

Im Berliner Reichstag wird auf „Ceran“ Glaskeramik-Kochflächen gekocht.

F E I N E K Ü C H E

Anders als bislang in Bonn werden die Parlamentarier in Berlin von einem Gastronomen versorgt: Käfer Berlin GmbH betreibt die Gastro-Einheiten des Deutschen Bundestages im Berliner Reichstagsgebäude.

Die logistische Bewältigung ist nicht leicht: Denn neben den rund 700 Abgeordneten im separaten Parlamentarier-Bereich müssen gleichzeitig auch Besucher des Reichstags gastronomisch versorgt werden können. Probleme bereiteten insbesondere die stark schwankenden Gäste- und somit die Auslastungszahlen als Folge der spezifischen Arbeits- und Sitzungsintervalle. Nicht zuletzt galt es auch, die recht weit voneinander abweichenden Geschmacksvorstellungen sowie die häufig knappe Essenszeit der Volksvertreter zu berücksichtigen.

Das Hamburger LZ-Plan-Team für Verpflegungstechnik GmbH analysierte zur Küchenplanung den Reichstagsstandort und realisierte einen Küchenbetrieb auf drei Etagen.

Als Lieferant für die Küchentechnik erhielt nach einer europaweiten Ausschreibung Electrolux Therma den Zuschlag. Entscheidend hierfür waren das unternehmerische Konzept sowie das zu erwartende Qualitätsniveau.



Ästhetisch und funktional: die offen einsehbare Küche der Berliner Reichstags-Gastronomie mit „Ceran“ Glaskeramik.

Küche offen einsehbar

An gastronomischen Einheiten innerhalb des Abgeordnetenbereichs wurden eine Cafeteria sowie ein Restaurant mit Bistro und Clubraum realisiert. Das dreigeteilte Gastro-Konzept zeigt sich wandlungsfähig. So wird das tagsüber sachlich wirkende Bistro abends in ein elegantes Restaurant verwandelt, das Spezialitäten aus der Region oder Speisen der internationalen Küche à la Carte anbietet. In der offen einsehbaren Relaisküche des Bistros sind die Gäste bei der Speisenzubereitung live dabei. Die Küche verfügt über Kochfelder mit „Ceran“ Kochfläche, denn gerade hier ist hohe Ästhetik gefragt. Hinzu

kommen weitere Vorteile, wie die problemlose Reinigung der Glaskeramik durch ihre glatte, porenfreie Oberfläche, der hohe Sicherheitsfaktor des ebenen Kochfeldes, das zusätzlich als Arbeitsraum genutzt werden kann, als auch die Heißanzeige, die vor Verbrennungen schützt.

„Ceran“ ist heute Standard in den Küchen der Welt. Nach fast 30 Jahren, in denen Schott mehr als 45 Millionen Kochflächen hergestellt hat, ist sie damit auch parlamentarischer Standard geworden ■

Imposantes Domizil der deutschen Volksvertreter: das Berliner Reichstagsgebäude mit gläserner Kuppel.

