Köpfe **Regional**

Top-Gründer

Fabian Lober hat den dritten Platz beim 15. Wettbewerb „Top Gründer im Handwerk“ belegt. Der 31-Jährige wurde auf dem Bundeskongress der Handwerksjunioren in Künzelsau ausgezeichnet. Er wagte mit seinem Unternehmen Frigoclim Kälte-Klima vor vier Jahren den Schritt in die Selbstständigkeit. Der Mechatronik-Meister aus Künzelsau legt dabei höchsten Wert auf Qualität, beansprucht für sich einen maximalen Servicegrad und lebt nach dem Motto: „Immer mit anpacken.“ In diesem Jahr hat sich der Dienstleister in der Kälte-Klima-Branche für eine erste Zweig-Niederlassung in Heilbronn entschieden. *red*

Entrepreneur of the year

Die Auszeichnung „Entrepreneur Of The Year“, welche die besten inhabergeführten, mittelständischen Unternehmen Deutschlands kürt, geht dieses Jahr in der Kategorie Digitale Transformation an **Marco Gebhardt** von der Gebhardt Intralogistics Group GmbH & Co. KG aus Sinsheim. Der Wirtschaftspreis wird weltweit in mehr als 60 Ländern vergeben. Hier setzte sich Marco Gebhardt in den Kriterien Wachstum, Zukunftspotenzial, Innovation, Mitarbeiterführung und gesellschaftliche Verantwortung gegen die weiteren 33 Finalisten durch. Gebhardt entwickelt neben Maschinen auch die Steuerungstechnik und Software und bietet so Lösungen für die Ansprüche einer digitalisierten Arbeitswelt. Die digitale Transformation spiegele sich bei Gebhardt sowohl in Produkten und Dienstleistungen als auch bei internen Prozessen wider. *red*

Marco Gebhardt Foto: privat

Kantine 4.0

Das Speisewerk in Ludwigsburg ist nicht nur digital, sondern Test-Location für Küchengeräte-Hersteller

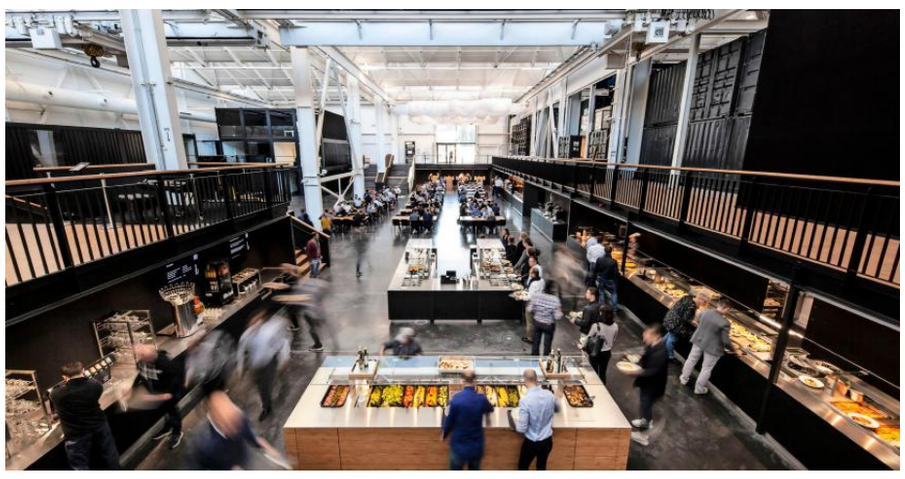
Von unserem Redakteur
Heiko Fritze

Die Farbe ist schwarz, das Design schlicht und edel, der Anspruch Hightech. Urban Harbor nennt sich das Gelände der ehemaligen Hüller-Hille-Fabrik in Ludwigsburg nun. Wo einst großformatige Werkzeugmaschinen zusammengeschraubt wurden, tüfteln heute Ingenieure an der Technik von morgen – bei den entsprechenden Ablegern von Bosch und Porsche. Und mittendrin: Max Maier.

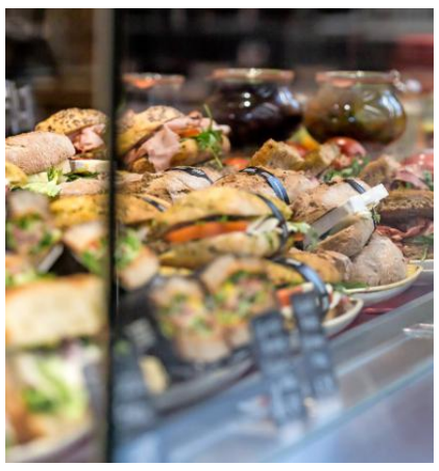
Der Unternehmer ist seit 2005 Mehrheitseigner des Küchentechnik-Herstellers Rieber aus Reutlingen. In Ludwigsburg hatte er schon in den 90er Jahren das Gelände des Kühlgeräte-Herstellers Eisfink gekauft und zu einem Medienstandort umgewandelt. Von Hüller-Hille erwarb er nach der Schließung 2008 die benachbarten Fabrikgebäude und baute sie zu einem Standort für Hightech-Unternehmen um. Von Ludwigsburg aus steuert er nun nicht nur seine Firmengruppe. Eine Halle auf dem Gelände hat er zum einen zur Kantine für die umliegenden Betriebe umwandeln lassen – zum anderen ist sie auch Testgelände für neuartige Küchentechnik. Nicht nur von Rieber, sondern von mehreren weiteren Herstellern von Küchengeräten.

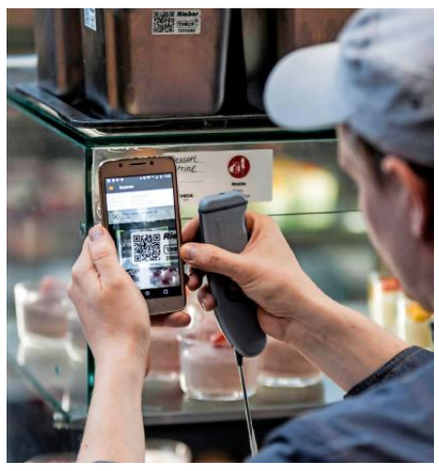
Speisewerk heißt die Location, die auch als Restaurant auftritt. Betrieben wird die vor zwei Jahren eröffnete Adresse von der Better Taste GmbH aus Asperg. Samuel Staiger leitet hier ein Team aus 35 Mitarbeitern. Der Anspruch auf der Homepage liest sich durchaus visionär: „Kantine 4.0“ heißt es dort.

Kassieren Dabei sieht es hier zunächst gar nicht mal so außergewöhnlich aus – sieht man mal davon ab, dass eine Porsche-Karosse am Kran in der Halle hängt und an der Seite in schwarz gestrichenen Containern Projekte umliegender Firmen vorgestellt werden. Etwa der „Feinstaubfresser“ von Mann und Hummel. Oder die Dokumentations-Plattform Checkcloud, wie sie im Speisewerk angewendet wird. Der Betrieb selbst wirkt nur ansatzweise digital: Die Speisekarte wird auf Bildschirmen angezeigt, kassiert wird über eine Guthabenkarte – das gibt es auch in der Mensa an einer durchschnittlichen Universität. Dennoch fängt hier die Hightech an, erläutert Staiger: Mit den Firmenkunden sind verschiedene Konditionen vereinbart worden, und diese werden beim Einlesen verrechnet. „Das würde an einer mit einer Person besetzten Kasse gar nicht funktionieren.“ Zumal jeden Mittag etwa 1000 Essen ausgegeben werden.



In der ehemaligen Fabrikhalle von Hüller-Hille ist das Speisewerk eingerichtet. Der Kantinen- und Restaurantbetrieb läuft mit allerlei digitaler Hightech im Hintergrund. Fotos: Rieber





Wer hinter die Theke oder in die Küche schaut, sieht aber, was in so einer großen Einrichtung heute schon darüber hinaus möglich ist. Da sind etwa die vielen QR-Codes, die unauffällig an Geräten, Theken, ja sogar einzelnen Behältern angebracht sind. Werden sie mit der nötigen App eingescannt, kann der Mitarbeiter Daten aller Art erfassen. Bei einer Kühltheke zum Beispiel die Temperatur, bei der Kaffeemaschine die Reinigungsintervalle, bei den Speisebehältern Inhalt, Bestimmungsort und Zeitpunkt der Rückkehr. Auf seinem Rechner im Büro kann Staiger alle diese Daten abrufen, Alarmmeldungen kontrollieren und dokumentieren. Grundgedanke sei schließlich, die Einhaltung aller lebensmittelrechtlichen Vorschriften nachzuweisen, erläutert er: „Man muss nicht mehr selbst durch die Räume laufen – man kriegt die Infos zugeschickt. Die Geräte sind so intelligent, dass sie uns die Arbeit erleichtern.“

Rezepte Hinzu kommt, dass das Speisewerk jeden Tag etwa 4000 Essen für Kindergärten und Schulen zubereitet, die bis nach Heilbronn geliefert werden. Dafür gibt es Auslieferungsbehälter, die ebenfalls hochtechnisiert sind, Essen kühl halten, vor Ort aber erwärmen können, und das alles dokumentieren mit Temperatur, Uhrzeit, Aufenthaltsort.

Auch die Küche selbst ist Hightech. Die führenden Hersteller von Großküchen-Ausstattung sind hier vertreten. Nudeln werden nahezu automatisch zubereitet, Fleischgerichte per Programm gegart – der Mitarbeiter muss bloß die Rohware hineinschieben und die Einstellungen eingeben. Ganze Rezepte können hinterlegt werden – „streng genommen braucht man dafür keinen Koch mehr“, sagt der Betriebsleiter. „Das ist für die Branche auch ein Ausweg aus dem Fachkräftemangel.“ Natürlich werde es weiter Menschen geben, die Handgriffe übernehmen müssten. „Aber man wird nur noch geführt – wie zu Hause beim Thermomix.“ Max Maier gehe es dabei auch um Vernetzung: „Das Ende vom Lied wird sein: Das Gerät bestellt automatisch die Wartung – und der Techniker weiß schon, welche Ersatzteile er mitzubringen hat.“

So hat sich das Speisewerk zum Experimentierfeld entwickelt. „Rieber macht die Produkte – wir testen sie“, erklärt Staiger. Und auch andere Hersteller nehmen dieses Angebot wahr. „Sie kommen dann hierher und besprechen mit uns, was man noch machen könnte.“ Davon profitierten beide, meint der Betriebsleiter. „Wir kriegen state of the art, Technik, die seinesgleichen sucht. Und die Hersteller kriegen Feedback aus der Praxis.“

ANZEIGE

Stimme E-Paper

Das Stimme **E-Paper** – überall und jederzeit die Zeitung digital lesen!

Lesbar an jedem Ort der Welt – bereits ab 3:30 Uhr. Print-Abonnenten lesen den ersten Monat kostenlos, im Anschluss zusätzlich nur **5 Euro/Monat**. Flexibel monatlich kündbar.

www.stimme.de/epaper-angebot

HEILBRONNER STIMME www.stimme.de
HOHENLOHER ZEITUNG | KRAICHGAU STIMME
LESEN ■ WISSEN ■ MITREDEN

Wie der Briefkasten smart wurde

Der Marktführer Renz hat eine Anlage mit vielen Zusatzfunktionen entwickelt

Von unserem Redakteur
Heiko Fritze

Noch vor drei Jahren gab es bei Renz nichts im Sortiment, was überhaupt ein Stromkabel benötigte. Heute ist das am schnellsten wachsende Produkt eine Paketstation, die neben einem Strom- auch einen Internetanschluss hat. Ralf Benzler, zuständig für Marketing, und Digitalchef Stefan Würtemberger sind über diesen Wandel hocherfreut: Die sogenannte Myrenzbox erlebt zwei Jahre nach dem Marktstart gerade einen stürmischen Aufschwung. Und zwar bei der Ausstattung von Wohnanlagen ebenso wie bei Industrie- und Handelskunden.

Geschichte Dabei stand am Anfang eine nüchterne Erkenntnis: Der Markt für Briefbeförderung ist tendenziell sinkend. Immer mehr Behörden und Unternehmen versenden Dokumente per Mail, privat haben ohnehin Messengerdienste und Mails den Brief abgelöst. Ein schlechtes Zeichen für das Familienunternehmen aus Kirchberg/Murr, das seit fast 90 Jahren Briefkästen herstellt und auf einen Marktanteil von mehr als 50 Prozent in Deutschland kommt. „Wir sehen ja, dass der Onlinehandel wächst und entsprechende Lösungen für die Paketzustellung benötigt werden“, erzählt Würtemberger. In nicht einmal einem halben Jahr schuf er daher mit seinem Team einen Prototypen, der im Frühjahr 2016 auf zwei Leitmessen vorgestellt wurde.

Dabei arbeitete Renz mit dem Neckarsulmer IT-Dienstleister Bechtle und dem Leingartener Softwarehaus All Dynamics zusammen. Bei Bechtle wurde schließlich auch die allererste Station in Betrieb genommen. „Inzwischen werden bei uns 1400 Pakete pro Jahr angeliefert und 1300 abgeholt“, wird dort berichtet.

Der Clou ist, dass die Anlage ohne persönliche Fächer auskommt, ähnlich wie bei einer Packstation der Post. Bei Renz ist aber nicht nur der Marktführer unter den Paketzustellern dabei, sondern auch GLS, Hermes und DPD sind angebunden. Ein Zusteller bringt also ein Paket an die Station, legt es in ein passendes Fach, und der Empfänger wird benachrichtigt. Zugriff auf das Fach ist dann per App, mit einem Pin-Code oder einem Token, also einem kleinen Chip, möglich. Soweit das Grundprinzip.

Renz denkt nun die Idee permanent weiter. „Vieles entsteht aus den Anregungen unserer Kunden“, erzählt Benzler. Längst ist nicht mehr nur die Paketanlieferung möglich, sondern auch der Versand. Entweder von Retouren oder von frankierten Sendungen. Dann läuft die Benachrichtigung eben andersherum – die Anlage benachrichtigt den Zusteller, sprich Abholer. Vor einigen Monaten wurde das Ganze noch erweitert um einen Kleidungs-Reinigungsdienst – wer auf diese Weise Hemden oder Jacketts reinigen lassen möchte, kann sie in einem Fach ablegen, und statt der Post wird ein Fahrer des Partnerunternehmens benachrichtigt. Und nächstes Jahr soll es auch Anlagen mit Kühlboxen geben, kündigt Benzler an: Dann können auch Lebensmittel-Lieferdienste ihre Ware darin ablegen.

Der Briefkastenhersteller Renz hat eine multifunktionale Anlage entwickelt. Foto: Renz

Updates Für Handel und Industrie sind weitere Möglichkeiten eingeführt worden. Etwa Schlüssel- und Mietwagenverwaltung bei Autohäusern, das Hinterlegen bestellter Ware nach Ladenschluss, die Verwaltung von Hauspost, Schließfächer und vieles mehr. Manchmal sind Bezahlfunktionen integriert, manchmal Ausweis- oder Führerscheinkontrolle. „Wir haben quasi jeden Monat ein Update“, erzählt Würtemberger.

Der Digitalchef bei Renz hat für diese Entwicklung bereits mehrere Preise erhalten. Zumal Produkte der Wettbewerber nicht die volle Bandbreite der Möglichkeiten aufweisen, wie sie die Kirchberger installiert haben. „Inzwischen werben Immobilienvermittler sogar schon damit, dass es an ihrem Objekt unsere Packstation gibt“, ist Ralf Benzler stolz. Von einer Krise ist beim Briefkastenhersteller keine Rede mehr. Stattdessen wird hier jetzt der Briefkasten 4.0 hergestellt.