

zuletzt aktualisiert am: 18.06.2013

URL: <http://www.rp-online.de/bergisches-land/leverkusen/nachrichten/bayer-chef-schenkt-den-mitarbeitern-ein-1.3478145>

Leverkusen

Bayer-Chef schenkt den Mitarbeitern ein

VON LUDMILLA HAUSER - zuletzt aktualisiert: 18.06.2013 - 19:09

Leverkusen (RP). Der Bayer-Chef stellte sich am Dienstag selbst hinter die Theke, um beim Celebration Day Erdbeercocktails in Gläser zu füllen.

Es ist 10,5 Zentimeter breit, knapp 15 hoch und 27 Seiten dick – das Bayer-Mini-Kochbuch. Inhalt: die Rezepte für die Menüs, die am Dienstag weltweit mehr als 110 000 Konzernmitarbeiter am Celebration Day zum 150. Konzerngeburtstag verspeisten.

Im Rezeptbüchlein sind die Zutatenangaben für vier Personen aufgeführt. Allein den Bayer-Küchen hierzulande fielen die Mengenverhältnisse doch um etliche Portionen größer aus: 1,6 Tonnen Couscoussalat mit Zimt-Mandeln, 3000 Liter Tomatensuppe, 1,5 Tonnen Lachsfilet, zwei Tonnen Gemüse, 10 000 Kalbfleischröllchen, 17 000 Mascarpone-Törtchen, 25 000 Obstspieße und 5500 Liter Erdbeer-Minze-Cocktail – zum Beispiel.

Denn noch nicht mitgerechnet sind die Zutaten für die übrige Gerichteauswahl und die von externen Caterern, die an kleineren Bayer-Standorten wie in Oldenburg oder Wismar Mitarbeiter in Zelten verköstigten oder wie in Frankfurt in der Jahrhunderthalle, erzählte Celebration-Day-Organisatorin Christina Bussfeld: "In China hat das Management an manchen Standorten ohne Kantine auch Lunchboxen verteilt; für Außendienstmitarbeiter gab es Geburtstagspäckchen, weil sie nicht vor Ort sein können."

Vor Ort, das war in Leverkusen neben den Kantinen in Flittard und in Gebäude H4 vor allem das Bayer Kasino. An nicht-bayer-internen Feiertagen gibt's mittags dort 800 Sitzplätze – Dienstag waren es 1222 und nochmal 500 Plätze auf der Terrasse und wohlbehütet von einem riesigen Zeltdach auf dem Rasen hinterm Haus im Carl-Duisberg Park. Und alle waren ziemlich gut gefüllt in den vier Stunden, die Couscoussalat, Orangenlachs und Co. gereicht wurden.

Vor allem eines dieser Co.s sorgte für Aufmerksamkeit. Konzernchef Marijn Dekkers – er hatte den Dienstag schon zum "Casual Friday" erklärt und speiste ohne Krawatte, dafür mit hochgekremelten Ärmeln am Azubi-Tisch – schenkte seinen Mitarbeitern ein. Im kleinen Erdbeer-Minze-Limonaden-Zelt im Garten hatte Dekkers sich eine Schürze umgebunden und füllte ein Weilchen mit den Gastronomie-Profis Plastikbecher mit dem erfrischenden alkoholfreien Cocktail. "Das macht ja der Dekkers selbst", tuschelten einige seine Mitarbeiter in der Cocktail-Warteschlange.

Die Anzahl der Becher, die er bewältigte, hatte er wahrscheinlich nicht gezählt, als er selbst mit einem Cocktail ausgerüstet das Zelt wieder verließ, um die Ärmel herunterzukrempeln und für den nächsten

Geschäftstermin das Sakko überzustreifen. Das haben bei Bayer andere getan. Ein Volontär aus der Konzernkommunikation kam darauf, dass die Menge an Erdbeercocktail, der in Deutschland zum Fest ausgeschenkt wurde, 27 wohlgefüllten Badewannen entspricht, dass die Kalbsröllchen nebeneinandergelegt zweieinhalb Stadionrunden (rund 1000 Meter) ergeben und zehnmal so viele Mascarpone-Törtchen zubereitet wurden wie das Bayer-Kreuz Lampen hat.

Mengenangaben gab's neben dem Festessen also reichlich. Nur die Kalorien, die wollte bei den leichten Sommergerichten und erfrischenden Desserts niemand wissen. Deswegen haben sie's zurecht auch nicht ins Mini-Kochbuch des Konzerns mit zehn Rezepten (inklusive Erdbeercocktail) geschafft, das jeder Mitarbeiter zum Essen hinzubekam.

MEHR ZU DEN THEMEN DIESES ARTIKELS

- Oldenburg

Jetzt weiterlesen und die Rheinische Post testen.

© RP Online GmbH 1995 - 2010

Alle Rechte vorbehalten

Vervielfältigung nur mit Genehmigung der RP Online GmbH

Artikel drucken