

Nudeln & Soße

Glücklich satt

Grundkonzept

- Super-Schnell-Restaurant: Nudelsorte aussuchen, werden kurz noch einmal mit Dampf automatisch heiß gemacht, auf den Teller damit, Soße aus großen Zapfhähnen „zapfen“, bezahlen.
- Wenig Personaleinsatz. Hohe Automation. Hoher Kundendurchsatz (besonders in der Mittagszeit). Perfekte Investitionsplanung und Abschreibung.
- Vegetarische Soßen + Soßen mit Fleisch – wechselnde Geschmacksrichtungen – nie langweilig!
- Zentrale Soßenvorbereitung in separatem Gebäude.
- Also: Eine Art Vapiano – nur viel schneller und günstiger.

Preiskonzept

- Grundpreise:
 - Nackte Nudeln!: 1 Euro
 - Nudeln mit Tomatensoße: 2 Euro
 - Nudeln mit Gemüsesoße (rein vegetarisch): 3 Euro,
 - Nudeln mit Bolognese/Fleischsoße: 4 Euro
 - Eventuell später: Luxus-Nudeln (besondere Soße mit Fleisch): 5 Euro
- Extra Toppings:
 - Echter Parmesan: 0,30 Euro
 - Grüner Pesto (kalt, Barilla!): 2 Euro
 - Olivenmix: 0,50 Euro

Technik

- Es gibt jeweils ein Nudel- und Soßenportionierer
 - Oben: Kühlung (4 Grad) mit großem Vorratsbehälter
 - Mitte: Erhitzungssystem
 - Unten: Portionierungssystem
- Automatisches Meldesystem:
 - Wenn Füllstände niedrig → Logistik, Nachbefüllung
 - Und: Koppelung mit Online/App-Service, um auslastungsspezifische Angebote zu pushen

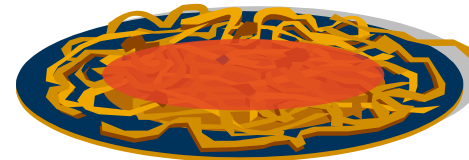
Kühlung (4 Grad)
mit großem
Vorratsbehälter



Erhitzungssystem



Portionierungs-
system



Ausstattung Geschirr

- Teller sind eckige, innenbeschichtete Kartons, die gleichzeitig auch „zum mitnehmen“ oben verschließbar sind
- Gabeln und Löffel sind aus Bio-Plastik (kompostierbar)
 - Keine lokale Tellerwaschstraße nötig
 - Abfall kommt teilweise in den Bio-Müll
 - Auf jedem Karton: Bio-Hinweise

Ausstattung Gastraum

- Generelles Look & Feel: Einladend, „Wohlfühlatmosphäre“, geschwungene Linien
- Indirektes und direktes Licht (alles LED)
- Naturmaterialien:
 - Evtl. komplette Gastraum-Einrichtung aus modularen Hartpappe-Kartonagen (aus Recycling-Pappe) für Tische und Stühle
 - Naturboden (größere, mit Naturlack behandelte Dielen)
 - Falls etwas kaputt ist, kann es einfach zum Recycling gegeben werden

Ausstattung generell

- Ziel: Ein neuer Laden soll in einem Tag komplett aufgebaut sein können, inkl. aller technischen Einrichtungen, z.B. modulares Licht, Niedervolt-Verkabelung → Das ermöglicht es auch „zwischen durch“ zu mieten (auf Zeit pachten)

Standorte

- Scouting, wo gibt es (neue) Büroflächen in München ohne wirklich gute Mittagsangebote?
- Auch kleinere Flächen können mit diesem Konzept erfolgreich werden!

PR

- Aktiv auf Journalisten zugehen, z.B. Chefredakteur von „Business Punk“
...und andere in diesem Umfeld
- Einbezug der ganzen BAW Möglichkeiten:
Gruppe für PR, Marketing, Kampagnen-
Planung
- Kickstarter Projekt „Real-World Project“
- Zusammenarbeit mit Design School of Munich
für Innenraumdesign (oder dergleichen)

Ziele

- 2 Mio. in 2 Jahren (nur persönlicher Gewinn)
- Möglich durch 20 Geschäfte
- Aufbau grobe Rechnung (mit Excel)

Finanzierung

- Kickstarter: Zusammenstellung der Idee mit vielen Grafiken
- Hilfe durch Herrn Stöber oder dem anderen, in München ansässigen Grafiker
- Evtl. auch Hilfe durch die Grafikanimateure (Videoproduktion) → Kontakt über den neuen Kontakt auf der BAW Open House Veranstaltung

Aufgaben / Themenfelder

- Laden / Restaurantfläche: Immobilienmakler beauftragen
- Neue Nudelmaschine / Soßenvorbereiter: Selber genauer konzipieren, dann einen Gerätebauer im Lebensmittelbereich beauftragen
→ Geschätzt (mit Entwicklung): ca. 100.000 Euro für die ersten zwei Stück
- Einrichtung aus Recycling-Hartpappe: Selber vorkonzipieren, dann direkt zum Hersteller → der hat vielleicht schon Verbindungen zu entsprechenden Designern

Weiter...

- Gesamteinrichtung: Innenraum-Designer →
Über Sue Kontakt aufbauen → Namen
herausfinden für Investmentpräsentation

Küche

- Küche zum Vorkochen der Soßen und zum Vorkochen der Nudeln (evtl. jedoch je nach technischem Gesamtkonzept nicht nötig):
Kontakt zu Großküchen aufbauen, die auch Convenience Food Anbieter sind
→ hier jedoch sehr auf Qualität und Geschmack selber achten!
+ Bio Produkte

Logistik

- Mit Zulieferern abstimmen, evtl. eigenen Kühlraum mieten, um selber die Beschickung der Restaurants machen zu können
→ der einzige Kühlraum im Restaurant sind die Maschinen!
- Die Beschickung/Auffüllung sollte immer möglichst früh am Morgen passieren → eigene Lieferwagen (Caddy!)

Restaurantbetrieb

- 1 Kraft vor Ort!
 - Helfen der Kunden mit den Maschinen (falls nötig), kassieren, sauber halten, sicherheitsrelevante Dinge, helfen beim Nachfüllen
- Das eigentliche Nachfüllen der Maschinen wird jedoch vom eigenen Logistik-Team übernommen
 - sowie kleinere Reparaturen → Achtung: Gewährleistung vom Maschinenbauer
 - Evtl. Renate Korfhage fragen
 - Plus: Die Maschinen sollten sich per SMS selber melden: Zustand (täglich), akute Fehler, Füllmengen (Alert) → sollte auch per Web-Interface möglich sein

Werbung

- Anteasern / Werbung vor Ort: Im ersten Monat, jeden Tag kleine Gratisteller mit den verschiedenen Nudelgerichten drauf; freundliche junge, gutaussehende Mädchen, die auf die Leute zugehen → Sarah Ferienjob?

Location

- Auf jeden Fall High Traffic Location, gerne auch in einem Food Court, Bahnhof, Einkaufszentrum → oder eben in Gegenden, in denen viele Büros sind → eigentlich auch dort, wo evtl. die Food-Trucks hinfahren würden
- Möglichst als Stehimbiss deklarieren, um WC-Pflicht zu vermeiden

Appeal

- Freundlich, jedoch auch offensiv werbend für die Produkte
→ gezielter Einsatz von HD-Screens mit gut gemachten Videos
- Lebensgefühl: Progressiv, ganzheitlich, modern, spontan, mit sich im Reinen, sportlich, familiär, zufrieden

Abrechnung / Kasse

- Ganz einfach, ganz klassisch: Barzahlung
- Zusätzlich bei Bedarf: EC Karte

Claims

- Jeden Tag frisch gemacht und Kühlung gebracht
 - Erst kurz vor dem Teller in einem patentierten Verfahren schonend erhitzt → frischer geht es kaum!
 - Video von Münchner Großmarkthalle → Zubereitung des Gemüse → Fahrt mit Caddy → Soßen „Einbau“ in Kühlsystem
 - Kein verkochtes Gemüse, immer auf den Punkt, Soßen mit dem vollen Aroma!
 - Sehr hygienisch
 - Sehr energiesparend / Umweltschonend

Geräte

- An jedem Gerät ist ein Display (Handy-Größe) mit der Abbildung der entsprechenden Nudelsorte oder Soße
- Portionierung: Die Soße wird wie mit einer Schöpfkelle sachte / vorsichtig auf die Nudeln portioniert → das muss noch entwickelt werden

Schutz vor Nachahmern

- Die zwei Kern-Technologien, die Nudel-/Soßen-Geräte und die Gastro-Kartonmöbel, sind gerade in der Gebrauchsmusterschutz-Anmeldung beim Deutschen Patent- und Markenamt
- Nach einer erfolgreichen Bestätigung des Gebrauchsmusterschutzes wird zusammen mit einem Patenanwaltsbüro (Bardehle Pagenberg) der Patenschutz zunächst im deutschsprachigen Raum durchgeführt
- Zusammen mit einer frühen Zementierung der Urheberrechte durch gezielte PR Maßnahmen (Website, diverse Vorankündigungen) und einer schnellen Marktdurchdringung sollte ein genügender Schutz vor Nachahmern bestehen

Die Kartonagen-Möbel

- Tische
 - Aus nur zwei Kartonagen-Druckteilen (mit diversen Ausstanzungen) wird eine modulare Tischkonstruktion ermöglicht; diese bestimmte Konstruktion wird gerade als Gebrauchsmusterschutz angemeldet
 - Die Konstruktion ist so aufgebaut, dass Zusatzapplikationen leicht (wie Lego) in geeignete Steckplätze eingefügt werden können; somit ist z.B. auch eine individuelle Tisch-Beleuchtung möglich
 - Das eingesetzte Material kommt fast zu 100% zum Einsatz – keine Zusätzliche Verpackung für die Möbel, kein Verschnitt, kaum Abfall vor Ort.
- Stühle
 - Die Stühle sind erstaunlich praktisch und gemütlich; sie bestehen nur aus 4 Hartpappen-Druckteilen
 - Das Material kann ebenfalls zu fast 100% genutzt werden
- Alle Möbel erhalten eine Bio-Impregnierung zum Feuerschutz

Die Vorteile der Kartonagen-Einrichtung

- Sehr umweltfreundlich
 - Alle Materialien sind aus Recycling-Papier/Pappe
 - Alle Einrichtungen können zu fast 100% dem Recycling wieder zugeführt werden
- Praktisch
 - Schneller Aufbau (innerhalb weniger Stunden)
 - Schneller Abbau: Falls der Laden renoviert werden soll, wird einfach das ganze Mobiliar zum Recycling gegeben;
 - Oder: Falls nur eine Zwischenpachtung bestanden hat, kann schnell zur neuen Location umgezogen werden

Weitere Einrichtung

- Wände
 - bedrucktes Recycling-Papier (Nudel-/Soßenmotive)
 - Grobe Wellpappe (als Zwischenstreifen zwischen den bedruckten Papierwänden)
- Teke für Essensbeschaffung + Bezahlung
 - Ebenfalls eine verstärkte Konstruktion aus Hartpappe (Rautenform)
 - Naturwachs-beschichtete Oberfläche
 - In die Rauten können z.B. Nudeln als Deko eingefüllt werden

Beleuchtung

- Decke
 - Globen aus Natur-Papyrus
 - LED beleuchtet; Farblich anpassbar + dimmbar (je nach Tageszeit, Beachtung des allgemeinen Biorhythmus der Kunden)
 - Evtl. wird die gesamte Decke mit einer Art Kartonfachwerk abgehängt
- Essensbereich
 - Pro Sitz-/Stehplatz: LED-Spotbeleuchtung, eingebaut als Zusatzapplikation zur allgemeinen Tischkonstruktion
 - Rote LEDs unterhalb der Tischplatten, zur allgemeinen Effektbeleuchtung des Bodens (gibt dem Raum mehr „Body“)
- Teke
 - Oberhalb: langgezogene Papyrus-Konstruktion; darin: LED Streulicht + Spotlicht
 - LED Beleuchtung hinter den Papprauten

Boden

- Auch der Boden ist etwas Besonderes: Er besteht aus umweltfreundlichem Laminat, dass zu über 90% aus Restholz (bei Wald-Pflegearbeiten) besteht
- Angenehme Tritt- und Schalldämpfung
- Gute Bodenpflege-Eigenschaften

Aufteilung der Räumlichkeiten

- Gastraum
 - Stehtisch-Bereich (inkl. Barhocker)
 - Optional, je nach Location:
Bis zu 16 Sitzplätze (4 Tische)
- Teke mit Maschinen + Kassenbereich
- Raum für Nachbefüllung + kleines Lager + persönliche Aufbewahrungen („Locker“)
 - Abgetrennt von den anderen Räumen, hinter den Maschinen
 - Spüle / Waschbecken

Kalkulation

- Finanzplan sollte von einem Profi in Excel erstellt werden
- Generelle Punkte, die mit einfließen sollten
 - Druckkosten Karton-Möbel
 - Externe Nudel- und Soßenzubereitung
 - Logistik-Team
 - Durchschnittsumsatz Essen + Getränke

Recherchen!

- Höhe der Pacht/Miete von kleineren Läden in hochfrequentierten Innenstadtlagen
- Steuerliche Abgaben / Kosten durch Auflagen bzgl. Lebensmittelverkauf
 - Gewerbeaufsichtsamt

Interne Planungen

- Der erste Schritt ist getan: Ein möglicher Investor konnte interessiert werden!
 - Carl Mahr, von Business Angels Region Stuttgart
- Nächste To-Dos:
 - Konzeption und Umsetzung eines One-Pagers
 - Grafiker heranziehen (oder vorher selber versuchen, zu zeichnen!): Herausarbeiten eines Look & Feels, dann muss die ganze Aussage möglichst in einem Bild dargestellt werden! Dieses Bild kommt dann in den One-Pager
 - Nebenbei: Diese Gesamtpräsentation ins Reine bringen, mit zusätzlichen Bildern untermauern
 - Businessplan: Olaf, dafür 5% der möglichen Firma.
 - Olaf wird auch mein „Vorantreiber im Untergrund“
 - Und: Mindestens ein Gebrauchsmusterschutz vorbereiten!

Themen für den One-Pager

- Team: Ich 😊
- Zielgruppe, Locations
- Erstes Geld: Erstellen eines „Mockups“, ein Testgeschäft, das innerhalb einer Fußgängerzone präsentiert wird
- Grundidee in kurzen, prägnanten Sätzen; Ultra-schnelle Einführung einer neuen Systemgastronomie
- Technische Entwicklung: Grundgeräte, Hartpappen-Möbel
- Geschäftsmodellentwicklung: Analytisch, jedoch auch mit der nötigen Phantasie und mit viel Enthusiasmus

An alle Blutsauger da draußen: Ich gebe niemals auf. Niemals.

- Warum kann ich nicht einfach zur Bank gehen, und mir das Geld besorgen? Weil ich keins besitze. Darum nicht. Ärgerlich, ist aber so.
- Internes Ziel: Ich möchte nie mehr als 49% abgeben.
- Ich werde diese großartige Idee durchziehen. Denn es ist ein reelles Produkt, dass jeder braucht.

Stichworte

- Drei Patent-
/Gebrauchsmusterschutzanmeldungen
 - Variables Flüssigkeitsbehältersystem für Kartonmöbel zur Steigerung der Möbelstandstabilität und Feuerfestigkeit
 - Gerät zur kühlen Aufbewahrung und zur portionsweisen Erhitzung und Ausgabe von Speisen
 - Zweiteiliges Kartonmöbelsystem mit wickelbaren Standfüßen

Finanzierungen

- Idee: Erst die Kartonmöbel auf den Markt bringen, damit schnell 😊 Geld verdienen für die Finanzierung → dann durchstarten mit eigentlichem Konzept
 - Karton/Papierfabriken ausfindig machen
- Tragfähiges Möbelkonzept!

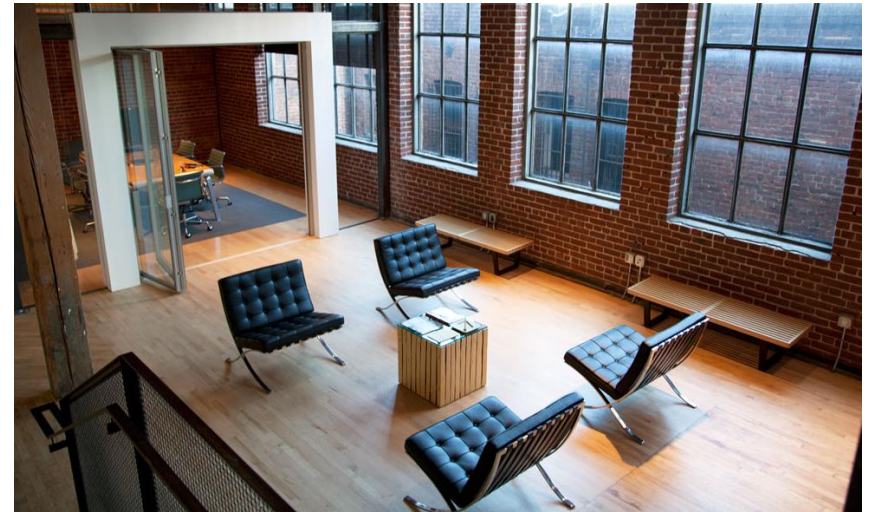
Kartonmöbel

- Look & Feel
 - Hochwertige Kartonagen (dunkelgrau-meliert, auf keinen Fall normaler, brauner Karton), mit Prägedruck, angenehme Haptik
 - Eigentlich ähnlich Lodenfilz, von starker Qualität
→ soll Erkennungsmerkmal für die Möbel werden
 - Tischoberflächen mit Bioplastikfolie, evtl. mit schöner, origineller Struktur
- Super stylische Site für die Edel-Öko-Kartonmöbel

Kartonmöbel

- Super schnell, einfach aufzubauen
 - dabei soll ein „ganzheitliches Gefühl“ aufkommen (eins mit der Welt sein)
 - Alle Stanzungen etc. sind fertig ausgebrochen
 - Die Falzungen sind vorgeprägt
 - muss mit der Herstellerfirma gut abgesprochen sein!

Für so ein Ambiente
(bzw. könnte hier auch zum Einsatz kommen)



Kartonmöbel

- Website
 - Schwarz gehalten, edel
 - CGI? Was kann mit entsprechenden Programmen schon alles vordesignt werden? Hierzu tiefer in die Materie einsteigen!
 - 1st Model Name: Continuum.
 - Holz, sanfte Gelbtöne
 - Video: Zusammenstecken in 30 Sekunden (aber soft, gut geschnitten)

Kartonmöbel

- Website

- Hauptaussagen:

- Gewicht von Möbeln: Jährlich werden hunderttausende Tonnen CO₂ in die Atmosphäre geblasen – nur durch Möbeltransporte.
 - Die meisten Möbel in unserer Überflussgesellschaft sind viel zu schwer, es wurde/wird mit viel zu viel Material gearbeitet.
 - Machen Sie ein Design-Statement

Frühstück

- Angebot
 - Croissants
 - Kleine Brötchen
 - Rühreier + kleine Würstchenstückchen + Kräuter
 - könne auch durch so ein Gerät ausgegeben werden
 - Natürlich: Kaffee, Säfte, Wasser
 - Auswahl an Bio-Joghurt
- Bis 10:30 Uhr, dann Umbau/Deaktivierung (?) des Geräts (?) – alternativ: Immer im Angebot!
Oder: So lange der Vorrat reicht...

What this project needs

- No Venture Capital. No Big Money.
- People, who want to participate in something real, something substantial
 - Interior Designers
 - Electricians
 - Cardboard / Carton Experts
 - Model-Maker