

Un nouvel espace pensé pour le bien-être des employés

Europa-Park inaugure son nouveau restaurant d'entreprise et sa cuisine centrale

17 septembre 2026

Le parc, élu 11 fois meilleur parc de loisirs au monde, investit une nouvelle fois dans le bien-être de ses employés ainsi que dans une infrastructure gastronomique à la pointe de la technologie. Après moins d'un an de travaux, Europa-Park a inauguré son nouveau restaurant d'entreprise « Coasteria », doté d'une cuisine centrale intégrée. Sur 4 500 m² répartis sur quatre étages, ce nouveau bâtiment améliore la restauration et les conditions de travail des collaborateurs tout en centralisant plusieurs activités essentielles à la restauration d'Europa-Park. L'entreprise familiale a investi des dizaines de millions d'euros, dans ce projet.

« Coasteria », un lieu pensé pour les employés

Le restaurant d'entreprise « Coasteria » est un nouveau lieu incontournable pour les employés d'Europa-Park. Avec 560 places assises en intérieur et 150 places supplémentaires sur sa terrasse, elle peut accueillir plus de 700 personnes. Environ 1 200 repas

y sont servis chaque jour. Un comptoir de distribution de plus de 40 mètres de long garantit un service efficace. L'offre culinaire se veut aussi variée que le quotidien des employés : dès le matin, ils peuvent profiter d'un petit-déjeuner composé de produits frais salés et sucrés, avec des sandwichs, des croissants ou des roulés à la cannelle ainsi que des smoothies et des yaourts.

Chaque jour, différents menus sont proposés avec un choix entre plats à base de viande ou de poisson et plats végétariens, accompagnés d'une soupe du jour et de plusieurs desserts. Parmi les plats proposés, on y retrouve également des pâtes servies avec différentes sauces : bolognaise, carbonara, pesto ou sauce tomate. Il y en a pour tous les goûts !

L'offre est complétée par le nouveau comptoir « FeelGood » qui propose chaque jour des bowls végétaliens variés pour une alimentation équilibrée. Équipée de plusieurs micro-ondes, la « Coasteria » permet également aux employés de réchauffer les repas qu'ils ont apportés.

Frederik Mack, directeur RH et Organisation d'Europa-Park Resort : « Nos employés sont à l'origine de la qualité et de l'atmosphère si particulière que nos visiteurs apprécient chaque jour à Europa-Park. Avec la « Coasteria », nous leur offrons un lieu de rencontre où des plats frais et un cadre agréable se conjuguent pour une pause déjeuner reposante. Cet investissement est donc aussi un fort signe de reconnaissance pour nous. Il nous tient à cœur d'offrir à nos collaborateurs un environnement de travail où ils se sentent bien et aiment se retrouver. »

Miriam Mack, directrice de la gestion de la santé en entreprise d'Europa-Park, se réjouit particulièrement des retours positifs concernant le comptoir « FeelGood » : « Nous sommes fiers de pouvoir proposer quotidiennement des bowls frais à nos employés et de contribuer ainsi à une alimentation saine dans leur quotidien professionnel. »

Une cuisine centrale à la pointe de la technologie

Au rez-de-chaussée, une nouvelle cuisine centrale performante de près de 1 200 m² est désormais dédiée à Europa-Park. Elle centralise plusieurs activités essentielles à la restauration du parc. C'est notamment là que sont préparées chaque année les 90 tonnes de spaghetti destinées à Europa-Park et à la « Coasteria ». La cuisine centrale contribue ainsi de manière importante à l'offre de restauration proposée aux visiteurs.

Charles Botta, directeur de MACK Solutions et responsable de la conception et de la construction du restaurant d'entreprise : « De la cuisine centrale à la « Coasteria » en passant par les nouveaux vestiaires, nous avons pensé les différents besoins de manière globale. Le résultat est une infrastructure performante, qui améliore sensiblement le quotidien au travail de nombreux collaborateurs tout en optimisant des processus dans les coulisses d'Europa-Park. Toute l'équipe a accompli un travail remarquable lors du développement et de la réalisation du projet, si bien que la 'Coasteria' a été terminée avec trois semaines d'avance. »

Le bâtiment offre également de nouveaux espaces et équipements pensés pour améliorer le quotidien des employés. Au total, 1 500 nouveaux casiers ainsi que des vestiaires et douches modernes sont désormais mis à disposition. Une installation de plonge performante, équipée d'un tapis roulant entièrement automatisé et d'un système intégré d'évacuation des déchets humides, contribue également à fluidifier les opérations au sein du restaurant.

Une construction pensée pour l'efficacité énergétique

Une grande attention a également été portée à la performance énergétique lors de la conception et de la réalisation du projet. Une pompe à chaleur air-eau est associée à un système de ventilation à haut rendement avec récupération de chaleur pour assurer la régulation thermique des locaux.



Les associés d'Europa-Park reçoivent les clés de la « Coasteria » remis par Charles Botta (directeur de MACK Solutions, 3e à partir de la droite)



La famille Mack célèbre l'inauguration officielle du nouveau restaurant d'entreprise



La chorale des employés « Europa-Park Voices » lors de la conférence de presse