



Mehr als Kantine

Als Ort der Begegnung und der Zusammenarbeit ist das gesamte Gebäudeensemble der Erste Group Bank AG konzipiert, das nach Plänen von Henke und Schreieck Architekten auf dem Areal des alten Südbahnhofs errichtet wurde und ab 2016 als gemeinsamer Arbeitsplatz von viertausend Mitarbeitern der Erste Bank und ihrer Tochtergesellschaften fungiert. „Gustostücker!“ des auf höchste Mitarbeiterzufriedenheit ausgelegten Headquarters ist die Erste Campus Kantine, die täglich knapp zweitausend Personen auf Topp-Niveau verköstigt.

Fotos: Atelier Heiss / Toni Rappersberger

Modern geschwungene Architektur, faszinierende Ein- und Ausblicke, und ein vielfältiges Angebot an Service-, Freizeit- und Nahversorgungseinrichtungen, eingebunden in eine moderne und urbane Umgebung, sorgen hier für ein besonders angenehmes Arbeitsumfeld – ideal um neue Visionen zu entwickeln und umzusetzen. Wertschätzung für den Menschen ist an vielen Details sichtbar und findet ihren Höhepunkt in der gemeinsamen Kantine. Für diese wurde 2013 ein eigener Wettbewerb ausgeschrieben, den das in Gastronomie und Hotellerie (Harrys Time, Plachutta, Grand Ferdinand, uvm.) erfahrene Wiener Architekturbüro Atelier Heiss für sich entscheiden konnte. „Schließlich geht Liebe durch den Magen“, so Architekt Christian Heiss im Gespräch mit hotelstyle & gastro.





Zwischen 11 und 14 Uhr wird das Restaurant täglich von bis zu 1.800 Personen genutzt. Damit diese hohe Frequenz bewältigt werden kann, stehen knapp 370 Sitzplätze, fünf Ausgabestellen und eine zentrale Salatbar zur Verfügung. Die Architekten entschieden sich dafür, den tausend Quadratmeter großen Raum in seiner gesamten Größe und Schönheit zu erhalten – mit raumprägenden Blickbezügen auf die Grande Halle und den Schweizer Garten. Kleinteiligkeit und Rückzug sind dennoch gegeben – durch nach innen gerichtete Sitzinseln und eine meandernde Lounge in pulsierendem Orange. Dieses „Herz“ ist in seiner Formgebung inspiriert von der Position der Säulen im Ge-

samtkonzept und übersetzt so die Großform ins Detail. Die Farbgebung ist bewusst dezent, die Akustikdecke weiß, der Boden wertig in Eiche gehalten. Die Materialien in Leder und hochwertigen Textilien geben sich ebenfalls optisch zurückhaltend. Markante Blickfänge sind die vier Trinkbrunnen in Blau, wo jederzeit frisches Trinkwasser zur Verfügung steht. Vor und nach der Mittagszeit kann der Raum durch einen Vorhang, der sich quer durch das Lokal schwingt, geteilt und so auch für kleinere Sitzungen und Seminare oder den Kaffee zwischendurch genutzt werden. Größere Seminare und Firmenfeiern lassen sich dank der flexiblen Bestuhlung aber ebenfalls umsetzen.

In die Planung eingebunden waren Fachplaner aus den Bereichen Akustik, Klima und Küchenplanung, aber auch die Bauherren und die Betreiber des Restaurants. Als Kompliment für die ausgezeichnete Küche – aber auch für die eigene Arbeit – honoriert Architekt Christian Heiss den Entschluss des Bauherrn, den fertigen Gastronomiebereich nun doch nicht wie ursprünglich vorgesehen als „Restaurant“, sondern ganz schlicht als „Kantine“ zu bezeichnen, einfach, weil Qualität hier gelebt und nicht nur gewünscht wird. (hs)

