

Linsen mit Spätzle einfach auf Knopfdruck

Automaten liefern rund um die Uhr fertige Gerichte – Auszeichnung für Gerätehersteller aus dem Land

Den Kaffeeautomaten im Betrieb benutzt jeder. Sein Mittagessen aus einem Automaten zu ziehen, ist dagegen weniger alltäglich – wird aber immer beliebter. Ein Ulmer Café bietet Essen aus dem Automaten an.

KATHARINA GABEL

Ulm. Gleichmäßig surrt es im Automaten. „Jetzt holt er das Gericht aus dem Kühlschrank“, kommentiert Helmut Behr. Behr ist Inhaber des Cafés Bohne in Ulm. „Klack, klack“, wieder mechanisches Surren, dann beginnt die Mikrowelle im manns-hohen Gerät leise zu brummen. „In einer Minute und 55 Sekunden ist die frische Kartoffelsuppe fertig“, freut sich Behr. Seit Oktober „zieht“ er seinen Gästen warme Gerichte.

Der rote Kasten im Ulmer Café ist einer von rund 30 „Genussautomaten“, in Deutschland. Die meisten seiner Art findet man in Betrieben. Verpflegungsautomaten, die wie der „Genussautomat“ warme Mahlzeiten ausgeben, liegen im Trend. Dieser Meinung ist Daniel Ohl, Sprecher des Landesverbandes des Deutschen Hotel- und Gaststättenverbundes (Dehoga): „Der Markt für Verpflegungsautomaten wächst. Überall dort, wo rund um die Uhr Essen angeboten werden muss, sind Automaten sinnvoll. Auch in der Gastronomie – etwa im Imbissbetrieb – kann ein Automat eine

Möglichkeit sein.“ 2008 war laut Dehoga knapp jeder sechste von über 538 000 in Deutschland aufgestellten Getränke- und Lebensmittelautomaten ein so genannter Snack- oder Verpflegungsautomat.

Mehr als die Hälfte waren Automaten, die heiße Getränke ausgeben. Sie lieferten der Branche in Deutschland rund die Hälfte des Umsatzes von rund 2,7 Mrd. € Umsatz. Der Verkauf von kalten Getränken erzielte 1 Mrd. €, die Verpflegungsschiene steuerte mit 664 Mio € den kleinsten Teil ein. Im Vergleich zum Vorjahr ist der Umsatz mit Snack- und Versorgungsautomaten um 24 Mio. € gewachsen; 2007 betrug der Gesamtumsatz der Branche 2,6 Mrd. €.

Aris Kascheffi, Geschäftsführer des Bundesverbandes der Deutschen Vending-Automatenwirtschaft (BDV), glaubt: „Verpflegungsautomaten treffen den Nerv der Zeit.“ Die Automaten profitierten von der Krise, – wenn Betriebskantinen geschlossen werden müssen.

Die Wirtschaftskrise ist aber nicht unbedingt ein Vorteil für die Automatenhersteller. „Wir hätten uns mehr erhofft. Der Umsatz ist noch nicht wirklich hoch“, räumt Stefan Stüwer, Geschäftsführer der Stüwer GmbH, ein. Die Stüwer GmbH aus Heroldstatt hat den „Genussautomaten“ mit der Firma Dietz, die unter anderem Fertiggerichte herstellt, entwickelt und im Januar 2009 auf den Markt gebracht. Wie bei allen neuen Produk-



Der „Genussautomat“ im Ulmer Café Bohne.

Foto: Volkmar Könneke

ten gebe es eine Hemmschwelle, ist sich Stefan Strohmayer, Geschäftsführer der Firma Dietz Genussmenüs in Schopfloch sicher.

Diese Hemmschwelle kennt Café-Inhaber Behr. Zunächst hätten viele den Automaten belächelt. Mittlerweile verkauft Behr bis zu sechs Gerichte pro Tag. Zehn sind

sein Ziel, dann lohnt sich der 12 750 € teure Automat für ihn. Behr hat sich für das Gerät entschieden, da sein Café keine Küche hat. Früher konnte er zwar Kaffee und Kuchen, aber keine warmen Gerichte anbieten.

Für Behr ist der Automat eine praktische Lösung, in der Branche

wurde der „Genussautomat“ als Innovation gefeiert. Im September gewann das Gerät mit dem „Vending-Star“ den europaweiten Innovations-Wettbewerb des BDV. Durchgesetzt hat sich der Automat wegen des Gesamtkonzepts. Das Gerät kombiniert Kühlschrank und Mikrowelle in seinem Inneren, 88 Fertiggerichte passen in den Kühlschrank, die angebotenen Speisen vom Eintopf über Penne bis zum Sauerbraten werden in der Großküche ohne Konservierungsstoffe und Geschmacksverstärker zubereitet.

Bestellt man also in Gaststätten künftig am Automaten? Die Experten sind sich einig: Konkurrenz für traditionelle Gastronomie sind Geräte wie der „Genussautomat“ nicht generell. Die Automaten sind zwar allzeit bereit, wollen aber viele Gäste gleichzeitig essen, ist die Mannschaft einer Kantine wesentlich flotter. „Die Gastronomie wird auch in Zukunft kein Automatenladen, der Mensch wird weiterhin eine wichtige Rolle spielen – gerade im Service“, betont Ohl.

„Bing“, tönt es am Automat. Die Kartoffelsuppe ist heiß. Café-Inhaber Behr öffnet die durchsichtige Klappe des schuhkartongroßen Fachs an der rechten Seite des „Genussautomaten“. Dort liegt die schwarze, mit Folie bedeckte Plastikschiene mit der Kartoffelsuppe. Hinter dem Tresen füllt sie der Wirt in eine Suppentasse und bringt sie dem Gast. Das gehört bei Behr zum Service – ganz automatisch.