



© TFC

Automatisierte Gastro-Konzepte

Cabaletta – frischer Salat aus dem Automaten

Als Partner von Bonduelle organisiert die Stracke-Tochter TFC den Vertrieb des Salat-Automaten im Convenience-Bereich. Auch Tankstellen anvisiert.

Wenn es um neue Gastro-Konzepte geht, ist The Foodvenience Company (TFC) hierzulande vorne dabei. Seit knapp einem Jahr verwirklichen Andreas Strömer, geschäftsführender Gesellschafter des Shop- und Ladenbau-Spezialisten Stracke aus Dessau, und einige Wegbegleiter

in der TFC ihre Ideen von neuen Services, Konzepten, Produkten und Marken für den Convenience-Bereich. Unterwegs sind sie dabei unter anderem mit Food Trucks und andere mobilen „White Label“-Verkaufseinheiten und seit diesem Frühjahr auch mit den automatisierten Gastronomie-Angeboten „Pizza Paule“ –

einem Pizza-Backautomaten – und „Fritten Fritz“, der Pommes frites automatisch für den unterwegsverzehr frittiert (siehe auch tankstellenWelt 4-2020).

Das neue „Kind“ in der The Foodvenience Company-Familie kommt nun „grün“ daher. Zusammen mit dem Gemüsespezialisten Bonduelle bringt TFC

jetzt den Salatroboter „Cabaletta“ auf den deutschen Markt. Bonduelle als Systemführer hat die von dem kalifornischen Start-up-Unternehmen Chowbotics entwickelten Cabaletta bereits seit über einem Jahr auf dem Heimatmarkt Frankreich im Betrieb – mit großem Erfolg, wie Aymeric de la Fouchardière, Geschäftsführer Frische bei Bonduelle Deutschland, bei einem Online-Presserevent aus dem Stracke-Showroom in Dessau zu berichten wusste. Der deutsche Markt verspreche ähnliches Potenzial – dank der stetig wachsenden Nachfrage nach frischen, gesunden Lebensmitteln „ready to eat“.

Wie in Frankreich setzt Bonduelle bei Cabaletta auch hierzulande auf drei zentrale Vertriebskanäle. Das sind neben dem klassischen Lebensmitteleinzelhandel der Kanal Catering und Kantine sowie der Convenience-Bereich, um deren Erschließung sich nun The Foodvenience Company als Bonduelles exklusiver Partner kümmern wird.



Cabaletta – frischer Salat „ready to eat“.

„Mit Cabaletta haben wir die Salatbar neu erfunden“, schwärmt Bonduelle Deutschland-Manager de la Fouchar-

dière. Als hygienisch einwandfreies geschlossenes System biete es ob der einfachen Bedienbarkeit für den Betreiber/Operator wie den Konsumenten eine Vielzahl an Vorteilen. Auf einer Stellfläche von weniger als einem Quadratmeter fertigt Cabaletta mit einer Befüllung bis zu 40 Salate. Und das frisch, sauber und nachhaltig unter weitgehender Müllvermeidung: „Die Salat-Bowls sind aus kompostierbarem Material, das Besteck aus Bioplastik hergestellt“, so de la Fouchardière.

Der Kunde kann sich seinen Salat aus 21 Zutaten ganz einfach mit wenigen Schritten am Display selbst zusammenstellen – neben den zwei Basiszutaten grüner Salat oder Getreide sind das bis zu sechs Topics wie Tomaten, Käse, Speck und Obst sowie verschiedene Dressings. Die Portionierung ist für den Kunden einsehbar und damit voll transparent. „Cabaletta ist italienisch und heißt übersetzt ‚kleine Arie‘ – bei Cabaletta komponiert sich der Kunde

 **euro-top**
SANIERUNGS- UND
BESCHICHTUNGSSYSTEME

FACHGERECHTE
SANIERUNGSLÖSUNGEN
FÜR IHRE TANKSTELLE





„Mit Cabaletta haben wir die Salatbar neu erfunden“ – Bonduelle Deutschland-Manager de la Aymeric Fouchardière (l.) und TFC-Chef Andreas Strömer.



Frische Salate, selbst zusammengestellt aus 21 Zutaten ...

seinen Salat praktisch selber“, erklärt de la Fouchardière den Namen.

Es ist aber auch möglich, aus vorkonfektionierten Angeboten auszuwählen. „In beiden Fällen geht es schnell. Eine gute Minute und der Kunde kann seinen frischen Salat in Restaurantqualität genießen“, sagt Andreas Strömer vom Vermarktungspartner TFC – an 24 Stunden an sieben Tagen die Woche sowie mit einer Sommer- und Winterkarte. In der kalten Jahreszeit könnten nämlich aus warme Salat-Variationen in Cabaletta angeboten werden.

Die Bezahlung erfolgt ausschließlich bargeldlos am NFC-fähigen Kartenterminal mit EC- oder Kreditkarte. Digitale Zahlverfahren wie Apple Pay und Google Pay sind ebenfalls implementiert, „und natürlich kann der Betreiber auch eigene Promotion-Aktionen mit Promo-Codes und Gutscheinen einbinden“, bemerkt Strömer. Geplant sei zudem, den Salat via App von unterwegs – zum Beispiel aus dem Büro – vorzubestellen und zu bezahlen und die Order dann am Automaten mittels QR-Code auszulösen.

Ganz wichtig und passend zu den heutigen Corona-Zeiten ist den Partnern, die hohen hygienischen Standards des Systems zu betonen. „Bei der Lebensmittelhygiene folgt Cabaletta einem strikten HACCP-Konzept“, sagt Strömer.



... die Bowls sind aus kompostierbarem Material, die Bestecke aus Bioplastik.

Das gelte sowohl für die Befüllung des Automaten wie für die Reinigung, für die bestimmte Reinigungsmittel konkret vorgegeben seien. Die Salatkanister lassen sich in drei Teile zerlegen und können so in Gastro-Geschirrspülern bei 70 Grad gespült werden.

Und so ist eine Schulung in Lebensmittelsicherheit neben der Geräteeinweisung auch zentrales Element des gesamten Cabaletta-Angebotes. Cabaletta gibt es ausschließlich im Leasing, die monatliche Rate beträgt 1.500 Euro brut-

to, einschließlich Service und Wartung. Bei technischen Schwierigkeiten kann eine Service-Hotline rund um die Uhr angerufen werden, die Service-Teams sind in spätestens 48 Stunden vor Ort.

Und auch bei der Erstellung eines Geschäftsplanes für den Betreiber helfen die Partner. „Bei Einkaufs- und Betriebskosten von etwa drei Euro kalkulieren wir aktuell mit einem Verkaufspreis von 6,90 Euro je Salat – wobei der Standort bei der Preisfindung natürlich auch eine Rolle spielt“, sagt Strömer.

Und wie erfolgt der Markt-Launch? Im Oktober wird TFC Cabaletta an einigen Standorten mit Tests beginnen – darunter wird mit sehr hoher Wahrscheinlichkeit auch eine Tankstelle sein. „Nach Auswertung dieser Tests gehen wir davon aus, im vierten Quartal dieses Jahres mit der Auslieferung beginnen zu können“, so Strömer weiter. Dabei sei bisher nur an eine Aufstellung in geschlossenen Räumen vorgesehen, man arbeite aber daran, Cabaletta „outdoor“ zu testen.

Wer Cabaletta einmal live testen möchte, könne dies – nach Terminvereinbarung – entweder im Stracke-Showroom in Dessau oder bei Bonduelle im Werk in Reutlingen tun. Alle weiteren Fragen können zudem per Mail an cabaletta.bonduelle@tfc-germany.com gesendet werden. *Rainer Wiek*