

„Der Außer-Haus-Markt braucht eine neue Infrastruktur“

Befeuert durch die Corona-Pandemie erlebt die Delivery- und Take-Away-Branche aktuell einen starken Auftrieb, der das Wachstum der letzten Jahre zusätzlich vorantreibt. Doch wie kann der Trend nachhaltig im Außer-Haus-Markt umgesetzt werden? GastroSpiegel hat sich exklusiv über das Mehrwegsystem Eattainable informiert.

Ob klassisch vor Ort, zum Mitnehmen oder zum sofortigen Verzehr to-go: Take-Away wird immer mehr zu einem Trend, der sich nach Einschätzung von Experten auch nach der Krise fortsetzen wird. Doch der Preis für die an jeder Ecke verfügbaren Speisen und To-go-Gerichte ist hoch: Knapp 40 Prozent der weltweit produzierten Lebensmittel wandern laut offiziellen Studien in den Müll, davon gehen rund 1,3 Milliarden Tonnen entlang der Wertschöpfungskette verloren.

Hinzu kommen große Mengen Verpackungsmüll, meist aus Plastik und somit aus Öl, wovon allein in Deutschland jährlich etwa 19 Millionen Tonnen anfallen. Hohe Transportwege aufgrund vermeidbarer Lebensmittelexporte verursachen zudem erhebliche CO₂-Emissionen. Für viele Fachleute und Umweltextperten steht fest, dass sich zugunsten der Umwelt langfristig etwas im allgemeinen Konsumverhalten ändern müsse. Einen ersten Schritt in diese Richtung stellt das ab Juli 2021 EU-weit geltende Verbot für einige Einwegplastikprodukte dar. Spätestens dann gilt es auch für den Außer-Haus-Markt, auf nachhaltigere Alternativen für die Speisenverpackung umzustellen.



Gemeinsam setzen die Geschwister Madlen und Max Maier als Gesellschafter der Maxmaier-Unternehmergruppe, zu der auch die Unternehmen Rieber und Check Cloud zählen, das digitale, pfandfreie Mehrwegsystem Eattainable neu und umfangreich auf.

Infrastruktur anpassen

Ein Unternehmen, das diese Entwicklung bereits seit 2012 aufmerksam verfolgt, ist der Kücheninfrastruktur-Spezialist Rieber, der zur Maxmaier-Unternehmergruppe gehört. Dieses Jahr hat das Unternehmen sein bestehendes digitales GN-Mehrwegsystem unter Eattainable – eine Namensschöpfung, die auf den beiden Wörtern „eat“ (essen) und „sustainable“ (nachhaltig) basiert – neu und umfangreicher aufgesetzt. Damit investiert Rieber in eine umweltfreundliche, ressourcensparende und effiziente Lösung (siehe GastroSpiegel 08-2020, Seite 10).

Im Fokus des familiengeführten Großküchentechnikherstellers steht dabei eine möglichst klimaneutrale Speisenversorgung,

wie Max Maier, Geschäftsführer von Check Cloud sowie Sohn des Entrepreneurs und Urbanharbor-Gründers Max Maier Senior, beim Besuch der GastroSpiegel-Redaktion in Reutlingen erklärt: „Der Außer-Haus-Markt braucht eine neue Infrastruktur, die langfristig organisiert ist. Mit unseren Lösungen möchten wir den Prozessbeteiligten entlang der Wertschöpfungskette die Macht über eine nachhaltige Speisenversorgung zurückgeben und die Bedingungen für einen umweltbewussten Paradigmenwechsel schaffen.“ Gemeinsam mit seiner Schwester Madlen Maier, ebenfalls Mitglied der Gesellschafterfamilie, treibt er die Vision seines Vaters von einer nachhaltigen Food-Versorgung sowohl in der

Gemeinschaftsverpflegung als auch im Außer-Haus-Markt voran und setzt sich ein für eine nachhaltige Infrastruktur über die gesamte Produktions- und Transportkette vom Acker bis auf den Teller.

Mehrweg inklusive Equipment

Einen ersten Schritt in diese Richtung macht das digital organisierte Mehrwegsystem Eattainable ohne Pfand. Es basiert auf dem seit 2016 erfolgreich eingesetzten Mehrwegkonzept für regionale Kitas und Schulen, die aus der Ludwigsburger Großküche „Speisewerk“ der Maxmaier-Unternehmensgruppe sowie bei weiteren Mehrwegpartnern wie dem Groß-Caterer Gastromenü aus Ulm mit fri-

CHROMOnorm Gewerbekühlgeräte & Edelmöbel

Make your life
more cool

SP

Sofort-Programm
direkt lieferbar

Effizienteres
zukunftsicheres
Kältemittel

R290

Bluetooth
WiFi
ready!

12 + 24

12 Monate
VOLL-Garantie

weitere 24 Monate
ERSATZTEIL-Garantie



CHROMOnorm GmbH
info@chromonorm.de
www.chromonorm.de

schem Essen beliefert werden. Dabei werden die Speisen in den typischen Edelstahl-Gastromnormbehältern hygienisch, wasserdicht und bei Bedarf auch vakuumiert verpackt, mit einem universal nachrüstbaren QR-Code zur unkomplizierten Nachverfolgung versehen und über die herstellerunabhängige Plattform Check Cloud organisiert. Speziell für den Außer-Haus-Markt und die Bedürfnisse des privaten Konsumenten konzipiert, kann Eattainable nun dank neuer App und Systemerweiterungen auch in Restaurants, Bäckereien und Metzgereien sowie im Handel eingesetzt werden. Dabei lassen sich sogar eigene pfandfreie Mehrwegbehälter mit einem QR-Code flexibel und individuell in das System einbinden. Wer hingegen auf die bewährten GN-Edelstahl-Behälter des Küchentechnik-Spezialisten setzen möchte, findet bei Rieber viel-

fältige Equipment-Lösungen sowohl für Klein- als auch Großgebäude vor. Auch hier investiert das Unternehmen kontinuierlich in die Weiterentwicklung der Speisenbehälter, erläutert Madlen Maier: „Wir arbeiten stets daran, unsere Food-Logistik-Infrastruktur zu verbessern, damit die Nährstoffe und die Qualität der Speisen auch über den Transport erhalten bleiben. Dafür investieren wir in die Weiterentwicklung der Beschichtung unserer Edelstahl-Behälter oder deren Isolierungsfähigkeit für eine optimale Temperaturgewährleistung – sowohl für die Warmverpflegung als auch gekühlt im Cook & Chill-Verfahren.“

Flexibel und universal nachrüstbar

Das Eattainable-Konzept selbst funktioniert denkbar einfach, versichert Max Maier. Der Rundum-Service des Eattainable-

ble-Konzepts für Gastronomen und Händler beinhaltet neben der Einrichtung des Mehrweg-Systems, der Bereitstellung der erforderlichen QR-Codes, der Edelstahl-Behälter und Werbemittel auch eine umfassende Beratung sowie auf Wunsch des Kunden eine individuelle Logo-Laserung auf den Seiten der Behälter. Das Dashboard, über das der Kunde jederzeit digital Informationen über seinen Ausleihstatus erhält, kann flexibel gestaltet werden, sodass der Gastronom frei über die Ausleihbedingungen entscheiden kann. Ist die Ausgabe im Großgebäude erforderlich, erfolgt neben der Anbindung an die Warenwirtschaft zudem die Installation einer automatischen Scanhardware für die Erfassung und „Verheiratung“ von Behälter QR-Codes zu den Kunden- und Lokationen-QR-Codes. Deren Optionen reichen dabei von Servierwagen mit Handscanner

über Regalwagen mit vertikal-fahrender Industriekamera bis hin zu einer Scan-Brücke am Band mit oberhalb sowie seitlich angebrachter Kamera. Auch der Ausleihprozess im Kleingebäude gestaltet sich dem Hersteller zufolge per App-Lösung sowohl für den Gastronom als auch Konsumenten problemlos. Der Endkunde registriert sich per App bei Check Cloud und erhält im Anschluss seinen Kunden-QR-Code, mit dem er umgehend den Ausleihprozess starten kann. Hierbei wird der Kunden-QR-Code mit dem auszuleihenden Behälter-QR-Code digital verbucht. Über den Scan seines Kunden-QR hat der Endkunde jederzeit Einsicht über seinen aktuellen Saldo, die Leihdauer und sieht, bei wem er welche Behälter ausgeliehen hat. Pfandkosten entstehen für den Konsument erst, wenn er das Pfand nach Ablauf der vom Gastronomen festgesetzten

Tradition trifft auf Moderne

Die Gäste des Südtiroler Amonti & Lunaris Wellnessresorts in Südtirol werden täglich mit frisch zubereiteten Speisen verwöhnt. Unter der Feder von Günther Niederkofler und Matthias Kirchner hat die Gastronomie des Hotels ein erstklassiges kulinarisches Niveau erreicht: „Alle Speisen sind hausgemacht, vorzugsweise aus biologischen und regionalen Zutaten der Saison“, sagt Siegfried Steger, der das Lunaris leitet. „Mit viel Kreativität, Leidenschaft und Liebe zum Detail kreieren wir jeden Tag ein einzigartiges alpin-mediterranes Gourmetmenü auf Fünf-Sterne-Niveau. Bodenständig und gleichzeitig international, traditionell und trotzdem leicht.“ Was 1964 mit einem Gästehaus begann, wuchs im Laufe der Jahre zu einem Sporthotel heran und wurde nach weiteren Umbauten und Vergrößerungen schließlich zum Amonti & Lunaris Wellnessresort. 2018 wurde der gesamte Hotelkomplex modernisiert, beide Küchen er-

weitert und die Küche des Lunaris zudem als Á-la-carte- und Produktionsküche ausgerüstet. Der bereits in den 90er Jahren installierte Kochblock der Linie Ambach System 900 hat zwar über all die Jahrzehnte hinweg zuverlässig beste Qualität geliefert, konnte aber mit einer Kapazität von 1.000 Gedecken pro Tag den heutigen Ansprüchen nicht mehr gerecht werden. Foodservice Berater Alexander Hofer von H44.Team, FCSI, leitete die Planung des Projekts. „Der Kunde legte großen Wert auf leistungsstarke und robuste Kochtechnik mit den höchsten Hygiene- und Sicherheitsstandards“, erklärt er. „Zu den weiteren Anforderungen gehörten große Arbeitsflächen sowie qualitativ hochwertige Geräte mit kompakten Abmessungen.“ Die Wahl fiel auf die Linie Ambach Chef 850, ein äußerst leistungsstarker Kochblock bei gleichzeitig niedrigem Energieverbrauch. Die Küche ist in ihrer modularen Bauweise so flexi-



bel, dass sie problemlos an die individuellen Anforderungen des Kunden angepasst werden konnte.

„Die Gestaltung einer Küche ist die Grundlage für den Erfolg eines Restaurants, denn sie garantiert schnelle und reibungslose Abläufe“, so Steger. „Wir sind absolut zufrieden mit der Lösung von Ambach.“





Als Geschäftsführer der herstellerunabhängigen Plattform Check Cloud stellt Max Maier die Software für die erfolgreiche Einführung und Umsetzung des Eattainable-Mehrwegsystems bereit.



Die analogen und digitalen Konzepte von Rieber und Check Cloud vereinigen sich in der Speisenproduktion und -logistik auch mit Robotertechnologie. Am Portionierband wird abschließend der GN-Behälter und der QR-Code mit Check Cloud „verbunden“.

Frist nicht zurückgegeben hat. Unmittelbar nach der Pfandrückgabe wird der Konsument per Mail über den erfolgreich abgeschlossenen Pfandablauf informiert und bekommt Bonuspunkte auf seinem Kundenkonto gutgeschrieben, die er gegen individuelle Prämien einlösen kann.

Bonusprogramm und „Feel-good“-Service

Einen weiteren Anreiz stellt für umweltbewusste Kunden und Mehrwegpartner die Information über die gewonnene Einwegeinsparung dar, erklärt

Max Maier: „Bei jeder Ausleihe wird angezeigt, wieviel Gramm Einwegverpackung der Kunde durch sein gutes Handeln aufgrund seiner Entscheidung für das Mehrwegsystem vermieden hat.“ Ein Ansatz, der sich auf lange Sicht durchsetzen wird, ist die Unternehmerfamilie überzeugt. „Die aktuelle Recyclingquote in Deutschland und der EU ist geradezu unterirdisch, stattdessen verschiffen die westlichen Länder jedes Jahr tonnenweise Plastikmüll“, kritisiert Max Maier und ergänzt: „Das ist das Ineffizienteste, was wir tun können.“ Mit der neuen Eattainable-Lösung für den Außer-Haus-Markt möchte die Unternehmensgruppe daher an das gesellschaftliche Verantwortungsgefühl appellieren und der Branche einen Weg aus einem über viele Jahre hinweg etablierten, umwelt- und gesundheitsschädlichen Verpackungssystem weisen, das ökologisch betrachtet nun an seine Grenzen stößt.

„Die Urbanisierung, flexiblere Arbeitszeiten und vielfältige Delivery-Modelle ließen schon vor Beginn der Corona-Krise den zunehmenden Trend hin zur To-go- und Take-Away-Ver-

pflung erkennen“, erklärt Madlen Maier. Durch die aktuelle Situation und das damit verbundene gestiegene Bedürfnis der Verbraucher nach Hygienesicherheit erfahre dieses Konsumverhalten zusätzlichen Aufwind und verdeutliche, dass auf lange Sicht gesehen nur diejenigen in der Außer-Haus-Branche überleben werden, die neben dem regulären Restau-

rantbetrieb auch liefern. „Der Anspruch, dass das Essen zum Gast muss, ist genau unser Thema“, bekräftigt Madlen Maier. Eingebettet in die digitale Plattform Check Cloud, bieten die hygienischen und hochwertigen Edelstahl-Behälter der Firma Rieber die nachhaltige Antwort auf die Einwegplastikverpackung, ist die Gesellschafterin sicher.



Das vielfältige Mehrwegsystem Eattainable basiert auf dem GN-Standard von Rieber und ist für alle Arten von Speisen flexibel und sicher nutzbar.

Universal
Großküchenmaschine
HU 1030-H

NEU · NEU · NEU

mit berührungslosem Touchdisplay

FEUMA

☎ +49 34493 21555

🌐 www.feuma.de

Attraktives Sponsoring

Doch wie lässt sich ein solch komplexes, neuartiges Mehrweg-Konzept insbesondere in Krisen-Zeiten, in denen eine gesamte Branche um ihre Existenz bangt und neue Investitionen ins Ungewisse vertagt, an den Gastronomen oder Händler bringen? „Durch die Gewinnung von Sponsoren“, verrät Check Cloud-Geschäftsführer Max Maier. Große Unternehmen und Sponsoren könnten die Gelegenheit kurz vor Inkrafttreten des EU-weiten Einwegplastikverbots nutzen und in eine nachhaltige Verpackungslösung für Gastronomen und Gemeinschaftsverpfleger ihrer Region investieren. Madlen Maier fügt hinzu: „Dank der Möglichkeit, die Edelstahl-Behälter mit einem individuellen Branding – beispielsweise dem Firmenlogo oder einem Slogan – zu versehen, dienen die Pfandbehälter nicht

nur als neue Werbepattform, sondern sind auch Ausdruck einer nachhaltigen und umweltbewussten Unternehmensphilosophie.“ Erste Erfolge konnten die beiden Unternehmer so nach eigenen Angaben bereits bei sieben ortsansässigen Unternehmen sowie in der angrenzenden Schweiz verbuchen. „Das Bewusstsein in den Köpfen der Gesellschaft für die Konsequenzen unseres Konsumverhaltens ist bereits gegeben“, betont Max Maier. Das Mehrweg-Konzept stecke zwar noch in den Kinderschuhen, doch die Bereitschaft für mehr Qualität zugunsten der Umwelt wachse – besonders in der Schweiz finde Eattainable schon jetzt hohen Anklang. „Der Wandel in der Infrastruktur ist unumgänglich. Langfristig fängt das Umdenken bereits in der Küchenplanung an“, unterstreicht Madlen Maier abschließend. *jb*

Pilotprojekt Urban Harbor: Ein klimaneutrales Stadtviertel

Inwieweit ein digital organisiertes Mehrweg-System wie Eattainable als Teil eines gesamtheitlichen Klimaprojekts zu einer emissionsfreien Lebensweise beitragen kann, soll das Pilotprojekt Urbanharbor der Maxmaier-Unternehmergruppe aufzeigen. Das 200.000 Quadratmeter große Industrieareal in Ludwigsburg bietet jungen, kreativen Start-Ups, etablierten Unternehmen sowie Gastronomen, Planern und Händlern Raum für Innovation und ist der Grundstein für die Verwirklichung der Vision von Max Maier Senior: Im Einklang von Mensch, Natur und Architektur soll hier in den kommenden zehn Jahren ein klimaneutrales Stadtviertel entstehen, das durch nachhaltige Technologiestrategien mehr Energie erzeugt, als es selbst braucht. So wird eine Photovoltaik-Anlage elektrische Energie erzeugen, die nicht nur in einem Batteriespeicher-System für die weitere Versorgung zwischengespeichert wird und das Viertel mit Strom versorgt, sondern die mithilfe eines Elektrolyseurs auch in die Produktion grünen Wasserstoffs einfließt, der wiederum statt Treibstoff in den öffentlichen Personennahverkehr eingespeist wird. Begrünte Außenfassaden, die von Zisternen mit Wasser versorgt werden, beherbergen zahlreiche Bienenvölker und tragen somit zum Erhalt der Artenvielfalt bei. Raumsensoren steuern die Luftzufuhr, Beleuchtung und Temperatur in den Ge-

bäuden und eine Elektro-Tankstelle der Zukunft versorgt knapp 3.000 PKWs mit Energie. Das Ziel ist hochgesteckt, wie Max Maier verrät: „Wir werden das erste produktive Stadt-Quartier in Europa, welches mit Hilfe digitaler Kommunikationsstandards, sektorenübergreifend Prozesse und bestehende Assets aus der Energiewirtschaft, Mobilität und Logistik, Immobilienwirtschaft, Food- und Agrarindustrie CO₂-neutral und mit Kreislaufwirtschaft organisiert und die Effektivität um den Faktor 4 erhöht.“ Auch Eattainable als nachhaltiges Food-Versorgungskonzept nimmt einen wichtigen Part in diesem visionären Klimaprojekt ein. Max Maier liefert einen kleinen Einblick: „Es ist das Jahr 2030: Stellen Sie sich eine Stadt in der Zukunft vor, in der es keine Einwegverpackung mehr gibt – in der wir mit der Natur im Einklang leben und in der unsere To-go-Speisen in einem hygienisch sicheren, lebensmittelunbedenklichen und nachhaltigen Mehrwegsystem ausgegeben werden. Drohnen beladen sich selbst mit den Speisen und transportieren diese zu den Kunden.“ Gemeinsam bieten die verschiedenen Technologien und innovativen Konzepte so ein komplexes Ökoprodukt, das dem Grundsatz von Entrepreneur Max Maier Senior folgt: „In der Komplexität findet man Synergien.“

Mehr über das Projekt unter: www.urbanharbor.com. *jb*

HYGIENISCH SAUBER



Art.-Nr. 110605

Spülmaschine Deltamat TF401

Mit einer Spülmaschine von Bartscher haben Sie einen effizienten wie gründlichen Helfer: Schnell, sauber, sparsam und zuverlässig!

Bartscher Spülmaschinen sind für den harten Einsatz konzipiert und so robust gebaut, dass sie die Höchstanforderungen in der täglichen Gastronomiepraxis mühelos bewältigen.

Weitere Informationen und Modelle:
www.bartscher.com



Handwaschbecken W10-KB Plus
Art.-Nr. 401621



Besteckpoliermaschine 3000/25
Art.-Nr. 110432



BEST of Market 2019 & 2020

