

Weiden, 02.03.2023

## **PRESSEMITTEILUNG**

### **Erster Meilenstein auf dem Weg zum neuen Betriebsrestaurant: Witt-Gruppe weiht neue Betriebsküche ein**

**Weiden, März 2023. Mit Einweihung der hoch technisierten Betriebsküche feiert die Witt-Gruppe einen wichtigen Schritt auf ihrem Weg zum neuen Betriebsrestaurant, dem künftigen Mittelpunkt des Campus. Der Umbau schafft neben mehr Platz und Kapazitäten neue Möglichkeiten für die Zubereitung frischer und gesunder Speisen. Auch Arbeitsabläufe werden durch die neue Küche optimiert.**

Um den Campus noch attraktiver zu gestalten und Mitarbeitenden „die beste Zeit im Job“ zu bieten, investiert das Unternehmen insgesamt fünf Millionen Euro in den Bau einer neuen Betriebsgastronomie. Für Jürgen Angstmann, Geschäftsführer Services, handelt es sich bei diesem Projekt um eine Herzensangelegenheit: „Das Wohl unserer Mitarbeitenden liegt uns als Geschäftsführung sehr am Herzen. Wir wollen daher eine hochwertige Gastronomie mit Erlebnischarakter schaffen, die weit über reine Verpflegung hinausgeht. Unser Betriebsrestaurant soll vielmehr ein Ort der Begegnung und des Austausches sein.“

#### **„Cook & Chill“ für höchste Qualität und Sicherheit der Speisen**

Bevor im Oktober dieses Jahres das neue Betriebsrestaurant eröffnet, steht zunächst die Inbetriebnahme der Küche im Mittelpunkt. Diese zeichnet sich durch eine neue Generation von Öfen, unter anderem von der Firma RATIONAL AG, aus, die über künstliche Intelligenz verfügen und eine App gesteuert werden können. Modernste Technik ermöglicht ein noch ansprechenderes und vielfältigeres Angebot an Speisen. Für ein Höchstmaß an Lebensmittelsicherheit, Qualität und Temperaturkontrolle setzt die Witt-Gruppe auf den Ansatz „Cook & Chill“: Speisen werden nach der Zubereitung über einen Schnellkühler und -froster HACCP\*-gerecht heruntergekühlt und chargenweise regeneriert. Dadurch entfällt das lange Warmhalten. Für den Transport und die Lagerung wird das Essen mit dem neuen Vakuumierer in Behältern luftdicht verpackt.

#### **Anpassung der Arbeitsabläufe an hybride Arbeitswelt**

„Unsere Mitarbeitenden kommen dank der neuen Kochweise in den Genuss frischerer und gesünderer Speisen“, erklärt Kerstin Harms-Sudarma, Bereichsleiterin Facility Management, die Vorteile. „Außerdem können wir besser auf die saisonale Verfügbarkeit von Zutaten sowie personelle Engpässe reagieren.“ Das Konzept passt zudem optimal zur neuen, hybriden Arbeitswelt, in der die Anwesenheitsquote auf dem Campus je nach Wochentag stark variiert. „Montag und Freitag sind frequenzschwache Tage, an denen wir eine geringere Nachfrage verzeichnen“, so Harms-Sudarma. „Wir können also beispielsweise den Freitag nutzen, um für die nächste Woche vorzukochen und so die Abläufe in der Küche entzerren.“

#### **Eröffnung des Betriebsrestaurants im Oktober 2023**

Für Oktober 2023 ist die Eröffnung des neuen Betriebsrestaurants geplant. Gemeinsam mit der Firma Berner GmbH hat die Witt-Gruppe dafür ein auf das Unternehmen zugeschnittenes Gestaltungskonzept geschaffen. So wird das moderne Restaurant künftig nicht nur Ort des Genusses sein, sondern auch zum Verweilen und zur Zusammenarbeit einladen. Mitarbeitende erhalten beispielsweise ganztägig kleinere Speisen und Getränke an der „Wittalbar“, dank Separees und Co-Working-Spaces können Kolleginnen und Kollegen im Betriebsrestaurant auch arbeiten.

### **Moderne Bürowelten für mehr Austausch und Produktivität**

Das geplante Restaurant folgt dem Ansatz des Activity Based Workings bei der Witt-Gruppe und fügt sich optimal in die modernen, neuen Bürowelten des Unternehmens ein. Dank offener Konzepte mit Clean Desk und freier Platzwahl sowie Rückzugsmöglichkeiten können Mitarbeitende Arbeitsort und -platz je nach Tätigkeit und Aufgabe beliebig wechseln. Damit schafft das Unternehmen beste Voraussetzungen für eine stärkere interdisziplinäre Zusammenarbeit, Vernetzung und produktiveres Arbeiten.

\* Hazard Analysis and Critical Control Points: Konzept zur Gewährleistung von Lebensmittelsicherheit

### **Über die Witt-Gruppe**

Mit 21,6 Millionen Kund\*innen weltweit, einem Umsatz von 1,231 Mrd. Euro (IFRS) im Geschäftsjahr 2021/22 und einem Onlineanteil von rund 37 Prozent zählt die Witt-Gruppe zu den führenden textilen Omnichannel-Unternehmen für die Zielgruppe 50plus. Die Unternehmensgruppe ist derzeit mit elf Marken in zehn Ländern, darunter die 1907 gegründete Marke WITT WEIDEN, sowie mit 23 Online-Shops aktiv. Seit Ende 2019 gehört die Marke heine zur Witt-Gruppe. Die Witt-Gruppe ist mit rund 3.700 Mitarbeitenden nicht nur einer der größten Arbeitgeber der Oberpfalz, sondern auch einer der beliebtesten Deutschlands: 2022 wurde das Unternehmen zum zehnten Mal in Folge als Top-Arbeitgeber ausgezeichnet. Seit 1987 ist das Unternehmen mit Sitz in Weiden Teil der Otto Group. Weitere Informationen finden Sie unter [www.witt-gruppe.eu](http://www.witt-gruppe.eu).

---

### **Kontakt:**

Rainer Hagner  
Corporate Communication  
0961/400-1618  
[Rainer.Hagner@witt-gruppe.eu](mailto:Rainer.Hagner@witt-gruppe.eu)