

Nudelparty



Epson Projektoren, Epson PoS-Drucker und viel Einfallsreichtum

Menschen mit Assistenzbedarf haben in Überlingen am Bodensee ein erfolgreiches Nudel-Bistro eröffnet.

Es ist 11:30 Uhr an einem gewöhnlichen Wochentag, und in der Hochbildstraße in Überlingen ist bereits viel los. Hungrige Menschen stehen in der Nudel Emma an, zum Teil bis auf die Straße. Denn der Imbiss bietet frische Bio-Nudeln mit hausgemachten Soßen zu moderaten Preisen: ab 3,50 Euro kostet eine Mittagsportion. Angesichts des Andrangs kommen selbst erfahrene Gastro-Mitarbeiter ins Schwitzen.

In der Nudel Emma arbeiten pro Schicht bis zu vier Menschen mit Assistenzbedarf, zum Teil Seite an Seite mit ihren persönlichen Anleitern. Mit Hilfe von Projektionen aus einem Epson EB-1780W bekommen die Mitarbeiter mit grün projizierten Leuchtrahmen angezeigt, welche Handgriffe als nächstes zu tun sind. Der Projektor selbst ist sicher in einem „Technik-Kasten“ oberhalb der Theke verstaut. Ein Spiegel lenkt die Projektion im 90-Grad-Winkel auf die stets griffbereiten Schalen mit frischen Zutaten in der Saladette. Dank seiner Helligkeit von bis zu 3.000 Lumen sind die farbigen Zeichen auch bei sonnigem Wetter gut sichtbar. Dank seiner schlanken Außenmaße und seines geringen Gewichtes lässt er sich auch auf kleinem Raum sicher unterbringen. Für die Installation in der Nudel Emma war es wichtig, dass er sich problemlos in dem engen Technik-Fach an der Decke des Imbisses verstauen ließ. Die Projektionsdistanz beträgt dabei etwa 1,60 m. Dank der weiten Trapezkorrektur des Projektors ist sichergestellt, dass die Leuchtrahmen mit den Namen der Zutaten stets präzise und ohne Verzerrung auf dem Bedientisch angezeigt werden.

Organisation und Präsentation auf modernstem Niveau

Die Gäste bestellen in der Nudel Emma von der aktuellen Speisekarte, die hinter der Theke angezeigt wird. Ein Mitarbeiter nimmt die Wünsche der Kunden auf und gibt sie in ein iPad-Kassensystem von der Ordnung ein, an das ein Epson PoS-Drucker der TM-m30 Serie angeschlossen ist und Quittung der Bestellung produziert. Der TM-m30 beeindruckt das Team von Nudel Emma besonders durch die Qualität der Bons sowie die Druckgeschwindigkeit. Außerdem ist das Gerät - beispielsweise beim Wechsel einer Papierrolle - sehr einfach zu bedienen.

Die Daten für den Projektor werden von einem Raspberry Pi-Computer aufbereitet und via HDMI-Kabel übertragen. Alternativ wäre auch eine Ansteuerung via VGA- oder Composite-Eingang sowie über ein W-LAN direkt von einem kompatiblen Smartphone möglich. Während bei der Zubereitung der bestellten Speisen ein EB-1780W die nötigen Schritte für den Mitarbeiter direkt auf die Saladette projiziert, zeigt ein weiterer Epson-Projektor, ein Kurzdisprojektor der EB-535W Serie, derweil kleine Clips an der Bistro-Wand. So wird dem Kunden verdeutlicht, welche Zutat seiner Bestellung gerade verarbeitet wird.

Schlaue Werkzeuge

Epson® ist eine eingetragene Marke der Seiko Epson® Corporation. Alle anderen in diesem Dokument genannten Produktnamen dienen lediglich zur Identifikation und können Marken bzw. eingetragene Marken der jeweiligen Unternehmen sein. Alle Angaben können jederzeit und ohne vorherige Ankündigung geändert werden. Irrtümer und Auslassungen sind vorbehalten.

SKID gGmbH

SKID
SozialKulturelle
IntegrationsDienste **gGmbH**

Wir haben mit Epson einen zuverlässigen Partner gefunden.

Michael Thieke

Freiberufler

Wichtige Fakten

Helle Projektion des EB-535W und des EB-1780W

Gute Druckqualität des TM-m30 bei hoher Geschwindigkeit

Einfache Handhabung der Epson Produkte

Weitere Informationen unter: www.epson.de

EPSON®

Die mit Hilfe von abnehmbaren Bluetooth-Modulen mit den Raspberry Pis verbundene Portionierer in den Schalen der Saladette sorgen dafür, dass die Mitarbeiter die Rezepturen genau einhalten. Denn sie lösen rote Warn-Projektionen aus, wenn sie etwa falsch abgelegt werden, oder die Reihenfolge durcheinandergerät. Pro Tag stehen etwa zehn Soßen-Varianten in der Nudel Emma auf der Karte. Diese beruhen auf drei hausgemachten Grundsoßen in den Geschmacksrichtungen Tomate, Weißwein und Sahne aus der rückwärtigen Vorbereitungsküche. Veredelt mit Kräutern und weiteren Zutaten wird daraus etwa Sauce Bolognese oder Carbonara. Die bereits teilweise vorgekochten Bio-Nudeln stammen aus der Überlinger Nudelmanufaktur im hinteren Teil des Gebäudes. Fertig zubereitet werden die leckeren Nudel-Snacks mit Hilfe speziell entwickelter Dampfmixer und -Garer.

Initiator Michael Thieke nennt sein integratives Systemgastro-Konzept „Freigeist“. Er hat es zusammen mit SKIDs-Geschäftsführer Reinhard Wein entwickelt und seine Idee im März 2018 auf der Leitmesse der Gastronomie, der Internorga, vorgestellt. Die „digitale Prothese“, so umschreibt Thieke seine Idee, holte dort einen der fünf Gründerpreise 2018. Die 10.000 Euro Preisgeld flossen in die Weiterentwicklung des Systems. Die „Nudel Emma“ ist ein Pilot-Imbiss, sie eröffnete im September 2018.

Qualifizierung statt nur Beschäftigung

Nudel Emma wird von der SKID gGmbH betrieben, einem gemeinnützigen Unternehmen für Sozialkulturelle Integrationsdienste. Die SKID sieht ihre Aufgabe darin, Menschen mit Assistenzbedarf so weit wie möglich eine selbstständige Lebensführung zu ermöglichen. „Es ist wichtig, dass wir unseren Klienten sinnvolle Arbeitsgelegenheiten geben können, in denen sie auch soziale und berufspraktische Fähigkeiten erlernen können“, erklärt SKIDs-Geschäftsführer Reinhard Wein. „Das Freigeist-Konzept erlaubt es ihnen, Erfahrungen im Gastro-Bereich zu sammeln. Das kann sich als Sprungbrett in eine Anstellung in der freien Wirtschaft erweisen.“

Die Klienten werden von SKIDs dezentral untergebracht und betreut. Sie können Arbeits- und Beschäftigungsmöglichkeiten in der der Überlinger Nudelmanufaktur, in der Nudel Emma oder in einem Bistro in der Innenstadt wahrnehmen. Daneben gibt es auch noch eine Brennholzverarbeitung, ein Backmobil, und einen Wäscheservice. „Das Freigeist-Konzept ist aber nicht nur für kognitiv eingeschränkte Mitarbeiter geeignet“, so Thieke, der als Freiberufler heute in Bonn und Berlin lebt. „Es kann auch Systemgastronomen helfen, die Mitarbeiter mit wenig Erfahrung oder ohne noch ausreichende Kenntnisse der Landessprache beschäftigen. Epson-Projektoren sind bei diesem Projekt ein integraler Bestandteil. Denn sie sind zuverlässig, robust, leicht anzusteuern und lichtstark.“

Er fährt fort: „Ich gehe davon aus, dass wir das Konzept in den nächsten Jahren noch deutlich weiterentwickeln können, etwa durch eine Anbindung an eine Webseite, damit die Gäste mobil vorbestellen können. Oder auch durch eine Schnittstelle zu einem Warenwirtschaftssystem. Die Möglichkeiten sind nahezu unbegrenzt. Ich freue mich jedoch schon heute, dass wir mit Epson einen zuverlässigen Partner gefunden haben.“



Das Konzept des Nudelbistros erhält viel Anerkennung.



Das Bistro druckt seine Bons mit Epson PoS-Druckern der TM-m30-Serie.



Die Epson Projektoren wurden platzsparend über der Bistrobar angebracht.



Die Projektion des Epson EB-1780W sorgt für eine richtige Auswahl der Zutaten für ein Gericht.



Die Reihenfolge der Zutaten werden durch aufmerksamkeitsstarke Projektionen sichergestellt.



Das Team des Nudelbistros in Überlingen am Bodensee