



#### AUF EINEN BLICK

##### Münzwerk, Siegen

**Konzept:** Kombination aus Restaurant, Bistro, Vinothek und Bar

**Standort:** Sieg Carré der Sparkasse in Siegen

**Leistungsumfang:** à la carte im Mittags- und Abendgeschäft, Weinproben mit Menüs in der Vinothek, Betriebsgastronomie für Sparkassen-Mitarbeiter, After-Work-Treff an der Bartheke, Bankett und Catering

**Inhaber:** Jutta & Burkhardt Otterbach und Sohn Sebastian

**Sitzplätze:** insgesamt 154

**à la carte:** Vorspeisen, Suppen • Pasta • Salatvariationen • Fisch, Fleisch und Geflügel • Käse, Desserts für 3,80 bis 25,50 Euro, Menu du Jour 39,50 Euro

**Betriebsgastronomie:** Quick Lunch mit drei Tellergerichten • Salat, Nudeln, Bodenständiges • Suppencounter für 6,50 bis 8,50 Euro

**Küchendesigner:** Wolfgang Eibach, Eibach Küchen GmbH, Neunkirchen

**Thermik:** MKN KüchenMeister-Anlage • fugenloser MKN-OptimaMeister • HansDampf 10.1 Gold und Junior u.a.



## MÜNZWERK, SIEGEN

# Gelungener Spagat

Restaurant, Bistro, Vinothek, Bar und Betriebsrestaurant – das pffiffige Gastro-Konzept im Sieg Carré ist von Beginn an ein Erfolg

Das Münzwerk im von der Sparkasse Siegen neu errichteten Zentrum Sieg Carré hat viel zu bieten: Es ist Restaurant, Bistro, Vinothek, Bar, lädt die 250 Sparkassen-Mitarbeiter zum täglichen Mittagstisch und deckt außerdem den Bereich „Bankett & Catering“ ab. Diesen konzeptionellen Spagat haben sich Burkhardt und Jutta Otterbach mit Sohn Sebastian auferlegt. Mit dem Münzwerk wagten sie nach erfolgreichen Jahren im Hotel Zur Altstadt im nahen Freudenberg einen anspruchsvollen Neustart in Siegen.

Auch küchentechnisch kann sich das Objekt sehen lassen: Es verfügt über eine Produktionsküche mit MKN-ProfiKochtechnik aus fugenloser KüchenMeister-Anlage mit Bain-marie, Insel- und Flächeninduktion, Griddleplatte, Nudelkocher, Fritteuse, Elektro-Backofen, eine OptimaMeister-Anlage mit E-Herd, Kochkessel und Kippbratpfanne sowie zwei Heißluftdämpfer HansDampf Gold 10.1 und Junior 6.23. „Die professionelle Ausstattung unserer Hauptküche erleichtert unsere Arbeit ungemein – das gilt sowohl für das Bankettssystem mit HansDampf plus FlexiRack und Hordengestell als beispielsweise auch die reaktionsschnelle Induktionstechnik.“

Burkhardt Otterbach hat sich nach eingehenden Planungen von „eibach der planer“ für die Ausstattung seiner Produktionsküche mit MKN-Geräten entschlossen: „Ich wollte ein qualitativ hochwertiges Produkt mit Nachhaltigkeit. Alles in dieser Küche dient mir zum optimalen Nutzen und zur Freude an guter Arbeit.“ Küchenprofi Wolfgang Eibach ergänzt: „Im erweiterten Sinn handelt es sich nicht um zwei getrennte Küchenbereiche, weil hier eine enge Zusammenarbeit Voraussetzung

ist. Die Showküche mit Anbindung an die Hauptküche bietet die Möglichkeit, sowohl eigene Kreationen zu fertigen, fertige auszugeben als auch à la minute gefertigte zu übernehmen.“

Seit dem ersten Tag ist das Restaurant des Münzwerk ausgebucht; Mittags- und Abendgeschäft könnten nicht besser laufen: „Mittags erwirtschaften wir rund 40 Prozent des Umsatzes und abends gemeinsam mit der Vinothek rund 60 Prozent“, berichtet der Gastronom. Als Wunschpächter des Bauherrn, der Sparkasse Siegen, zeigte sich Burkhardt Otterbach bereit, auch den Sparkassen-Mitarbeitern einen preiswerten Mittagstisch anzubieten. Dieser Part kam auf Anhieb so gut an, dass schon nach etwa vier Wochen mittags Platznot entstand: Hier werden im wöchentlichen Wechsel drei Tellergerichte geboten (Quick-Lunch) und am Suppen-Counter leckere Suppen & Eintöpfe. Im „to go“-Bereich ist alles auch fürs Office und im „Business Lounge“-Service „Flying Lunch“ erhältlich, das auch in der Sparkasse, im Verwaltungsgebäude sowie im Sieg Carré serviert wird. Auch Geschäftsbesprechungen werden bewirtet, von der Kaffeetafel bis zum Gourmetbüfett. Und wer möchte, kann im „After-Work-Treff an der Bartheke“ bis 18 Uhr Platz nehmen.

Mitte 2007 kommt noch eine weitere gastronomische Facette hinzu: An zwei bis drei Tagen der Woche soll dann zu den Vorstellungen des benachbarten Apollo-Theaters ein kleines Theatermenü aus der Show-Küche angeboten werden, das zum Teil vor und zum Teil nach der Vorstellung serviert wird. Als Umsatzziel im ersten vollen Jahr nennt Inhaber und Küchenchef Burkhardt Otterbach eine Größenordnung oberhalb von 750 000 Euro.

Den Gasträumen gab Innenarchitekt Werner Seelbach eine gediegen kühle, aber keineswegs kalte Optik. Diese Linie nahm Jutta Otterbach, von ihrem Mann liebevoll und anerkennend zugleich als „Seele des Betriebes“ bezeichnet, auf. Neben Einkauf, Kalkulation und Buchhaltung ist sie auch für Deko und Gestaltung zuständig. Das Restaurantmanagement, die Bar und die Vinothek mit Weinen aus ganz Europa (zirka 140 Positionen) werden von Sohn Sebastian, gelernter Hotelkaufmann, kompetent betreut. „In unserer Vinothek folgt das Menü der Wahl des

„Weines“, betont Burkhardt Otterbach. Die Münzwerk-Zielgruppe schließt alle ein, die gepflegt zu erschwinglichen Preisen essen gehen möchten. Über 50 Prozent sind Firmenkunden; 80 Prozent davon wiederum hat das Otterbach-Trio aus seinem großen Freudberger Stammgast-Fundus mit nach Siegen genommen. Jetzt geht es darum, neue und weitere Gäste zu begeistern. Dabei hilft auch das Bankett & Catering-Angebot, das für eine Größenordnung bis 800 Personen ausgelegt ist und u.a. Firmen im Radius von 40 bis 50 Kilometer beliefert.

**NEU**  
mit origineller Markenwelt

**Butterbloom**

Wertschöpfung  
nach allen Regeln  
der Eiskunst

- Breites Sortiment für kreative Dessertgestaltung
- Hervorragende Qualität und voller Geschmack
- Innovativ! Mini-Hörnchen mit Clip – die ideale Ergänzung für Ihre Kaffee-Karte

INTER NORGA

www.roncadin.de

Der Eisgenuss des Nordens.

Roncadin GmbH · Eduardo-Pastel-Str. 15 · D-49080 Osnabrück · Tel. 0541-9999-0 · Fax 0541-9999-211