



Betriebskantine Kernkraftwerk Brokdorf

Kantine im Wandel ...

Umbau Betriebskantine im Kernkraftwerk Brokdorf

I. Vorwort

Sehr geehrte Damen und Herren,

die Umsetzung des Projektes „Gesunde Ernährung“ gab uns die Gelegenheit, dem Gesundheits- und Wohlfühlaspekt im Kernkraftwerk Brokdorf (KBR) den letzten entscheidenden Mosaikstein hinzuzufügen. In den letzten Jahren gelang es uns, die Gesundheit der Mitarbeiter im KBR-eigenen Sportzentrum (5000 Besucher p.a., 2006 +10% mehr Besucher) zu fördern und durch Übernahmen von Startgeldern bei Lauf- und Fahrradveranstaltungen die Sportbegeisterung zu wecken. Durch die verbesserte Ernährung ist das Konzept perfekt abgerundet worden. Dafür gilt auch im Namen meines technischen Kollegen, Herrn Uwe Jordan, allen Beteiligten unser herzliches Dankeschön.

Der Grundstein zum Erfolg des Pilotprojektes im KBR wurde durch die Auswahl des Konzeptes der Fa. „Essenszeit“, Agentur für gesundes Leben“, gelegt. Dieses Konzept beinhaltete die Unterstützung, Schulung und Betreuung der EFM-Küchenmitarbeiter und war somit sehr viel umfassender als der technokratischere Ansatz der „Deutschen Gesellschaft für Ernährung“.

Das Ergebnis der Umsetzung des Pilotkonzeptes „Gesunde Ernährung“ ist ein überwältigender Erfolg: Die Zahl der ausgegebenen Essen pro Tag sind um 20% angestiegen, die Veränderungen, sowohl im Hinblick auf das Essen wie auch die Raumgestaltung, wurden mit großem Enthusiasmus aufgenommen, die eingesetzten finanziellen Mittel waren relativ gering und die Zusammenarbeit zwischen KBR, EFM, Fa. Essenszeit und der Architektin Frau Müller-Kirchenbauer war höchst konstruktiv und reibungslos.

Angesichts der überwältigenden positiven Reaktionen ist das Pilotprojekt leicht als ein großer Erfolg zu bewerten. Für die Ehre und das Vertrauen, eines der beiden Pilotprojekte umsetzen zu dürfen, das uns als KBR seitens EKK und EEA entgegengebracht wurde, möchte ich mich ganz herzlich bedanken.

Rainer Veith
Kaufmännischer Leiter KBR Brokdorf



waschkök



Tablettrückgabe regional getextet ...



Blick vom Stehtischbereich in den Essbereich

Esskultur - Genuss mit allen Sinnen



Kantine vor dem Umbau



Kantine vor dem Umbau



Die neue Essensausgabe mit optimiertem Ablauf



Essen ist eine tägliche, kultur-
stiftende Handlung, die mit
allen Sinnen erlebt wird und
die nicht abgekoppelt von der
Umgebung erfolgt. Das fri-
schekonzept setzt sich auch
hinter dem Ausgabebetresen
fort.



2. Gesundheit im KBR.

Die Gestaltung (Möbilar, Farben, Deko) ist gelungen und ansprechend. Das Essen ist ausgezeichnet, da es mehr Abwechslung bietet als zuvor; zudem sind die Gerichte „leichter“ und der Salat frischer geworden. Man geht jetzt gern in die Kantine, da die Atmosphäre insgesamt angenehmer geworden ist.“

Ellen Tiedemann, Personalwesen KBR

„Seit der Änderung der Zubereitung des Mittagessens gehe ich wieder regelmäßig in der Kantine speisen. Die Qualität, der Geschmack des Essens ist stark verbessert worden. Dazu kommt die Umgestaltung der Räumlichkeiten und die Erneuerung des Möbils. Dies ist sowohl von der Farbgestaltung als auch von der räumlichen Unterteilung sehr gut gelungen. Mein Resümee ist: „Man fühlt sich in der Kantine wieder wohl“

Volker Kruse, Rechnungswesen KBR

Verhaltenspräventiven Maßnahmen, wie Vorträge zum Thema „gesunde Ernährung“ und individuelle Ernährungsberatungen stellen effektive Maßnahmen der betrieblichen Gesundheitsförderung dar, erreichen aber nur einen relativ kleinen Kreis besonders interessierter Personen. Es ist daher erstrebenswert und zeitgemäß, sich für eine nachhaltige Verhältnisprävention wie z.B. die Anpassung der Kantineverpflegung an die geänderten Lebens- und Arbeitssituationen einzusetzen, die alle E.ON Mitarbeiter gleichermaßen erreicht, anspricht und durch die Qualität der angebotenen Speisen sowie durch das Ambiente begeistert.

Aufgrund des in den letzten Jahren erfolgreich etablierten Gesundheitsmanagement in KBR, sichtbar an regelmäßigen Maßnahmen wie z.B. Betriebssportangebote, Gesundheitstage mit wechselnden Gesundheitsthemen, Ernährungsberatung sowie Screening zur Früherkennung häufiger Erkrankungen wie Darmkrebs oder Diabetes mellitus, war es nahe liegend, eines der beiden EEA Pilotprojekte „gesunde Ernährung“ in KBR zu starten.

Voraussetzung für die erfolgreiche Realisierung des Pilotprojektes „gesunde Ernährung“ war die Implementierung eines betrieblichen Steuerungs-



gremium „Gesundheit“ unter Leitung des Kaufmännischen Leiter und Beteiligung wesentlicher Funktionsträger wie Betriebsrat, Betriebsarzt, EFM und PW zur Festsetzung von Prioritäten und Zielen, Analyse der gesundheitlichen und personellen Situation im Betrieb, Festlegung von Budgets und Verantwortlichen, sowie die Koordination, Kommunikation und Bewertung der Maßnahmen.

Der Auswahl geeigneter Kooperationspartner für die Umsetzung dieses anspruchsvollen Pilotprojektes, das in seiner Zielsetzung weit über den Austausch von Rezeptdatenbanken – wie von der „Deutschen Gesellschaft für Ernährung“ vorgesehen – hinausgeht, wurde in der Planungsphase besondere Aufmerksamkeit gewidmet. Letztendlich überzeugte das ganzheitliche Konzept der Fa. Essenszeit, insbesondere auch aus medizinischer Sicht, zumal sich die gesundheitliche Situation der KBR-Mitarbeiter aufgrund der überwiegend sitzende Tätigkeit kaum von der Allgemeinbevölkerung in Deutschland unterscheidet, deren Ernährungsgewohnheiten durch ein Übermaß und eine oft falsche Nahrungszusammenstellung geprägt ist (zu viel, zu süß, zu fett).

Da falsche Ernährungsgewohnheiten in Verbindung mit dem Bewegungsmangel mit verantwortlich sind für die Entstehung vieler chronischer Erkrankungen wie Adipositas, Bluthochdruck, Diabetes mellitus Typ II, Gicht, koronare Herzerkrankung sowie bestimmte Krebsarten (u.a. Darmkrebs), wurden im Sinne einer nachhaltigen Verhältnisprävention klar definierte Ziele für das Pilotprojekt in KBR festgelegt.

Dr. Reutemann, Betriebsärztin

3. Schmecken - Wohlfühlen - Fit sein.

Ziel:

Die Kantine im KBR Brokdorf soll sich dadurch auszeichnen, dass die Pausenzeiten für die Mitarbeiter eine erfrischende Unterbrechung des Arbeitstages werden. Gleichzeitig soll dabei aber auch das Bewusstsein dafür gestärkt werden, dass die eigene Gesunderhaltung nicht nur eine physische Notwendigkeit ist, sondern Gesundheit und Genuß unmittelbar zusammengehören. Das neue Verpflegungskonzept soll das Wohlbefinden, die Gesundheit und die Leistungsfähigkeit der Mitarbeiter stärken. Unterstützt wird dies durch eine erfrischende und wohltuende räumliche Atmosphäre. Neue Rezepte, frisch zubereitete Speisen und eine optische Rundumerneuerung sind die Basis für den Erfolg.



„Die Gestaltung der Kantine gefällt mir sehr gut. Das Essen ist sehr viel abwechslungsreicher, gesünder und trotzdem lecker geworden, es dürfte aber auch ab und zu mal etwas ungesundes wie „Currywurst und Pommes“ geben.“

Jens Kuhnke, Rechnungswesen
KBR

Realisierung:

KBR entwickelte mit Essenszeit und RMA-Architekten gemeinsam die konzeptionelle Neuausrichtung der Kantine. Essenszeit erarbeitete für die Gastronomie unter dem Aspekt der „Mehr-Wert-Ernährung“ die Projektstruktur und sorgte für die Einbindung des Projektes in die Organisation von KBR. Statt eines herkömmlichen „Convenience-Konzeptes“ wurde ein individuelles Gastlichkeitskonzept entwickelt, zugeschnitten auf die neu definierten Anforderungen der KBR.

Qualitative Grundlagen:

- Geschmacksvielfalt durch den Einsatz frischer Lebensmittel und Kräuter
- Verwendung saisonaler Lebensmittel mit bester Reife und Aroma
- Berücksichtigung ernährungsphysiologischer Ausgewogenheit bei der Wochenplanung
- Traditionelle Gerichte, die Erinnerungen und Vorfreude bei den Gästen wecken
- Verlockende vegetarische Gerichte
- Tägliches Angebot von Frischkost bei Salaten und Desserts
- Kurze Warmhaltezeiten bei der Essensausgabe
- Wenig erhitze Fette und fettreiche Lebensmittel

Organisatorische Grundlagen:

- Weiterbildung und Qualifikation des Küchenteams
- Neuausrichtung der Personalplanung (Kompetenzen, Dienstzeiten, etc.)
- Erhöhung der Leistungsbereitschaft durch hohe Identifikation der Mitarbeiter
- Fokussierung des Speisenangebotes auf Gesundheitsaspekte
- Effiziente Ablauforganisation im Küchen- und Servicebetrieb
- Optimierte Einkaufspraktiken und Kosteneffizienz

Die Kantine gefällt mir gut von der Gestaltung. Durch Farben und Licht entstand ein schöner Raum. Das Essen ist super: Es schmeckt gut und sieht sehr anspechend aus. Ich bin begeistert.

Eillard Quitsch, Materialwirtschaft KBR





Kantine de deel

Teamentwicklung und Kommunikation:

Ein konstant hohes Qualitätsniveau der Küche und des Services wird als grundsätzliche Anforderung verstanden. Deshalb wurde das Team mit in die Veränderungsprozesse einbezogen und in bestehenden Betrieben geschult und motiviert. Ihnen werden die Besonderheiten des Mehrwert-Ernährungskonzeptes kontinuierlich mit „learning by doing“ vermittelt. Dabei ermöglichen es die Zusammenarbeit und die Feedback-Runden im Team, das Essensangebot und die Qualität zu reflektieren und weiter zu entwickeln. Auch die Gäste sollen Informationen über das Konzept oder auch Rezepte erhalten. Eine interaktive Gestaltung des Speiseplans, wie etwa beim „Lieblingessen“ oder „Geburtstagsessen“ lässt die Küchenmitarbeiter gleichermaßen profitieren: Individuelle Wünsche werden erfüllt und es entsteht ein Pool neuer Rezeptideen.

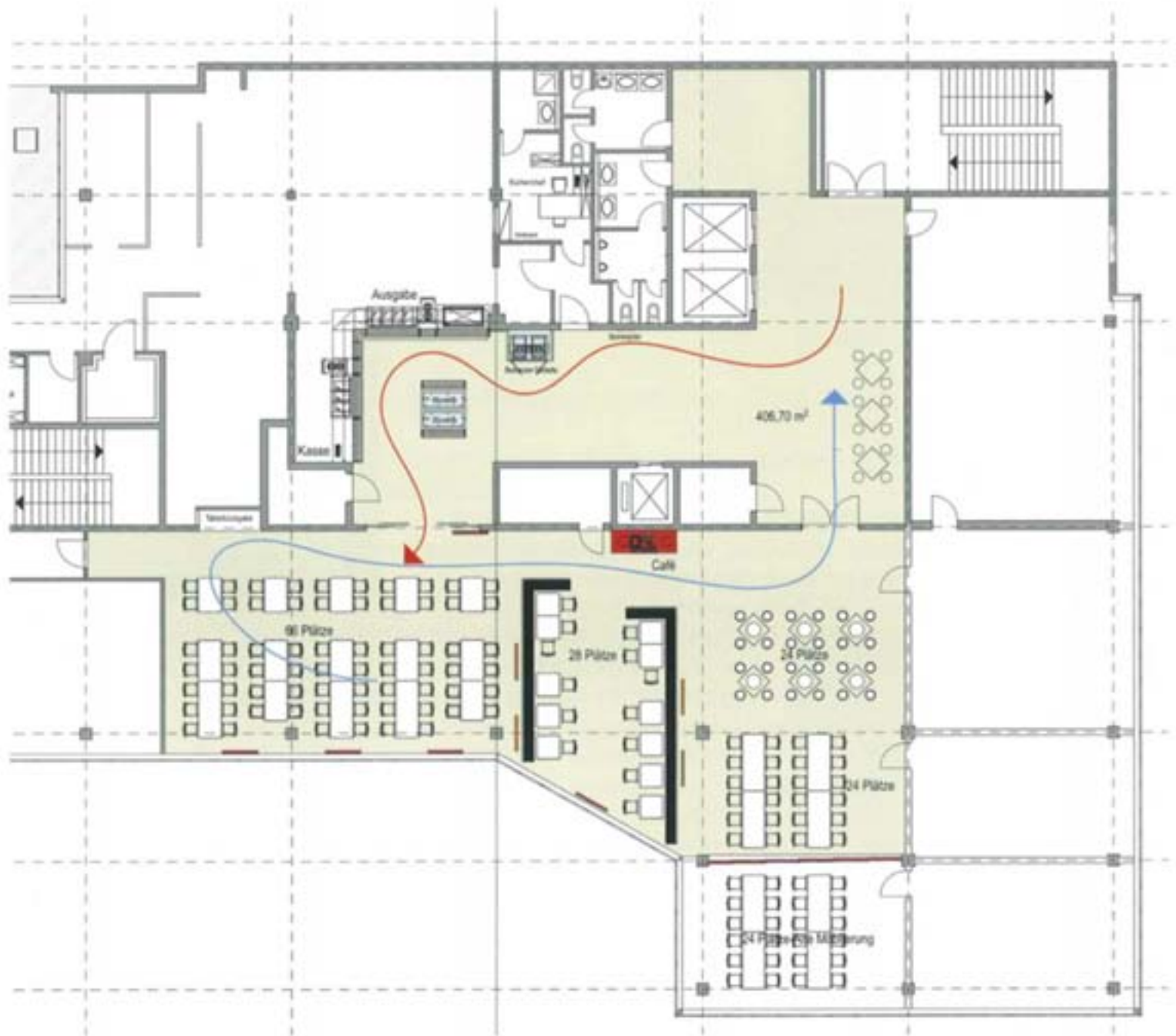
„Die Kantine hat sich im Ganzen sehr zum Positiven entwickelt. Das neue „Outfit“ ist ansprechend und das Essen lecker. Das Küchenteam hat die Veränderungen sehr positiv angenommen und das trägt sich auch nach aussen.“

Martina Marquardt, Einkauf KBR

Esskultur: Genuss mit allen Sinnen

Essen ist eine tägliche, kulturstiftende Handlung, die mit allen Sinnen erlebt wird und die nicht abgekoppelt von der Umgebung erfolgt. Ein Frischekonzept endet nicht am Ausgabebetresen.





Grundrisszeichnung Kantine „de deel“ mit Wegführung und neuer Zonierung

Entwurf :
 RMA Architekten, Hannover
www.rma-architekten.de

Gastronomiekonzept:
 EssensZeit - Agentur für gesundes Leben, Hannover
www.essenszeit.com

4. Geniessen - in einer neuen räumlichen Qualität

Bestand:

Auf einem funktional einfachen und klaren Grundrisslayout präsentierte sich die alte Kantine im verblassten Stil der 70er/80er Jahre. Alle Oberflächen waren robust und nur auf die Erfüllung der funktionalen Anforderungen abgestimmt, das Farbkonzept dazu wenig die Sinne ansprechend. Ein einfaches und logisches Leit- und Orientierungssystem war nicht vorhanden.

Konzept:

Um den Budgetrahmen nicht zu überschreiten, wurden von den Architekten von vorneherein tiefgehende bauliche Eingriffe in die Substanz ausgeschlossen. Veränderungen sollten nur im Bereich des Ausbaus mit der Entwicklung neuer Oberflächenqualitäten stattfinden. Nach wenigen Gesprächen mit dem Bauherren wurde ein umfassendes Gestaltungskonzept entwickelt, das mit klaren Entscheidungen ein völlig neues, zum Thema „Mehrwert-Ernährung“ passendes Ambiente liefert:

- „Evolution statt Revolution“ heißt Bewährtes behutsam verändern, weiterentwickeln und ergänzen
- Neues, atmosphärisch reicheres Lichtkonzept unter Verwendung der vorhandenen Decken
- Durchgängige Farbgestaltung für alle Wände in leuchtend sinnlichen Farben
- Große, frei gesetzte Schriften auf den Wänden zur Schaffung von „Ort und Identität“
- Bequeme und zeitlose Stühle und Tische
- Frei im Raum und vor Fenstern platzierte vertikale farbige Stoffbahnen zur lebendigen Gliederung des Raums
- Schaffung von „Wohlfühlzonen und „Inseln“ im Raum, die emotional ansprechen
- Dezent, aber wirkungsvoll eingesetzte Pflanzen im Raum
- Schaffung von klaren Konturen und Raumeindrücken, die Lesbarkeit und Orientierung geben
- Installation eines großen beleuchteten Wandbildes als prägendes Element
- Optische Aufwertung des Ausgabebetresens, passend zur Appetitlichkeit des Gastronomieangebotes
- Verteilung von liebevoll ausgesuchten Dekorationselementen (Vasen, etc.) im Raum

Fazit:

Das Konzept findet Anklang und wird von Allen angenommen. Ein neuer Treff- und Mittelpunkt im Kernkraftwerk ist entstanden.



Ausgabe der Kantine vor dem Umbau



Neu gestaltete Essensausgabe



frei platzierte farbige Stoffbahnen



beleuchtetes Wandbild mit wechselnden Folien



