

IDEEN & KONZEPTE

Ein neuer Lieblingsplatz



Nach mehrwöchigem Umbau empfängt das Mitarbeiter-Restaurant Lieblingsplatz des Estrel Hotel Berlin wieder seine Gäste / Foto: Estrel Berlin / Andreas Friese

Liebingsplatz heißt das neue Mitarbeiter-Restaurant des Estrel Hotel Berlin, das Ende März nach umfassender Neugestaltung wiedereröffnet wurde. Schon jetzt zeichne sich anhand der positiven Reaktionen der Mitarbeiter ab, dass der Name sehr treffend gewählt wurde. Gesundes Essen, Nachhaltigkeit und vor allem Wohlfühlambiente sollen im Fokus des Mitarbeiter-Restaurants stehen: Nach zwölfwöchiger Umbauphase präsentiert es sich in modernem Design mit viel hellem Holz, dekorativen Fliesen, italienischer Design-Tapete im Palazzo Look sowie gut durchdachtem Lichtkonzept. Insgesamt 100 Sitzplätze stehen den Estrel-Mitarbeitern zur Verfügung. Hierbei können sie den Sitzplatz individuell nach Kommunikationsbedürfnis auszuwählen: Es gibt unter anderem Zweier-Tische für mehr Privatsphäre, eine ruhige Sitznische mit Kaffeehaus-Ambiente, aber auch eine lange Tafel für 16 Personen, die mit roten Stühlen den optischen Mittelpunkt des Restaurants bildet und zu abteilungsübergreifender Kommunikation einladen soll. Die Abräumstation wurde in einem separaten Raum untergebracht und somit aus dem Sichtfeld entfernt. Die offene Küche mit Frontcooking-Station bietet ein vielfältiges und gesundes Angebot an Speisen. Es wird laut eigener Angaben täglich frisch gekocht, die Salatbar wurde vergrößert und um Superfood-Komponenten ergänzt. Täglich stehen drei Hauptgerichte sowie diverse Vorspeisen, Desserts und Snacks zur Auswahl. Neu ist der à la Carte Bereich ? hier können die Mitarbeiter künftig zwischen drei beliebten Tagesgerichten wählen. Selbstverständlich gibt es vegetarische, vegane und religionskonforme Angebote, die der Mitarbeitervielfalt im Estrel gerecht werden. Wasser, Kaffee und Tee sind wie bisher kostenfrei, Softdrinks und

Kaffeespezialitäten ergänzen das Angebot. Für Mitarbeiter, die eigenes Essen mitbringen, stehen zwei Mikrowellen zur Verfügung. Auch das Thema Nachhaltigkeit spielt eine wichtige Rolle: Der Lieblingsplatz ist komplett plastik- und einwegfrei. Mit einem neuen Bezahlungssystem können die Mitarbeiter mit ihrer Personalkarte, die sie bereits für sämtliche Türen sowie eine automatisierte Spind-Anlage nutzen, bargeldlos bezahlen.

Estrel-Personaldirektorin Annette Bramkamp, die viel Herzblut in dieses Projekt gesteckt hat, ist sehr zufrieden mit dem Ergebnis: „Unser neuer Lieblingsplatz sollte in keinem Punkt an eine Kantine erinnern, sondern an ein einladendes Restaurant. Das ist uns wirklich gelungen!“

Das neue Mitarbeiter-Restaurant ist ein weiterer Baustein zur Stärkung der Mitarbeiterbindung im Estrel. Neben dem Umbau der Umkleideräume vor wenigen Monaten, der Gründung einer Wohngemeinschaft für neue Mitarbeiter, die noch keine Wohnung in Berlin gefunden haben, und dem von Azubis geführten Hotel & Restaurant Schloss Britz gehören im Estrel ein Weiterbildungsangebot, regelmäßige Team-Events, Gesundheits- und Sport-Kurse, Vergünstigungen für Restaurants, Theater, Hotels und den ÖPNV sowie eine betriebliche Altersvorsorge zum Standard.