

Die Wirtschaftsfachzeitschrift für professionelle Gemeinschaftsgastronomie D 7682 E

gv-praxis

BUSINESS · CARE · EDUCATION

3/2017

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



SPECIAL
ZUKUNFT
IS(S)T
GUT

Kopf des Monats
Kolja Kleeberg
kocht bei Eurest

Digital
App-Boom um
den Mittagsgast

Interview
Mensakritiker
Jürgen Dollase



Gelebte Vision

Unser Schauplatz für Trendwatching heißt Urban Harbor in Ludwigsburg. Der Industriepark bietet Einblicke, wie wir in Zukunft arbeiten, vernetzt kochen und kommunizieren. Das Küchenkonzept verfolgt das visionäre Ziel maximaler Transparenz – vom Anbau bis zum Teller.

In der Ludwigsburger Weststadt fand eine spannende Revitalisierung eines Industrieareals statt. Der Unternehmer Max Maier (Rieber/Eisfink) hat die Ludwigsburger Industriebrache in der Weststadt schon in den 80er Jahren entdeckt, mehrere Fabrikeinheiten erworben und sie zu einem modernen Werkzentrum entwickelt. Allein hier sind nach eigenen Angaben über 25 Unternehmen mit mehr als 2.000 Mitarbeitern ansässig geworden.

Die neuerliche Transformation einer alten Maschinenhalle in einen moder-

nen, zukunftssicheren Kommunikations- und Erlebnis-Standort zeigt die kühne Vision Max Maiers. „Wir schaffen Raum für Veränderung“, lautet ein Credo des passionierten Quer-

Idee einer neuen Wertschöpfungskette.

denkers und streitbaren Entrepreneurs. Trotz strikt schwarzer Kleiderordnung gilt er als bunter Querdenker, dem nicht jeder spontan folgen kann oder will. Er spricht von einer

neuen parallelen Wertschöpfungskette vom Acker über die Großküchen und eine intelligente Distribution direkt zum Konsumenten. Denn das fertige Essen könne auf diesem Wege in besserer Qualität und auch günstiger bis in jeden Winkel geliefert werden. Maiers Visionen gewinnen mit dem im Herbst 2016 eröffneten Urban Harbor und seiner „Flagship Kitchen“ an sichtbarer Überzeugungskraft. Mit Porsche und Bosch haben sich inzwischen kreative Weltfirmen angesiedelt, die hier auf dem Areal ihre digitalen Zukunftsideen vorantrei-



Moderne Ausgabetechnik im Sichtbereich der Gäste.



Vordenker Max Maier: „Höchste Zeit, digital zu handeln.“

ben. Allein die 500 Ingenieure von Porsche Digital erfinden das Auto der Zukunft neu – Stichwort Smart Mobility. Als kommunikatives Umfeld dient ein moderner Campus mit historischem Industrieflair, der zum Paradies für Nerds avanciert. Alle ansässigen Unternehmen nutzen die moderne Infrastruktur von Parkplätzen und Telekommunikationsmitteln bis

zur Kaffeebar und dem Restaurant ‚Speisewerk‘. Kein Zufall, wie Mario Stockhausen, Chief Creative Officer bei Max Maier Urban Development, versichert. „Wer hier arbeitet, beschäftigt sich mit der Digitalisierung und Wertschöpfung der Zukunft.“ Und wünscht sich eine attraktive Umgebung. Die Dynamik des Standorts: Ende 2017 könnten 7.000 Menschen

Urban Harbor – Speisewerk

Standort	Ludwigsburg
Investor/Betreiber	MM Immobilien GmbH & Co.KG
Eröffnung	10/2016
Caterer Speisewerk	Andreas Müller eK, Bönningheim
öffentl. Gastr.	8.30 - 17.00 Uhr
Gäste	500 (Ziel 900)
Durchschnitts-Bon	6,50 Euro
Flächen	UG: Flagship Kitchen 270 m², EG: Gastr. 430 m², Produktion 70 m²
Auswahl	6 Gerichte, Salatbar, Snacks
Besonderheit	Erste digitale Großküche
wichtige Ausstatter	Rieber, Frima, Rational, WMF

Schamel
MEERRETTICH-FEINKOST SEIT 1846

MEERRETTICH MIT RASPELN

RASPELSTIX
MEERRETTICH MIT RASPELN
WÜRZIG-SCHARF

Der Wurzelpower Extrakick

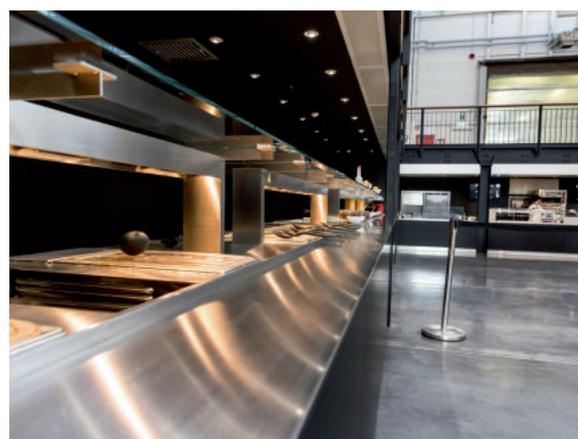
Familie Schamels RASPELSTIX® ist die neue feine Meerrettich-Spezialität mit der natürlichen Kraft und Wirkung frisch geraspelter Meerrettichwurzeln!
Schmeckt wie hausgemacht!

zu Wurst zu Fleisch zu Fisch

www.schamel.de



Die Rieber-Theken - 52 Meter lang - mit modernster Technik.



Multifunktionaler Raum im außergewöhnlichen Ambiente. Auf einer Fläche von 700 m² ist Event Catering für bis zu 900 Personen bestens möglich.

hier arbeiten. Dann kämen bis zu 900 Gäste täglich ins öffentliche Betriebsrestaurant, das als kommunikatives Bindeglied für den Austausch zwischen all den Companies fungiert. Für

Raum für Begegnungen und Esskultur.

Max Maier ein „Raum für Begegnungen mit gelebter Esskultur“. Die Küche steht unter der Regie von Cateringunternehmer Andreas Müller

und setzt auf die Formel „bewusst, regional, nachhaltig“. Die Rahmendaten: 500 qm Fläche für Gastronomie und Events inkl. 70 qm Produktion für Front Cooking und Finishing, ausgelegt für täglich 600 bis 800 Gäste. Die Architektur mit grau bemalten (anmietbaren) Containern, Tischen aus Bambusholz und lichthohen Decken ist eindrucksvoll. Das Gastrokonzept von Müller ist ganztagsfähig und auf Zusatzumsätze ausgerichtet:

● **Network & Lunch:** Mittagsangebot von 11.30 bis 14.00 Uhr mit einer ab-

wechslungsreichen Auswahl an heimischen und internationalen Gerichten;

● **Relax & Chill:** Bistrobereich von 8.30 bis 17.00 Uhr geöffnet mit Kaffeespezialitäten und Snacks wie z. B. hausgemachte Bagels, Quiches, Tartes und Macarons, alles auch „to-go“;

● **Events & Messe:** Das außergewöhnliche Ambiente ermöglicht Event Catering (Businessmeeting, Stehempfang, Firmenevent, Hausmesse) für bis zu 900 Personen. Hier fand schon die Präsentation des neuen Porsche Panamera statt.

Das Tagesangebot (Nachfrageverteilung: 70 % Tagesgerichte/30 % Front Cooking) umfasst neben regionalen Spezialitäten auch Laktose- und glutenfreie Gerichte sowie vegane Angebote. Insgesamt stehen sechs Offerten zur Wahl, darunter Wok-Gerichte und Pizza aus dem Holzofen. Der durchschnittliche Bonwert liegt bei 6,50 Euro. Müller: „Wir kochen, was unseren Gästen schmeckt.“

Für Branchenexperten sehenswert: Die „Flagship Kitchen“ im Untergeschoss mit einer Produktionsfläche



Eine eigene Patisserie sorgt für Top-Qualität und höchste Frische.

Caterline®



DIE NEUE MARKE AUS GUTEM HAUSE

Tiefkühlprodukte der bewährten
Marken Knorr und Carte d'Or nun
unter Caterline im Angebot



von 270 qm, davon 140 qm Kühlfläche. Das Merkmal dieser Cook & Chill-Küche ist die digitale Vernetzung aller Küchengeräte und damit die lückenlose Überwachung sämtlicher Prozesse. Treiber der Grundidee ist Max Maier: „Überall, wo zwischen Produktion und Verzehr von Lebensmitteln zeitliche und räumliche Distanzen sind, kommen wir ins Spiel. Wir bewältigen die Entkopplung mit Hightech und kontrollieren die Qualität durch unser Check-System.“ Maier proklamiert hierfür die Technologieführerschaft. Neben den passenden Mehrwegtransportbehältern verfüge er über die Software zur lückenlosen Qualitätssicherung. Via QR-Code können alle Prozesse des Food-flows (Lagerung, Vorbereitung, Zubereitung, Transport und Ausgabe) rückverfolgbar gemacht werden. Das System ist internetbasiert. Alle Abläufe können hinsichtlich Einhaltung der Hygiene, Temperatur, Ausgabezeiten und La-

Flagship Kitchen zeigt die Richtung auf.

gerhaltung lückenlos überwacht und gemäß HACCP protokolliert werden. Müller: „Unsere HACCP-Daten werden digital in Echtzeit dokumentiert und können jederzeit abgerufen werden. Über die Cloud sehen wir zum Beispiel die Temperaturwerte der Thermoporte alle zehn Mi-

nuten.“ Aktuell produziert der Vollblut-Gastronom und Caterer 500 Essen für die Tagesgäste im Urban Harbor, rund 2.000 Essen werden aus der Cook & Chill-Küche an Lud-

wigsburger Schulen ausgeliefert. Gleichzeitig nutzt Müller das Konzept für sein höchst erfolgreiches Eventcatering. Im Schichtbetrieb könnte die Küche bis zu 10.000 Essen verkraften.

Rund 2.000 Essen für Schulen.

In der nächsten Phase ist geplant, die Erzeugerdaten zu erfassen, um dem Gast lückenlos aufzeigen zu können, wo sein Essen herkommt. Max Maier ist zuversichtlich: „Wir möchten zum Nutzenführer werden, denn wir verkaufen Konzepte.“ Und er erhofft sich in Zusammenarbeit mit Experten neue Modelle. „Wir brauchen Kooperationen und müssen Industriestandards schaffen.“ Ein wichtiger Partner sei die Deutsche Telekom. Seine Vision der totalen Transparenz, also der lückenlosen Dokumentation der Ernährungskette, hält er in vier bis fünf Jahren für realisierbar. „Die Zukunft ist nicht morgen, die Zukunft ist jetzt.“

Smi



©Stockphoto/caterline

in Kooperation mit



HÖCHSTER ANSPRUCH.
FEINSTER GESCHMACK.

www.caterline.at