

## Luftseitiger Umsatz



Foto: Stockheim

Der auf Events und Messen spezialisierte Caterer Stockheim führt im Sicherheitsbereich des Flughafens Köln/Bonn seit April 2016 als Franchise-Nehmer luftseitig eine Kamps-Backstube. Bisher war Kamps ausschließlich in Fußgängerzonen, Einkaufszentren, Bahnhöfen oder vor der Sicherheitskontrolle an Flughäfen (also landseitig) vertreten. Die Backstube im Terminal 2 hat 24 Stunden täglich geöffnet und bietet 85 Sitzplätze. In den ersten 180 Tagen nach der Eröffnung wurden in der Kamps-Backstube bereits 700.000 Artikel verkauft. Der Anteil der Getränke liegt bei einem Drittel, der Food-Anteil bei zwei Dritteln. Die Produkte werden in drei Schichten frisch vor Ort zubereitet und gebacken. Am Flughafen arbeitet ein Team von 35 Mitarbeitern. Handwerklichkeit und Frische der Produkte werden in einem gläsernen Backbereich in Szene gesetzt.

## Event-Kooperation



Foto: Broich

Broichcatering & Locations beteiligt sich an der Foodpol Concept Catering GmbH. Broich gehört zu den großen Event-Caterern in Deutschland, das individuelle Konzepte von 50 bis 5.000 Personen umsetzt. Foodpol besteht seit 2004 mit insgesamt neun festen Mitarbeitern an den Standorten Hamburg und Berlin. Das Team ist Caterer zahlreicher Events wie die Echo After Show Party, die Berlinale VIP Lounge sowie einiger Fashionlabels. Der „neuen“ Foodpol werden weiterhin Kay Schlichting und Volker Brüngen als Geschäftsführer vorstehen. Die Unternehmen kooperieren künftig im Hinblick auf die gemeinsame Nutzung von Locations, beispielsweise das Edelfettwerk in Hamburg, die Malzfabrik in Berlin oder das Areal Böhler in Düsseldorf. Broich bleibt dabei Ansprechpartner in allen strategischen und strukturellen Fragen.

## Elbphilharmonie mit Premium-Kaffee



Foto: Thies Rätzke

Die Störtebeker Elbphilharmonie GmbH, der Gastronomiebetreiber des zurzeit populärsten öffentlichen Gebäudes in Deutschland, hat Jacobs Douwe Egberts (JDE) Professional mit der Premiummarke Piazza D'Oro als Kaffeepartner an Bord. Von Ristretto und Espresso, über Café Crème und Cappuccino bis Latte Macchiato: Auf drei Etagen – im 5., 6. und 8. Obergeschoss – können die Besucher die Kaffeespezialitäten genießen. „Wir sind stolz, den Zuschlag als Kaffeepartner für so ein prestigeträchtiges Objekt erhalten zu haben“, betont Christian Papendieck, Marketing Manager bei JDE Professional. Die Kaffees der Premiummarke Piazza D'Oro wurden unter der Prämisse „Taste comes alive“ entwickelt, mit dem Ziel, eine unerwartete Aromenvielfalt zum Leben zu erwecken.

Zentraler Bestandteil des Raum- und Immobilienkonzepts von urbanharbor ist die „Wolke“ des italienischen Lichtdesigners Michele de Lucchi. In ihr verbergen sich Licht, Akustik und WLAN. Foto: CM/htl



VERPFLEGUNG 4.0

# Am Anfang steht die Cloud

Einladung zum Networking: Im Businesspark urbanharbor in Ludwigsburg entsteht eine Plattform zur digitalen Vernetzung – analog als Gasträum und virtuell in der Cloud. (Von Stefanie Hattel)

Digitalisierung geht nur gemeinsam“, ist Max Maier, Inhaber der gleichnamigen Business Group, überzeugt. Und er sagt auch: „Keine Branche ist für ihre Umsetzung besser geeignet als die Food-Branche.“ Die Digitalisierung helfe nämlich, erstens, Prozesse zu definieren und sie, zweitens, kosten-, ressourcen- und personaleffizient zu organisieren. „Die halböffentliche Gastronomie der Arbeitswelt wird immer wichtiger. Die Kunst wird sein, die wachsende Zahl dieser Verzehrstationen von Zentralküchen aus gesund und ökologisch verträglich zu versorgen“, fährt Maier fort. „Wir sprechen von circa 30 Mio. Essen am Tag, differenziert nach Ernährungsweisen, Inhaltsstoffen oder Herkunft – in der Foodbranche lässt sich das wunderbar skalieren. Entsprechend hoch ist die Wertschöpfung und damit der betriebswirtschaftliche Nutzen für die Branche.“

Bisher werden Daten im Food Flow vor allem herstellerbezogen erhoben. Um den Küchenprozess für die Anwender umfassend zu erleichtern, brauche es jedoch eine gemeinsame Plattform, so Maier. Ein Beispiel für eine solche Plattform entsteht gerade in der Ludwigsburger Weststadt.

### IT-Dienstleistungen inklusive

Ende 2016 hat Max Maier hier auf rund 3.750 m<sup>2</sup> einen neuen Standort eröffnet: urbanharbor, Sitz des Geschäftsfeldes urbandevelopment seiner Business Group, gestaltet als ganzheitlicher Businesspark. Bis 2020 soll hier eine Arbeitswelt 4.0 entstehen: Leben, Arbeiten und Wohnen aus einer Hand. In einer alten Fabrikhalle können Handeltreibende, Selbstständige und Start-ups Gewerbeflächen in voll ausgestatteten Containern anmieten, IT-Dienstleis-

tungen wie Parkassistenz, elektronischer Concierge, Inhouse-Navigation, virtuelles Sekretariat und Kaffeeservice inklusive. Bis zu 70 Aktivhaus-Wohnungen sollen als Boardinghouses hinzukommen. Zentrum der Halle und Plattform im wörtlichen Sinne ist das speisewerk Rieber flagship, das ganztägig betriebene Restaurant des Werkzentrums Weststadt. Auf einer Kantinenfläche von 430 m<sup>2</sup> kommen hier täglich bis zu 3.000 Mitarbeiter branchenübergreifend in Kontakt, darunter Spezialisten wie Porsche Digital, MHP, Bosch Start up oder Eisfink, eine weitere Tochter der Max Maier Kitchen Group. Im Kontext so viel digitaler Kompetenz könnten sich auch Synergien für die Foodbranche und das Projekt der Verpflegung 4.0 ergeben, so die Strategie.

### Gastronom mit Faible für 4.0

Einer, der die 4.0-Begeisterung teilt, ist Andreas Müller, der Geschäftsführer des speisewerks. Die Küche zum speisewerk (Gesamtfläche 1.025 m<sup>2</sup>, davon 270 m<sup>2</sup> Produktionsfläche) haben Maier und Müller zusammen geplant. Die Geräte sind miteinander vernetzt und erheben Daten zum Küchenprozess oder der Lebensmittelqualität. Die Grundlage dazu bildet das Digitalisierungs- und Organisationssystem Check von Rieber, einer Firma der Max Maier Business Group. „Das System garantiert uns einen sauberen Verlauf und im Hinblick auf HACCP Dokumentationssicherheit“, erklärt Müller, der hauptsächlich Frischküche produziert. „Die Produktion soll möglichst vom Rohprodukt ausgehen. Nur so haben wir die Möglichkeit, lückenlos zu dokumentieren, was in den Komponenten drin ist.“ Denn in naher Zukunft sollen über den QR-Code nicht nur wie bisher HACCP-Daten und Anleitungen, sondern auch Informationen zum Lebensmittel wie

Speisenbezeichnung, Inhaltsstoffe und Allergene hinterlegt werden können. Dabei können die Daten nutzer- und endgerätbezogen gefiltert werden. Die Küchenkraft erhält also eine andere Information als der Kunde im Catering. „Ist doch toll, wenn die Erzieherin beim Empfang der Speisen via QR-Scan sofort sehen kann, was geliefert wird, welche Inhaltsstoffe drin sind und wie das Gericht regeneriert werden muss“, sagt Müller, der neben den täglich rund 650 Essen im Restaurant zusätzlich 2.500 Essen im Außer-Haus-Catering für Schulen und Kindertagesstätten produziert. Auch im Personalmanagement sieht Müller ein Einsatzfeld: „Dank der Eckdaten, die via App abrufbar sind, lassen sich Hilfskräfte breiter und gleichzeitig gezielter einsetzen.“ Der QR-Code verrät, was an welcher Stelle zu tun ist, ohne dass es jedes Mal einer neuen Einweisung bedarf. „Dadurch haben die Fachkräfte mehr Zeit für eine hohe Fertigungstiefe oder für das Gespräch mit dem Gast.“ Für das Küchenmanagement bedeutet das mehr Personaleffizienz, eine bessere Geräteauslastung und dadurch bedingte Minderung der Lastspitzen. Der nächste Schritt wäre die digitale Kopplung mit dem Energiemanagement und der Haustechnik.

### Live auf der Cebit

Doch bevor es so weit ist, muss das zugrunde liegende Speichersystem ausreichend effizient sein. Technologiepartner ist deshalb die Telekom. Der Marktführer für mittelständische Lösungen im Cloud Computing garantiert Datensicherheit nach deutschen Standards. Zur Cebit vom 20. bis 27. März 2017 in Hannover überträgt Rieber deshalb das gesamte Datenkonvolut des Checksystems aus dem firmeneigenen Rechenzentrum ins Speichernetz der

Telekom. Mit der höheren Datenkapazität ist dann auch ein Live-Tracking der Thermoports möglich: via Kartenansicht lässt sich nachverfolgen, wo sich welche Charge befindet und ob die Geräte intakt sind. Binnen der nächsten fünf Jahre, so das Ziel, soll via Check auch Food-Tracking vom Feld bis zum Teller möglich werden. In einzelnen Pilotprojekten bereitet Rieber bereits Kooperationen mit regionalen Lieferanten vor. Dabei werden beispielsweise Milchprodukte am Produktionsstandort direkt in GN-Behälter abgefüllt und mit Check-relevanten Daten getrackt. Bis solche Pilotprojekte marktauglich werden, liegt der Fokus des Check-Systems weiterhin auf dem Küchenprozess. „Denn dort haben wir augenblicklich unseren Markt“, so Max Maier. „Der Schritt von der Zentralküche zum Erzeuger ist dann erst der nächste.“



So könnte Food-Tracking via Check-System bald aussehen: Neben den HACCP-Daten sind auch Lieferant und Hinweise zur Regeneration genannt. Grafik: Nadja Kwiatkowski / Rieber

## ALLES, WAS RECHT IST

# CATERER GEGEN HOFFESTBETREIBER

Der Betreiber eines Hoffestes gibt für Speisen und Getränke Wertmarken aus und vereinbart mit einem Cateringunternehmen, dass dieses die Wertmarken einlöst und dem Betreiber des Hoffestes dann in Rechnung stellt. So wird verfahren, das Cateringunternehmen berechnet im Ergebnis 6.655 Wertmarken à 1,30 Euro, also 8.651,50 Euro.

Der Betreiber des Hoffestes weigert sich, den vollen Betrag zu zahlen. Der Caterer habe seine Verpflichtungen nicht vollständig erfüllt. Ab 13.30 Uhr habe es keine warme Erbsensuppe und keine warmen Würstchen mehr gegeben, die ausgegebene Fassbrause habe ein seit Monaten abgelaufenes Verfallsdatum ausgewiesen und bei der Kaffee- und Kuchenversorgung hätten sich lan-

ge Warteschlangen gebildet. Das Cateringunternehmen klagt. Wie hat das Gericht entschieden? Es hat dem Caterer in vollem Umfang recht gegeben (OLG Sachsen-Anhalt – Urteil vom 30. April 2013 – Aktenzeichen 10 U 37/12).

Für das Gericht zentral war, dass die Parteien keinen Vertrag geschlossen hatten, aufgrund dessen der Hoffestbetreiber das Entgelt für bestimmte Bewirtungsleistungen schuldete. Die Gäste sollten an ihn zahlen und er nur als Zahlstelle fungieren. Einen Schaden wegen schlechter Bewirtungsleistungen hätten, wenn überhaupt, die Gäste gehabt. Zwar sei denkbar, dass der Betreiber des Hoffestes diese Schäden weiterbelasten könne; allerdings sei nicht erkennbar, welche Schäden konkret die Gäste denn erlitten haben sollen. Allein

durch eine kalte Suppe oder längeres Anstehen erleide man keinen Schaden. Das Gericht prüft noch, ob nicht der Hoffestbetreiber selbst einen sogenannten Frustrationsschaden erlitten hat. Das könne etwa der Fall sein, wenn seine Aufwendungen in das Hoffest vergebens gewesen sind, weil die angeleglichen Schlechtleistungen des Caterers den Erfolg des Hoffestes zunichte gemacht haben. Auch könne auf Seiten des Hoffestbetreibers ein Ansehensverlust eingetreten sein. Das Gericht hat aber auch diesen Ansatz verworfen.

Der Hoffestbetreiber habe zu solchen Schäden nicht ausreichend Material vorgetragen, so dass nicht einmal eine Schätzung in Betracht gekommen sei.

Walther Grundstein



Rechtsanwalt Walther Grundstein ist Partner in der Kanzlei Grundstein & Thiele, Rechtsanwälte und Notare in Frankfurt am Main. Die Kanzlei ist spezialisiert auf Gastronomierecht und Arbeitsrecht und betreut Arbeitgeber wie Arbeitnehmer gleichermaßen. Foto: Nikot