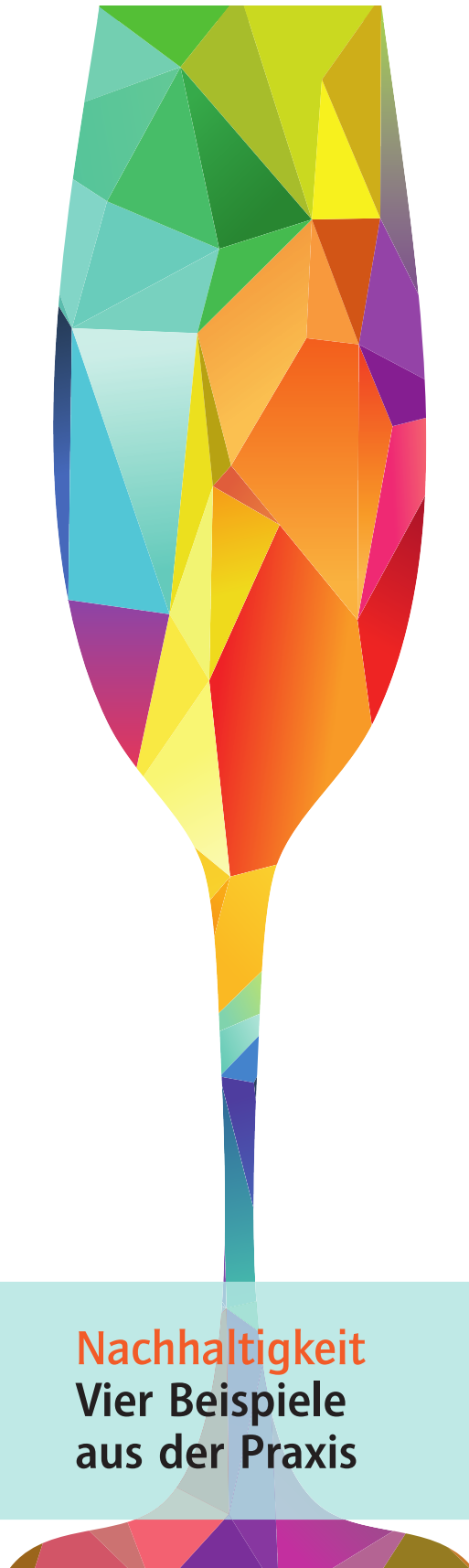


Die Wirtschaftsfachzeitschrift für professionelle Gemeinschaftsgastronomie D 7682 E

gv-praxis

BUSINESS · CARE · EDUCATION

1/2017



www.cafe-future.net www.gv-praxis.de

Business
Wago: Qualität
bis ins Detail

Nachhaltigkeit
Vier Beispiele
aus der Praxis

Umfrage
Ausblick 2017:
Was kommt?



Think digital

Wie die Arbeitsplätze 4.0 samt korrespondierender Gastronomie und Küche aussehen könnten, zeigt das Beispiel der modernisierten Fabrikhalle Urban Harbor. In Europas erster digitaler Küche werden aktuell pro Tag 2.600 Essen produziert.

Um zu verstehen, was in der Ludwigsburger Weststadt entstanden ist: Der Name Urban Harbor steht für ein flexibles Immobilienkonzept, das auf der Idee von voll ausgestatteten, anmietbaren Containern innerhalb der riesigen Halle basiert. Die Monatsmiete kostet ab 12 qm nur 599 Euro und bietet sich als Büro, Praxis oder für Start-Up-Gründer an. Damit schafft der Investor, Max Maier, gleichzeitig eine Nachfrage für das öffentlich zugängliche Restaurant. „Die Mieter – wir haben eine Warteliste – nutzen eine topmoderne Infrastruktur von Parkplätzen und Telekommunikationsmitteln bis zur Kaffeebar und Restaurant.“ Der Gastraum ist mit 1.800 Quadratmetern nicht nur für die Mitarbeiter umliegender Firmen wie Porsche Design oder Bosch ausgelegt, sondern dient auch als

hochkarätige Eventfläche wie zuletzt für die Präsentation des neuen Porsche Panamera. Betreiber der Gastronomie mit dem Namen Speisewerk ist der Cateringunternehmer Andreas Müller, der die moderne Küche (Invest 7,5 Mio. Euro; 1.200 qm Fläche samt Lager) im Untergeschoss für sei-

Lückenlose Kontrolle des Food-flow.

ne verschiedenen Unternehmensaktivitäten nutzt. Aktuell gehen 600 bis 800 Essen an die Tagesgäste im Urban Harbor, rund 2.000 Essen werden aus der Cook-Chill-Küche an Ludwigsburger Schulen ausgeliefert. Gleichzeitig nutzt Müller das Konzept für sein erfolgreiches Eventcatering. Im Schichtbetrieb könnte die Cook-

Chill-Küche einmal bis zu 10.000 Essen verkraften. Aktuell arbeiten 35 Mitarbeiter im Catering. Besonderheit des Konzepts: Es basiert auf Digitalisierung und Vernetzung sämtlicher Küchengeräte. Alle Abläufe können hinsichtlich Einhaltung der Hygiene, Temperatur, Ausgabezeiten und Lagerhaltung lückenlos überwacht und gemäß HACCP dokumentiert werden. Müller: „Via QR-Code ermöglichen wir die Identifizierung und Organisation unseres Food-flows. Unsere HACCP-Daten werden digital in Echtzeit dokumentiert und können jederzeit abgerufen werden.“ Max Maier ist zuversichtlich: „Mit unserem neuen Flaggschiff schaffen wir in außergewöhnlichem Ambiente die Lösung für Verpflegung 4.0!“ Ausführlicher Bericht folgt in der nächsten Ausgabe. *Smi*