

Virtuelle Foodcourts made in Frankfurt

Text Dr. Steffen Huth, bmh Beteiligungs-Managementgesellschaft Hessen mbH

Fotos @ CloudEatery



In den USA seit Jahren etabliert, in Deutschland noch weitgehend unbekannt: virtuelle Restaurants, auch Ghost- oder Dark-Kitchens genannt. In einer professionell ausgestatteten und organisierten Küche stehen ausgebildete Köche und bereiten Speisen aller Art zu. Soweit nichts Neues, möchte man meinen. Und doch haben virtuelle Restaurants nur wenig mit ihren traditionellen Pendanten gemein. Denn es gibt keinen Gastraum, in dem Kellner die Speisen vor Ort servieren. Stattdessen bestellen Kunden ihr Essen per App und lassen es sich entweder liefern oder holen die Gerichte selbst ab.

Wie CloudEatery die Liefer-Gastronomie in Deutschland revolutioniert

Virtuelle Restaurants folgen dem weltweiten Aufstieg von Lieferservices, die Kunden Zeitersparnis und Komfort bieten. Da sie ausschließlich Liefer Speisen zubereiten, können sie diese in einer höheren Qualität anbieten als Restaurants, die auf das Servieren vor Ort spezialisiert sind. Beispielsweise werden Zubereitungsprozesse und Verpackungsmaterialien so angepasst,

dass Temperatur und Konsistenz der Speisen vom Lieferprozess nicht beeinträchtigt werden. Zudem können Ghost-Kitchen ihre traditionelle Konkurrenz preislich unterbieten, denn ihre Betriebskosten sind bedeutend geringer. Erstens entfällt mit dem Gastraum und dem Service ein erheblicher Teil der Miet- und Personalkosten. Zweitens liegen virtuelle Restaurants häufig außerhalb der innerstädtischen Lauflagen, was neben niedrigeren Mieten auch den Vorteil birgt, dass sie für sowohl Lebensmittelzulieferer als auch für die Zustelldienste besser erreichbar sind.

Für eine höhere Qualität bei Lieferessen

Nun mag man sich fragen, warum sich virtuelle Restaurants bei all diesen Vorteilen nicht längst auch in Deutschland durchgesetzt haben. Matthias Schneider und Remo Gianfrancesco, Gründer von CloudEatery, sehen hier vor allem einen Grund: Eine erfolgreiche Ghost-Kitchen erfordert sowohl Technologie- als auch Gastronomie-Expertise, eine Kombination, die frühere Pioniere häufig vernachlässigt haben.

Schneider und Gianfrancesco lernten sich 2020 bei einem Geschäftstermin kennen und stellten schnell fest, dass sie sich perfekt ergänzen. Beide waren zu diesem Zeitpunkt selbstständig und verfügten über jahrelange Erfahrung im Food-Sektor. Schneider hatte zuletzt als Global Vice President für Delivery Hero den Aufbau von Lieferküchen verantwortet, bevor der Konzern seine diesbezüglichen Ambitionen im deutschen Markt einstellte. Als bereits zweifacher Gründer kannte er sich zudem mit dem Aufbau von Start-ups im Food-Bereich aus. Gianfrancesco war seinerseits für den weltweit größten Cateringanbieter Compass Group im Bereich Einkauf aktiv und für den Aufbau einer Gruppeneinkaufsorganisation für Kontinentaleuropa zuständig. Der Supply-Chain-Experte entstammt einer italienischen

Gastronomenfamilie und kannte sich daher bestens mit dem Restaurantbetrieb aus.

Die Begegnung der beiden Unternehmer fand zu einem Zeitpunkt statt, an dem die Corona-Pandemie Lieferdiensten in Deutschland einen regelrechten Boom bescherte. Doch speziell bei Prozess und Qualität sahen Schneider und Gianfrancesco noch erheblichen Verbesserungsbedarf in der Liefergastronomie. Kurzerhand entschlossen sie sich, ihre Kompetenzen zu bündeln, und gründeten im April 2021 schließlich das heute als CloudEatery bekannte Start-up.

Mit der CloudEatery-Plattform zum virtuellen Restaurant

CloudEatery hat eine digitale Plattform entwickelt, die sich an Restaurant-, Hotel-, und Kantinenküchen richtet. Die Plattform ermöglicht es Küchenbetreibern, ihre Einnahmen auf bestehender Fläche in einem Joint Venture rasch zu steigern. Neue physische oder digitale Infrastruktur brauchen die Küchen hierfür nicht. Die Köche werden beim Zubereitungsprozess von der CloudEatery-Plattform angeleitet, die Auslieferung übernehmen aktuell vier Lieferdienste – Wolt, Lieferando, UberEats und

Eatura. Bestellung und Bezahlung erfolgen entweder über die Seiten der Lieferdienste oder die CloudEatery-App.

Mit der innovativen Plattform werden Küchen nicht nur in die Lage versetzt, sich schnell in der lukrativen Liefergastronomie zu etablieren. Gerade Unternehmen können auch auf andere Weise profitieren. Ihre Kantinen sind durch die zunehmende Verbreitung und Etablierung des Homeoffice immer weniger ausgelastet. Hier bietet CloudEatery ein Betriebsmodell, bei dem, zusätzlich zum Liefergeschäft, den Mitarbeitenden die Gerichte als Kantinenersatz angeboten werden.

Dem schlussendlichen Verbraucher verspricht CloudEatery hohe Qualität und Frische – und eine unglaubliche Vielfalt: Nach dem Vorbild der US-amerikanischen Foodcourts, also dem Gastronomiebereich in Einkaufsmalls, deckt CloudEatery mit seinem Angebot so ziemlich jeden Geschmack und jede Ernährungsweise ab. Aktuell können Kunden aus sieben virtuellen Marken auswählen: „Vegan Pirates“ bietet vegane Gerichte, „NokoNoko“ folgt den Grundsätzen Fresh & Healthy, „Hey Liebling!“ steht für gutbürgerlich, „Nonna Filomena“ für ita-

Über die bmh

Die **bmh Beteiligungs-Managementgesellschaft Hessen mbH** mit Sitz in Wiesbaden wurde 2001 gegründet und ist eine 100-prozentige Tochtergesellschaft der Landesbank Hessen-Thüringen Girozentrale (Helaba). Über die Wirtschafts- und Infrastrukturbank Hessen (WIBank) ist die bmh aktiv in die Wirtschaftsförderung des Landes Hessen eingebunden. Als mittelständische Beteiligungs- und Venture-Capital-Gesellschaft bündelt die bmh die öffentlichen Beteiligungsinteressen und Finanzierungsinstrumente für Frühphasen-, Wachstums- und Mittelstandsunternehmen in Hessen. Die bmh verwaltet derzeit sechs Beteiligungsfonds mit einem investierten Beteiligungsvolumen von insgesamt rund 125 Millionen Euro. Seit ihrer Gründung hat die bmh in insgesamt mehr als 500 Unternehmen investiert. Beteiligungsschwerpunkte sind unter anderem die Sektoren Software & IT, Life Sciences, Maschinen- und Anlagenbau, Industriegüter, Professional Services und E-Commerce. Mehr Informationen über die bmh und ihre Fonds: www.bmh-hessen.de

Die Gründer Remo Gianfrancesco (l.) und Matthias Schneider

lienisch, „Curry Tyga“ für asiatische Curries, und „Lilly Krokant“ umfasst verschiedenste Kuchen und andere Desserts. Wer als Gruppe bestellt, kann dies im CloudEatery-Foodcourt tun, wo die beliebtesten Gerichte markenübergreifend kombiniert werden können. Man wird also nie das Problem haben, dass jemand nicht fündig wird.

Aus dem Frankfurter Westend nach ganz Europa

Anfang 2022 begann CloudEatery im Frankfurter Westendcareer damit, sein Konzept einem gründlichen Praxistest zu unterziehen und es zu perfektionieren. Ein knappes Jahr betrieb das Start-up ein leerstehendes Bistro mit eigenem Küchenpersonal, das alle Speisen für Delivery kochte. Dabei optimierte das Start-up kontinuierlich den digitalen Bestellprozess und die Customer-Journey. Durch den Betrieb wurden auch die Herausforderungen für die künftigen Lizenzpartner offengelegt – unter anderem in den Bereichen Personalmanagement und Warenhandling.

Ende 2022 übergab CloudEatery das ehemalige Bistro dann an einen lokalen Gastronomen, der es seitdem im Joint Venture erfolgreich und profitabel weiterbetreibt. Im ersten und zweiten Quartal 2023 eröffneten bereits die nächsten CloudEatery-Delivery-Hubs in Berlin, Köln und München. In den vier Metropolen betreibt das



Unternehmen inzwischen mehr als 40 virtuelle Lieferküchen als Joint Ventures.

Die schnelle Entwicklung des Start-ups ist auch der Fähigkeit Schneiders und Gianfrancescos geschuldet, schon früh Investoren an Bord zu holen und so in Wachstum investieren zu können. Bereits im Oktober 2021 gelang es den Gründern, mehrere Business

Angels, einen Lieferanten und, mit uns, auch eine mittelständische Beteiligungsgesellschaft von sich zu überzeugen. Konkret konnte CloudEatery so die Weiterentwicklung seiner Technologieplattform, die Vermarktung der verschiedenen Restaurantmarken und die Stärkung zentraler Betreuungs- und Managementfunktionen finanzieren.

Mit dem Rückenwind des bisherigen Wachstums strebt CloudEatery nun danach, seine Plattform nicht nur verstärkt in Deutschland, sondern in ganz Europa an Küchen zu lizenzieren. Bis 2024 wollen die Gründer auf 50 und bis 2026 auf 500 CloudEatery-Units und -Lizenzbetriebe wachsen. Dies soll sowohl durch Eigenentwicklung als auch durch strategische Zukäufe gelingen. Dabei wird bmh die weitere Entwicklung der CloudEatery mit Expertise und Netzwerk unterstützen.

Dr. Steffen Huth ist seit 2021 Geschäftsführer der bmh Beteiligungs-Managementgesellschaft Hessen mbH. Vor seiner Tätigkeit für bmh Hessen war er für die Beteiligungsgesellschaft abacus alpha GmbH als Investment Manager tätig. Dort übernahm er auch operative Verantwortung als Geschäftsführer innerhalb des Portfolios. Dr. Huth ist Diplom-Kaufmann, absolvierte ein Zusatzstudium an der Dongbei University of Finance & Economics, VR China, und legte seine Promotion am Institut für Mittelstandsforschung (ifm) an der Universität Mannheim ab.

