



Erfolgskonzept Zwitter

Im Siegener „Sieg Carré“ ist ein neuartiges Gastro-Konzept erfolgreich vom Stapel gelaufen. Die Betreiber des „Münzwerks“ wagten den Spagat zwischen der Mittagsverpflegung der Sparkassen-Mitarbeiter, einem À-la-carte-Angebot sowie Bankett und Catering.

Seit Oktober hat Siegen ein neues Gastro-Highlight in dem von der Sparkasse Siegen neu erbauten innerstädtischen Sieg Carré: das „Münzwerk“ – mit Restaurant, Bistro, Vinothek und Bar.

Diesen Schritt wagten Jutta Otterbach und Burkhard mit ihrem Sohn Sebastian. Nach ihrem Hotel stellt das „Münzwerk“ für sie einen echten Neustart dar. Dem Wunsch des Sparkassen-Vorstands, im „Sieg Carré“ einen Gastronomiebetrieb zu verpachten, um den maximal 250 Sparkassen-Mitarbeitern einen täglichen Mittagstisch zu sichern, wollte der ausgewählte Pächter Burkhard Otterbach zwar nachkommen, sah jedoch im Betreiben einer reinen Betriebsgastronomie weder ausreichend Basis für seine Deckungsbeiträge, noch Chancen zu kulinarischen Highlights. Alternativ boten die Gastronomen deshalb dem Bauherrn einen reinen Betriebstypen-Zwitter an.

Das brachte den Wunschküchenplaner von Burkhard Otterbach, Wolfgang Eibach, auf den Plan. Er sollte in dem mehrteiligen Gastro-Betrieb zwei Küchen, eine Produktions- und eine offene Showküche, realisieren. „Es musste massiv in die Bausubstanz eingegriffen werden, um den vorherigen Küchenstandort zu verlegen, die Fläche zu modifizieren und eine neue Gesamtlogistik zu schaffen. Jetzt haben sowohl Gäste als auch Köche die Möglichkeit,

Das „Münzwerk“ im Profil:

Standort: Sieg Carré, Morleystraße, Siegen

Gastronomen: Jutta und Burkhard Otterbach

Betriebsteile: À-la-carte-Restaurant, Bistro, Bar, Vinothek und Catering

Konzeptbestandteile:

- Mittagstisch für Sparkassen-Mitarbeiter plus to go- und Belieferungs- wie Bewirtungsservice im Sieg Carré

- À-la-carte-Angebot im Mittags- und Abendgeschäft

- Bankett & Catering

Öffnungszeiten:

- Mo.-Sa.: 11-24 Uhr (Küche 11.30 – 14 Uhr + 18-22.30 Uhr)

- So: 11-15 Uhr (Lunchbuffet im Frontcooking)

Anzahl der Sitzplätze:

130 Plätze gesamt, davon 48 Plätze Bistro, 20 Plätze Barbereich, 58 Plätze Restaurant, verteilt auf zwei zueinander geöffnete Räume 24 Plätze Vinothek

À-la-carte-Angebot:

Vorspeisen, Suppen, hausgemachte Pasta, Salatvariationen, Fisch, Fleisch und Geflügel, Käse, Desserts von 3,80 bis 25,50 € ein Menu du Jour 39,50 €

Betriebsgastronomisches Angebot: 3 Tellergerichte:

- Salat
 - Nudeln
 - Bodenständiges
 - Suppen und Eintöpfe
- Preis: 6,50 bis 8,50 €

Umsatzziel des ersten Betriebsjahres: 800.000-900.000 €





In der Produktionsküche entstehen auch die Speisen für das Catering.

Das mehrteilige Konzept stammt von Wolfgang Eibach.

sich gegenseitig positiv zu beeinflussen," beschreibt Wolfgang Eibach den Planungsbedarf.

Der Grund für eine offene Küche war nicht nur die Erkenntnis, dass sie dem Gast gut gefällt, sondern auch, dass der Gastronom neben seiner primären Fähigkeit das Vorhandensein von Sauberkeit und Ordnung zeigen kann. Der Großteil der Küchenarbeit findet allerdings in der professionell ausgestatteten Produktionsküche statt. Bei der Speisorientierung griff Burkhard Otterbach auf seine Erfahrungen zurück: hochwertig, frisch, bodenständig, leicht, einfach, innovativ, aromatisch – und alles besitzt das Prädikat „hausgemacht“.

Das Angebot sticht

„Unsere À-la-carte-Zielgruppe schließt alle ein, die gepflegt zu moderaten Preisen essen möchten. Der Run auf unser Restaurant bestätigt unser Konzept. Über 50 % unserer Zielgruppe sind Firmenkunden. Aus unserem Freudenberger Stammgast-Fundus konnten wir rund 80 % mitnehmen, so dass die meisten Gäste aus der Industrie mitgegangen sind“, so Burkhard Otterbach. Im Bankett & Catering beliefert er zudem Firmen an deren Standort (Radius 40 bis 50 km) mit Speisen für bis zu 800 Personen.

Der Innenarchitekt Werner Seelbach verlieh den Gasträu-

men eine gediegen kühle, aber nicht kalte Optik. 60 % aller Entscheidungen trägt Jutta Otterbach, die Seele des Betriebs. Zuständig für die Dekoration und die Gestaltung der Gasträume, nahm sie gekonnt die Seelbach-Linie auf und setzt sie sicher fort. Zudem ist sie Herrin über Einkauf, Kalkulation und Buchhaltung. „Ohne meine Frau wäre das Objekt nicht, wie es ist“, hebt Burkhard Otterbach hervor. Sohn Sebastian, gelernter Hotelkaufmann, ist zuständig für das Restaurantmanagement, die Bar und die Vinothek mit Weinen aus ganz Europa (ca. 140 Positionen). Bar und

Vinothek betreibt er ebenso begabt wie begeistert. Weinkonzeptgetreu folgte das Menü nach der Weinwahl, erläutert der Patron, dessen Reich die Küche ist. Er freut sich: „Die erste erfolgreiche Weinprobe mit einem Kellermeister aus Italien haben wir schon hinter uns.“

Auch das betriebsgastronomische Angebot ist derart erfolgreich, dass bereits nach gut vier Wochen mittags Platznot herrscht. Diese Karte umfasst Quick-Lunch (drei Tellergerichte), Suppencounter mit Suppen und Eintöpfen, beides wöchentlich wechselnd. Alles ist auch „to go“ für das Büro zu haben,

im „Business Lounge-Service – Flying Lunch“ innerhalb der Sparkasse, im Verwaltungsgebäude und im Sieg Carré. Geschäftsbesprechungen werden von der Kaffeetafel bis zum Gourmetbuffet bewirtet; beide Bereiche laufen gut. Bislang die schwächste Resonanz hat der „After Work Treff an der Bartheke“ bis 18 Uhr. Und wenn ab Mitte 2007 das benachbarte Apollo-Theater den Betrieb aufgenommen hat, wird es zu den Vorstellungen (2 bis 3 Tage/Woche) ein kleines Theatermenü im Frontcooking geben, ein Teil vor und ein Teil nach der Vorstellung serviert. **cml**

Abtei Hamburg · Adenauer Stiftung · Alden Hotel Zürich · Auerbachs Keller Paul Bocuse · Brauereigasthof Aying · Bülow Residenz · Burg Wernberg Caritas · CVJM · Deidesheimer Hof · Deutscher Arbeitsschutz · DJH · Edel Music · Em Krützche Köln · FDP · Freinsheimer Hof · Hirschen Eglisau/Rh. Herrnhuter Mission Herzog v. Burgund HSH Sylt · Keiper Re caro · Johann Lafer Löwen Eggenstein · gut Nack · Palace Mesa Zürich · Wein hotel Asselheim · St. George · Pfalz Pfeffermühle Siegen · Harald Rüssel · Resole · Schäfer Shop · Schloß Brunnegg · Schloß Lerbach · Schloß Monaise · Schmachtenbergshof · Simonbräu · Stadtpfeiffer Leipzig · Tafelhaus Hamburg · Tertianum Residenz · Helmut Thieltes · Villa Hammerschmiede · Wasserturm Köln · Weincastell · Zugbrücke Grenzau
www.eibach-die-kueche.de www.eibach-der-planer.de

eibach
die küche