



Medieninformation

Dussmann und Christian Hamerle gründen Start-up „Food Service Innovation Lab“

- **Ziel des Inhouse-Start-ups: Zukunft des Caterings neu denken und nahtlos vom Acker bis zum Teller digitalisieren**
- **Neue Systeme für Branchen-Profis und Kunden**
- **Food-Service-Intelligence-Plattform soll wirtschaftliche Handlungsspielräume bei weiterer Qualitätssteigerung ermöglichen**
- **Ausbau des „Food Service Innovation Lab“ zum Treffpunkt für Foodies geplant**

Berlin, 15. Februar 2021. Dussmann und der Food-Service-Futurist Christian Hamerle gründen mit dem „Food Service Innovation Lab“ in Berlin ein Start-up. Gemeinsam wollen sie die Zukunft des Caterings neu denken und gestalten. Es dient als Showcase für Systeme, die im operativen Tagesgeschäft zum Einsatz kommen sollen. Das zentrale Vorhaben: eine branchenspezifische Food-Service-Intelligence-Plattform, die eine nachhaltigere Wirtschaftlichkeit bei gleichzeitiger weiterer Qualitätssteigerung ermöglicht. Im zweiten Schritt soll das „Food Service Innovation Lab“ auch zum öffentlich zugänglichen Kompetenzzentrum für alle Foodies werden.

Die Food-Service-Branche kennt Christian Hamerle als Vordenker für die digitale Transformation. Er und sein Experten-Team werden agil und mit großem Handlungsspielraum seitens der Muttergesellschaft neue Ideen schmieden und den Ökosystem-Wandel im Catering in Gang bringen. Ihr Ziel: ihn nahtlos vom Acker bis zum Teller zu digitalisieren und gleichzeitig sämtliche analoge Abläufe entlang der Wertschöpfungskette zu optimieren.

Mit Innovationen zurück zur gastfreundschaftlichen Gemütlichkeit

Das ganzheitliche Gastgeberkultur-Konzept des „Food Service Innovation Labs“ geht dabei weit über die gängigen Contract-Catering-Innovationen hinaus. Es stellt die Bedürfnisse jedes einzelnen Tischgasts in den Mittelpunkt der Mitarbeiterverpflegung. „Wir denken nicht von der Tradition zur Innovation, sondern kehren mit Innovationen zurück zur gastfreundschaftlichen Gemütlichkeit. Was auf den ersten Blick widersprüchlich scheint, funktioniert: Als digital-kulturell geprägter Gastgeber werden wir



den Gast mehr berühren als je zuvor“, sagt Christian Hamerle, Head of Food Service Innovation bei Dussmann Service Deutschland GmbH.

Das Lab richtet sich vor allem an Food Service-Professionals sowie Kunden, die sich mit solchen vernetzen möchten, zum Beispiel die Catering-Verantwortlichen großer Organisationen. Mit dem Launch des „Food Service Innovation Lab“ mitten in der Corona-Pandemie setzt Dussmann Service auch ein Zeichen der Solidarität für die gebeutelte Gastronomie – als Ausdruck der Haltung, der Gemeinschaft auch in schwierigen Zeiten wie diesen ein zuverlässiger und professioneller Partner zu sein.

„Mit unserem ‘Food Service Innovation Lab’ verschmelzen wir die Flexibilität und Agilität eines Start-ups mit der eigenen großen Erfahrung im Catering. Es agiert unabhängig vom operativen Tagesgeschäft und steht nicht in Konkurrenz zum etablierten Catering-Angebot von Dussmann Service, sondern wird dieses mit digitalen Innovationen bereichern“, erläutert Philipp Conrads, Vorsitzender der Geschäftsführung von Dussmann Service Deutschland. „Wir wollen mit dem Food Service Innovation Lab Fußspuren hinterlassen“, so Conrads weiter.

„Als Gastgeber gestalten wir im ‘Food Service Innovation Lab’ kulinarische Erlebnisse, die den Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern unserer Kunden einen guten Grund liefern, warum sie gern für ihr Unternehmen arbeiten – wir sind wie eine Schnittstelle zwischen Arbeitgeber und Arbeitnehmer“, sagt Harald Fischer, für Vertrieb und Catering zuständiges Mitglied der Geschäftsführung von Dussmann Service Deutschland.

Das Herzstück: die Food-Service-Intelligence-Plattform

Das Herzstück des „Food Service Innovation Lab“ soll die Food-Service-Intelligence-Plattform sein. Die ganzheitliche plattformökonomische Lösung erleichtert Catering-Profis die Arbeit, indem sie durch Automatisierung zahlreicher Prozesse und das Know-how des Teams eine weitaus nachhaltigere Wirtschaftlichkeit bei gleichzeitiger weiterer Steigerung der Qualität ermöglicht. „Köche werden mehr Zeit für kreative Prozesse haben, anstatt Excel-Tabellen auszufüllen und Bestellungen per Telefon oder E-Mail abzuwickeln. Alles in allem soll so auch den Produkten eine höhere Wertschätzung zuteilwerden, von der Wertschöpfung zur Wertschätzung“, so Hamerle.

Mehr Informationen zum „Food Service Innovation Lab“ finden Sie unter www.foodserviceinnovationlab.de.



Folgen Sie uns:



Über Christian Hamerle

Der Wiener Christian Hamerle, Jahrgang 1975, ist seit mehr als 25 Jahren im Food-Service tätig, unter anderem bei Sarah Wiener und der Markthalle Neun in Berlin. Seit 2016 leitete er den DATA SPACE, das digitalkulturelle Zentrum von SAP in Berlin, und verwaltete auch die dort ansässige DATA KITCHEN: ein digitalisiertes Bistronomy-Konzept, an dessen Entwicklung er maßgeblich beteiligt war und das 2017 zum innovativsten Gastrokonzept Deutschlands gekürt wurde. Ehrenamtlich unterstützt Christian Hamerle als Mentor Start-up-Gründer im Food-Tech-Bereich und gibt als Keynote-Speaker Antworten auf die Frage „How to humanize digitalization?“ Sein Credo: „Digitalisierung stets aus der Sicht der Gäste denken!“

Foto: Christian Hamerle (Copyright: Christian Hamerle)

Über Dussmann Service

Die Dussmann Service Deutschland GmbH ist der Next-Level-Servicepartner für ausgelagerte Geschäftsprozesse in der Immobilienbewirtschaftung und unterstützt Kunden verschiedenster Branchen mit Integriertem Facility-Management oder einzelnen Services wie Gebäudetechnik, Gebäudereinigung, Catering und Sicherheits- und Empfangsservices. Die Dussmann Mobility Services GmbH (DMS) ist ein Tochterunternehmen von Dussmann Service und plant, installiert und bewirtschaftet Ladelösungen für E-Fahrzeuge. Mit dem Fokus auf Innovation, Digitalisierung und Technologie entwickelt Dussmann Service maßgeschneiderte Konzepte und Lösungen, nah am Kunden und dessen branchenspezifischen Anforderungen. Dussmann Service ist der größte Geschäftsbereich des international aufgestellten Familienunternehmens Dussmann Group, das mit 64.500 Mitarbeitenden in 22 Ländern Dienstleistungen rund um den Menschen bietet.

Medienkontakt:

Michaela Mehls, Pressesprecherin

Tel. 030/ 2025 2525

E-Mail: michaela.mehls@dussmann.de