



Neues Betriebsrestaurant im Campus Freuen Sie sich auf Ihren nächsten Besuch in Großburgwedel!

**HÖR
BAR**

Pünktlich zur Eröffnung des KIND Campus am 2. März eröffnet auch unser neues Betriebsrestaurant HÖRBAR. Wir freuen uns, mit ESSENSZEIT (www.essenszeit.com) einen Betreiber gefunden zu haben, dessen Konzept

„Frisch auf den Tisch“ uns voll überzeugt hat: Genuss und Kochhandwerk stehen im Mittelpunkt! Das Essen wird aus saisonalen, hochwertigen Zutaten täglich frisch zubereitet, auf Fertigprodukte und künstliche Zusatzstoffe wird gänzlich verzichtet. Saucen und Fonds werden selbst angesetzt, Gewürze frisch gemahlen, Spätzle selbst gemacht ... Die Zubereitung der Speisen ist schonend und werterhaltend, mehr als 30 Prozent sind Bio-Lebensmittel und von regionalen Lieferanten, z. B. der Bioland-Gärtnerei Rothenfeld aus Isernhagen. Themenwochen und Aktionstage bringen Abwechslung in den Speiseplan und rücken andere Länder und Lebensmittel kulinarisch in den Fokus.

Das Restaurant steht allen Mitarbeitern den ganzen Tag offen. Der Frühstücksverkauf findet von 07:45 – 08:45 Uhr sowie von 09:45 – 10:15 Uhr statt, von Montag bis Donnerstag gibt es Mittag von 12:15 – 13:45 Uhr, an Freitagen sowie an Brückentagen von 12:15 – 13:15 Uhr. Der Speiseplan wird jeweils in der Vorwoche innerhalb der Unternehmenszentrale kommuniziert und steht Gästen und Mitarbeitern auch tagesaktuell im Empfangsbereich des Campus zur Verfügung.

Morgens erhalten Sie täglich frische Brötchen und Brot mit Aufschnitt oder süßem Belag und verschiedene Backwaren; weiterhin an verschiedenen Tagen Müsli, Joghurt und frischen Fruchtsalat aus reifem Obst und ein wöchentlich wechselndes, frisch zubereitetes Frühstücksangebot. Neben einem Salatbuffet haben Sie mittags die Wahl zwischen zwei Gerichten, eines davon vegetarisch oder vegan.



Um für Sie attraktive Preise zu realisieren, wird der Betrieb des Restaurants in erheblichem Maße durch KIND unterstützt.

Die Bezahlung erfolgt bargeldlos, für die Mitarbeiter der Zentrale über die Transponder, für die Mitarbeiter der Fachgeschäfte stehen Bezahlkarten zur Verfügung, die ebenfalls bargeldlos über EC-Karte aufladbar sind.

Wir freuen uns auf viele genussvolle Momente in der neuen HÖRBAR!



Das HÖRBAR Team stellt sich vor

Das Handelsblatt bezeichnet ihn als „Küchen-Revoluter“ - wir haben Dietmar Hagen, Geschäftsführer von Essenszeit, getroffen und ihn zu der besonderen Philosophie seines Unternehmens befragt.



Dietmar Hagen,
Geschäftsführer von Essenszeit

Herr Hagen, Sie sind seit vielen Jahren in Hannover mit ihrem Unternehmen Essenszeit erfolgreich. Mittlerweile führen Sie über 25 Betriebsrestaurants – ab März kommt ein neues dazu – Sie werden zukünftig mit Ihrem Team die KIND HÖRBAR betreiben. Wie unterscheidet sich Ihre Arbeit von der einer normalen, typischen Firmenkantine?

Wir verbinden natürliche Geschmacksvielfalt mit Wohlbefinden. Mit unserem Konzept der Mehr-Wert-Ernährung widmen wir uns mit viel Engagement diesem Ziel. Diesen Anspruch realisieren wir auf allen Ebenen, von der Auswahl der frischen Zutaten von regionalen Lieferanten, dem kochhandwerklichen Können, der Abwechslung im Menüplan bis zum Anrichten der Teller mit einem i-Tüpfelchen.

Unser Verständnis von Gastlichkeit ist, die Verantwortung für das Wohlbefinden unserer Gäste zu übernehmen und dass die Pause der Erholung dient und der Tisch eine Plattform für gute Gespräche werden kann.

Freude am Essen und ein gutes Gefühl im Bauch sind ein täglicher Mehrwert. So können Sie gestärkt und motiviert an den Arbeitsplatz zurückkehren.

Der neue KIND Campus zeichnet sich dadurch aus, dass diese Werte durch eine tolle Gestaltung und Aufenthaltsqualität getragen werden. Das Restaurant HÖRBAR kann hier zu einem lebendigen Teil der Unternehmenskultur bei KIND werden.

Frische und Qualität der Zutaten, die Sie verarbeiten, beschreiben Sie als Basis für den Erfolg von Essenszeit – was verbirgt sich dahinter?

Die Frische der Zutaten und der differenzierte Geschmack der Speisen ist uns enorm wichtig. Dabei wollen wir Ihre Sinne nicht reizen, sondern mit unserem Speiseangebot die Sinne beleben. Das ist ein großer Unterschied zur heutigen schnellen Snackwelt und dem Convenience Food. Meist sind die Speisen mit Zusätzen versehen, zu fett, zu salzig, zu süß, mit Aromen oder einfach zu viel von allem.

Nur mit den besten Zutaten können charaktervolle Speisen zubereitet werden. Mit hochwertigen, zum Teil ökologischen Lebensmitteln, bereiten wir gekonnt schmackhafte Gerichte zu, die für überraschende Abwechslung sorgen.





Unser Hauptlieferant für saisonales Gemüse ist zum Beispiel die Bioland Gärtnerei Rothenfeld aus Isernhagen. Auch legen wir besonderen Wert auf eine artgerechte Tierhaltung und arbeiten hier mit verantwortungsvollen Betrieben zusammen. Im Laufe der Zeit werden wir Ihnen einige unserer regionalen Lieferanten und ihre hochwertigen Erzeugnisse in der **HÖRBAR** persönlich vorstellen.

Unsere Speisepläne werden Woche für Woche individuell neu gestaltet – inspiriert durch die Saison und unsere Neu- und Weiterentwicklung von Rezepturen.

Sie sprechen sehr bewusst nicht von Kantine, sondern von Betriebsrestaurants – auch das ein Teil Ihrer Philosophie?

Auf jeden Fall! Nach der Hotelfachschule konnte ich in verschiedenen Gourmet-Küchen das Kochhandwerk perfektionieren und dabei auch experimentieren. Das war eine tolle Möglichkeit, für einen kleinen Kreis von Menschen außergewöhnliche Gerichte zu kreieren. Jedoch habe ich mir schon in jungen Jahren meine berufliche Sinn-Frage gestellt und wollte meine eigenen Ideen realisieren.

Mein Anliegen war es, die Gourmet-Küche mit Ernährungskompetenz und Verantwortung für Gesundheit und Umwelt weiterzuentwickeln und als ganzheitliches Konzept in Betriebsrestaurants in top Qualität zu realisieren. Das war vor 25 Jahren noch sehr exotisch.

Inzwischen hat sich Essenszeit mit dem Konzept der "Mehr-Wert-Ernährung" einen Namen gemacht. Schön ist es, dass wir noch keinen Kunden verloren haben und die Zusam-

menarbeit partnerschaftlich getragen wird. Nun freuen wir uns, dass wir auch hier bei KIND mit unserer Dienstleistung als Gastgeber überzeugen können.

Stellen Sie uns noch das Team vor, welches die **HÖRBAR zukünftig betreiben wird?**



Das Team: Küchenchef Benjamin Naundorf (links) und Sous Chef Tobias Bendix werden von Valeska Becker, Olga Eckel und Sayfullah Niazie unterstützt

Sehr gerne! In der KIND **HÖRBAR** wird unser erfahrener, kreativer und langjähriger Mitarbeiter Benjamin Naundorf Küchenchef. Er hat bereits bei Bahlsen, Rossmann, NSI und am Flughafen die Gäste verwöhnt und wird gemeinsam mit seinem Sous Chef Tobias Bendix das neue Küchenteam anleiten.

Zum Abschluss eine persönliche Frage: Was kochen Sie selbst am liebsten ?

Mein Lieblings-Essen? ... Palatschinken. Sie würden möglicherweise Pfannkuchen sagen. Dabei verwende ich als Grundzutat frisch gemahlenes Dinkelmehl. Gefüllt mit feinem Spinat und Pinienkernen, Schmelztomaten und Bergkäsekruste. Oder die Palatschinken in süß mit feiner österreichischer Marillenmarmelade gefüllt. Ein Genuss!

Das hört sich auf jeden Fall fantastisch an! Vielen Dank für das Gespräch!!

(PS: Auch in der **HÖRBAR** wird der Dinkel mit der eigenen Mühle frisch gemahlen, z. B. für die selbstgemachten Spätzle etc.)