



Nudel Emma

7 Jahre digitale Assistenz im täglichen Einsatz

daaap Jahrestreffen | 22.04.2026

Referent: Rocco Plaul

NUDEL
Emma



Konzeptbausteine



NUDEL Emma



FELICITE
...
AKTUELL
Hausmacher Carbonara
S3 Rühren



Basilikum





Assistenzfunktionen

Zur Einarbeitung

- Unterstützt Mitarbeiter*innen beim Lernen der Rezepturen

Im Arbeitsalltag

- Sonderwünsche bei der Bestellung werden angezeigt
- Auf mögliche Fehler bei der Zubereitung wird aufmerksam gemacht
- Zeigt die Reihenfolge und Anzahl offener Bestellungen an

Kassensystem

NUDEL
Emma



Koch-Technik



Proof of Concept

Pop Up am Kirchentag 2019 in Dortmund
in Zusammenarbeit mit Beschäftigten der
Werkstatt über den Teichen.

3 Tage Vollgas ohne Einarbeitung!
Fast 900 Portionen Nudeln verkauft.



Herausforderungen



In Stoßzeiten mit längeren Warteschlangen, müssen erfahrene Kolleg*innen und Gäste trotz Assistenzsystem gelegentlich Wartezeiten aushalten.

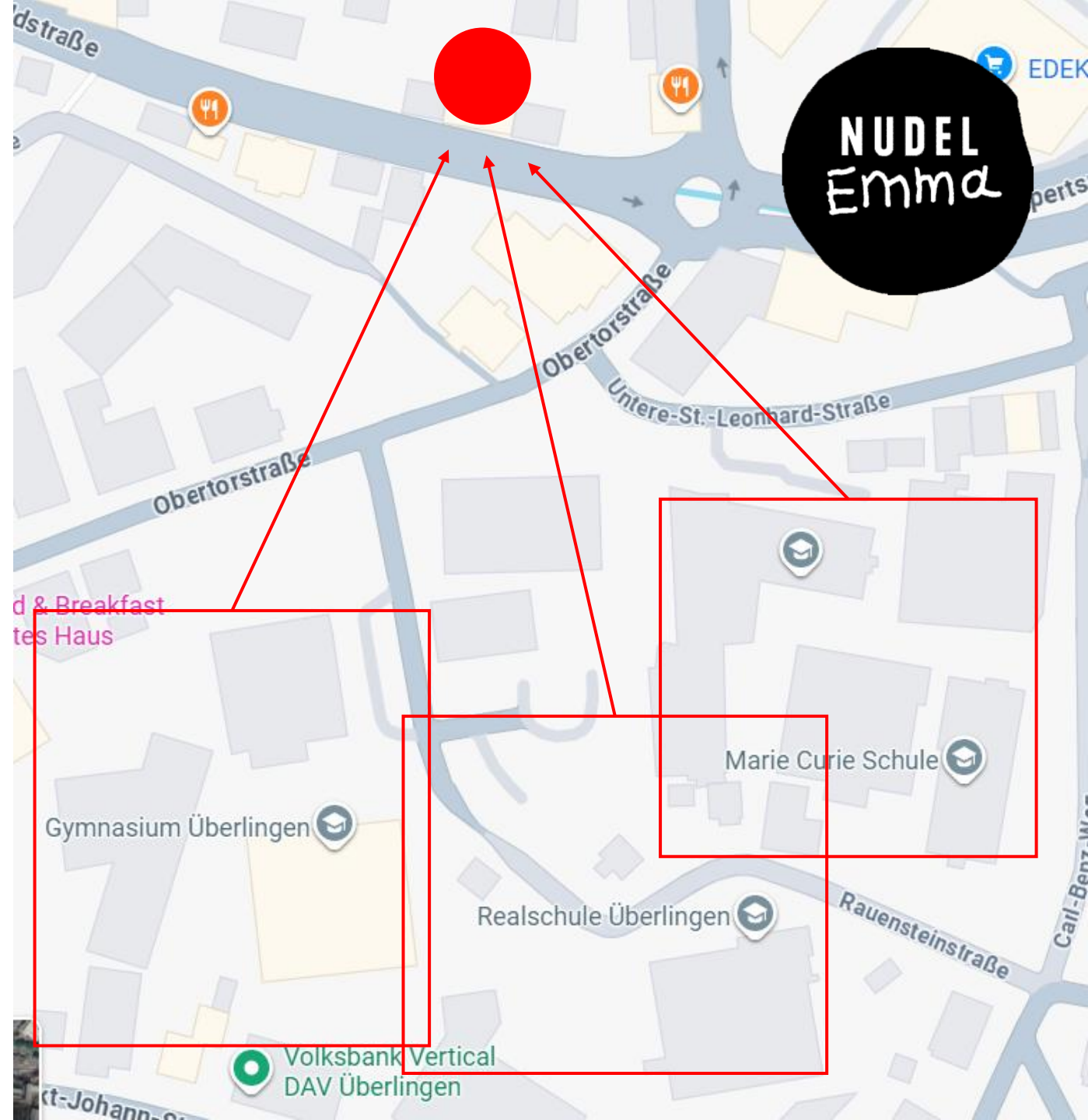
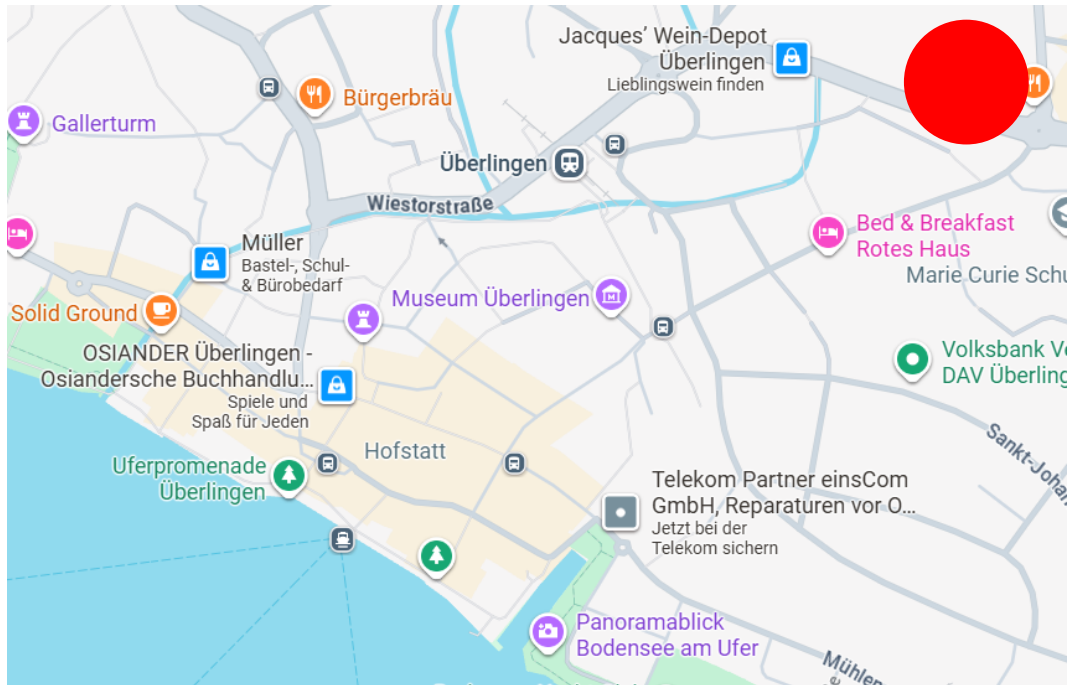
Schnellere Kolleg*innen neigen dazu, dass sie die Arbeit abnehmen möchten, wenn einzelnen Gästen die Zubereitung nicht schnell genug abläuft.

Für klassische Gastronomen mit dem Ziel der Umsatzmaximierung ist die Nudel Emma nicht das richtige Konzept.

Lösung: Es können die Best-Seller Saucen vor der Mittagszeit in gewissen Mengen kalt vorbereitet werden, um den Druck in Stoßzeiten abzubauen.

Standort Überlingen

- Mehrere Schulen im Umfeld mit etwa 2.000 Schüler*innen
- Außerhalb des Stadtzentrums
- Keine Touristen

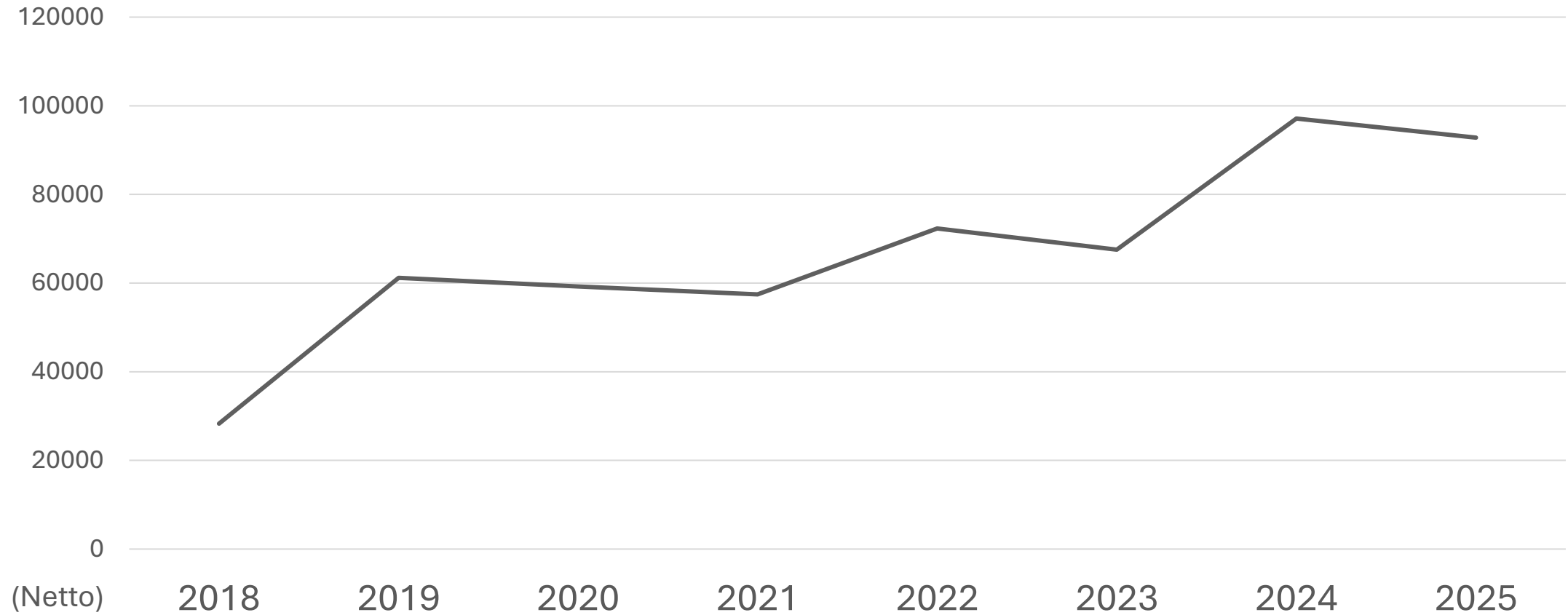


Öffnungszeiten

Mo.-Fr. 11.30 – 14.00 Uhr
In den Schulferien geschlossen.



Geschäftsentwicklung



Vielen Dank für Ihre Aufmerksamkeit!



Awards:



HOCHBILDSTRASSE 21
88662 ÜBERLINGEN

WWW.NUDEL-EMMA.DE
DINGDONG@NUDEL-EMMA.DE

