

IDEEN & KONZEPTE

## Neueröffnung in Hamburg



Cotidiano hat in Hamburg einen neuen Standort eröffnet, mitten in der Innenstadt am Alter Wall / Foto: Sofie Latour

Hamburg bekommt ab sofort einen neuen Treffpunkt mit Wohlfühlambiente mitten in der Innenstadt: Nach einer dreimonatigen Bauphase und Neugestaltung eröffnete Anfang April das Cotidiano Alter Wall.

Damit setzt die Lifestyle-Marke ihre Expansion in Norddeutschland fort: Unter dem Motto Ein Platz für dich ? morgens, mittags, abends eröffnete 2020 bereits ein Nachbarschaftsrestaurant in prominenter Lage in Kiel, direkt an der Kieler Förde. Darüber hinaus ist Cotidiano in München, Regensburg und Stuttgart vertreten.

Wir freuen uns darauf, Cotidiano in Hamburg zu etablieren. Die Lage zwischen Alsterfleet, Rathausmarkt und Rödingsmarkt ist unschlagbar und ich bin überzeugt, dass wir die Hamburger mit unserem Konzept begeistern können?, erklärt Geschäftsführer Dr. Nico Engel. Unser langfristiges Ziel ist es, die Marke Cotidiano zu einem festen Bestandteil der Gastronomielandschaft in Deutschland zu machen.?

Pünktlich zur Eröffnung des neuen Restaurants in der Hansestadt haben die Gastro-Experten die Speisekarte überarbeitet: Sie bietet jetzt insbesondere noch mehr Produkte in Bio-Qualität. Dieses Angebot baut Cotidiano bereits seit dem ersten Restaurant am Gärtnerplatz in München kontinuierlich aus. So wurden bis 2021 bereits Brot, Milch, Eier, Tofu und weitere Produkte auf Bio umgestellt, ab sofort stammen auch Salami, Gouda und alle Getreidesorten für Bowls ausschließlich aus ökologischem Anbau. Darüber hinaus sorgt FairMast Hähnchenbrust mit besseren Lebensbedingungen nach den Standards der Initiative Tierwohl sowie des deutschen Tierschutzbunds nicht nur für mehr Geschmack, sondern auch

für ein besseres Gefühl beim Essen. In Hamburg kommt auch erstmals eine saisonale Karte zum Einsatz: Hausgemachte Gerichte mit Spargel, kombiniert mit Ziegenkäse, Susländer Krustenschinken oder Erdbeeren bringen den Frühling auf den Tisch.&nbsp;

Ein neuer Ort zum Wohlfühlen

Im Gastraum des Cotidiano Alter Wall finden über 150 Gäste Platz, auf der Außenterrasse weitere 200. Das Restaurant ist entsprechend dem Konzept mit vielen Naturmaterialien, gedeckten Farben und großformatigen Bildern aus der Nachbarschaft des Restaurants gestaltet: ?Wir haben hier mitten in Hamburg einen neuen Ort zum Wohlfühlen geschaffen und das gilt insbesondere auch für die Mitarbeiter. Wir legen Wert auf ein Team, das jedem Gast das Gefühl gibt, willkommen zu sein. Und das gelingt nur, wenn die Mitarbeiter Wertschätzung vom Arbeitgeber erfahren?, erklärt Betriebsleiter Jochen Ebnet.

Wesentlicher Teil des Cotidiano-Erfolgskonzeptes sind, laut eigener Aussage, gute Arbeitsbedingungen ebenso wie faire Bezahlung und Entwicklungsmöglichkeiten für jeden Einzelnen. Das ist Ebnet auch aus eigener Erfahrung bewusst: Der Quereinsteiger ist gelernter Bankkaufmann und hat einen Bachelor-Abschluss in Wirtschaft und Management an der FOM München. ?Obwohl ich keine Gastronomie-Erfahrung hatte, wurde mir zu jeder Zeit die Möglichkeit gegeben, mich einzubringen und weiterzuentwickeln?, erklärt Ebnet. ?Und das gilt nicht nur für mich: Cotidiano unterstützt alle Mitarbeiter, die motiviert sind und Lust darauf haben, etwas Neues zu lernen und Verantwortung zu übernehmen. Ich habe in Hamburg ein hochmotiviertes Team zusammengestellt, das den Gast immer in den Mittelpunkt stellt.?

Ebnets Interesse an der Organisation eines Restaurant-Betriebes wurde geweckt, als er den ehemaligen Cotidiano-Geschäftsführer kennenlernte: ?Ich fand es spannend, wie die Mitarbeiter der Cotidiano Restaurants in München mit einem Selbstverständnis herzlich und dabei sehr persönlich mit ihren Gästen umgehen. Sie sorgen dafür, dass jeder Besuch zu einem positiven Erlebnis wird. Wenn die Gäste beispielsweise am Wochenende wegen des großen Andrangs zum Frühstück vor der Tür auf einen Tisch warten müssen, gibt es schon mal ein Glas Prosecco aufs Haus, um ihnen die Wartezeit zu versüßen.? Der Quereinsteiger begann seine Laufbahn in der Gastronomie 2018 im Cotidiano Promenadeplatz in München. 2021 wechselte er nach Hamburg, um dort die Restaurantleitung zu übernehmen.