Das Bürogebäude Newton im Münchner Westend umfasst eine Bruttogrundfläche von 35.000 m² - Mitarbeiter werden im Business Restaurant Newtaste und der Kaffeebar Newtonic verpflegt. Foto: TÜV Süd

DIE FACHZEITUNG FÜR FÜHRUNGSKRÄFTE DER GV-BRANCHE

CATERING MANAGEMENT

Newton & Newtaste München

Premium-Genuss im Westend

ERSCHIENEN IN AUSGABE 11/2019

Modern und puristisch: Der Freeflowbereich wurde im Newtaste mit geometrischen Formen gestaltet. Während die Köche im Frontcooking die Gerichte fertigstellen, stehen sie den Gästen beratend zur Seite. Foto: Aleksy Aleksjew

DIE FACHZEITUNG FÜR FÜHRUNGSKRÄFTE DER GV-BRANCHE
CATERING MANAGEMENT

Premium-Genuss im Westend

Ende 2018 hat der TÜV Süd ein innovatives, nachhaltiges Bürogebäude im Münchner Stadtteil Westend errichtet: Das Münchner Newton ist „new in town“ und fraglos ein imposanter Baukörper. Bestandteile des hochmodernen Gebäude sind unter anderem ein Business-Restaurant und eine öffentlich zugängliche Kaffeebar. (Von Karoline Giokas)

Das hochmoderne Bürogebäude Newton umfasst eine Bruttogrundfläche von 35.000 m² verteilt auf fünf Obergeschosse. Da standardisierte Arbeitsabläufe immer weniger werden und der Trend stattdessen zu flexiblen Arbeitsmethoden in Team- und Einzelarbeit geht, bietet die Immobilie in der Ridlerstraße 57 flexibel kombinierbare Mieteinheiten für rund 1.800 Arbeitsplätze für zukunftsorientierte, anspruchsvolle Mieter – vom kommunikativen Open Space über das konzentrierte Einzelbüro bis hin zum variablen Mix aus Single- und Multi-Offices. Im Untergeschoss befinden sich auf zwei Ebenen sowie weiteren 25.000 m² rund 500 PKW-Stellplätze und ein größerer Bereich für Fahrradstellplätze. Der Name Newton spiegelt laut Bayerischer Staatszeitung zum einen die Technikaffinität des TÜV-Süd-Konzerns wider, zum anderen handelt es sich um ein kleines Wortspiel, da das Gebäude „new in town“ ist und zahlreiche Neuheiten in das Münchner Westend bringt.

Außerdem ist Newton die Einheit für Kraft und wird damit dem imposanten Baukörper gerecht.

Grundwasser zur Kühlung & Heizung

Der Gebäudekomplex gliedert sich um sechs Innenhöfe, von denen drei zu der im Süden vorbeilaufenden Bahntrasse durch eine Schallschutzwand abgeschirmt sind. Mit echten Bäumen begrünt, werden die Höfe regelmäßig zum Treffpunkt für den Austausch unter Kollegen und sind beliebte Location für jede Art von Events. Der zentrale Innenhof bildet den Eingangsbereich und ist mit einer über 30 x 30 m freitragenden Glaskonstruktion überdacht – durch die offene Glaskonstruktion nach oben werden in jeder Etage und damit jedem Büro perfekte Lichtverhältnisse geschaffen. Der imposante Bürokomplex gilt vor allem hinsichtlich seines ökologischen Standards als Vorzeigemodell: So nutzen Wärmepumpen im Sommer wie Winter das Grundwasser zur umweltfreundlichen Kühlung und Beheizung des Gebäudes, ein umfassendes Beleuchtungskonzept spart mit LED und Photovoltaik- System Energie und senkt Betriebskosten. Stromtankstellen für Elektroautos machen die Tiefgarage zukunftstauglich.

Anspruchsvolle Speisenstandards

Als besonderen Service für die Mieter gibt es nicht nur eine zentrale Konferenzraumzone mit 22 Räumen unterschiedlicher Größenordnung, das Gebäude verfügt auch über ein eigenes Business-Restaurant. Das Newtaste ist ausschließlich Gästen der angemieteten Büros vorbehalten. Für das gastronomische Gesamtkonzept zeichnet der Caterer Frühauf Genuss aus Rottach-Egern verantwortlich. Deutschlandweit sorgt das 140-köpfige Team um Martin und Tanja Frühauf von Hamburg bis Bayern in zwölf Business-Restaurants für das kulinarische Wohl der Gäste. „Im Münchner Newton, das wir im November auch mit unseren Gästen der Best-Practice-Tour von CATERING MANAGEMENT besichtigen werden, handelt es sich um ein gehobenes Betriebsrestaurant“, so Martin Frühauf. Hier gilt die Devise: Genuss zu jeder Zeit – frisch, gesund und vor allem qualitativ hochwertig und nachhaltig. Im Gebäude sitzen Pharmaunternehmen, drei Gesellschaften aus dem TÜV-Süd-Konzern und moderne Medienunternehmen. „Das Firmenportfolio ist im Newton hoch gesteckt. Als besonderen Anreiz für ihre Mitarbeiter möchten diese Unternehmen eine Verpflegung im gehobenen Bereich“, betont Helder Lourenço, Prokurist bei Frühauf Genuss. Ab und zu stehen daher auch mal Spezialitäten-Aktionen mit ausgefallenen Komponenten wie Kalbsbries oder Austern auf der Karte.

Der Hit: Buddha Bowl

Regulär offeriert der Speisenplan täglich zwei wechselnde Suppen, fünf Hauptgerichte sowie zwei hausgemachte Desserts und Obst. Im Freeflow-Bereich haben die Gäste freie Wahl am Salatbuffet und bei den Sättigungsbeilagen. „Unser Anspruch liegt im Newtaste bei ca. 60 bis 70 Prozent der Speisenfertigung im Frontcooking“, erklärt Lourenço. Die erste Rutsche bereitet die Crew um Küchenchef Jens Haedecke im Backbereich vor, um die Gerichte

Ca. 60 bis 70 % der Speisenfertigung erfolgt im Frontcooking. Foto: CM/gio

Kulinarischer Hit vor allem bei Vegetariern und Veganern ist die Buddha Bowl – mit freier Wahl aller Beilagen-komponenten. Foto: Aleksy Aleksjew

Das Newton beweist mit einer attraktiven Innenhof-Architektur einmal mehr, dass man auch in guten Lagen den Blick auf den Verkehr gegen den ins Grüne tauschen kann. Foto: Aleksy Aleksjew

Geschäftsführer Martin Frühauf packt gerne selbst im Tagesgeschäft mit an.
Foto: Aleksy Aleksjew

anschließend an den vier Ausgaben vor den Augen des Gastes fertig zu garen und anzurichten. Nachproduziert wird nur nach Bedarf, um möglichst nachhaltig zu wirtschaften. Besonderen Wert legt Frühauf Genuss vor allem auf die direkte Kommunikation zum Gast. „Früher haben sich die Köche in der Küche versteckt, heute stehen sie beratend im Frontcooking parat“, betont Lourenço und ergänzt: „Dabei sind in unserem Team alle auf gleicher Augenhöhe – auch unser Chef Martin Frühauf steht mal hinter der Ausgabe und packt mit an.“ Kulinarischer Hit ist im Newtaste, vor allem bei allen Gäs ten, die auf Fleisch und Fisch verzichten möchten, die Buddha Bowl. „Früher gab es für diese Gäste als Alternative meist nur Sättigungsbeilagen mit Sauce. Mit der Buddha Bowl stellen wir ihnen aber freie Wahl zwischen verschiedenen Beilagen, Salaten Körnern, Toppings und vielem mehr“, erklärt Lourenço das Konzept. „So können sich Vegetarier oder Veganer eine vollwertige Mahlzeit zusammenstellen – selbstbestimmt und unabhängig von den täglichen Gerichten.“ Der Durchschnittsbon liegt bei rund 5 Euro.

Trendige Baristabar

Raum für Austausch und Ruhe zum Relaxen bietet ab 8 Uhr morgens zudem die Baristabar Newtonic. Sie

Über: Frühauf Genuss

Vom Kanzler-Koch zum gefragten Event-Caterer und exklusiven Betriebsgastronomen: Martin Frühauf war und ist Gastgeber aus Leidenschaft. Mit seinem Unternehmen Frühauf Genuss bespielt er heute zahlreiche Premium-Events und betreibt für renommierte Unternehmen über 10 gehobene Business Restaurants.
www.fruehaufgenuss.de

Das Newtonic legt den Fokus auf das Frühstücksgeschäft und die Zwischenverpflegung. Foto: Aleksy Aleksjew

liegt etwas versteckt, direkt neben dem Foyer im lichtdurchfluteten Innenhof und ist für jedermann zugänglich. „Hier setzen wir den Fokus auf die gesunde Frühstücksund Zwischenverpflegung, aber in 100 % Bio“, betont Lourenço. Die Lieferantenliste ist übersichtlich, denn alle Lebensmittel sind voll bio-zertifiziert (DE-ÖKÖ-006). Die Kaffeespezialitäten – vom klassischen Espresso bis Cold Brew – werden mit Bohnen der bekannten Rösterei Dinzler zubereitet, auf dem Tresen stehen verschiedene Variationen von Bioteaque Bio-Teespezialitäten zur Wahl und im Tresen liegen Bio-Brot, -Backwaren und frische hausgemachte Kuchen aus. Seine warme einladende Wirkung erhält das Newtonic durch erdige Töne und zahlreiche Holzelemente. Die Bar zeigt sich offen zur Halle hin – nicht zuletzt durch die langgezogene hohe Sitzreihe zur Fensterfront – und man kann sogar draußen drinnen sitzen. Denn zu den rund 60 Plätzen im Innenbereich, gibt es weitere 20 Plätze auf loun gigen Sofas und trendigen Hochtischen im lichtdurchfluteten Innenhof unter Glasdach und echten Bäumen.