Schaufenster der Energiewende mit modernster Gebäudetechnik

Der neue EUREF-Campus Düsseldorf gilt als Schaufenster der Energiewende und erfüllt schon heute die Klimaziele Deutschlands für 2045. Er ist der zweite seiner Art und eine strategische sowie inhaltliche Weiterentwicklung des EUREF-Campus Berlin. Die Gebäude wurden als grüner Innovationscampus geplant, dessen innen liegende Freifläche mit einem transluzenten Solarglasdach versehen ist. Pflanzen fördern ein gutes Klima, unterstützt durch die Dachkonstruktion und eine besondere Lüftungstechnik.

Einsatz von Klüh Smart Services in vielen Bereichen

Klüh präsentiert sich im neuen Campus mit den drei großen Geschäftsbereichen und einem Showroom der Digital Unit „Center of Digital Excellence" (CoDE). Klüh Security sorgt für die Sicherheit im Gebäude, Klüh Cleaning für die Reinigung der Räumlichkeiten fast aller Mieter sowie der beeindruckenden Kuppel und Klüh Catering bietet eine moderne Betriebsgastronomie für höchste Ansprüche. Zudem ist Klüh Catering Beteiligungsunternehmen der EUREF-Event Düsseldorf GmbH. „Vor Ort kommen fast alle von uns entwickelten digitalen Lösungen zum Einsatz", erklärt Felix Fiedler, Chief Information Officer der Klüh-Gruppe und verantwortlich für CoDE.

Ob Sensoren, digitale Türschilder, Teeküchenpanels oder Smart Waste Stations – Klüh misst von der Temperatur über den CO_2-Ausstoß und die Luftfeuchtigkeit bis hin zu den Müllmengen alles, was zur Steuerung gebäudenaher Dienstleistungen notwendig ist. Entscheidend ist nicht das Messen allein, sondern die intelligente Nutzung der Daten. So lassen sich Services bedarfsgerecht steuern. „Wird ein Raum nicht genutzt, muss er auch nicht gereinigt werden. Genau hier liegt der große Hebel", sagt Felix Fiedler. Ein weiteres Beispiel: Mülleimer wurden in den Büros am Campus zentral in den Gängen positioniert und mit Sensoren ausgestattet. Diese melden bei einer 80-prozentigen Füllmenge, dass sie geleert werden müssen.

Kühlräume melden Temperaturanstieg

Die Sensoren liefern alle aktuellen Informationen über einen digitalen Zwilling auf ein Dashboard und an die Reinigungskraft auf deren Runsheet in Form konkreter Handlungsanweisungen in grafischer Form. „Wir simplifizieren in jeder Hinsicht die Arbeit vor Ort", betont Felix Fiedler. Durch die Transparenz ermöglicht Klüh im Cleaning On-Demand-Dienste, die Ressourcen schonen und der Verschwendung vorbeugen, den Einsatz umweltbelastender Stoffe wie Chemikalien reduzieren und den Aufwand für das Reporting deutlich minimieren. Klüh Catering nutzt unter anderem Scanner in den Kühlräumen, die Temperaturveränderungen automatisch melden.

Kulinarisches Spitzenangebot

„Wir bieten am EUREF-Campus ausgewählte Gastronomie und moderne Events aus einer Hand", erklärt Jörn-Peter van der Vee, Senior Director F&B von Klüh Catering und Geschäftsführer der EUREF-Event Düsseldorf GmbH. Die im November 2025 eröffnete

Blick auf die EUREF-Kuppel im Inneren des Campus in Düsseldorf.

> „Der neue Zukunftsort bietet eine der modernsten Eventlocations mit ausgewählter Gastronomie in der Region."
>
> Jörn-Peter van der Vee, Senior Director F&B von Klüh Catering und Geschäftsführer der EUREF-Event Düsseldorf GmbH

La Cantinetta verfügt über rund 290 Sitzplätze in den Innenräumen sowie eine Terrasse mit Blick auf den Lichtenbroicher Baggersee. Die Gäste erwartet dort ein hochwertiges und abwechslungsreiches Speisenangebot: hausgemachte italienische Klassiker wie Pasta al Bronzo, Pinse mit 72 Stunden Gehzeit, BBQ-Gerichte sowie eine offene Speisenproduktion, bei der die Zubereitung live mitverfolgt werden kann. „Convenience Food gibt es bei uns nicht. Außer den Brötchen machen wir alles selbst", betont van der Vee. Das Bistro, das sich noch im Bau befindet, wird unter anderem mit Sushi, Wraps oder Bowls ab 2026 ein breiteres Publikum ansprechen.

Allen Tischgästen am Campus ermöglicht die EUREF-App den Zugang zu Speiseplänen, Informationen wie Nährwert- und Nachhaltigkeitsangaben, Allergen- und Zusatzstoffhinweisen sowie zu kulinarischen Aktionen und Aktionsgerichten. „Unsere Gäste können ihre Gerichte auch über die App vorbestellen und damit bargeldlos bezahlen", so Jörn van der Vee.

Sehende Kassen, People Counter und Orbisk Scanner

Die Orbisk Waste Stations zur Vermeidung von Essensabfällen hat Klüh im EUREF weiterentwickelt. Erstmals werden die zurückgegebenen Lebensmittel sowohl der Gäste als auch aus der Küche per Scanner auf einem laufenden Band gewogen, um langfristig die Portionen optimieren zu können. Bislang war das nur bei einem stehenden Band möglich. Zudem wird Klüh 2026 sogenannte People Counter freischalten, die in der App die Besucherfrequenz in den Gastronomieeinrichtungen anzeigen, um lange Wartezeiten zu vermeiden. „Die sehenden Kassen, die ein ganzes Tablett in drei Sekunden mit 99,8-prozentiger Genauigkeit scannen und den Betrag direkt abbuchen, sowie Bedienterminals auf der Terrasse runden den Einsatz innovativer Technologien bei Klüh Catering am Campus ab", so Jörn van der Vee.

Der EUREF-Campus besticht nicht nur als ein gastronomisches Highlight der Region, sondern auch als Top-Event-Location. Klüh liefert die gesamte Kulinarik für Veranstaltungen, um möglichst wenig Schnittstellen zu benötigen. „Mit einer guten Verkehrslage, dem großen Raumangebot, professionellen Partnern für Möblierung und Akustik sowie den vielfältigen Konferenz- und Schlafmöglichkeiten in Work-&-Sleep-Räumen bietet der EUREF-Campus den Unternehmen alles, was eine Veranstaltung attraktiv macht", ergänzt Jörn van der Vee.

Showroom zeigt die Gebäudetechnik der Zukunft

Anschaulich präsentiert Klüh seine innovativen Leistungen im Mitte 2025 fertiggestellten Klüh-Showroom auf einer ganzen Etage im Innovationscampus. „Dort können sich bestehende und potenzielle Kunden über unser umfangreiches Angebot an Smart Services informieren sowie deren Funktionsweisen und Mehrwerte kennenlernen", erklärt Felix Fiedler.

EUREF-Campus Düsseldorf

Standort: Düsseldorf, direkt am Flughafen Düsseldorf

Projektträger: EUREF AG (Europäisches Energieforum)

Konzept: Innovations- und Zukunftscampus für Energie, Mobilität und Nachhaltigkeit

Gesamtfläche: circa 80.000 m² Mietfläche

Konferenzbereich: 1.000 m² plus circa 50 Konferenzräume auf Mieterflächen

3 Restaurants: rund 400 Sitzplätze
(Cantinetta: 250, Bistro: 100, Kochschule: 40)

Gebäude: Innovationscampus (Büro, Forschung, Netzwerk) und Mobility Hub (E-Mobilität, Lade- und Mobilitätskonzepte)

Arbeitsplätze: rund 3.500 Beschäftigte aus Unternehmen, Start-ups, Forschung und Wissenschaft

Thematische Schwerpunkte: Energiewende und Klimaschutz, nachhaltige Mobilität und Smart City sowie digitale Infrastruktur

Nachhaltigkeit: CO_2-neutraler Betrieb ab Inbetriebnahme, Erfüllung der Klimaziele 2045, Einsatz von erneuerbaren Energien, Wärmepumpen, Solartechnik und intelligenter Steuerung

Bauphasen:
1. Bauabschnitt: ca. 39.000 m² – fertiggestellt
2. Bauabschnitt: ca. 30.000 m² – fertiggestellt 2025
3. Bauabschnitt (Mobility Hub): ca. 18.500 m² – geplant 2026

1.517
Liter Papier- und Plastikmüll im Klüh-Büro für Oktober 2025

Raumqualität

Service Buttons

Smarte Müllstationen

Temperaturüberwachung Kantinen