



Martin Frühauf  
(2.v.l.) mit  
seinem  
Delivery-Team.

© Frühauf Genuss

# Menü-Service bis nach Hause

Ob Home-Delivery für Caterer ohne Gäste vor Ort Rettungsanker ist oder havariert, entscheiden Lieferradius, Kunde – und die IT. Caterer Frühauf Genuss fährt gut damit.

Der Erfolg eines mobilen Mittagsservices für Gäste im Homeoffice braucht einen agilen Caterer, einen fürsorglichen Arbeitgeber – und eine App, die das Ganze zu einem datenschutzkonformen digitalen Spaziergang machen kann. „70 Prozent der Mitarbeiter kommen nicht an den Arbeitsplatz, wo sie sich täglich auf ein ausgewogenes, leckeres Mittagessen, einen Snack zwischendurch verlassen konnten“, berichtet Tanja Frühauf von der Situation am Hamburger Hauptsitz ihres Kunden Jungheinrich. Weil allen dieser kleine Alltags-Luxus fehlt, unterstützt der Arbeitgeber einen Lieferservice im Umkreis von zehn Kilometern. Größere Distanzen, haben die Recherchen ergeben, sind nicht realistisch.

„Sechs Wochen hat es gedauert vom Go der Unternehmensleitung bis wir am 18. Januar die ersten Mahlzeiten ausliefern konnten“, sagt Martin Frühauf, Gründer und Geschäftsfüh-

rer von Frühauf Genuss in Rottach-Egern am Tegernsee. Für diesen Frische-Service investierte der Global Player für Hubwagen- und Automatiksysteme in die Lieferlogistik: Fahrer, Miete und Betrieb der zwei Fahrzeuge, dazu die Schweißgeräte, um alles HACCP-gerecht zu portionieren – schließlich die App für das Bestellen und Bezahlen im Voraus. Damit stellt

Jungheinrich sicher, dass die Mahlzeiten zu Hause die Mitarbeiter nicht mehr kosten als im Betriebsrestaurant.

Das A und O des effizienten Delivery-Systems ist der datenschutzkonforme digitale Prozess, betont Tanja Frühauf. „Erstens muss die Auslieferung den Corona-Bestimmungen entsprechen. Dazu gehören minimale Kontakte. Ein kontaktloses Bestell- und

## Datenschutz muss gewährleistet sein.

Bezahlsystem ist also eigentlich alternativlos.“ Zweitens spare es Zeit, dass nicht jeder Gast noch bezahlen müsse, wenn das Essen an der Tür klingelt. „Unser Dienstleister hat uns und unserem Kunden sämtliche Datenschutzfunktionen seiner App und des

## Frühauf Genuss

Standort	Rottach-Egern, Tegernsee
Gründung	1996
Geschäftsführer/Inhaber	Martin Frühauf
Jahresumsatz	11,4 Mio. € 2019 (+ 20 % gg. Vj.)
Portfolio	Betriebsgastronomie, Konferenz- und Event-Catering
Mitarbeiter	118, davon 17 Teilzeit, 5 Azubis
Verträge	12 Standorte   Multi-Tenant-Locations
Event-Location	Bauer in der Au am Tegernsee



## Mittagstisch-App

Die App ist modular aufgebaut. Kunden wählen individuell für den Betrieb eines Restaurants die geeigneten Module aus. Die App umfasst derzeit 15 Module für Betriebsrestaurants von Kamasys. Hier ein Auszug:

- Speiseplan inkl. Allergen- und Zusatzstoff-Filter
- Bonuspunkte sammeln | Echtzeit-Push-Nachrichten
- Vote bindet Gästewünsche in den Speiseplan ein
- Payment-Tools inkl. Mobile Aufladen
- Termin- und Tischreservierung
- Livecash für Guthabenanzeige
- Automatisierte Social Media & Web Tools
- Rezepturen beliebter Gerichte fürs Homeoffice
- Meet & Eat zum Verabreden | Umfrage
- Vorbestellung aus dem Online-Angebot

Systems offengelegt. Ohne diese Sicherheit und Transparenz hätte es kein Go gegeben.“ Das neue Modul in die bereits genutzte App zu integrieren, war einfach. Vorlauf- und Installationszeit beanspruchte jedoch Telecash-Dienstleister Firstdata.

„Die Mittagstisch-App nutzen wir seit Jahren an diversen Standorten“, erzählt Tanja Frühauf. Neben dem Speiseplan samt Filterfunktion und Allergenangaben nutzen die erfahrenen Business-Caterer Module je nach Standort wie zum Beispiel „Vote“. „Das erweist sich besonders jetzt für die Vorbestellungen als ideal. Unsere Gäste können per Votings den Speise-

### Kinder-Menüs ergänzen das Delivery-Angebot.

plan mitbestimmen und Gerichte ‚nach oben‘ voten.“

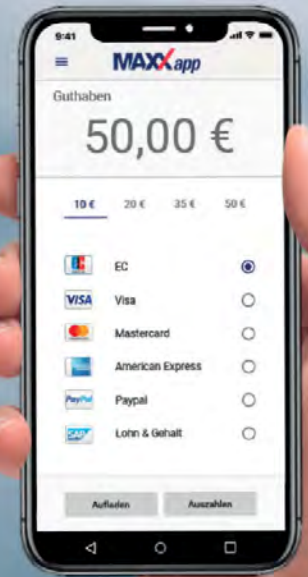
Derzeit wählen die Gäste daheim aus bis zu 18 Gerichten pro Woche bis 13 Uhr am Vortag. Für den Montag muss bis Freitag 13 Uhr bestellt sein, sonst wird es für die Vorbereitung zu knapp. Am Wochenende kann man sich einen Wochenspeiseplan ab Dienstag ordern. „Montags liefern wie die meisten Essen aus“, berichtet Martin Frühauf. Donnerstag und Freitag gehen die Zahlen dann auch wieder hoch. Mancher lässt sich freitags seine Wochenend-Menüs liefern. Ein kostenfreier Routenplaner auf dem Smartphone

optimiert die Lieferwege. Das minimiert Zeit, Spritverbrauch und damit auch die Klimabelastung.

Weil die Datensicherheit absoluten Vorrang hat, sind externe Gäste ausgeschlossen. Gerne soll jedoch die Familie mitessen. „Seit Februar haben wir Kinder-Gerichte aufgenommen, um Eltern zu entlasten und entspannte gemeinsame Mahlzeiten zu ermöglichen.“ Täglich werden an die 15 Kinder-Portionen ausgeliefert. Die Bestellzahlen liegen bei rund 150 pro Tag. Im 10-Kilometer-Radius erreichbar sind 570 Mitarbeiter. Eine willkommene Umsatzmöglichkeit, da im Restaurant in Hamburg-Wandsbek nur noch etwa 45 anstelle von über 400 Essen pro Tag über den Tresen gehen – selbstverständlich nur zum Mitnehmen. Tanja Frühauf: „Vor Ort bieten wir derzeit drei Menüs an plus Corona-konform vorbereitete, abgepackte Salate und Desserts.“

Der Einsatz des zusätzlichen App-Moduls zum Bestellen und Bezahlen im Voraus hat sich für die Frühaufs im Test in Hamburg bewährt. Sie möchten langfristig darauf setzen und auch weitere Kunden davon überzeugen. „Es entlastet den Ablauf bei der Speisenausgabe und vermeidet letztlich auch Foodwaste, weil die benötigten Mengen besser kalkulierbar sind.“ Daher sind diese Funktionen nicht nur für Delivery interessant, sondern auch für den Einsatz in Betriebsrestaurants.

*Frauke Brodkorb-Kettenbach*



### e-Payment Funktion

## Maxx App die Smarte ...

- Einfaches Bezahlen via Smartphone
- Empfang und Verwaltung von elektronischen Bons
- Aktuelle Informationen über das Speisenangebot nebst Inhaltsstoffen
- Online-/Offline-Funktionen, lesen und erzeugen von manipulationssicheren QR-Codes