Industrial Chic

Authentisches Industriehallen-Flair und ein eigenes Markenkonzept. Mit der Food Hall setzt IT Global Player SAP ein Ausrufezeichen.

Wie man aus einer Interimslösung einen kulinarisch-trendigen Publikums-Magneten erschafft, zeigen die Macher der SAP Food Hall in Walldorf. Das Konzept „altes Lager wird hippe Food-Location mit Industrie-Charme“ stammt aus der gemeinsamen Feder von Jürgen Feil, langjähriger SAP-Caterer und Chef des Walldorfer Küchenservices Feil, Birgit Schall, gute Seele der Betriebsgastro-Orga, und Hubert Rieger vom Planungsbüro Leonhard. Kreativ-Input zum Gesamtkunstwerk Food Hall kam zudem von Projektleiter Norbert Richter, den SAP-Innenarchitekten und technischen Fachbereichen.

Eine Hochebene auf Stahlstelzen über den Foodtrucks erschließt Raum zum Genießen in luftiger Höhe. Neonfarbene Wegmarkierungen für die ehemals umhersurrenden Hubwagen unterstreichen das authentische Flair zusammen mit Möbeln aus Holzpaletten und Technikröhren.

Selbst bei Regen pilgern an die 600 der über 12.000 Walldorfer SAPler gerne

Fotos: Feil Food, Frauke Brodkorb-Kettenbach, SAP

Bild links: (v.l.) Björn Emde, Pressesprecher, Birgit Schall, Food & Beverage SAP, und Jürgen Feil, Küchenservice Feil.

Foto: Frauke Brodkorb-Kettenbach

mal ein, zwei Kilometer zu der ehemaligen Lagerhalle, um frische Burger oder hausgemachte Suppen zu genießen – oder auch den Dauer-Renner Currywurst. Den gibt es aber nicht oft: „Je seltener, desto größer die Freude“, heißt die Taktik. Wer es eilig hat, nutzt den Werks-Shuttle-Service auf dem Gelände mit sieben Betriebsrestaurants, drei unter der Regie Feil. 200 Sitzplätze bietet die Halle. Terrassen-Feeling kreieren die Zweiertische mit farbigen Stühlen im Eingangsbereich.

Feel good mit Feil Food.

Wo früher das Werkstor war, bringt eine riesige Glasfront Licht in den ansonsten fensterlosen Stahlbau. „Freitags ist bei uns immer am meisten los“, schwärmt Jürgen Feil. In anderen Mitarbeiterrestaurants der klassische Tag der gähnenden Leere. Die vier Foodtrucks bieten Pizza & Pasta, Suppen & Fries, Desserts & Salate unter der ei-

SAP

Standort	Walldorf
Projektstart	August 2017
Eröffnung	September 2018
Konzept	4 Foodtrucks in ehemaliger Industriehalle
Betreiber	Küchenservice Feil, Walldorf
Projektbegleitung	Birgit Schall, Global Real Estate & Facilities, SAP
Sitzplätze/Fläche	200/900 qm
Gäste/Tag	600
Mitarbeiter	20, davon 4 Köche
Öffnungszeiten	11.30-13.30 Uhr
Planungsbüro	Leonhard GmbH, Filderstadt

MENZ& GASSER 1935

DER FRUCHTSPEZIALIST AUS TRENTINO-SÜDTIROL.

Eigens hergestellte Marmeladen und Konfitüren – zubereitet mit den besten Zutaten und einer fruchtig-kräftigen Portion Liebe.

www.menz-gasser.it

Schlicht und doch außergewöhnlich: Paletten als Sitzgelegenheit.
Foto: Frauke Brodkorb-Kettenbach

Tagesangebot

Fries & Suppen:
Kohlrabisuppe mit Schnittlauch, Wedges mit Salsamayonnaise, Karotte-Sesam-Puffer

Pizza & Pasta:
Pizza mit Pesto, Champignons und Zwiebel; Fettuccine mit Tomate, Ricotta, Basilikum

Burger-Truck:
Red-Bunny Rindfleisch-Patties mit Rauchkäse, Tomate, Gurke, Zwiebel, Eisbergsalat; Merguez im Baguette mit Kichererbsen

Desserts & Salate:
Joghurt mit Honig, Mango

gens kreierten Marke Feil Food. Der weiße Truck hat den Streetfood-Klassiker Burger im Angebot. An die 100 Veggie-Burger finden täglich ihre Abnehmer. Die Speisekarte wechselt wöchentlich. Wie viel dem IT-Riesen das kulinarische Wohl seiner Mitarbeiter wert ist, ist Betriebsgeheimnis. Fest steht, die Mittagsmahlzeit ist kostenfrei, auch das stille oder gesprudelte Wasser aus leitungsgebundenen Zapfstellen. Wer lieber mal ein Erfrischungsgetränk wählt, zahlt einen Euro.

Gekocht wird frisch ausschließlich in den Trucks. Backstage hat eine Spül-

Einweg-Geschirr ist bei SAP von jeher „No go."

küche ordentlich zu tun. Denn: Einziges Einwegprodukt bei SAP sind Servietten. Pommesschalen sind aus Porzellan, Piekser aus Edelstahl, die Retro-Suppentassen in der Food Hall emalliert. Lebensmittel bezieht Jürgen Feil täglich regional: Der entlegenste Lieferant sitzt in Darmstadt. Gemüse kommt aus der Pfalz, 70 Prozent des Schweinefleischs von der Schwäbisch-Hällischen Erzeugergemeinschaft. Bald wird ein Bio-Salat aufgenommen. Für Neues sind Gastgeber und Gäste immer offen.

Frauke Brodkorb-Kettenbach