

# EIN HAUCH VON SILICON VALLEY

Mit urbanharbor und speisewerk im Werkzentrum Weststadt in Ludwigsburg gibt Visionär Max Maier einen Vorgeschmack darauf, wie Arbeitsplätze & Gastronomie 4.0 aussehen. In Europas erster digitaler Küche werden aktuell 2.600 Essen am Tag produziert. Ziel: die maximale Transparenz vom Acker bis zum Teller via QR-Code

## urbanharbor

liegt in der Ludwigsburger Weststadt direkt an der Schwieberdinger Straße. Die Gegend ist geprägt durch Gewerbe und Wohneinheiten. Max Maier hat hier über Jahre mehrere Fabrikeinheiten erworben, u.a. die ehemaligen Produktionsstätten seiner Firma Eisfink. Inzwischen haben sich zahlreiche Firmen dort angesiedelt. Bosch und Porsche, beispielsweise, treiben hier ihre digitalen Zukunftsideen voran. Max Maier will das Areal urbanharbor zum digitalen Herz und zum Begegnungsort machen. Er will veranschaulichen, wie wir morgen und in Zukunft leben, arbeiten, kommunizieren, wohnen, essen – und zwar im öffentlichen wie halböffentlichen Raum.

### Eröffnung: Herbst 2016

Inhaber/Betreiber: MM Immobilien GmbH & Co. KG  
Catering-Partner: Andreas Müller eK, Bönningheim

### Produktion Ebene 2 – Flagship Kitchen

Gesamtfläche 1025 m<sup>2</sup> (ohne Technikräume):

- Produktionsfläche 270 m<sup>2</sup>, davon
- 30 m<sup>2</sup> Pâtisserie
- 140 m<sup>2</sup> Kühlfläche
- 35 m<sup>2</sup> Tiefkühlfläche
- Technik u.a. von Rational, Frima, Meiko, Irinox

### Gastronomie Ebene 1 – speisewerk

Gesamtfläche 970 m<sup>2</sup> (ohne Technikräume):

- 430 m<sup>2</sup> Kantinenfläche (Tische und Laufwege)
- 70 m<sup>2</sup> Produktionsfläche, davon 30 m<sup>2</sup> Regeneration und 40 m<sup>2</sup> Frontcooking
- 52,5 Meter Rieber-Theken
- Kaffeemaschinen von WMF, RAK Porcelain etc.

### urbanharbor Veranstaltungsseite – Ebene 1

Gesamtfläche 935 m<sup>2</sup> (ohne Technikräume):

- 500 m<sup>2</sup> Veranstaltungsfläche
- 75 m<sup>2</sup> Präsentationscontainer
- 80 m<sup>2</sup> Bürocontainer

### urbanharbor – Ebene EG

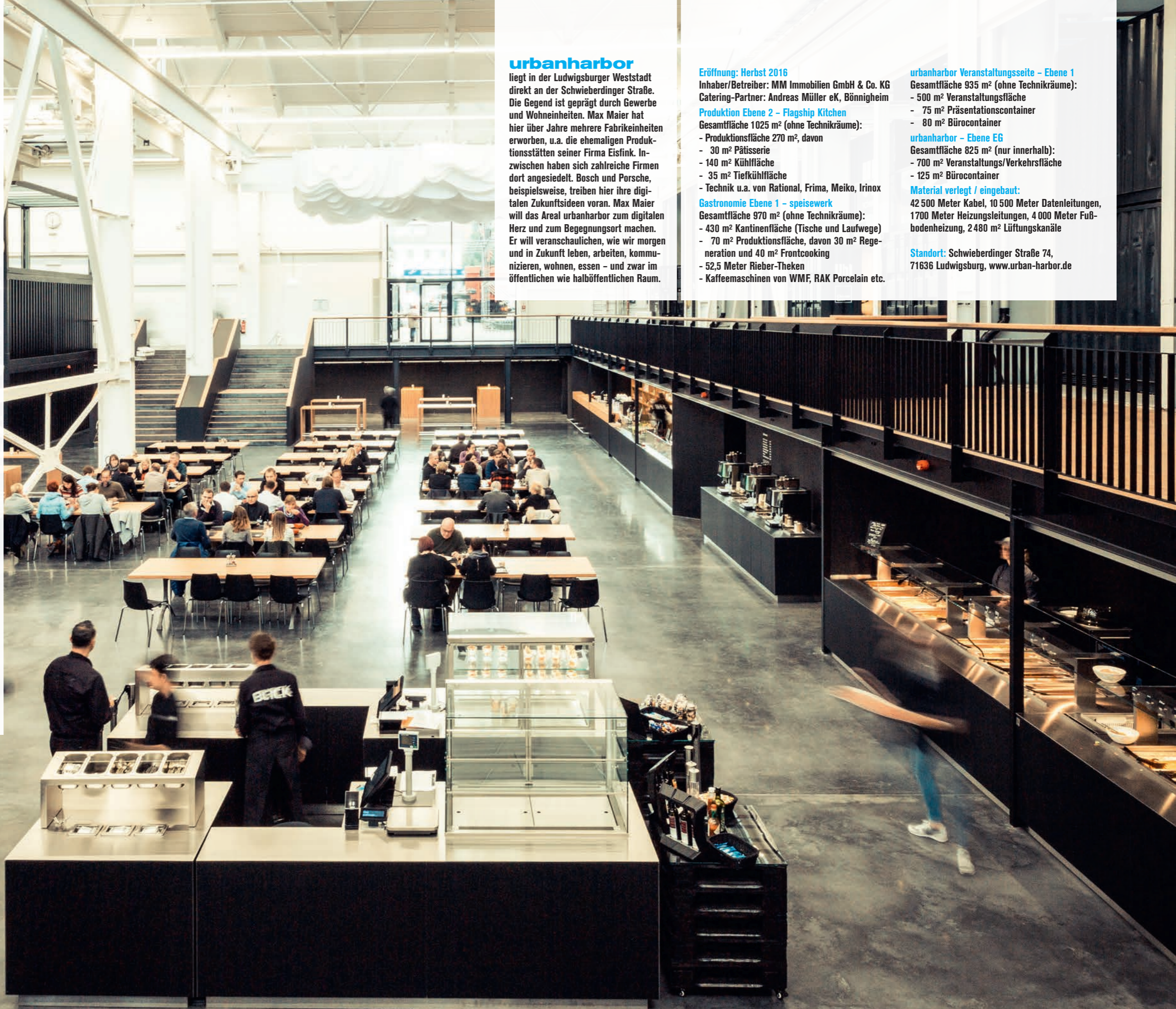
Gesamtfläche 825 m<sup>2</sup> (nur innerhalb):

- 700 m<sup>2</sup> Veranstaltungs/Verkehrsfläche
- 125 m<sup>2</sup> Bürocontainer

### Material verlegt / eingebaut:

42.500 Meter Kabel, 10.500 Meter Datenleitungen, 1.700 Meter Heizungsleitungen, 4.000 Meter Fußbodenheizung, 2.480 m<sup>2</sup> Lüftungskanäle

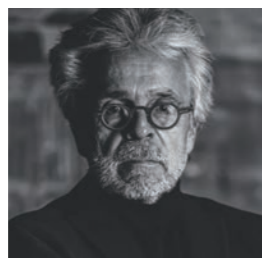
**Standort:** Schwieberdinger Straße 74,  
71636 Ludwigsburg, [www.urban-harbor.de](http://www.urban-harbor.de)





Bewusst, regional, nachhaltig – so lautet das Motto im speisewerk in urbanharbor, das Gastronom Andreas Müller im Sinne von Max Maier realisiert und dabei komplett auf die digitale Küche setzt. Sämtliche Küchengeräte werden digitalisiert und alle Abläufe miteinander vernetzt. Der Gast bekommt davon nichts mit. Für „Bodenhaftung“ sorgen Speisen aus frischen Produkten von lokalen Lieferanten & Erzeugern sowie die hohe Handwerklichkeit bei der Verarbeitung vor dem Gast

Ausgerechnet Ludwigsburg! Hier, in der 90 000-Seelen-City nördlich von Stuttgart, soll das deutsche Silicon Valley sein? In der Schwieberdinger Straße/Ecke Rheinlandstraße wird man fündig. *urbanharbor* heißt das Areal, auf dem Max Maier die digitalisierte, produktive Stadt von morgen inszeniert. Hier gibt er einen Vorgeschmack darauf, wie wir in Zukunft arbeiten, kommunizieren, essen und leben. Max Maier steuert in der Gastronomiebranche so bekannte Firmen wie Logistikspezialist Rieber und Eisfink (Kühltechnik). *urbanharbor* ist der Flagship-Space für seine Zukunftsvision. Einst war hier ein florierendes Industriegebiet für produzierendes Gewerbe, doch weil die logistische Versorgung nicht stimmte (keine Binnenschiffahrt, keine Eisenbahnschienen) verlagerten die ansässigen Firmen ihre Standorte. Max Maier erkannte bereits in den 1980er Jahren das Potenzial des aussterbenden Areals und erwarb die Industriebrachen. In



„Das speisewerk ist ein Ort der Begegnung, an dem Esskultur gelebt wird.“

Max Maier, Entrepreneur, Rieber-Chef und Erfinder von *urbanharbor*

den letzten Jahrzehnten ging es vorrangig darum, die alten Industrieareale in modernen Arbeitsraum zu transformieren, um große Firmen an den Standort zu locken. Inzwischen ist es geschafft: Kreative und zukunftsorientierte Unternehmen wie Porsche Design, Porsche Digital oder Bosch Start-up sind jetzt hier ansässig. „Unser Fokus bei der Auswahl der Mieter liegt darauf, dass alle ein gemeinsames Ziel verfolgen, sprich die Digitalisierung und Wertschöpfung der Zukunft“, sagt Mario Stockhausen, Chief Creative Officer von *maxmaier urbandevelopment*. „So kommt ein Stück Silicon Valley nach Ludwigsburg.“ Zumal auf der Galerie von *urbanharbor* z.B.

Start-ups ihr Containerbüro mieten können. Und in weiterer Zukunft Wohnungen auf dem Dach geplant sind, um die produktive Stadt der Zukunft perfekt zu machen.

Damit ein starker Austausch zwischen den ansässigen Unternehmen stattfindet, wurde in *urbanharbor* ein Ort für offene Kommunikation notwendig. „Ludwigsburg ist nicht der Nabel der Welt“, sagt Mario Stockhausen. „Die Firmen müssen sich für Mitarbeiter attraktiv machen. Silicon Valley hat es vorgemacht: Wohnzimmeratmosphäre, flache Hierarchien, Achterbahn im Büro – das ist typisch amerikanisch. Doch genauso attraktiv ist für Mitarbeiter eine hochwertige Verpflegung. Und die bietet nun das *speisewerk* mit Kantine, Cafeteria und Backshop in *urbanharbor*.“

Silicon Valley-like wurde auch *°CHECK* entwickelt, das Digitalisierungs- und Organisationssystem für Temperatur, Hygiene, Prozesse, das in *urbanharbor* eine wichtige Rolle spielt. „Wir wussten, wir müs-

sen digitalisieren. Am Anfang gab es keinen Wissensplan, keine Konzeption – es wurde probiert, verworfen, nochmals probiert“, berichtet Mario Stockhausen über die Entstehung. „Wir wussten: Die DNA liegt in der Mobilität des Thermoports und der Entkopplungsprozesse sowie Energie als weiterem treibenden Thema. Bald war klar, wie wir mit *°CHECK* Nutzen schaffen: Indem wir eine große Pain der Branche lösen, die HACCP-Dokumentation. So geben wir dem Koch wieder mehr Zeit zum Kochen.“

Im *speisewerk* in *urbanharbor* ist *°CHECK* unverzichtbar zur Qualitätssicherung der Prozesse. Das *speisewerk* ist der Ort, wo Kreative, Denker und Tüftler zu Mittag essen, eine Pause einlegen oder unkonventionelle Meetings abhalten. Es gibt in der Warmverpflegung täglich sechs Gerichte zur Auswahl und viele attraktive Angebote zur Zwischenverpflegung. Max Maier versteht das *speisewerk* als „eine Begegnungsstätte, ein



„Mit Andreas Müller haben wir den Gastronom gefunden, der unsere Vision umsetzt.“

Mario Stockhausen, CCO, maxmaier urbandevelopment

Raum für Veränderung, ein Ort, an dem Esskultur gelebt wird.“ Denn: „Das Statussymbol der neuen Generation ist nicht mehr das Auto – es ist das Essen.“

„Bewusst, regional, nachhaltig“ lautet das kulinarische Motto im *speisewerk*. Gastronom Andreas Müller (Bönnigheim) transferiert mit seinem Team die Philosophie von Max Maier in die Praxis und setzt dabei komplett auf die Digitalisierung. Das bedeutet: Alle Küchengeräte werden digitalisiert und sämtliche Abläufe miteinander vernetzt; d.h. Hygiene, Temperatur, Ausgabe und Lagerhaltung können so lückenlos überwacht werden. „Die Zukunft ist nicht morgen, die Zukunft ist schon

jetzt“, sagt Max Maier. Dennoch steht er erst am Anfang der Umsetzung seiner Vision. Was ihn antreibt, ist die lückenlose Wertschöpfungskette der Ernährung in höchstmöglicher Qualität vom Acker über die Großküche bis auf den Teller im privaten Heim. Idealerweise

sollen die Gäste bald auch ihr Abendessen für zu Hause im *speisewerk* beziehen können. Damit will Max Maier zudem die Verschwendung von Lebensmitteln und Verpackungsmüll vermeiden.

Seine Firma Rieber liefert die Mehrweg-(Transport)Behälter, mit der die Speisen aufbewahrt, transportiert und ohne Qualitätsverlust auf der richtigen Temperatur gehalten bzw. regeneriert werden. Außerdem verfügt er mit *°CHECK* über die Software zur lückenlosen Qualitätssicherung. Via QR-Code können alle Prozesse rund um die Lagerung, Vorbereitung, Zubereitung, Transport und die Ausgabe von Speisen transparent, sicher und rückverfolgbar ge-



Das speisewerk in urbanharbor ist nicht zuletzt eine erstklassige Event-Location mit ganz besonderer Atmosphäre. Auch in diesem Bereich hat Rieber °CHECK seinen Einsatz für die Digitalisierung der Prozesse im Hintergrund

macht werden. Das internetbasierte System zeigt dem Gastronom in Echtzeit, welche Speisen sich wo mit welchen Temperaturen befinden. Damit lässt sich auch Cook & Chill umsetzen. Für die Digitalisierung und Speicherung der Daten arbeitet Rieber mit der Telekom zusammen.

Bis die Vision der totalen Transparenz vom Acker über die Großküche bis zum Teller im privaten Heim perfekt umgesetzt ist, wird es noch dauern. Wie lange ist offen. Es gebe nichts Schwierigeres, als die Software für die lückenlose Dokumentation der Ernährungskette vom Acker bis auf den Teller zu schreiben, betont Max Maier. Er glaubt jedoch fest, dass in vier bis fünf Jahren alle Prozesse umgesetzt sind, weil der Nutzen für die Anwender so groß ist und es deshalb genug Treiber gebe.

Andreas Müller, Catering-Partner im speisewerk, war einer der ersten Anwender von Rieber °CHECK und treibt nun in urbanharbor die Entwicklung des Systems aktiv mit voran. Er bedient mit seinem Unternehmen eine gastronomische Bandbreite vom Hotel-Restaurant und Café über die Kita- und Schulverpflegung bis hin zu Veranstaltungen und Caterings. „Für die Weiterentwicklung von °CHECK ist es wichtig, jemanden zu haben, der die Software umfassend und vielseitig anwendet und von Koch zu Koch sprechen kann“, sagt Mario Stockhausen. Wichtig ist auch, dass die Chemie zwischen ihm und Max Maier stimmt, denn Andreas Müller muss den Transfer von der Theorie zur Praxis herstellen.

Für den Gast im speisewerk ist die Digitalisierung der Verpflegungsprozesse

nicht sichtbar. Es müsse ihn auch nicht interessieren, ist Andreas Müller überzeugt. Mit seinem 18-köpfigen Team realisiert er von 8.30 bis 17 Uhr ein Snackangebot, das auch Außer Haus geliefert wird, sogar an Dritte. Zum Mittagessen von 11.30 bis 14 Uhr gibt es an zwei Frontcooking-Stationen täglich wechselnde Gerichte wie Burger, Wok-Gerichte oder zweierlei Pizza aus dem Holzofen, klassisch und veggie-vegan. Dazu kommen das urbanharbor daily special und das urbanharbor daily veggie. Im Angebot zudem: unverzichtbare Standards wie Schnitzel, Spätzle und Maultaschen. „Wir kochen, was den Gästen schmeckt“, so Andreas Müller.

Das Essen im speisewerk wird aus frischen Produkten frisch zubereitet. Dabei kommen möglichst viele regionale Lieferanten zum Zug. Täglich zählt man aktuell 500 bis 550 Gäste, bis Ende des Jahres sollen es etwa 900 sein, weil weitere Firmenansiedlungen anstehen. In der Produktionsküche des speisewerk entstehen auch täglich 2 000 Kindergarten- und Schulessen. Ein weiteres Standbein von Andreas Müller ist das Event-Catering. Die Produktionsküche im Keller ist großzügig geplant und hat noch viel Luft nach oben. „Wir haben acht Kühlräume und einen Tiefkühlraum. Für Außer-Haus produzieren wir zu 95 Prozent Cook & Chill.“

Max Maier wünscht sich, dass das Konzept speisewerk kopiert wird. „Wenn es hier etabliert ist, unterstützen wir gern andernorts bei der Umsetzung“, sagt dazu Mario Stockhausen. „Aber wir machen kein Franchise-Konzept draus.“ Sabine Romeis!

## Das sagt der Caterer★

**\*Andreas Müller**, Gastronom und Caterer aus Bönningheim, setzt die gastronomischen Vorstellungen von Max Maier in urbanharbor um und arbeitet an der Entwicklung der voll-digitalisieren Küche mit

**chefs!:** Was bedeutet das Projekt urbanharbor für Sie?

**Müller:** Eine sehr attraktive Möglichkeit, in den nächsten Jahren auszuloten, was sich in der Zukunft im Bereich Verpflegung halböffentlicher Bereiche, aber auch in der Verpflegung der privaten Endkunden bewegt.

**chefs!:** Wieviel von Ihnen steckt in diesem Projekt?

**Müller:** Es geht hier nicht um Selbstverwirklichung, sondern die Umsetzung einer Zukunftsphilosophie mit Vielfachnutzen für unseren Berufsstand und unser Geschäft. Die Idee kommt von Max Maier; aber die Umsetzung ist auch nicht ohne. Es ist ein hohes Maß an Arbeit, Denksport und Lernen erforderlich, um aus den Ideen das große Gesamte zu generieren. Das ist nicht immer einfach zu vermitteln, denn wir haben in unserer Branche mit Praktikern zu tun, die einen Mehrwert suchen. Dazu kommt: In unserer Branche ist die Digitalisierung noch nicht so weit fortgeschritten. Wir sind quasi noch auf einem frischen Feld und es bedarf viel Praxis, um hier etwas großes Ganzes zum Wachsen zu bringen.

**chefs!:** Wenn man das speisewerk betritt, hat man gar nicht den Eindruck, in der ersten digitalen Vorzeigeküche zu stehen, sondern „nur“ in einer modernen Betriebsverpflegung.

**Müller:** Das ist gewollt. Ob die Maultasche analog oder digital produziert wurde, muss den Gast nicht interessieren. Sie muss einfach nur schmecken und hygienisch sicher produziert sein. Dabei hilft uns die Digitalisierung im Hintergrund.



„Der Endkunde soll via QR-Code lückenlos nachvollziehen können, wo sein Essen herkommt“

Andreas Müller, Gastronom und Caterer aus Bönningheim

**chefs!:** Maultaschen, Spätzle, Schnitzel – wie modern ist Ihr kulinarisches Angebot hier?

**Müller:** Wir haben möglichst viele regionale Lieferanten, und es ist in der Umsetzung so, dass der Gast ein Angebot erhält, das ihn erfreut und attraktiver ist als generell. Doch es soll ihn auch nicht überfordern. Mit komplexen Prozessen hat er an seinem Arbeitsplatz genug zu tun.

**chefs!:** Mal übersetzt: Was bedeutet digitale Küche?

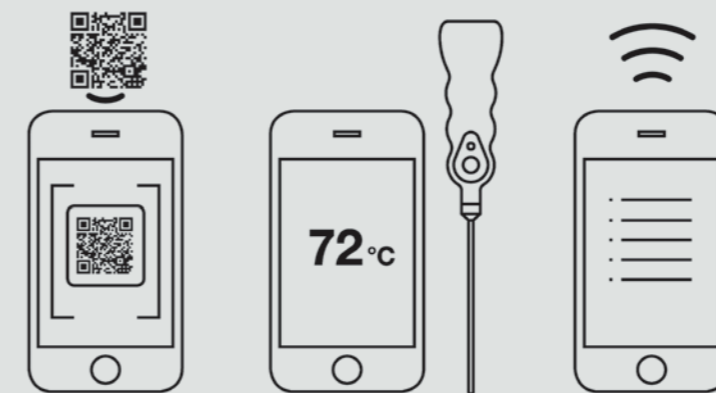
**Müller:** Beispiel Transport. Mit °CHECK haben wir die Temperaturerfassung der Thermoporte digitalisiert. Über die Cloud sehen wir die Temperaturwerte alle zehn Minuten. Es gibt keinen Anlass mehr für zeitaufwändige Diskussionen, ob die Temperatur bei Warenanlieferung in Ordnung war oder nicht – es ist automatisiert. Auch in

den Kühlräumen werden alle Temperaturentwicklungen erfasst und es gibt Warnung, wenn etwas nicht stimmt. Das gleiche gilt für die Hygiene. Morgens wird dokumentiert, was wann und wie gereinigt und desinfiziert wurde.

**chefs!:** Und wie geht es weiter?

**Müller:** Im nächsten Schritt wollen wir Erzeugerdaten erfassen, denn der Endkunde soll via QR-Code lückenlos nachvollziehen können, wo sein Essen herkommt, wie es verarbeitet wurde, was drin ist und wie er To-go-Essen zubereiten bzw. behandeln muss. Große Lieferanten erlauben uns natürlich schon, ihre Produktdaten in unser System einzuspielen. Doch das widerspricht unserer Philosophie. Wir wollen kleine Erzeuger fördern. Sonst kochen irgendwann fünf Global Player das Süppchen untereinander aus.

## Das SMS-Prinzip von °CHECK



**1. SCANNEN**  
Das Smartphone scannt den jeweiligen QR-Code zur eindeutigen Identifikation des Ortes bzw. der Station.

**2. MESSEN**  
Die Blue-Therm-Probe (Kerntemperaturfühler) misst die Temperatur und gibt die Information an das Smartphone weiter.

**3. SENDEN**  
Das Smartphone sendet die erfassten Informationen an die Datenbank.

## Vom Acker bis auf den Teller

Die Vision von Rieber °CHECK

**IDENTIFIKATION**  
Über den QR-Code wird jedem Lebensmittel ein sog. intelligentes Logbuch zugewiesen. Informationen über Herkunft, Transportwege, Nährstoffe, Inhaltsstoffe, Verarbeitung bis hin zum Verzehr werden protokolliert und digitalisiert.



**ORGANISATION**  
Das Rieber Mehrwegsystem GN 360 organisiert mit Hilfe des QR-Codes den logistischen Kreislauf. Sämtliche Temperaturbereiche werden mittels Sensoren automatisch erfasst - und zwar sowohl stationär als auch mobil.



**TRACKING**  
°CHECK erfasst nicht nur alle Daten und Prozesse die zur Organisation, Transport, Hygiene und Temperatur gemäß HACCP benötigt werden, sondern optimiert den gesamten Betriebsablauf.



Hersteller Landwirt Mühlfhof	Tracking 25.08.16   07:30:22
Art Fingermöhre	48.942127, 9.247576 Temp. 6°C
Organisation ERNT: 25.08.2016   14:15:37	25.08.16   08:08:17
LAGERUNG: 25.08.16   16:32:00   6°C	48.890726, 9.170225
GEBINDE: GN 2/3   200mm	Temp. 5,5°C
VERPFLICHTUNG: 3F.207	.....
Transport 26.08.16   06:45:21   DHL	
26.08.16   08:57:49   KÜCHE ADLER AM SCHLOSS	