

DIE DIGITALISIERTE KÜCHE

Wer unterstützt bei der Digitalisierung der Prozesse im Unternehmen?

Wo fängt man an mit der Digitalisierung?

Wer oder was bremst die Digitalisierung?

Welche Ängste und Befürchtungen verbinden Sie mit dem Thema Digitalisierung – in der Küche und allgemein?

In welchen Bereichen ist Ihre Küche bereits digitalisiert, und unter welchen Bedingungen halten Sie eine weitere Digitalisierung für sinnvoll und wünschenswert?

Wer oder was gibt den Anstoß für Digitalisierungs-Prozesse und wer treibt die Digitalisierung im Unternehmen voran?

Wieviel Digitalisierung muss überhaupt sein? Was ist sinnvoll, was nicht? Und was steht am Ende des Prozesses der Digitalisierung und Vernetzung der Profiküche?

KULINARISCH · KREATIV · KOMPETENT
chefs!camp

Bis 2022, das besagen Studien, könnte die Digitalisierung in Deutschland rund 3,4 Millionen Arbeitsplätze kosten, also etwa jede zehnte Stelle. Immer mehr Jobs sollen zudem künftig Maschinen übernehmen. Die Arbeitsmarktforscher gehen sogar davon aus, dass die Hälfte aller Berufsbilder wegfallen werden. Bedroht die Digitalisierung auch den Beruf Koch/Köchin oder bietet sie vor allem Chancen, die mit dazu beitragen, dass der Beruf für jüngere Menschen wieder attraktiver wird? Diese und weitere Fragen standen beim *chefs! camp* im Fokus, ein Projekt unseres Magazins und des Branchenverbandes FCSI Deutschland-Österreich e.V.

FOTO: LEVA LUX

Die Digitalisierung kommt! Darin waren sich alle Teilnehmer am *chefs! camp* im Rahmen der Intergastra in Stuttgart einig. Im Laufe der Diskussion wurde zudem klarer, wie die Küche der Zukunft aussehen könnte; sprich: In größeren Küchen werden selbst Küchenroboter neben dem Heißluftdämpfer zur Standardausrüstung gehören. Sie übernehmen allerdings – zumindest

mittelfristig – nicht die Aufgabe der gelernten Köche, sondern erledigen einfache Arbeiten wie Salatbowls anzurichten oder Hunderte von Fingerfood-Spießen vorzubereiten.

In den nächsten Jahren wird es nach Meinung der Stuttgarter Runde vor allem darum gehen, mithilfe der Digitalisierung stupide analoge Tätigkeiten wie HACCP-Dokumentation, Kennzahlenermittlung, Einkauf oder

Rezeptverwaltung zu vereinfachen. Hier ist die Industrie schon relativ weit und kann der Branche bereits entsprechende Produkte anbieten. Die größte Herausforderung besteht in nächster Zeit allerdings darin, die Vielzahl dieser Produkte mit ihren unterschiedlichsten Schnittstellen auf einer intelligenten und leistungsfähigen Plattform (z.B. einer Cloud-Lösung) zusammenzuführen.

Deutlich länger wird es voraussichtlich noch mit der Vernetzung der Hardware dauern. Bisher ist z.B. den meisten Köchen mangels Konzepten nicht vermittelbar, warum ein Heißluftdämpfer mit einem anderen Multifunktionsgerät oder einem Schnellkühler vernetzt sein muss, um so die Abläufe in einer Küche zu optimieren. Natürlich kann es Sinn machen, wenn z.B. eine frisch gegarte Charge Brok-

koli im Schnellkühler herabgekühlt und im Kühlhaus gelagert werden soll. Aber müssen dafür Geräte miteinander sprechen können?

Fazit der Diskussionsrunde: Wenn Digitalisierung keinen erkennbaren Nutzen hat, dann wird sie auch nicht eingesetzt und weiter analog gekocht. Weitere Inhalte und Statements der *chefs! camp*-Teilnehmer lesen Sie auf den Folgeseiten. ▷

DISKUSSIONSLEITUNG:

- Klaus Häck, Professional Coach, hommequadrat, Wuppertal, Vorstandsmitglied FCSI Deutschland-Österreich e.V.
- Sabine Romeis, Herausgeberin & Chefredakteurin, Fachmagazin *chefs!*

DISKUSSIONSTEILNEHMER:

- René Schreiber, Executive-Chef, Bleiche Resort & Spa, Burg/Spreewald
- Christian Troch, Betriebsleiter, Bio-Lifestyle GmbH, Kempten, und MSA Frischeküche, Sonthofen
- Kaspar Althaus, Vorstand, aveato by eatat System AG, Berlin
- Andreas Müller, Geschäftsführender Gesellschafter, Better taste GmbH, Bönningheim
- Peter Adam-Luketic, Geschäftsführer, vtechnik Planung GmbH, Gaggenau, Planer FCSI Deutschland-Österreich e.V.
- Tim Oberstebrink, Herausgeber, Foodservice Equipment News, Düsseldorf, Vize-Präsident FCSI EAME
- Sebastian Lay, Spezialist für Vernetzung, Rational AG, Landsberg, Fördermitglied FCSI Deutschland-Österreich e.V.



Kaspar Althaus

Vorstand, aveato by eatat System
Aktiengesellschaft, Berlin

AUSBLICK/VISION:
„Das nächste Thema für Aveato ist die Einführung von Robotern. Das Potenzial dafür sehen wir vor allem in Bereichen, wo der Mitarbeiter mit immer wiederkehrenden Routinearbeiten konfrontiert ist oder wo es eine hohe Arbeitsbelastung gibt. Für mich denkbar sind etwa Bereiche wie die Herstellung von Salaten und Spießchen.“

Vor über 17 Jahren habe ich mit Alexander Schad Aveato Catering in Berlin gegründet und von Anfang an die Digitalisierung unserer Prozesse vorangetrieben. Wir haben heute weitere Niederlassungen mit eigener Küchen- und Service-Infrastruktur in Hamburg, Köln, Frankfurt am Main und München. Unser USP sind moderne Food-Konzepte, schmackhafte Speisen und eine unkomplizierte, digitalisierte Abwicklung von der Bestellung bis zur Rechnung. Unsere Zielgruppe sind Kunden in den Bereichen Office & Business sowie Messe & Events. Ob Roadshow, Messe-Catering oder Lunchevent – das Prozedere ist immer gleich: Der Kunde besucht uns im Internet oder kontaktet uns offline, er wählt aus unserem abgebildeten Angebot, er ordert, die Bestellung wird bearbeitet und kontrolliert, das Essen wird produziert, geliefert, vor Ort aufgebaut und später wieder abgebaut. Diesen ganzen Zyklus, inklusive Rechnungstellung und Nachfassen, können wir mit unserer selbst entwickelten Software zu 100 Prozent digital abbilden. Das bedeutet: Der komplette Warenfluss ist über Tablet & Co. stets transparent. Wir wissen

immer, wie weit ein Auftrag in der Bearbeitung ist und was sich wo befindet. Online-Reservierungen machen bereits die Hälfte aller Aufträge aus.

Es gibt natürlich auch bei uns noch Baustellen in Sachen Digitalisierung. Dazu gehört zum Beispiel die Schichtplanung. Das HACCP-Wesen hingegen ist zu einem großen Teil digitalisiert. Der Gesetzgeber verlangt da heute so viel Dokumentation, das kann man ohne Digitalisierung eigentlich gar nicht mehr vernünftig abbilden. Wichtig ist mir, bald eine Lösung für das ganze Thema der Haltbarkeit von Lebensmitteln nach Warenanbruch,

„Für mich greift der Begriff Digitalisierung zu kurz. Ich spreche lieber von Küche der Zukunft. Digitalisierung ist nur ein Teil davon.“

Kaspar Althaus über den Stellenwert der Digitalisierung

also MHD, zu finden. Woher weiß der Mitarbeiter, wie lange zum Beispiel eine Salamipackung nach Anbruch haltbar ist? Das ist bei unserer enormen Produktvielfalt über Handbücher extrem aufwändig darstellbar. Daher soll auch hier bald ein digitales System Sicherheit geben.

Für unseren Erfolg ist es sehr wichtig, dass die digitalisierten Informationen gut verständlich sind. Entscheidend ist, dass sie für die Mitarbeiter brauchbar und nachvollziehbar sind. Sonst bringt der ganze Aufwand überhaupt nichts. Wir beschäftigen viele Flüchtlinge, die gar keine Küchenausbildung haben und wenig Sprachkenntnisse – auch sie müssen unser System verstehen.

Grundsätzlich greift aus meiner Sicht der Begriff Digitalisierung zu kurz. Ich spreche lieber von Küche der Zukunft. Die Digitalisierung ist nur ein Teil davon. Es geht auch nicht darum, dass der Mensch durch die Digitalisierung ersetzt wird. Es geht vielmehr darum, ihn von den ungeliebten Tätigkeiten und zeitaufwändigen Routineaufgaben zu entlasten und ihn auf diesem Weg zu befähigen, etwas mehr an Leistung und Kreativität aus sich herauszuholen.



Klaus Häck

Professional Coach, Inhaber
hommequadrat, Wuppertal

„Es ist wichtig, Mitarbeitern die Angst zu nehmen, die Digitalisierung vernichte ihren Arbeitsplatz.“

Klaus Häck über Führung in Zeiten der Digitalisierung

Der FCSI ist ein internationaler Verband unabhängiger Planer und Berater. Wir wollen das Beste für unsere Kunden und verstehen es als unsere Aufgabe, unseren Kunden angesichts des ganzen Wusts an Informationen und Software-Lösungen für Gastronomie und Hotellerie den einen oder anderen nützlichen Hinweis zur Orientierung zu geben, auch wenn es uns selber schwer fällt, den Überblick zu behalten. Da hilft uns jedoch unser professionelles, weltweites Netzwerk.

Für mich als Professional Coach stellt sich vor allem die Frage: Wie reagieren die Mitarbeiter auf die Veränderungen in der digitalisierten Arbeitswelt? Finden sie es cool, sind sie Katalysatoren und treiben den Prozess voran – oder sind Mitarbeiter eher skeptisch und fürchten um ihren Job? Es ist wichtig ihnen die Angst zu nehmen, Digitalisierung vernichte ihren Arbeitsplatz. Digitalisierung unterstützt Prozesse und schafft Ressourcen, die in anderen Bereichen von Hotel und Gastronomie eingesetzt werden können, nämlich direkt am Kunden. Hier werden die Mitarbeitenden auf lange Zeit nicht ersetzt.

AUSBLICK/VISION:

„Wir Menschen werden immer mehr mit der Technik zusammenwachsen. Wir werden zukünftig auch mit Maschinen (Chatbots) reden. Das werden auch die Geräte in der zukünftigen Küche verstärkt tun, sie werden eng miteinander kommunizieren. Das erleichtert uns die Arbeit, aber die Kreativität eines gelernten und talentierten Kochs werden sie lange nicht erreichen, wenn überhaupt.“



Sabine Romeis

Herausgeberin & Chefredakteurin
Magazin chefs!, Gersfeld

Als Fachmagazin, das Monat für Monat über die Entwicklungen und Herausforderungen in Profiküchen schreibt, sind wir regelmäßig mit dem Thema Digitalisierung konfrontiert. Fast täglich erreichen uns Meldungen und Nachrichten aus Industrie und Branche, in denen zum Beispiel neue Software oder Detaillösungen für die digitalisierte Küche vorgestellt werden. Keine Frage: Die Digitalisierung ist

nicht aufzuhalten und beschäftigt die Branche im Moment wie lange kein Thema zuvor. Doch bei aller Euphorie sei auch die Frage erlaubt: Wieviel Digitalisierung braucht die Profiküche und was bringt sie für die Mitarbeiter, das Unternehmen und den Gast? Was ist sinnvoll, was überflüssig? Und was steht am Ende der digitalisierten Küche – vielleicht der Kochroboter, der reale Köchinnen und Köche ersetzt?

AUSBLICK/VISION:

„Best-Practice ist vor allem bei einem neuen Thema wie Digitalisierung extrem wichtig. Von Erfahrungen anderer zu lernen hilft, Hürden bei der Digitalisierung im eigenen Betrieb zu überwinden. Als Magazin können wir aktiv zur Multiplikation von Wissen beitragen und gehen es an, z.B. auch über Diskussionsrunden wie unsere Chefs Camps.“

Die Digitalisierung und die damit verbundenen Möglichkeiten für unsere Branche finde ich total spannend. Mit Hilfe der Digitalisierung können wir die Abläufe in der Küche klarer darstellen, für mehr Sicherheit, eine bessere Auslastung und mehr Effizienz sorgen. Ich beschäftige mich schon seit über 15 Jahren mit der Thematik und sehe viel mehr Chancen als Gefahren. Viele meiner Mitarbeiter haben sich noch nicht so intensiv mit dem Thema auseinandergesetzt. Ich bin dabei, sie heranzuführen und ihnen die Vorteile für ihren Arbeitsalltag aufzuzeigen.

Seit kurzem bin ich Betriebsleiter der MSA Frischeküche in Sonthofen. Wir produzieren täglich 2000 bis 2700 Essen im Cook & Chill-Verfahren. Eine meiner Aufgaben ist es, die Digitalisierung in

dieser Großküche voranzubringen. Das Geschäft hat in den letzten Jahren so viel Tempo aufgenommen, dass es nicht mehr ohne geht. Wir haben mit dem Einkauf angefangen und ordern unsere Rohwaren für die Großküche inzwischen zu 85 Prozent digital. Damit sind die zeitaufwändigen Bestellvorgänge erleichtert, und die Mitarbeiter können sich um andere wichtige Dinge kümmern.

Im nächsten Stepp ist es mein Ziel, die vorhandenen Rezepte ins System einpflegen und die Produktionsplanung zu digitalisieren. Dann steht laut Produktionsplan von vornherein fest, wann die Ware kommt und wann produziert und gekühlt wird, außerdem können wir die einzelnen Prozesse auch gleich entsprechend dokumentieren.



Christian Troch

Betriebsleiter, MSA Frischeküche, Sonthofen, und Bio-Lifestyle GmbH, Kempten

AUSBLICK / VISION:

„Der Weg ist das Ziel. Digitalisierung ist ein ständiger Prozess, der immer weiter geht. Es werden noch viele Faktoren hinzukommen, an die wir heute noch gar nicht denken. Die Digitalisierung, vernünftig eingesetzt, wird uns Zeit geben, unsere Gäste neu zu begeistern und ihnen Emotionen zu verkaufen.“

Was wir machen, machen wir gut. Aber es gibt Fehlerquellen, die wir mit der Digitalisierung in den Griff bekommen wollen. Wir beliefern derzeit rund 60 Kunden, die wir täglich anfahren. Wenn ein Lkw falsch beladen wurde, muss ein Mitarbeiter das richtige Essen hinterherfahren. Mit Hilfe der Digitalisierung wollen wir künftig alle Lieferungen einscannen und tracken. Das bringt Sicherheit für Mitarbeiter und Unternehmen, weil wir künftig wissen, dass das richtige Essen auf dem Lkw ist.

Außer in der MSA bin ich Betriebsleiter der Bio-Lifestyle GmbH in Kempten. In dieser Betriebssparte der Lattemann & Geiger-Gruppe betreiben wir Coffeeshops und haben eine eigene Bio-Bäckerei. Auch dort stehen wir mit der Digitalisierung noch am Anfang. Die Bio-Zertifizierung ist indes schon digitalisiert. Außerdem haben wir ein Kassensystem, das auch die Wetterprognose anzeigt. Das erleichtert uns die Waren- und Personaldisposition. In einem Shop haben wir jetzt angefangen, die Speisekarte auch auf Bildschirmen abzubilden. So können wir das Angebot stündlich ändern und den Abverkauf steuern. Am Anfang waren wir skeptisch, ob das funktioniert, aber die Erfahrung zeigt, dass man die Gäste sehr wohl steuern kann.

„Ich beschäftige mich schon seit über 15 Jahren mit dem Thema Digitalisierung und sehe viel mehr Chancen als Gefahren.“

Christian Troch über die Faszination der Digitalisierung

Andreas Müller

Geschäftsführender Gesellschafter, Better Taste GmbH, Bönningheim

AUSBLICK / VISION:

„Mit der Europäischen Datenschutzgrundverordnung, die am 25. Mai in Kraft tritt, werden die Dokumentationspflichten bei der Verarbeitung personenbezogener Daten massiv ausgeweitet. Das bedeutet für uns nicht nur Mehraufwand, sondern auch, dass wir viele Daten, die wir über die Digitalisierung erhalten, nicht nutzen dürfen. Das wird die Vorteile der Digitalisierung zum Teil reduzieren.“

Wir sind als Unternehmen breit aufgestellt und machen einen bunten Strauß an Gastronomie. Das ist hauptsächlich Event-Catering europaweit – im Automobilsektor, aber auch im privaten Bereich. Außerdem kochen wir täglich einige tausend Kindergartenessen, betreiben einen Equipmentverleih und sind der Caterer im *urban harbor speisewerk* in Ludwigsburg mit etwa 900 Gästen mittags, das als erste digitalisierte Küche Deutschlands gilt.

Wir beschäftigen uns schon lange mit der Digitalisierung unserer Prozesse, und wenn man mich fragt, was ich mit Digitalisierung verbinde, antworte ich: Viele Chancen und noch mehr Hürden, auf die man stößt, wenn man erst einmal losgelegt hat. Das liegt unter anderem daran, dass jeder meint, eine App machen zu müssen, aber wenig koordiniert ist. Digitalisierung, die wirklich weiterbringt, braucht Führung und Koordination, aber genau daran hapert es im Moment noch.

Noch ein wichtiger Punkt, der nicht unterschätzt werden darf: Die Mitarbeiter müssen verstehen, wie sie von der Digitalisierung profitieren. Beispielsweise durch bessere Arbeitszeiten, weniger

Überstunden und/oder eine geringere Fehlerquote im Alltag.

Ich habe immer gedacht, je mehr man digitalisiert, umso weniger muss man miteinander reden. Das Gegenteil ist der Fall! Wenn von 100 Mitarbeitern nach einem Jahr Digitalisierung nur noch 80 übrig sind, wird es schwierig, dem Team das Thema positiv zu verkaufen. Wenn es aber gleich viele sind wie vorher oder das Unternehmen weiter wächst, dann sind auch die Mitarbeiter bei der Sache.

Wir müssen uns als Unternehmer in Zeiten der Digitalisierung also genau überlegen: Was führen wir ein, womit fangen wir an und wie kriegen wir es im Unternehmen kommuniziert und integriert? Eines ist klar: Wir können durchaus auch ohne Digitalisierung leben, aber nicht ohne motivierte Mitarbeiter.

Erfolgreiche Digitalisierung setzt in meinen Augen voraus, dass der Prozess vorne am Wareneingang beginnt und hinten beim Kunden endet. Auch wenn wir immer sagen, dass wir im *speisewerk* die erste digitalisierte Küche haben, schätze ich unseren Digitalisierungsgrad zurzeit auf vielleicht 5–10 Prozent. Das betrifft vor allem die Überwachung und

„Digitalisierung, die wirklich weiterbringt, braucht Führung und Koordination, aber genau daran hapert es im Moment noch.“

Andreas Müller über Hindernisse bei der Digitalisierung

Dokumentation von Temperaturen und Hygiene. Wir können zum Beispiel jederzeit nachvollziehen, welcher Thermoport außer Haus welche Temperatur hat und mit welcher Temperatur das Essen ausgegeben wird. Darüber hinaus ist bei uns die Arbeitszeiterfassung digitalisiert, ebenso wie die Dienstplanerstellung, das Kassensystem und zum großen Teil auch der Einkauf, außer im Eventbereich. Auch haben wir ein digitales betriebliches Zugangssystem, d.h. es gibt bei uns keine Schlüssel mehr. Wir versuchen, die einzelnen Bereiche miteinander zu verknüpfen, weil so der höchste Mehrwert entsteht.



René Schreiber

Executive-Chef, Bleiche Resort & Spa,
Burg im Spreewald



Wir setzen uns gegenwärtig in der Bleiche aktiv mit den Möglichkeiten der Digitalisierung in der Küche auseinander. So können wir in bestimmten Bereichen Abläufe systematisieren und planbarer machen, was uns auch mit dem Fachkräftemangel in der Branche besser umgehen lässt. Für die Mitarbeiter schaffen wir so zeitliche Freiräume und Entlastung, sichern aber zugleich auch unsere Qualität.

Im Bereich Hotel sind wir da schon weiter. Dort nutzen wir die Online-Reservierung und checken bis zu 200 Gäste digital ein und aus. Wir haben inzwischen auch eine Online-Reservierung mit hinterlegten Gästedetails für die Plätze in unseren Restaurants. Zudem sind die verschiedenen Abteilungen im Hotel intern miteinander vernetzt. Dafür haben wir uns extra ein Programm schreiben lassen, weil es das, was wir uns vorstellten, auf dem Markt nicht gab. Inzwischen ist also das Veranstaltungs- und Gästearchiv digitalisiert und in der Küche über vier Tablets oder große Bildschirme webbasiert jederzeit verfügbar. Unsere Köche können so mit einem Klick sehen, welche Veranstaltung wann läuft, welches Menü verkauft wurde und welche Sonderwünsche die Gäste haben.

AUSBLICK / VISION:

„Was uns die Digitalisierung in Zukunft alles ermöglichen wird, können wir im Moment noch gar nicht abschätzen. Wir sehen anhand der Smartphones, mit welcher rasanten Geschwindigkeit die Entwicklung voranschreitet. Fakt ist: Wir müssen uns mit der Digitalisierung auseinandersetzen und die Vorteile ausloten, damit wir langfristig konkurrenzfähig bleiben.“

Im Moment sind wir dabei, den Einkauf zu digitalisieren. Ich bin noch nicht sicher, ob wir die richtige App gefunden haben. Es gibt viele verschiedene Lösungen auf dem Markt, und wir suchen die für uns beste. Ob dem so ist oder nicht, merkt man leider erst, wenn man damit arbeitet. Die eigentliche Crux bei der Digitalisierung sind die vielen Schnittstellen, die sich gegenseitig blockieren und

„Die Crux bei der Digitalisierung sind die vielen verschiedenen Schnittstellen, die sich gegenseitig blockieren.“

René Schreiber über Handicaps bei der Digitalisierung in der Praxis

Fortschritte behindern. Dennoch lassen wir uns nicht entmutigen. Zurzeit ist ein Küchenchef bei uns acht Stunden in der Woche nur mit Bestellungen beschäftigt und muss zig E-Mails schreiben. Durch den geplanten Schritt der Digitalisierung können wir das wesentlich reduzieren und die Bestellung schneller auslösen, denn das Programm filtert und bündelt die verschiedenen Order von den Köchen auf den einzelnen Posten.

Als nächstes möchten wir die Verbindung herstellen zwischen Mise en place-Listen, Bestellung und Dienstplan. Wir haben eine digitale Zeiterfassung, wollen aber dahin kommen, dass der Mitarbeiter über die App mitteilt, wann er frei haben will. Ob das geht, kann er vorab selbst schon über die App herausfinden, indem er sich anschaut, was an dem Tag alles läuft. Das erspart natürlich nicht das persönliche Gespräch, hilft uns aber in der Organisation.

AUSBLICK / VISION:

„Ein Treiber für die Digitalisierung ist die Ersatzbeschaffung, denn in Zukunft wird jedes neue Gerät konnektierbar sein. Insofern werden Küchen in den nächsten fünf Jahren einen hohen Digitalisierungsstandard haben und irgendwann auch nutzen.“

Tim Oberstebrink

Herausgeber, Foodservice Equipment
News, Vize-Präsident FCSI EAME



Wir sollten differenzieren zwischen Automatisierung und Digitalisierung. Dies wird oft in einen Topf geworfen. Automatisierung ist z.B. der Rührkessel, aber auch der Roboter, der eine Arbeit abnimmt. Digitalisierung ist hingegen die Informationsverarbeitung und Zurverfügungstellung. Also zwei komplett verschiedene Themen, die unabhängig voneinander bestehen können.

Digitalisierung ist mit Sicherheit nicht die alleinige Lösung für die Probleme unserer Branche. Wichtig ist, dass Digitalisierung Mensch und Betrieb eine echte Problemlösung bringt; z.B. indem sie entlastet, weil Fachkräfte fehlen. Wenn Digitalisierung keinen erkennbaren Nutzen hat, wird sie auch nicht eingesetzt, und es wird weiterhin analog gearbeitet.

Die digitale Vernetzung und Transparentmachung aller Informationen ist Fluch und Segen zugleich. Fluch vor allem deswegen, weil wir zum gegenwärtigen Zeitpunkt noch gar nicht einschätzen können, wo die Digitalisierung aufhört. Und auch, weil niemand weiß, wann es eine übergreifende Vernetzungsplattform geben wird, die Insellösungen überflüssig macht und die auch funktioniert.



Peter Adam-Luketic

Geschäftsführer, vtechnik Planung GmbH,
Gaggenau, Planer FCSI e.V.

AUSBLICK / VISION:

„Ich würde mir wünschen, dass uns die Digitalisierung in Zukunft hilft, nicht nur kücheninterne Prozesse effizienter zu gestalten, sondern auch mehr Informationen über die Wünsche unserer Gäste zu erhalten. Wie kann man beeinflussen, dass der Gast nicht nur an zwei Tagen ins Betriebsrestaurant kommt, sondern drei- oder viermal in der Woche? Wie können wir lernen, was er will? Ich hoffe, dass wir darauf Antworten finden.“

Wir Planer und Berater beschäftigen uns bei unserer Arbeit per se mit der Zukunft und berücksichtigen dabei die Themen, die auf unsere Kunden in den nächsten Jahren zukommen. Dazu gehört die Digitalisierung. Die Fülle an Lösungen der Industrie birgt die Gefahr, dass wir vielleicht das eine oder andere Marketinginstrument zu sehr in den Vordergrund stellen und zu wenig den Kundennutzen. Ich versuche stets herauszufiltern, was für den Kunden und sein Projekt tatsächlich gut und sinnvoll ist. Gegenwärtig empfehle ich eine größtmögliche Vernetzung der Küche; d.h. jede Theke, jede Speisenausgabe, jedes Küchengerät an ein Netzwerk anzuschließen, also rechtzeitig alle technisch-baulichen Voraussetzungen zu schaffen, um gewappnet zu sein.

Wir planen überwiegend Küchen im öffentlichen Bereich. Unsere Kunden befürchten stets Sicherheitsprobleme. Interne Systeme werden geduldet, aber sobald externe Kommunikation stattfindet, sobald Geräte miteinander kommunizieren und Daten austauschen sollen, gibt es ein massives Problem. Das bremst die Digitalisierung in diesem Bereich. Es wird natürlich Leuchtturmprojekte geben, aber Digitalisierung in der Breite sehe ich ohne weitreichende gesetzliche Änderungen in absehbarer Zeit nicht.

Sebastian Lay

Produktentwickler/Project Manager,
Rational F&E GmbH, Landsberg/Lech

AUSBLICK/VISION:

„Der Trend, dass Geräte intelligenter werden, damit sich der Koch auf die kreativen Dinge konzentrieren kann, wird sich fortsetzen. Dazu gehört, dass unterschiedliche Geräte in einer Küche miteinander sprechen können. Derzeit laufen die ersten Projekte dazu, und es ist absehbar, dass wir in ca. zwei Jahren soweit sein werden, dass die Technik miteinander kommuniziert, um Abläufe und Prozesse digital noch effizienter zu koordinieren.“



Ursprünglich komme ich aus dem Flotten-Management, wo ich mich mit den Themen Digitalisierung und Vernetzung beschäftigt habe. Als ich dann vor drei Jahren bei Rational gestartet bin, war ich sehr überrascht, wo die gastgewerbliche Branche und speziell der Bereich Küche in Sachen Vernetzungstechnologie steht – nämlich in weiten Teilen noch relativ am Anfang. Lediglich einzelne Randbereiche wie z.B. das Hygiene-Management oder die Koordinierung und Verwaltung von Service-Einsätzen sind in größerem Umfang digitalisiert. Darüber hinaus gibt es aber noch so viel mehr Potenzial, und ich sehe sehr viele Möglichkeiten, um die Prozesse in Zukunft zu verbessern und effizienter zu gestalten.

Die Digitalisierung in Gastronomie und Profiküche ist für mich ein enorm spannendes Thema. Doch es ist auch klar: Effizienz über die gesamte Geräteflotte lebt letztendlich davon, dass die einzelnen Geräte und Systeme in der Küche miteinander sprechen können, um die Prozesse zu synchronisieren. Im Moment gibt es noch nicht viel mehr als Insellösungen von einzelnen Herstellern.

Das große Thema für die Zukunft wird sein: Wie schaffen wir es, die Prozesse ganzheitlich vom Einkauf über die Garprozesse bis zur Speisenausgabe durch Vernetzung besser zu gestalten? Mein Standpunkt: Wir werden die Fachkräfte in der Gastronomie durch die Digitalisierung nicht ersetzen können, aber wir werden sie mit Hilfe der Digitalisierung deutlich effizienter einsetzen können. Dazu wird man am Anfang automatisch nach Lösungen für Routinearbeiten suchen, die Mitarbeiter langweilen, aber trotzdem erledigt werden müssen. Wenn die Mitarbeiter den Nutzen der Digitalisierung für sich erkennen, ist auch die Akzeptanz für die neuen Lösungen da.

Das Thema Digitalisierung löst in mir Aufbruchstimmung aus. Ich freue mich darauf, die brach liegenden Potenziale anzugehen, und von Seiten des Herstellers durch offene Schnittstellen dafür zu sorgen, dass unsere Geräte und Systeme mit anderen Geräten und Systemen kommunizieren können. Beispiel: Kombidämpfer und Schockkühler. Wenn der eine mit seinem Garprozess fast fertig ist, muss er dem anderen

„Die Hersteller müssen durch offene Schnittstellen dafür sorgen, dass die Geräte und Systeme miteinander kommunizieren können.“

Sebastian Lay über die Voraussetzung für erfolgreiche Digitalisierung

automatisch signalisieren können: *Geh' schon mal auf Temperatur!* Aktuell muss dazu noch ein Mitarbeiter aktiv werden und das Gerät manuell anstellen.

Leider sind die Hersteller von Großküchengeräten – Stand heute – noch nicht soweit, dass sich ihre Geräte untereinander verständigen können. Über den Branchenverband HKI sind wir da zwar schon einen Schritt weiter und haben vor kurzem einen einheitlichen Kommunikationsstandard definiert. Trotzdem wird es noch einige Zeit dauern, bis dieser Standard vorhanden und in der Praxis einsatzbereit ist.

Kulinarische Tour durch die Spargelsaison

**In diesem Frühjahr kommt der Spargel ins Rollen:
Unilever Food Solutions schickt zur diesjährigen Spargelsaison
einen zum Restaurant umgebauten Reisebus auf die Straße**

Unter dem Leitspruch „Rolling Spring – Chefmanship on Tour“ tourt der Gourmet-Liner vom 17. bis 25. April quer durch Deutschland. An Bord sind die Culinary Fachberater von Unilever Food Solutions, die den Gästen – sprich Küchenprofis – innovative Spargelkreationen und frühlingshafte Gerichte in einem viergängigen Menü servieren. „Wir wollen mit unseren Rezepten nicht nur die Vielseitigkeit und Vielfalt von Sauce Hollandaise und Spargel zeigen, sondern auch einen engen Austausch auf Augenhöhe mit unseren Köchen fördern“, erklärt René-Noel Schiemer, Culinary Fachberater bei Unilever Food Solutions Deutschland, das Konzept. Mit dem Einsatz des Gourmet-Liners gelingt ihm und seinen Kollegen genau das: Die speziell kreierten Gerichte können von den eingeladenen Profis in den unterschiedlichen angesteuerten Städten direkt probiert und diskutiert werden.

Ein weiteres interaktives Element wird auf der firmeneigenen Webseite im Vorhinein angeboten. Unter dem Stichwort „Wunschmenü“ kann die Community das servierte Menü im Gourmet-Liner mitbestimmen. Sie entscheidet, welche Wunschzutat den Spargel im Frühlingssmenü im Hauptgang begleiten soll. Komplettiert wird die Aktion schließlich durch viele neu interpretierte Spargelgerichte der Culinary Fachberater.

Eine Chance auf die limitierten Plätze im Gourmet-Liner gibt es durch die Teilnah-

me am Gewinnspiel auf der Webseite von Unilever Food Solutions. Insgesamt werden unter www.ufs.com/rolling-spring fünfmal zwei Tickets verlost.

Damit noch nicht genug: Um zu zeigen, wie vielfältig einsetzbar das Saisongemüse Spargel ist, liefert das Unternehmen auf Webseite und Facebook nicht nur vielseitige Rezeptideen und Hintergrundinformationen. Es hat sich in diesem Jahr darüber hinaus noch die Expertise von zwei Barkeepern aus Berlin eingeholt. Roberto Di Pasquali aus der Bar *Prinzipal* und Elena Fahr aus der Bar *Fairytale* haben sich vom Thema

Spargel inspirieren lassen und ausgefallene Cocktails entwickelt. Dazu gehören so spannende Kreationen wie der „Asparagus Wodka Fizz“ mit Spargelsirup und Zitronensaft oder auch der „Spargel-tarzan“ mit Meczal Alipus San Baltazar, Spargel-, Limetten- und Agavendicksaft.



Alle Infos zur Kampagne „Rolling Spring – Chefmanship on Tour“ finden Sie unter www.ufs.com/rolling-spring

Termine für den Gourmet-Liner:

- 17. April 2018: Hamburg
- 18. April 2018: Berlin
- 19. April 2018: Leipzig
- 20. April 2018: Düsseldorf
- 24. April 2018: Heidelberg
- 25. April 2018: Nürnberg

