

Europa-Park eröffnet neues Mitarbeiterrestaurant „Coasteria“ mit Zentralküche

17. September 2026

Deutschlands größter Freizeitpark investiert erneut in das Wohlbefinden seiner Mitarbeitenden und in eine hochmoderne gastronomische Infrastruktur. Nach nicht einmal einem Jahr Bauzeit hat der Europa-Park sein neues Mitarbeiterrestaurant „Coasteria“ mit integrierter Zentralküche eröffnet. Auf insgesamt 4.500 Quadratmetern und vier Stockwerken ist ein modernes Gebäude entstanden, das die Verpflegung und das Arbeitsumfeld für die Mitarbeitenden langfristig verbessert und zugleich wichtige gastronomische Abläufe im Europa-Park bündelt. In das Projekt hat das Familienunternehmen einen zweistelligen Millionenbetrag investiert.

Das Herzstück für die Mitarbeitenden ist die neue „Coasteria“. Mit 560 Sitzplätzen im Innenbereich und weiteren 150 Plätzen auf der wunderschönen Dachterrasse bietet sie Raum für mehr als 700 Personen. Rund 1.200 Mahlzeiten werden hier täglich an die Mitarbeitenden ausgegeben. Eine mehr als 40

Meter lange Speisenausgabe sorgt für leistungsfähige Abläufe. Das kulinarische Angebot ist dabei so abwechslungsreich wie der Arbeitsalltag selbst: Bereits in den Morgenstunden wartet ein frisches Frühstücksangebot mit herzhaften und süßen Speisen wie belegten Brötchen, Croissants oder Zimtschnecken sowie Smoothies oder Joghurts auf die Mitarbeitenden. Täglich stehen wechselnde Menüs zwischen Gerichten mit Fleisch oder Fisch sowie vegetarischen Gerichten zur Auswahl, jeweils inklusive Tagessuppe und Dessertvariationen. Darüber hinaus stehen Pasta-Gerichte mit verschiedenen Saucen auf dem Speiseplan: Mit Bolognese-, Carbonara-, Pesto- oder Tomaten-Sauce ist für Abwechslung gesorgt. Erweitert wird das Angebot durch die neue „FeelGood Theke" mit täglich wechselnden veganen Bowls für eine ausgewogene Ernährung. Mit mehreren Mikrowellen ausgestattet, bietet die „Coasteria" den Mitarbeitenden auch die Möglichkeit, ihr selbstmitgebrachtes Essen aufzuwärmen.

Frederik Mack, Direktor Human Resources & Organisation des Europa-Park Erlebnis-Resort: „Unsere Mitarbeitenden sind die Grundlage für die Qualität und die besondere Atmosphäre, die unsere Gäste jeden Tag im Europa-Park erleben. Mit der ‚Coasteria' schaffen wir für sie einen Ort der Begegnung, an dem frische Speisen und ein ansprechendes Ambiente für eine erholsame Mittagspause an oberster Stelle stehen. Die Investition ist für uns deshalb auch ein klares Zeichen der Wertschätzung. Uns ist wichtig, unseren Mitarbeitenden ein Arbeitsumfeld zu bieten, in dem sie sich wohlfühlen und gerne zusammenkommen." Miriam Mack, Leiterin des Betrieblichen Gesundheitsmanagements im Europa-Park, freut sich insbesondere über die positive Resonanz zur neuen „FeelGood"-Station: „Wir sind stolz darauf, unseren Mitarbeitenden mit dem neuen Angebot täglich frische Bowls anbieten zu können und so einen Beitrag zu gesunder Ernährung im beruflichen Alltag zu leisten."

Im Erdgeschoss befindet sich auf rund 1.200 Quadratmetern die neue leistungsstarke Zentralküche für den Europa-Park. Sie übernimmt wichtige Aufgaben für die Gastronomie von Deutschlands größtem Freizeitpark. Unter anderem werden hier jährlich 90 Tonnen Spaghetti für die „Coasteria" und den Europa-Park verarbeitet. Damit leistet die Zentralküche einen wichtigen Beitrag zu den gastronomischen Angeboten für die Besucher.

Charles Botta, Direktor MACK Solutions, Mitglied der Geschäftsleitung des Europa-Park und Verantwortlicher für die Planung und den Bau des Betriebsrestaurants: „Von der Zentralküche über die ‚Coasteria' bis zu den neuen Umkleidebereichen haben wir die unterschiedlichen Anforderungen sehr bewusst zusammengedacht. Das Ergebnis ist eine leistungsfähige Infrastruktur, die den täglichen Arbeitsalltag für viele Mitarbeitende spürbar verbessert und zugleich wichtige Prozesse hinter den Kulissen des Europa-Park optimiert. Das gesamte Team hat bei der Entwicklung und Umsetzung großartige Arbeit geleistet, sodass die neue ‚Coasteria' sogar drei Wochen vor dem geplanten Eröffnungstermin fertiggestellt wurde."

Auch darüber hinaus bietet der Neubau deutliche Verbesserungen für die Mitarbeitenden. Insgesamt stehen 1.500 neue Spinde sowie moderne Umkleide- und Duschbereiche zur Verfügung. Eine leistungsfähige Spülanlage mit vollautomatischem Laufband und integrierter Nassmüllentsorgung unterstützt effiziente Arbeitsabläufe im Restaurant.

Bei der Planung und Umsetzung wurde zudem großer Wert auf leistungsstarke Energie gelegt. Zur Erzeugung von Wärme und Kälte wird eine moderne Luft-Wasser Wärmepumpe eingesetzt. Die Belüftung und Temperierung des Gebäudes erfolgt über eine hocheffiziente Lüftungsanlage mit Wärmerückgewinnung.

Factsheet Coasteria

O-Ton Frederik Mack

O-Ton Charles Botta



Die Gesellschafter des Europa-Park nehmen den Schlüssel der „Coasteria“ von Charles Botta (Direktor MACK Solutions, 3. v.r.) entgegen



Familie Mack feiert die offizielle Eröffnung des neuen Mitarbeiterrestaurants



Der Mitarbeitendenchor „Europa-Park Voices“ eröffnet die Pressekonferenz