

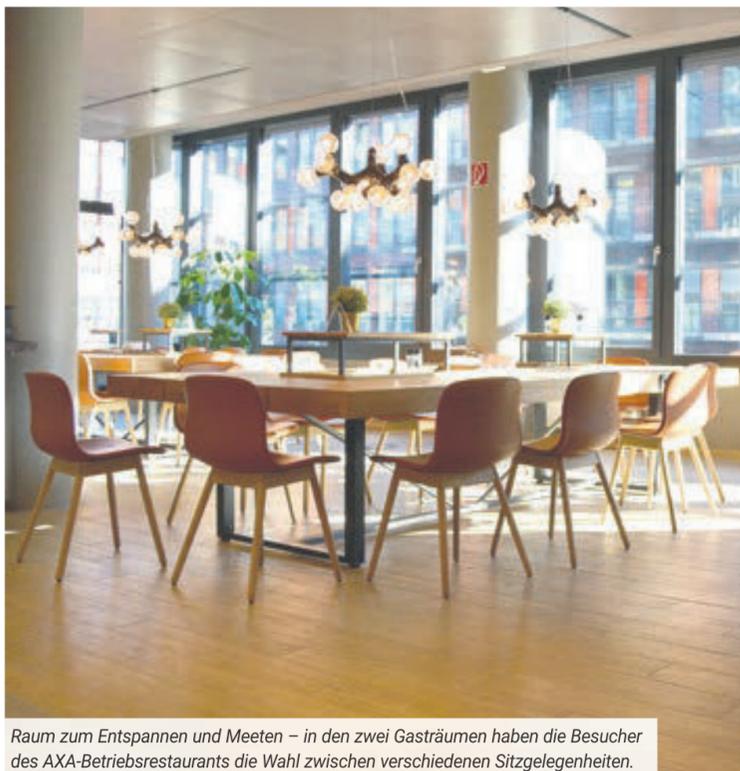


AXA DEUTSCHLAND

Aufbruch in neue Arbeitswelten

Nach 870 Tagen seit der ersten Idee, 2.500 Umzugskartons und 80 km verlegten Datenkabeln haben die Mitarbeiter von AXA Deutschland Ende August 2017 den ersten New-Work-Standort des Versicherungskonzerns in Hamburg bezogen – ein Betriebsrestaurant als Marktplatz der Kommunikation inklusive. (Von Karoline Giokas)

Das Mitarbeiterrestaurant der AXA Versicherung setzt auf frische, ernährungsbewusste Küche. Fotos: CM/gio



Raum zum Entspannen und Meeten – in den zwei Gasträumen haben die Besucher des AXA-Betriebsrestaurants die Wahl zwischen verschiedenen Sitzgelegenheiten.

Frisch, jung und innovativ – so präsentiert sich NWoW, das neue Prinzip von AXA Deutschland. Es steht als Abkürzung für „New Way of Working“ und ist der Leitslogan für die Umstrukturierung des Versicherung-Riesens. Im Rahmen eines Investitionsvolumens im zweistelligen Millionenbereich sollen bis 2020 diesem Slogan folgend alle bundesweiten Standorte umgebaut werden – statt den bisherigen 16 Konzern-Niederlassungen soll es nach den Umbaumaßnahmen nur noch 14 geben. „Sinn und Zweck ist es unter anderem, Standorte und Teams näher zusammenzubringen und vernetzter zu arbeiten“, erklärt Rudolf Eggenkämper, Leiter Workplace and Infrastructure Service. „Unsere Mitarbeiter sollen sich so besser untereinander austauschen und Synergien effizienter nutzen können.“

Offen für neue Arbeitsweisen

Wie beispielsweise in Hamburg, dem Pilot-Standort des Projekts. Insgesamt 700 Mitarbeiter aus bisher zwei separaten AXA-Deutschland-Standorten in der Süderstraße und dem Heidenkampsweg bezogen Ende August 2017 den völlig neu gebauten Gebäudekomplex Fleet Office wenige Meter weiter im Heidenkampsweg im Stadtteil Hammerbrook. Erklärtes Ziel: Klassische Arbeitsroutinen durchbrechen und Angestellten mehr Raum zur freien Entfaltung bieten. Dafür wurde auf den insgesamt fünf Etagen unter anderem auf ein sogenanntes Open-Space-Konzept gesetzt – offene Räumlichkeiten, die verschiedene Arbeitszonen bieten, von Stan-

dard-Arbeitsplätzen zum Telefonieren über Kreativ-Arbeitszonen zur Rücksprache mit Kollegen, bis hin zu Ruhe-Bereichen. Weder Mitarbeiter noch Führungskräfte haben einen eigenen, festen Schreibtisch oder Einzelbüros. Jeder sucht sich selbst einen Platz zum Arbeiten – mehr Freiraum in Eigenverantwortung geht fast nicht.

Qual der Wahl

Grenzenlosen Raum zur Kommunikation mit den Kollegen und vor allem neue Möglichkeiten zum Arbeiten soll vor allem auch das gastronomische Konzept bieten. Gleich drei verschiedene Bereiche laden zum Verweilen mitsamt Laptop oder einer Auszeit beim Essen ein: Im 130 m² fassenden Forum sind an der Fleet-Office-Kaffeebar von 7 bis 17 Uhr Heißgetränk-Spezialitäten, kleine Snacks und süße Knabberereien zu haben, die dann auf einer der atrium-artig angeordneten Tribüne mit farnefrohen Sitzkissen genossen werden können. „Sinn und Zweck dieser etwas anderen Raumstruktur ist es, die Flächen nicht zu sehr auf einen bestimmten Zweck zu polen“, erklärt Eggenkämper. „Unser Forum wird beispielsweise oft für Events wie kleine Konzerte oder Teambuilding-Maßnahmen genutzt.“

Wer weg vom Schreibtisch und lieber in einer wohnlich gemütlichen Atmosphäre arbeiten möchte, nimmt in einem der anschließenden Gästeräume Platz. Sie fassen 530 m² und sind jeweils durch mobile Wände räumlich voneinander trennbar. Indoor stehen 150 Sitzplätze, im Außen-



Rudolf Eggenkämper, Leiter Workplace and Infrastructure Service bei AXA, freut sich über den Erfolg des ersten umgesetzten Restaurantkonzeptes nach dem neuen NWoW-Prinzip.

Kleine Auszeiten

Für kreative Schaffenspausen steht den AXA-Mitarbeitern auf den fünf Etagen der Hamburger Niederlassung ein Basketballfeld, ein Kicker in der „Kiezkeipe“ sowie sogenannte Kokons für ein Power-Napping zwischendurch zur Verfügung. AXA setzt hierbei auf das Prinzip der Eigenverantwortung und auf die Befähigung seiner Mitarbeiter. Kreative Meetings können nun im Ambiente von Sanddüne oder Waldlichtung oder aber in einer der großzügigen Etagenküchen abgehalten werden. Kleine Kaffee-Corner bieten zudem kostenfrei Wasser und Kaffee.

Steckbrief

Unternehmen	AXA Konzern AG
Konzeptentwicklung/-umsetzung	Hans Rudolf Eggenkämper; Ralf Knieps
Konzeptausschreibung	Fa. Soda; Oliver Fiß
Küchenbetreiber	Aramark
Art des Küchenprozesses	Cook & Serve mit Frontcooking
Großküchenfachplaner	Soda GmbH
Innenarchitekt/Design	Soda GmbH und Torsten Stolzenberg, AXA Konzern AG
Projektausführung/Händler	Gerätetechnik und Tresen: Maiworm Großküchentechnik
Innenausbau:	Agentur Stahl & Tischlerei Pieper
Flächenmaße	Produktionsküche/Lager/Umkleiden ca. 460 m ²
Ausgabe-Counter	(2Stck) je ca. 25 m ²
Gasträum 1	ca. 400 m ²
Gasträum 2	ca. 130 m ²
Kaffeebar/Forum	ca. 130m ²
Anzahl Essen	350 Tischgäste
Anzahl Mitarbeiter	12
Öffnungszeiten	7 bis 17 Uhr Haupt-/ Mittagszeit 11:30 bis 13:30 Uhr
Hersteller	Ventopay
Bezahlssysteme	WME Espresso
Kaffeemaschine	Plattner
Ausgabe/Aktionstheken	Aramark
Kräutertheke	Zeitraum, Hay, P&M Furniture, Fa. Pieper Massfertigung
Tische	DanForm, P&M Furniture, Zeitraum, Fa. Pieper Massfertigung
Stühle, Bänke	Tischlerei Pieper
Polsternischen/Regale	



An inselartigen Rundtheken hat der Gast Einblick in die gesamte Cook & Serve-Produktion.



Im Forum genießen die Mitarbeiter Heißgetränk-spezialitäten an der Fleet-Office-Kaffeebar.



Im atriumartig angeordneten Forum finden auch kleine Events und Team-Meetings statt.



Der trendige Alkoven für zwei wird gerne auch als Arbeitsplatz genutzt. Foto: AXA

Grab & Go auf Vertrauensbasis



Auch wenn die Küche oder Kaffeebar schon geschlossen hat, können sich die Gäste des AXA-Betriebsrestaurants rund um die Uhr an einem offenen Self-Service-Kiosk bedienen: Einfach ein Produkt auswählen, aus dem Kühlschrank nehmen und mit der Mitarbeiter-Checkkarte bargeldlos am nebenstehenden Terminal bezahlen. „Viele Kollegen waren erst skeptisch, ob die Abrechnung auf Vertrauensbasis klappt. Inzwischen will diesen Service aber keiner mehr missen“, so Rudolf Eggenkämper.

bereich zusätzliche 100 zur Verfügung. Die Einrichtung gleicht mehr einem modernen Restaurant mit Wohlfühl-Charakter als einer klassischen Kantine: Große massive Holztische und hohe Bartresen, verschiedene Stühle und Sitzbänke mit Lederbezug, Einrichtungsaccessoires wie Designer-Leuchten oder dekorative Blumen-Arrangements in üppigen Glasvasen prägen das Bild. „Wir wollten weg vom klassischen Kantinen- hin zu richtigem Gastronomieflair, in dem jeder gerne seine Freizeit verbringt“, erklärt Eggenkämper und betont dann. „Dazu mussten wir uns natürlich schon so einiges trauen.“

Alte Strukturen auflösen

Beispielsweise gibt es an den beiden in-selartig angeordneten Rundthecken – und auch an der Salatbar – keine Selbstbedienung. Stattdessen hat der Gast Einblick in die gesamte Cook & Serve-Produktion und wird bei dem gesamten Bestellvorgang von einem Service-Mitarbeiter von der Auswahl bis hin zur Kasse begleitet – an dieser zahlt er künftig in allen deutschen AXA-Niederlassungen bargeldlos mit der Mitarbeiterkarte. „Unser Gast fühlt sich auf diese Art nicht wie ein anonymen Besucher. Er wird intensiv beraten, wie in einem Restaurant“, erklärt Eggen-

kämper. Ein positiver Nebeneffekt: Die jeweils vier Restaurantmitarbeiter pro Ausgabenbereich genießen einen gleichwertigen Rang innerhalb ihres Teams, denn jeder kann alles – von der Nährwertberatung über das Anrichten bis hin zum Abkassieren.

Im gesamten Ausgabenbereich wurde auf multifunktionales Equipment gesetzt: Die Theken sind bei Bedarf teils zur Bedienung oder Selbstbedienung umstellbar, alle technischen Geräte in den Aktions-theken stehen mobil auf Rädern und für jeden Zweck innerhalb weniger Minuten parat. Eine Tablettrutsche oder einen Rückgabewagen gibt es nicht. „Aus gastronomischem Blick heraus haben wir entschieden, die Tablets komplett abzuschaffen und nur auf Anforderung an der Theke herauszugeben. Es war früher schon so, dass unsere Gäste lieber zwei oder dreimal zur Ausgabe gegangen sind und Tablets so fast überflüssig waren“, erklärt Eggenkämper.

„Unsere Gäste gehen lieber einmal mehr zur Ausgabe, wenn sie noch etwas möchten.“ Ein merklich geringerer Platzbedarf sowie Lärmpegel sind die positive Folge. Zudem wird auch auf Gläser komplett verzichtet. Getränke gibt es nur in Fla-

schen, das Geschirr ist bunt statt klassisch weiß und Besteck steht jeweils auf dem Tisch oder ist zur Selbstbedienung in Regalen angerichtet. „Man glaubt es nicht, wie man gerade in einem Mitarbeiterrestaurant durch solch minimale Mittel ein positives Wohlfühlambiente erzeugen kann“, so Eggenkämper.

Gesund und lecker

Gekocht wird inzwischen zu 80 % frisch, mit weniger Fleisch, dafür schonend in der Zubereitung im Wok, Pizzagrill oder in der Pfanne direkt im Ausgabenbereich – die Vorbereitungen dafür erfolgen jeweils im Hintergrund in der kaum sichtbaren, kleinen Produktionsküche. „Früher belief sich der Anteil der Frischküche auf 65 %. Wir sind stolz darauf, nun mit dem Trend der gesunden und bewussten Ernährung mithalten zu können.“

Dass das bei den Gästen ankommt, zeigt unter anderem auch die hoch frequentierte Kräuterbar, die der Küchenbetreiber Aramark seinen Gästen im Mitarbeiterrestaurant zur Verfügung stellt. Wer will, kann seine Low-Carb-Pizza, den Artischockensalat mit getrockneten Tomaten oder das Hähnchengeschnetzelte in Butter-Chicken-Sauce auf Wokgemüse und

Duftreis mit frischem Basilikum, Estragon oder Koriander verfeinern. Die erste Umsetzung des neuen NWoW-Konzeptes scheint sowohl in den Arbeitsbereichen als auch in der Gastronomie vollen Erfolg zu haben. „Dass wir unsere Mitarbeiter aktiv eingebunden und uns ihr Feedback zu Herzen genommen haben, hat wesentlich zum Erfolg beigetragen“, resümiert Eggenkämper. „Das wohl schönste Lob war: Ihr habt nicht einfach darüber gesprochen, etwas umsetzen zu wollen, sondern das Versprochene tatsächlich auch realisiert.“



An der Kräuterbar können Gäste ihre Speisen nach Gusto mit frischer Petersilie, Melisse und Co. verfeinern.



TRANSGOURMET
über IDEEN

APPETIT AUF TRANSPARENZ UND FLEXIBILITÄT?

Der Erfolg Ihrer Küche basiert auf vielen Komponenten: Kostensichere Planung, transparentes Controlling und tagesaktuelle Dokumentation, um nur einige zu nennen. Transgourmet hat eine Menge Ideen, wie Sie diesen Erfolg auch ohne zu viel Arbeit und Fehlerquellen erreichen können: z.B. mit dem Menümanager. Mit diesem internetbasierten IT-Instrument verfügen Sie über ein Programm für Planung und Einkauf, über 10.000 Rezepte mit Vorkalkulation und Nährwertberechnung sowie laufende

Budget- und Kostenkontrolle. Dadurch reduzieren Sie Ihren administrativen Aufwand und optimieren Prozesse, was nicht zuletzt auch Ihr Personal entlastet und Kosten einspart. Selbst kleinere Betriebe profitieren – der Menümanager kann kostengünstig gemietet werden!

