

Die Wirtschaftsfachzeitschrift für professionelle Gemeinschaftsverpflegung

D 7682 E

gv-praxis

Business · Care · Education 12/2011

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

Marktforschung
Ausbildung &
Prognose 2012

Marketing
1. Online Küche
Deutschlands

Education
Bärenstarker
Trendsetter



Die gläserne Küche

Für Kinder gesund und lecker kochen, ist an sich schon eine große Herausforderung. Lehmanns Gastronomie Service geht noch einen Schritt weiter. Als erster Caterer bundesweit lässt er sich live in die Töpfe schauen. Deutschlands erste Online-Küche und ihre Geschichte.

„Ich mache es nebenbei.“ – Diesen Satz kann Günther Lehmann von Kollegen nicht mehr hören. „Schulverpflegung kann man nicht nebenbei machen“, davon ist Günther Lehmann, Senior-Geschäftsführer des Bonner Cateringunternehmens Lehmanns Gastronomie Service über-

zeugt. Gemeinsam mit seinem Sohn Stefan Lehmann lenkt er den jungen Familienbetrieb. „Als wir uns 2005 selbstständig gemacht haben, war die Schulverpflegung für uns Neuland.“ Heute produziert der regionale Caterer täglich bis zu 4.500 Essen für 35 Schulen und 25 Kitas in und um Bonn. Credo: frisch, regional, nachhaltig und gesund. Auf dem Speiseplan stehen täglich drei Menüs, davon ein vegetarisches. Entsprechend der

Kompromisse geben. „Küchenführungen für Schüler, Lehrer und Eltern sind schön und gut, aber die Zahl ist letztendlich begrenzt“, weiß Lehmann. Ein Lebensmittelkontrolleur gab schließlich den letzten Anstoß für eine einzigartige Idee: die erste Online-Großküche der Republik. Die Küche sei so sauber, so der Kontrolleur, das müsse man jedem zeigen. Die Idee schwirrte Günther und Stefan Lehmann allerdings schon länger im Kopf herum und entstand beim Besuch eines Restaurants, bei dem die Gäste vom Tisch aus in die Küche schauen konnten. Aus der Idee ist mittlerweile Wirklichkeit geworden. Seit Mitte Mai präsentiert Lehmanns Gastronomie Service eine Live-Kochshow der ganz anderen Art. Auf dem Programm steht nicht die Zubereitung eines exquisiten Gala-Dinners à la Alfons Schuhbeck oder Sarah Wiener. Vielmehr sieht man Köche in großen Kochkesseln rühren oder etwas Frisches anbraten. „Über die Live-Webcam kann uns jetzt jeder in

„Wir wollen zeigen, dass Kochen ein Handwerk ist.“

Stefan Lehmann

Philosophie kommen Gemüse und Obst überwiegend aus der Region. „Es ist ein gutes Gefühl, wenn man weiß, woher die Produkte stammen“, sagt der 54-Jährige. Für den gelernten Koch und langjährigen Küchenleiter einer sozialen Einrichtung ist Transparenz in der Speisenproduktion das A und O. Doch nicht nur bei den Produkten ist Transparenz gefragt, auch bei der Hygiene darf es keine



Die Mitarbeiter haben ihren Spaß als kleine TV-Köche.

Lehmanns Online-Küche

Start	16.05.2011
Online	8.00 – 14.00 Uhr
Invest	15.000,- € (Hard- & Software)
Live-Küche	www.online-grosskueche.de
Homepage	www.lehmanns-gastronomie.de
Geschäftsführer	Günther und Stefan Lehmann
Mitarbeiter	120, davon 20 in der Küche
Anzahl Essen	4.500 für Kitas und Schulen
Produktionssystem	Frischküche und Cook & Chill
Preis	Ab 3,- € je nach Kunde

Ideenreich: (v.l.)
Günther und Stefan
Lehmann.

die Töpfe schauen“, sagt Stefan Lehmann. Und zwar montags bis freitags von 8.00 bis 14.00 Uhr. Der Clou: Neben dem Videostream sieht der Betrachter auf einer Speisekarte die Gerichte bzw. Komponenten, die gerade live gekocht oder vorbereitet werden. Da die 20-köpfige Küchencrew die Speisen in einer Kombination aus Frisküche und Cook & Chill zubereitet, sieht der Besucher zudem, was im Cook & Chill-Verfahren bereits am Vortag produziert wurde. „Frisch machen wir grundsätzlich Kartoffelpüree oder auch Ge-

„Die Resonanz ist super.“

Günther Lehmann

müse“, erläutert der Junior-Chef. Im Prinzip könnte man auch alles im Cook & Chill-Verfahren produzieren, aber man hat sich aus Qualitätsgründen bewusst dagegen entschieden. „Zudem wollen wir unseren Besuchern auf der Homepage zeigen, dass Kochen ein Handwerk mit viel Herzblut ist“, betont der 31-Jährige. So werden Gemüsebrühe oder Jus noch selbst angelegt. Mit der Live-Cam aus der Küche kann jetzt jeder alle Schritte im Internet mitverfolgen. Ein besonderes Extra gibt es für Kunden und Partner des Unternehmens, die in einem geschützten Bereich die Produktion aus mehreren Perspektiven verfolgen können. „Zu-



künftig wollen wir zudem eine kleine Online-Videothek anlegen mit Kurzfilmen zu verschiedenen Unternehmensabläufen wie z. B. der Zubereitung des Kartoffelpürees“, erläutert Stefan Lehmann. Doch die Vision geht noch weiter. Lehmann-Junior: „Langfristig würden wir am liebsten für alle Zutaten einen Produktpass auf der Homepage hinterlegen, so dass der Online-Nutzer genau sehen kann, was in dem jeweiligen Produkt drin steckt.“ Allerdings dürfte dies vorerst eine Vision bleiben, haben doch viele Unternehmen für ihre Ware noch keinen solchen Pass. Insgesamt investierte der Caterer für die benötigte Hard- und Software der Online-Großküche 15.000 Euro. Hinzu kommen monatliche Gebühren für Internet und Media Streaming Server. Eine Investition, die sich gelohnt hat. „Die Resonanz unserer Kunden ist super“, sind sich die beiden Lehmanns einig. Die Mitarbeiter haben sich indes an ihre neue „Rolle“ als kleine TV-Köche gewöhnt. CZ