

Sparkasse Nürnberg eröffnet neues Betriebsrestaurant

## **Essen, genießen und feiern im „achtzehn21“**

**Nürnberg (SN).** Am 6. November 2018 eröffnete die Sparkasse Nürnberg ein neues Betriebsrestaurant für ihre Mitarbeiter sowie Gäste der Bayerischen Landesbank in Nürnberg und der Stadt Nürnberg. Das „achtzehn21“ überzeugt mit moderner Ausstattung und einem vielfältigen Speiseangebot. Als Namen wählte die Sparkasse Nürnberg ihr Gründungsjahr 1821.

Das Restaurant befindet sich auch für die Öffentlichkeit gut sichtbar im Erdgeschoss des neu sanierten Bürogebäudes der Sparkasse Nürnberg



in der Nürnberger Innenstadt und ist in zwei Bereiche aufgeteilt: In der Café-Lounge, können sich Mitarbeiter für Besprechungen oder zum Mobilien Arbeiten zurückziehen. Der große Gastraum ist offen gestaltet. Eine Fensterfront zieht sich rund herum. Die Möblierung besteht aus Hochtischen sowie aus Sitzgruppen mit zwei bis acht Sitzgelegenheiten.

Jeder Platz ist individuell ausgeleuchtet, was zum angenehmen Ambiente beiträgt.

Die Farben sind gedeckt und stimmig ausgewählt: bordeauxfarbene Stoffwände, die zu einer besseren Akustik beitragen, dunkle Tische und



Stühle aus Holz, aufhellende Akzente sowie sanfte Goldtöne harmonieren miteinander. In den warmen Monaten können die Mitarbeiter ihre Mittagspause auch auf der Terrasse des „achtzehn21“ verbringen.

Außerdem finden im Lokal eigene Veranstaltungen der Sparkasse Nürnberg statt.

„Mit dem ‚achtzehn21‘ schaffen wir ein konkurrenzfähiges Angebot zu den umliegenden Lokalen. Unsere Mitarbeiter sollen sich dort wohlfühlen und in entspannter Atmosphäre ihre Pause genießen.

Deshalb haben wir uns bewusst vom klassischen Kantinensystem verabschiedet und uns für ein hochwertiges Konzept mit Restaurantcharakter entschieden,“ erklärt Matthias Benk, Vorstandsmitglied Sparkasse Nürnberg.

### **Konzeptentwicklung**

Zu Beginn der Konzeptphase wurden die Mitarbeiter der Sparkasse Nürnberg nach ihren Vorstellungen befragt. Die Mehrheit wünschte sich ein modernes, offenes und funktionales Konzept, ähnlich wie in „Vapiano“-Restaurants mit Front-Cooking Station. Die Umsetzung erfolgte dann mit dem Architekturbüro Baum-Kappler sowie der SODA GmbH, einer Beratungsgesellschaft für Gastronomiekonzepte.

### **Bewirtung im achtzehn21**

Fey+Pfaff GmbH, ein Cateringunternehmen aus Nürnberg, versorgt die Mitarbeiter mit frischen Produkten, die zum Großteil aus der Region stammen. Ein abwechslungsreiches Frühstücksbuffet bietet den Gästen eine große Auswahl. Das Mittagsbuffet besteht aus Salaten, einer Tagessuppe, drei verschiedenen Hauptspeisen und einem Nachspeise. An der Cafébar gibt es nachmittags Kuchen und Kaffeespezialitäten. Um das hochwertige Speisenangebot weiterhin zu einem günstigen Preis anbieten zu können, bezuschusst die Sparkasse Nürnberg das Essen der eigenen Mitarbeiter jährlich mit einem sechsstelligen Betrag.

### **Steigende Esserzahlen belegen den Erfolg**

Seit Eröffnung hat das Team des „achtzehn21“ bereits über 5.000



Essen ausgegeben. Pro Tag verbringen etwa 230 Mitarbeiter der Sparkasse Nürnberg sowie 70 Gäste ihre Mittagspause im neuen Betriebsrestaurant. Das sind rund 50 Prozent mehr als in der alten Kantine. „Ich war nie ein Freund

von Kantinen. Gesundes Essen ist mir mindestens genauso wichtig wie eine angenehme Atmosphäre. Deshalb bin ich oft in eines der umliegenden Restaurants gegangen. Seit der Eröffnung des achtzehn21 esse ich dort regelmäßig. Hier treffe ich meine Kollegen, finde leckeres Essen und mein Geldbeutel freut sich auch“, sagt Stephanie Öttl, Mitarbeiterin im Bereich Vorstandsstab der Sparkasse Nürnberg.

**Kontakt:**

Sarah Schmoll

Referentin Unternehmenskommunikation

0911 230 2642

[sarah.schmoll@sparkasse-nuernberg.de](mailto:sarah.schmoll@sparkasse-nuernberg.de)