

Siesmayer-Cafe, Konditorei, Restaurant

Gastronomisches Gesamtkonzept

Als am 1. Mai 2004 das neue gastronomische Ganztageskonzept eröffnet wurde, war der erste Schritt der Protagonisten des Tigerpalast Variete Theaters - Margareta Dillinger, Johnny Klinke und Robert Mangold zur Neubelebung der Palmengarten Gastronomie vollzogen.



Der Neubau, basierend auf den Plänen und Konzeptionen von Prof. Zvonko Turkali, wurde durch die Stadt Frankfurt mit einem Budget in Höhe von EUR 1.855 Mio. binnen 12 Monaten errichtet.

Die Konzeption für die Inneneinrichtungen sowie die Ausstattung aller Einbauten, aller Gerätschaften und Teile des Ausbaus wurden durch die Gesellschafter der Palmengarten Gastronomie & Kulturgesellschaft GmbH, Margareta Dillinger, Johnny Klinke und Robert Mangold in Höhe von EUR 1.335 Mio. finanziert. Die hierfür erforderliche Fremdfinanzierung konnte in Zusammenarbeit mit der Nassauischen Sparkasse, gemeinsam mit der Bürgschaftsbank Hessen als Risikopartner, termingerecht dargestellt werden.

Dieses gastronomische Gesamtkonzept, beginnend mit täglichem Frühstücksangebot über Lunch, Kaffee und Kuchen bis hin zu anspruchsvoller mediterraner und regionaler Küche, erfüllte von Anfang an die Erwartungshaltung der Palmengartenbesucher und aller Frankfurter, die bisher jenseits der Convenience-Angebote eine frische, wohlschmeckende Küche in moderatem Preisrahmen vergeblich suchten.

Die Mitarbeiter, überwiegend aus dem Tigerpalast und anderen Spitzenbetrieben der Deutschen Gastronomie und Hotellerie, wurden bereits frühzeitig auf ihre bevorstehenden Aufgaben vorbereitet: Der Service- und Dienstleistungsfaktor knüpfte vom ersten Tag an den Standard des Tigerpalastes an, der zum wiederholten Male von deutschen und internationalen Reiseführern zu Hessens erster gastronomischer Adresse gewählt wurde.

65 Mitarbeiter, darunter 19 Auszubildende aus Konditorei, Küche und Restaurant, fertigten im ersten Jahr unzählige selbst produzierte Baguettes, Brot und Brötchen, feinste Pâtisserie und deutsche Kuchen-Spezialitäten bis hin zu vielen feinen regionalen Gerichten für insgesamt 288.404 Gäste. Die

Verarbeitung von Bioprodukten und frischen Grundprodukten aus der Region ist hierbei selbstverständlich.

Die Auszubildenden des Siesmayer und des Tigerpalastes übernehmen im Rahmen ihrer Ausbildung eigenständig über den Sommer hinweg den Betrieb des KIKO, eines zum Siesmayer gehörenden Kinderkioskes.

In diesem Konzept erlernen die Auszubildenden beider Unternehmen das selbstständige Organisieren eines Betriebes von der Budget-Erstellung über die Gestaltung des Angebotes, des Bestellwesens, die Mitarbeitereinteilung, die Erfassung und Auswertung der Inventur bis hin zu allen anderen Pflichten, die man als Jungunternehmer hat.

Betreut werden die Auszubildenden während ihrer Zeit im KIKO von der Assistentin des Geschäftsführers Robert Mangold. Sie sammeln in dieser Zeit sehr wertvolle Erfahrungen, die ihnen dabei helfen, auf ihrem künftigen Berufsweg Verantwortung zu übernehmen. Für einige bedeuten diese ersten selbstständigen Schritte später einmal den Weg in die eigene Selbstständigkeit.

Das Siesmayer mit seinem vielschichtigen Angebot wird im Jahr 2008 bereits vier Jahre geöffnet sein, wenn das Palmengarten-Gesellschaftshaus nach seiner Sanierung wieder für alle Frankfurter und Gäste der Stadt Frankfurt sowie des Palmengartens der Mittelpunkt vieler Festivitäten der Mainmetropole sein wird.

Mit herausragender Gastronomie und professioneller Dienstleistung werden dann die Mitarbeiter und Betreiber des Siesmayer das Gesellschaftshaus in neuem Glanz erstrahlen lassen.