

## **urbanharbor.**

Die Küche als Herzstück einer  
State-of-the-Art Food Production.



# Das Küchen Konzept

Max Maier, der Inhaber der Max Maier Group, steht für herausragende Qualität in Design, Funktionalität und Esskultur was er in allen seinen Unternehmungen beweist. „Die Küche schafft vor allem eine Umgebung für den Akt des Kochens und Essens. Dies ist ein gesellschaftlicher Akt, der natürlich auch abhängig ist von den Menschen, ihrer Lebensstile, ihrer Einstellung, ihrem Geschmack oder ihrem sozialen Status“, erklärt Max Maier.

Maiers neuester Coup ist die Verwandlung einer alten Maschinenhalle in einen exklusiven wie modernen Ort für Menschen, die hier ihre Mittagspause genießen wollen. urbanharbor, so der Name des Business-Centers, steht für Europas erste digitale Küche. Gastronomie 4.0 ist hier das Schlagwort. Das steht für eine vollständige Qualitätskontrolle des Lebensmittelflusses, von der Lieferung der Rohwaren bis hin zur Bedienungstheke. Die Zukunft im urbanharbor: Eine Qualitätskontrolle vom Acker bis zum Teller.

Schon heute sind alle Küchengeräte vollständig digitalisiert und mit der CHECK CLOUD vernetzt. Prozesse werden ständig bezüglich Hygiene, Temperatur, Betriebszeit und Lagerung überwacht. Daten werden gemäß HACCP-Standards dokumentiert. Dafür ist CHECK HACCP verantwortlich, ein digitales System der CHECK Services. Dieses wurde gemeinschaftlich mit der T-Systems entwickelt. Hosting und Betrieb der Plattform CHECK CLOUD liegt bei der deutschen Telekom unter Berücksichtigung von IT-Sicherheit und den deutschen Datenschutzgesetzen.

Das Projekt wurde unter anderem mit ConnectedCooking, der Vernetzungslösung von RATIONAL umgesetzt, damit spielt ConnectedCooking auch eine zentrale Rolle im Küchenablauf und bietet den entscheidenden Komfort in der Datenerfassung, -speicherung und -analyse. Das bedeutet z.B., alle Produktions- und HACCP-Daten können vom Büro aus mittels der RATIONAL Analysefunktion ausgewertet werden.



**Industrie**  
Restaurant/Catering

**Kerngeschäft**  
> Tägliche wechselnde Mittagessen  
> Schulverpflegung  
> Event-Catering

**Standort**  
Ludwigsburg  
Deutschland



# Die Speiseproduktion

## Cook & Serve

Ca. 20% der produzierten Speisen werden im Restaurant ausgegeben. Bis zu 1.000 Gäste täglich, plus regelmäßige Veranstaltungen werden dabei bewirtet.

## Cook&Chill

Ungefähr 80% der Produktion (ca. 3.500 Mahlzeiten) werden an 50 Schulen und Kindergärten geliefert, die sich in einem Umkreis von ungefähr 50 km befinden.

Um eine hervorragende Speisenqualität zu gewährleisten, wird das Schulcatering im Cook-&-Chill-Verfahren hergestellt. Dazu werden ca. 75% der Speisen in VarioCookingCenter® und SelfCookingCenter® in der zentralen Küche vorgegart. Anschließend werden die Speisen portioniert, auf 3 °C gekühlt und in im Rieber thermoport®-System an die Schulen und Kindergärten ausgeliefert. Vor Ort regeneriert das Küchenpersonal die Speisen im RATIONAL Combi-Dämpfer.

Die Better Taste GmbH als Betreiber von urbanharbor richtet sich nach den „DGE-Qualität“-Standards für Schulspeisungen. Dies ist eine deutschlandweite Initiative zur Förderung einer gesunden Ernährung und körperlicher Aktivität, was folglich zu einer Verbesserung der Lebensqualität führt.

## Die Herausforderung

- > Management von High-Level Veranstaltungen mit bis zu bis 1.000 Gäste zusätzlich zum Tagesgeschäft (Restaurant – 1.000 Gäste und Schul-Catering – 3.500 Essen)
- > Digitalisierung der Küche

## Die Lösung

- > VarioCookingCenter®  
2 × 112+, 2 × 211+, 2 × 311+
- > SelfCookingCenter®  
1 × 61 (Backen),  
2 × 101, 2 × 201,
- > ConnectedCooking

## Kundennutzen

- > Alle Prozesse werden kontinuierlich zentral überwacht. Dies bedeutet eine signifikante Zeitersparnis.
- > Beeindruckende Lebensmittelqualität für 50 Schulen und Kindergärten
- > Veranstaltungen und Business Lunch können parallel gemanagt werden. Bis zu 10.000 Mahlzeiten pro Tag sind denkbar.



Die perfekte Kombination:  
Das VarioCookingCenter®  
– Ihre multifunktionale  
Unterstützung in der Küche  
und das SelfCookingCenter® als  
zuverlässiger Assistent



**RATIONAL AG**

Siegfried-Meister-Straße 1  
86899 Landsberg am Lech  
Germany

Tel. +49 8191 327-0

[info@rational-online.com](mailto:info@rational-online.com)  
[rational-online.com](http://rational-online.com)