

Proof of Concept für die Gastronomie von morgen



Das Konzeptlabor foodlab und Eloma bieten Jung-Gastronomen aus ganz Deutschland das Wissen, die Werkzeuge und das passende Equipment, wie die Eloma-Kombidämpfer, um neue, kreative Food- und Gastro-Konzepte zu testen und in die Tat umzusetzen / Foto:

Eloma
Das kulinarische Hamburger Konzeptlabor foodlab und Hersteller Eloma eint die Vision einer agilen Gastronomie von morgen. Die beiden Parteien bieten zusammen Food-Start-Ups die Möglichkeit, ihre Ideen und Konzepte zu testen.

Die Partner foodlab, zugleich Coworking-Space für Food-Start-Ups, und Eloma eint die gemeinsame Vision einer agilen Gastronomie von morgen. Der Spezialist für Kombidämpfer und Ladenbacköfen aus Maisach und das Konzeptlabor bieten innovativen Jung-Gastronomen aus ganz Deutschland das Wissen, die Werkzeuge und das passende Equipment, um neue, kreative Food- und Gastro-Konzepte zu testen und in die Tat umzusetzen. Zu diesem Zweck stellt foodlab Gastro-Start-Ups geeignete Räumlichkeiten, bestens ausgestattete Küchen, ein eigenes Pop-Up-Restaurant und umfassende Networking-Möglichkeiten zur Verfügung. Die Kooperation mit Eloma wiederum ermöglicht engagierten Einsteigern Zugang zu den Kombidämpfern Joker, GeniusMT, Multimax sowie den Ladenbacköfen Backmaster. Eine entscheidende Rolle für den Erfolg der Start-Ups spielen dabei auch der Austausch von Knowhow und Erfahrungen durch die Experten von Eloma.

Das Urteil von foodlab ist eindeutig: ?Ob Erdnüsse rösten, Gemüse dünsten oder Eier kochen, es gibt praktisch nichts, was die Eloma-Öfen nicht können.? Ihre vielseitigen Fähigkeiten stellen die Kombidämpfer aus Maisach auch in Hamburg regelmäßig unter Beweis. In den fünf professionell ausgestatteten Gastro- und Gewerbeküchen des foodlab unterstützen die Geräte seit 2020 Community-Partner von foodlab beim Testen, Kreieren

und Produzieren zahlloser Food-Innovationen.

Regelmäßige Veranstaltungsserie

Um neuen Anwendern die Möglichkeiten der foodlab-Küchen und der Geräte von Eloma näherzubringen, haben die beiden Unternehmen eine eigene, regelmäßige Veranstaltungsserie etabliert. Und so empfangen foodlab und Eloma interessierte Community-Mitglieder in Hamburg jeden Monat aufs Neue zum "Kochen, Garen, Braten mit Eloma".

In den Testküchen von foodlab werden die Teilnehmer detailliert in die Funktionsweise des Geräteparks von Eloma eingeweiht – die Grundlage für Start-Ups und Pop-Up-Gastronomen, ihre Food-Konzepte wirkungsvoll in Szene zu setzen. "Alle von Eloma zur Verfügung gestellten Kombidämpfer wurden für die unterschiedlichsten Prozesse vorkonfiguriert und programmiert. So können wir sicher sein, dass alle Produkte geeignete Produktionsvoraussetzungen haben, ganz egal, ob es um das Garen und Dämpfen, um das Haltbarmachen von Speisen oder um kleine oder große Chargen geht", erläutert André Prösch, Senior Area Sales Manager bei Eloma. Wichtig: Neben der allmonatlichen einstündigen Küchenführung profitieren die Teilnehmer auch abseits des Veranstaltungskalenders von kompetenter Beratung. "Wir stehen den Teilnehmern jederzeit mit Rat und Tat zur Seite, wenn es um die richtigen Koch- Gar- oder Bratverfahren für ihre Produkte geht", so Prösch.

Neue Konzepte für die Gastronomie der Zukunft

Für Eloma ist klar: Die Zeiten starrer Anwendungskonzepte gehören der Vergangenheit an. Stattdessen sind kreative Einsatzkonzepte gefragt, die auch ohne Festwasser- und Starkstromanschluss auskommen, fordern moderne Gastro-Angebote leistungsstarke Koch-Performance auch auf kleinstem Raum und rücken attraktive Front-Cooking-Flächen ohne Geruchsbelästigung in den Vordergrund. Gleichzeitig werden intuitive Bedienkonzepte immer wichtiger. Die Kombidämpfer Joker, GeniusMT und Multimax stellen im foodlab daher nicht nur ihre funktionale Leistungsstärke unter Beweis, sondern bringen die unterschiedlichen produktseitigen Bedürfnisse der zukünftigen Gastronomen auf den Punkt. Damit spielen Sie eine entscheidende Rolle bei der Verwirklichung neuer gastronomischer Zukunftskonzepte.

Zukunftsträchtige Geschäftsideen, die das Potenzial haben, die Branche nachhaltig zu beeinflussen, stehen auch im Zentrum des foodlab-Konzepts. Der Fokus liegt dabei auf Food-Trends – und Kollaboration. Gründerin Christin Siegemund: "Im foodlab bringen wir Menschen und Know-how durch Essen zusammen. Im Co-Working-Space, in dem an Produktideen und Konzepten gefeilt wird, ebenso wie in unseren Küchen, in denen Genuss entsteht."

Um ambitionierten Start-Ups ein noch umfassenderes Proof of Concept zu ermöglichen, hat foodlab ein groß angelegtes Gastro-Accelerator-Programm ins Leben gerufen. Das Ziel: Aufstrebende Vollprofis ebenso wie Branchenneulinge so fit wie möglich für die Gastronomie zu machen. Die sechs Konzepte, die es erfolgreich durch die aktuelle Bewerbungs- und Auswahlphase schaffen, erhalten ab Ende September 2024 die Gelegenheit, in verschiedenen Workshops Grundkenntnisse in allen wichtigen Gründungsbereichen zu erwerben. Dazu können praktische Erfahrungen gesammelt und auf Wunsch Praktika in ausgewählten Betrieben absolviert werden. Nicht zuletzt erhalten die

Teilnehmer im Rahmen des Accelerator-Programms Gelegenheit, ihre Konzepte in den Küchen von foodlab auf Herz und Nieren zu testen. Immer mit dabei: Die Profi-Geräte und das Experten-Know-how von Eloma.