät punktuell abschalten, um Energie zu sparen, während die übrigen noch für die Ausgabe benötigt werden.

„Wir haben das Know-how und die Möglichkeiten, ein Produkt wie die Culinario-Counter mit verschiedenen Klimazonen in einem Gerät zu bauen und dennoch ein durchgängiges optisches Erscheinungsbild zu gewährleisten“, betont Ralph Debes, der Vertriebsleiter Deutschland von Beer Grill.

**„Wir durften hier beweisen, dass wir auch neue Aufgaben flexibel umsetzen können.“**

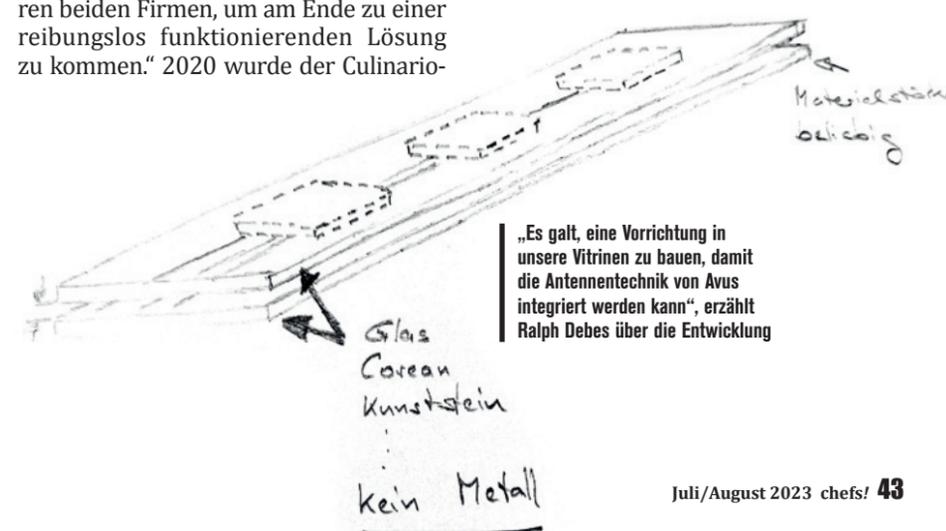
Ralph Debes, Vertriebsleiter Deutschland

Bereits 2019 stand Beer Grill mit der planenden Soda Group in Kontakt, denn bei diesem Auftrag sollte noch eine weitere Anforderung hinzukommen, mit der die Schweizer Spezialisten bislang noch keine Erfahrung hatten: die Integration der RFID-Technologie in ihre Anlagen.

„Es galt, eine Vorrichtung in unsere Vitrinen zu bauen, damit die Antennentechnik von Avus integriert werden kann“, erzählt Ralph Debes. „Das erforderte eine intensive Kommunikation zwischen unseren beiden Firmen, um am Ende zu einer reibungslos funktionierenden Lösung zu kommen.“ 2020 wurde der Culinario-

Prototyp mit integrierter RFID-Technologie gebaut und für eine Testphase bei W&W installiert. „Es hat auf Anhieb funktioniert“, sagt Ralph Debes, „es waren nur noch kleine Nacharbeiten erforderlich.“

Auf dem W&W-Campus konnte Beer Grill einmal mehr beweisen, dass die Firma aufgrund der sehr hohen Fertigungstiefe im Schweizer Werk von annähernd 90 Prozent in der Lage ist, selbst komplizierte und neue Anforderungen an die Gerätekonstellation sehr flexibel umzusetzen. Und noch einen Effekt erhofft sich Ralph Debes von der attraktiven neuen Referenz für sein Unternehmen, das bislang in Deutschland eher in der System- und Kaufhaus-Gastronomie etabliert ist: „Unsere Branche ist ja eher konservativ, und es dauert relativ lange, bis man Planer und Fachhändler von einer neuen, innovativen Lösung überzeugt hat. Ich hoffe, dass wir auf Basis dieser wunderbaren Referenz unsere Geschäftstätigkeiten in Deutschland künftig auch auf andere Bereiche des Außer-Haus-Marktes ausweiten können.“



„Es galt, eine Vorrichtung in unsere Vitrinen zu bauen, damit die Antennentechnik von Avus integriert werden kann“, erzählt Ralph Debes über die Entwicklung