

## Pressemitteilung

Hamburg, 27. März 2018

### **So schön is(s)t OTTO**

**„Zu Gast bei Kollegen“ – unter diesem Motto begrüßt das „Kochwerk“, firmeneigener Betreiber der OTTO-Betriebsgastronomie, die rund 4.500 Mitarbeiter/innen des Onlinehändlers mittags in der „Elbe“: Die Kantine auf dem Bramfelder OTTO-Campus ist seit ihrem Komplettumbau im Herbst 2017 zu einem wahren Schmuckstück geworden.**

Zur Mittagspause geht man bei OTTO in die „Elbe“: Gemeint ist nicht der gleichnamige Fluss – denn der liegt ein paar Kilometer Luftlinie entfernt, sondern die gleichnamige Kantine auf dem Bramfelder Firmen-Campus. Die ist seit der Komplettrenovierung im Herbst 2017 modern und stylish und bietet Gerichte an, die so lecker sind, dass sie es durchaus mit denen einiger angesagter Hamburger Restaurants aufnehmen könnten. „Wir legen Wert darauf, dass der Gast sich bei uns wohlfühlt. Er soll gerne bei uns essen und dabei Kraft und Motivation für seinen weiteren Arbeitstag tanken“, sagt Niels Mester, Leiter des „Kochwerk powered by OTTO“, dem firmeneigenen Gastronomie-Betreiber.

#### **Neues Essenskonzept**

Transparenz wird in der „Elbe“ groß geschrieben: Die 17 Mitarbeiter bereiten alle Gerichte im Front Cooking zu. Gekocht wird frisch, direkt vor den Augen des Gastes an den dezentral angeordneten Stationen: An der Essensausgabe „Fresh & Tasty“ gibt es neben vegetarischen und veganen Speisen auch besondere Fleisch- und Fischgerichte. Die Station „The Original“ bietet neben klassischen Gerichten frisch gekochte Suppen. „Grill & Green“ beinhaltet neben Grill-Station das Salatbuffet.

Neu im Konzept ist auch eine Pizza-Station, an der Pizza-Kreationen aus dem Steinofen serviert werden. Frisch zubereitete Nudelgerichte gibt es an der Pasta-Station.

Otto (GmbH & Co KG) • Unternehmenskommunikation • Werner-Otto-Straße 1-7 • 22179 Hamburg  
Telefon +49 (0) 40 6461 8732 • Fax +49 (0) 40 6464 8732

AG Hamburg, HR A 62 024, Persönlich haftend: Verwaltungsgesellschaft Otto mbH, Hamburg, AG Hamburg, HR B 13 762  
vertr. durch: Alexander Birken (Vorsitzender) • Dr. Rainer Hillebrand (Stellvertretender Vorsitzender) • Dr. Marcus Ackermann • Petra Schamer-Wolff

Bereichsvorstände OTTO: Marc Opelt (Sprecher) • Dr. Michael Heller (stellvertretender Sprecher) • Dr. Michael Müller-Wünsch • Katy Roewer (jeweils Handlungsbevollmächtigte)

Aufsichtsrat: Dr. Michael Otto (Vorsitzender)

Die täglich wechselnde Menü-Auswahl bietet Abwechslung zwischen ungewöhnlichen Kreationen und beliebten Klassikern: Die hebräische Shakshuka mit Hummus steht deshalb genauso auf der digitalen Anzeigentafel wie der Dauerbrenner Currywurst mit Pommes. Bei der Auswahl der Zutaten legen Mester und sein Küchenchef Florian Kerl Wert auf Frische, Regionalität und nachhaltigen Einkauf. „Fleischqualität und Tierwohl hängen unmittelbar zusammen“, betont Kerl.

Den Anteil von Convenience Food beschränken er und sein Team deshalb auf ein Minimum. „Vorpanierte Schnitzel kommen uns nicht auf den Teller“, stellt Kerl klar. Lieber schneiden er und seine Kochwerk-Truppe große Stücke gebratenes Fleisch direkt vor den Augen des Gastes an – und freuen sich, wenn diesem dabei das Wasser im Mund zusammenläuft: „Der Show-Faktor ist ein wesentliches Element des Front Cookings.“ Ein anderer ist die direkte Kommunikation: Wer Fragen hat zu den Köstlichkeiten, die in den Schüsseln und Töpfen vor ihm schmoren, köcheln und brutzeln, der spricht die Köche direkt an.

### **Integration neuer Arbeitswelten**

Es liegt nicht nur am Essen, dass es die OTTO-Mitarbeiter/innen in die „Elbe“ zieht: Die helle Gestaltung der Bereiche und die moderne, im skandinavischen Stil gehaltene Einrichtung tragen zum Wohlfühlfaktor bei. Der Gastraum gliedert sich in mehrere Bereiche: Lange Community-Tables fördern Interaktion und Kommunikation. Wer es zur Mittagszeit lieber ruhiger angehen lässt, findet in kleinen Nischenplätzen mehr Privatsphäre. Neben der neuen Essens- hat auch die neue Arbeitswelt Einzug in die „Elbe“ gehalten: Die Zone „Confeatery“ („Conference + Eatery“) dient außerhalb der Kantinenzeit als zusätzlicher Raum für Besprechungen und Workshops: Für Präsentationen steht ein 98-Zoll-Monitor zur Verfügung, die Rückseiten der mobilen Sitz-Cubes fungieren als Whiteboard.

### **Die „Elbe“ in Zahlen**

- Gesamtfläche: 1.850 Quadratmeter
- Sitzplätze: 730
- Ausgegebene Essen täglich: 1.200
- Mitarbeiter: 17 Küchenmitarbeiter, 6 Spülkräfte
- Öffnungszeiten: 11:30 Uhr bis 14 Uhr (Gastraum außerhalb der Öffnungszeiten zusätzlich für Meetings nutzbar)

*Nähere Informationen finden Sie im Internet unter [www.otto.de/unternehmen](http://www.otto.de/unternehmen).*

### Pressekontakt:

Kathrin Wittig, +49 (0) 40 64 61-8586, [kathrin.wittig@otto.de](mailto:kathrin.wittig@otto.de)