



Quellen: HUSS-MEDIEN/Frank Eppler

Kleiner Tisch, großes Thema: Küche 4.0

Datenschutz und Schnittstellen – diese Begriffe prägten das Gespräch beim ersten Round Table unseres Fachmagazins. Denn das lebhaft diskutierte Thema mit Praktikern und Industrievertretern während der Intergastra lautete: Küche 4.0.

Text: Birgit Lehmann

Fachlichen Austausch, neue Denkansätze, Lösungsvorschläge und Ideen – so beschreiben die Teilnehmer des ersten Round Tables zu Beginn ihre Erwartungen an die Veranstaltung. Ihr Fazit am Ende: Die Digitalisierung in den Küchen ist ein sehr wichtiges Thema. Sie muss aber weiter voranschreiten, damit Deutschland international konkurrenzfähig bleibt. Standards sollten weiterentwickelt, Start ups unterstützt werden. Insellösungen allein bringen nicht vorwärts.

Der Nutzen für die Anwender in den Küchen gehört stärker in den Fokus gerückt.

Dafür ist mehr Zusammenarbeit von Industrie, Planern, Technikern und Entwicklern nötig. Und schließlich müssen die Mitarbeiter – Köche, Service- und Hilfspersonal – auf dem Weg zur Küche 4.0 mitgenommen werden. Darin war sich die Runde nach 120 spannenden und lebhaften Minuten einig.

Knackpunkt: Konnektivität der Geräte

Der erste Round Table der Fachmagazine gastronomie & hotellerie und GV-kompakt von HUSS-MEDIEN erwies sich damit ganz klar als Win-Win-Format. Die Teilnehmer aus der Industrie, der Küchenplanung, der Entwicklung und

der Anwendung fanden in der Diskussion schnell die Stolpersteine und Bremsen bei Vernetzung und Digitalisierung in den Küchen heraus. Aber sie diskutierten auch Lösungen und Ideen. Andreas Müller, Geschäftsführer von Better Taste mit den Geschäftsfeldern Eventcatering, Hotel und Restaurant Adler am Schloss, Tellertaxi und der Kantine Speisewerk in Urbanharbor sieht in der nicht ausgereiften Konnektivität der Technik einen Knackpunkt. Mit der Produktion von täglich 400 Mittagessen starteten er und sein Team vor gut einem Jahr in einer Küche mit Vernetzungslösungen für die Kantine Speisewerk. „Der Anfang war schwierig. Es funktionierte nicht, wie geplant“, schildert Müller seine Erfahrungen. „Wir mussten im laufenden Prozess Lösungen schaffen. Das behinderte und es gab reichlich Erklärungsbedarf. Heute läuft es. Wir produzieren tägliche 850 Essen, aber ich habe gelernt, dass Digitalisierung nicht erst bei den Geräten beginnen sollte“, sagt der erfahrene Profi und geht einen Schritt weiter: „Bereits in



„BIM ist die Zukunft der Küchenplanung.“

Helge Peter Pahlke, FCSI
Geschäftsführer KDREI Berlin



„Eine App ohne Mehrwert braucht niemand.“

Theodor Tumbrink,
Vice President Product Management, Rational

der Planung müssen stärker die Prozesse betrachtet und dafür Lösungen geschaffen werden. Im Speisewerk streben wir die Transparenz der gesamten Kette an. Transparenz und Rückverfolgbarkeit der Lebensmittel vom Acker bis zum Teller, inklusive intelligenter Mehrwegsysteme. Vernetzte Technik ist nur ein Anfang.“ Prozesslösungen sind das Stichwort für Florian Wagner, Gründer und Geschäftsführer von Nimmersatt Küchen, einem Kölner Start up-Unternehmen. „Die Prozessorientierung spielt heute in der Küchenplanung noch eine stiefmütterliche Rolle. In anderen Branchen ist man weiter, beispielsweise in der Automobilindustrie, wo ich herkomme“, räumt er ein und kündigt an. „Wir wollen den bisherigen Küchenstandard mit maßgeschneiderten und intelligenten Konzepten von A wie App bis Z wie Zentralsteuerung revolutionieren.“ Dafür hat das Start up eine virtuelle Küchenplanungssoftware entwickelt, die Tools aus der Gamingindustrie nutzt. Mit ihr sehen Auftraggeber ihre Küche bereits in der Planungsphase – via Virtual Reality-Brille. Florian Wagner kann Küchenchef Andreas Müller gut verstehen. „Anwender wünschen sich, dass Vernetzung den gesamten Prozess optimiert. Ähnlich wie bei einer Marmelbahn: Oben kommt die Kugel rein, unten nimmt man sie wieder raus. Sie rollt ohne Unterbrechung. Niemand setzt zwischendrin die Kugel von Hand in die nächste Ebene. So muss auch die Lösung für vernetzte Küchen aussehen.“ Aktuell gäbe es allerdings noch viel zu viele Insellösungen, meint Wagner. „Jeder entwickelt spezialisiert auf seinen Bereich etwas. Der Prozess bleibt außen vor“, sagt er und spricht die Küchentechnikhersteller gezielt auf das Problem an.

Hilfskonstrukte und Insellösungen

Theodor Tumbrink, Vice President Product Management bei Rational, erwidert, Einzelösungen seien kennzeichnend für zurückliegende Jahre. „Vor etwa 20 Jahren bei der Etablierung von Warenwirtschaftssystemen in der Küche ging es nicht ohne diese Hilfskonstrukte. Heute arbeiten wir auf einem anderen Level.“ Tumbrink führt das System Connected Cooking von Rational als Beispiel an. „Damit kommunizieren Geräte miteinander“, erklärt er und berichtet, dass es bereits jetzt auch herstellerübergreifenden Austausch dazu gibt. Das klingt für Helge Pahlke vom Planungsbüro KDREI Berlin allerdings noch wie Zukunftsmusik. „Stand heute müssen Planer die BIM-Daten von Küchentechnikgeräten mühsam einzeln einsammeln“, bedauert er. Theodor Tumbrink verweist hingegen auf die Datenplattform des HKI, wo Hersteller die Angaben zu ihren Geräten für die Küchenplanung nach BIM (Building Information Modeling) bereitstellen. Diese sei ein guter Anfang, räumt Pahlke ein. Für die Zukunft bräuhete es allerdings einfacher zugängliche und ausführlichere Daten, sonst drohe Deutschland in Sachen Küchenplanung international abgehängt zu werden, fürchtet Pahlke. „BIM ist die Zukunft der Küchenplanung. Das zeigen Projekte im Ausland, beispielsweise in Asien ganz deutlich“, betont der FCSI-Vorstand.

Vorn dabei und hinten dran

Spezifische digitale Lösungen für einzelne Geräte erlebt auch Rainer Herrmann, Gründer und Geschäftsführer der Firma m2m Systems als Regel in seiner täglichen Arbeit. Bereits seit 2004 erarbeitet und installiert er mit seinem Team digitale Küchenlösungen. „Anfangs waren wir mit dem Thema Digitalisierung vorn dabei und gefühlt zu früh unterwegs“, berichtet er. Die Gastronomiebranche sei eher konservativ und reagiere zurückhaltend auf die Angebote. Heute fürchtet er, dass Deutschland in diesem Bereich zu spät agiert und irgendwann international hinten dran ist. Vernetzung lässt sich aufgrund der Datenströme nicht so einfach umsetzen, wie Anwender sich das wünschen“, gibt er zu bedenken. Von Hauruck-Lösungen rät er ab. „Wir sind vielmehr Verfechter der sanften Digitalisierung. Wir empfehlen Vernetzung dort, wo es die Küchenmannschaften entlastet, beispielsweise für die Dokumentation.“ Dabei kommt Rainer Herrmann gleich auf das sensible Thema der Datenspeicherung zu sprechen. „Wir beraten unsere Kunden bei der Entscheidung, welche der durch die vernetzte Technik gesammelten Daten bei ihm selbst und welche extern, vorzugsweise in einer Cloud, gespeichert werden sollten.“ Die Erfahrung des Firmenchefs: Datenrechtliche Bestimmungen zum Thema sind so komplex, dass Küchenleiter hier fachliche Unterstützung brauchen. Herrmann plädiert deshalb dafür, dass fachkundige Systemanbieter hier als Treundhandstellen fungieren.

„Digitalisierung darf nicht erst bei den Geräten beginnen.“

Andreas Müller,
Geschäftsführer Better Taste



Verlagsleiterin
Kristina Hornung
proviziert
mit zugespitzten Fragen.



Round-Table-Video.

Kundennutzen in den Fokus nehmen

Arndt Manter, Director Product Management für die Marke Convotherm des Welbilt-Konzerns, verweist auf offene rechtliche Fragen, die den herstellerübergreifenden Austausch für eine Prozessorientierung bei der Digitalisierung beeinflussen. „Das bremst die Industrie aus. Hier muss zunächst erst Sicherheit geschaffen werden.“ David Reinhart, Marketingleiter beim Spültechnikhersteller Hobart, sieht die Industrie hingegen durchaus in der Pflicht und in der Verantwortung. „Unsere Kunden wünschen sich von modernster Technik, die oft auch nicht unbeträchtliche Investitionssummen erfordert,



„Die Lösung muss rauskommen, wie die Kugel aus der Murmelbahn.“

Florian Wagner,
Geschäftsführer Nimmersatt Küchen

den größtmöglichen Nutzen“, sagt er und mahnt die Kollegen am runden Tisch an, den Kundennutzen stärker in den Fokus zu nehmen. „Er muss für uns das Wichtigste sein. Das erfordert auch, dass wir uns austauschen. Unsere Bedenken, unsere Vorsicht und unser Zögern verstehen unsere Kunden nicht und es interessiert sie zumeist auch nicht.“

Licht und Schatten

Andreas Müller beschreibt als Anwender digitaler Tools in der Großküche einige Vorteile: „Eine große Erleichterung bringt uns das System Check von Rieber, das wir für die Temperaturkontrolle der Lebensmittel und fertigen Speisen nutzen. Wir sparen damit nicht nur Zeit, sondern gewinnen auch Sicherheit. Die Erfassung von Hygienedaten erfordert zwar Mehrarbeit“, räumt Müller ein. „Doch wir können jederzeit unserer Arbeitsweise dokumentieren“, beschreibt er zugleich wieder einen Vorteil. Begeistert ist der versierte Küchenchef von digitalen Programmen für die Dienstplanung und von vernetzter Kassentechnik. „Das funktioniert alles super und darauf will ich nie wieder verzichten.“ Für die Speisenproduktion hat Müller hingegen noch einige Wünsche offen. Beispielsweise was die Nachverfolgbarkeit der Lebensmittel vom Acker auf den Teller anbelangt. Rainer Herrmann von m2m Systems empfiehlt ihm dafür einen von seiner Firma entwickelten sogenannten Produktbegleiter; ein Chip, der funkbasiert arbeitet und jederzeit den Weg des Lebensmittels transparent machen kann. Das Problem: Die Küchencrew hat damit Mehrarbeit. Mehrarbeit könne er seinen Mitarbeitern nur schwer erklären, winkt Andreas Müller ab. „Digitalisierung soll dem

Team Vorteile bringen, dann macht es auch begeistert mit“, begründet der Küchenchef seine Reaktion.

Die Rolle des Wetters

Die sinnvolle Kombination aus Wetterprognose und Personalplanung überzeuge beispielsweise seine mehr als 160 Mitarbeiter, schildert Müller ein positives Beispiel. „Kein Mensch merkt sich, wie das Wetter letztes Jahr zu Ostern war und welchen Umsatz wir mit welchem Personal im Restaurant, bei einer Familienfeier oder im Eventcatering erreichten. Das System weiß das alles ganz genau und spuckt uns die Daten aus. Kombiniere ich die Wetterprognose für das Osterwochenende dieses Jahr damit, rechnet mir das Programm den Personalbedarf aus. Für alle Standorte, alle Cateringeinsätze, alle Events unseres Unternehmens. Das ist toll!“

Gemeinsame Standards

Auf Müllers kritische Anmerkungen zu sinnvollen Vernetzungslösungen in der Speisenproduktion reagiert Start up-Gründer Florian Wagner von Nimmersatt Küchen. „Wir brauchen funktionierende Warenwirtschaftssysteme, die alle Prozesse von der Bestellung, über die Anlieferung, Kontrolle, Lagerung, Pflege bis hin zur Verarbeitung, Kühlung und Auslieferung der Lebensmittel, der Speisen und Getränke abbildet, miteinander vernetzt und Küchenchefs die

Arbeit erleichtert“ sagt er. Einen Weg dahin sieht Theodor Tumbrink von Rational in der Schaffung gemeinsamer Standards für alle am Prozess beteiligten Maschinen und Anlagen. „Alle Geräte müssen miteinander vernetzbar und so einfach bedienbar wie ein iPhone sein.“

Big Data – wohin mit ihnen?

„Doch wo liegen die Daten, wer darf darauf zugreifen, was ist mit Sicherheitsbereichen und was mit Entwicklungsgeheimnissen?“, wirft Rainer Herrmann von m2m Systems berechnende Fragen in die Runde. David Reinhart von Hobart ist überzeugt, dass es nicht die eine Lösung für alle Anwender vernetzter Küchentechnik geben wird. „Kunden haben unterschiedliche Ansprüche, auch beim Thema Datensicherheit. Deshalb werden individuelle Angebote und Produkte entstehen.“ Für Start up-Gründer Florian Wagner macht es keinen Unterschied, ob die Daten vernetzter Küchentechnik inhouse oder extern gespeichert sind. „Ich erlebe hier aktuell gerade auch Bewegung. Die Gastronomie schaut auf andere Branchen und nutzt positive Erfahrungen, beispielsweise bei den Themen Fernzugriff für Wartungen, Serviceleistungen oder Störungsbehebung. Das macht Hoffnung, dass wir auf gutem Weg sind.“

Kundenwünsche treiben Innovationen an

Helge Peter Pahlke vom Planungsbüro KDREI erlebt die Möglichkeit planbarer Reparaturen und Serviceintervalle oder auch vorausschauender Wartungen ebenfalls als Vorzüge vernetzter Küchentechnik und Anlagen.



„Ich bin ein Verfechter der sanften Digitalisierung.“

Rainer Herrmann,
Geschäftsführer m2m-Systems



Chefredakteurin Birgit Lehmann greift fachlichen Input in der Moderation auf.

„Diese Vorteile können wir heute schon deutlich rausstellen. Sie überzeugen die Küchenchefs, weil sie Zeit- und Personaleinsparung erlauben“, sagt er und David Reinhardt von Hobart unterstützt seine Argumentation. „Wenn wir dem Kunden, den Nutzen der digitalen Technik vermitteln, lässt er sich von ihr begeistern.“ Allerdings nur, wenn seine Mitarbeiter die neuen Tools auch beherrschen können“, schränkt Rainer Herrmann ein. Theodor Tumbrink von Rational versteht dies als eine Aufgabe der Industrie: „Wünsche, wie einfache Bedienbarkeit, werden die Entwicklung voranbringen und die Hersteller antreiben, Produkte, Pro-

„Wir kauen alle am gleichen Knochen. Er muss verdaulicher werden.“

David Reinhart,
Leiter Marketing, Hobart



gramme und Tools zu entwickeln und zu produzieren, die der Markt verlangt. Zusätzlich müssen sie für Kunden einen Mehrwert haben. Eine App ohne Mehrwert braucht niemand“, stellt Tumbriink klar. Florian Wagner ergänzt: „Ich denke, wir müssen auch Module und Netzwerkstandards schaffen, die eine bessere Konnektivität der Küchentechnik erreichen.“

Im Internet der Dinge

Hält das Internet der Dinge also bereits Einzug in unsere Profiküchen? Es sei – abhängig vom Kunden – schon Realität, verrät Theodor Tumbriink von Rational. Allerdings eher in der Systemgastronomie. Auch große Betriebe der Gemeinschaftsverpflegung macht er als Vorreiter der Entwicklung aus. Hier seien unter anderem Hygienevorschriften dafür eine treibende Kraft. Rainer Herrmann von m2m Systems sieht hingegen noch großen Handlungsbedarf, vor allem bei der Schaffung weiterer Standards für bessere Konnektivität von Geräten. „Im Portfolio unserer Firma bieten wir aktuell 68 Schnittstellenlösungen. Wir sind weit, aber noch nicht weit genug.“ Küchenplaner Helge Peter Pahlke appelliert an die Küchentechnikhersteller, Planungsdaten der Geräte bereitzustellen. „Nur mit diesen Informationen sind wir als Planer auch künftig in der Lage, unseren Kunden kompetente Empfehlungen auszusprechen und sie bei Investitionen gut zu beraten.“ Florian Wagner vom Start up-Unternehmen Nimmersatt Küchen sieht noch viel Arbeit auf dem Weg zum Internet der Dinge. „Wir dürfen dabei nicht die Menschen aus dem Blick verlieren, das Personal in den Küchen und im Service“, mahnt der Gründer. Arndt Manter von Convothem wiederum freut sich über die ersten Schritte. „Wir dürfen uns nicht ausbremsen lassen, Hürden gilt es zu bewältigen“, ist der Director Product Management überzeugt. „Insellösungen werden im Internet der Dinge nicht fruchten“, sagt er, fokussiert auf gemeinsames Arbeiten an der Schnittstellenproblematik und verspricht: „Die Industrie bleibt dafür ein verlässlicher Partner.“

Gemeinsam auf dem Weg

Rainer Herrmann appelliert an die Vertreter von Industrie und Küchenplanung, den Weg in die Digitalisierung weiter voran zu gehen und stellt dafür folgende Forderungen auf: Standards weiter entwickeln, Start ups unterstützen, mit mehr Mut agieren, nicht nur auf die Kunden hören, zu Überzeugungen stehen, sich dazu bekennen und an der Umsetzung arbeiten. Theodor Tumbriink vom Kombidämpferhersteller Rational unterstreicht die Bedeutung funktionierender Schnittstellen für das Internet der Dinge. „Daran müssen wir arbeiten“, sagt er und nimmt die Kunden, wie Küchenchefs, Köche, Gastronomen, mit ins Boot. „Digitalisierung ist ein breites Feld. Erfolgreich beackern wir es nur mit den Kunden gemeinsam.“ Auch David Reinhardt vom Spültechnikhersteller Hobart macht Digitalisierung als Herausforderung für die Branche aus. „Wir alle kauen am gleichen Knochen. Er muss verdaulicher werden“, umreißt der Marketingleiter die Aufgabe und zeigt zugleich eine mögliche Strategie auf: „Leute an einen Tisch holen, um zusammen das zu liefern, was der Markt braucht.“

Must have sind die Mitarbeiter

Küchenleiter Andreas Müller fordert bei all dem verständlichen Interesse am Trendthema Digitalisierung auf, die beteiligten Mitarbeiter nicht aus dem Blick zu verlieren. „Als Arbeitgeber muss ich wissen, dass technische Neuerungen immer auch für Verunsicherung bei den Menschen sorgen können“, erklärt er. Das Personal wolle genau wissen, ob die neue Technik den Menschen und seinen Arbeitsplatz wegrationalisiere oder aber Mehrarbeit bedeute. „Jedes Tool ist zunächst erklärungsbedürftig. Ich muss viel reden, zeigen, vormachen, erläutern. Und dabei immer bedenken: welche Vorteile und Erleichterungen verschafft uns die Technik. Wenn alle das Positive sehen und spüren, machen sie mit und der Prozess gelingt.“ Müller schätzt die Digitalisierung, weil sie künftig helfen wird, dem Fachkräftemangel zu begegnen. Er stellt dennoch eindeutig klar: „Heute ist Digitalisierung für mich nice to have. Must have sind hingegen meine Mitarbeiter.“

„Nach ersten Schritten dürfen wir uns nicht ausbremsen lassen.“

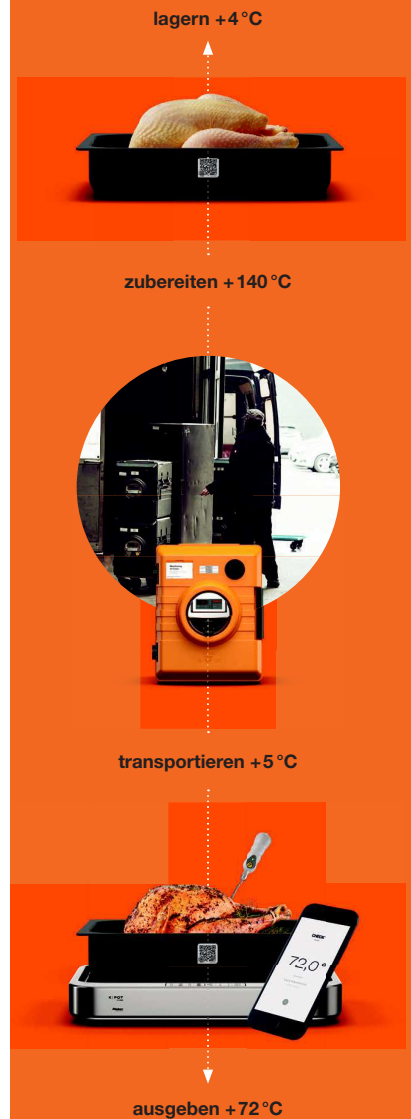
Arndt Manter,
Director Product Management, Convothem



GN Wir es neu an.

GN – thermoplates® statt Umschütten.

thermoplates® revolutionieren den Food-Flow: lagern, kühlen, vorbereiten, kochen, grillen, transportieren und ausgeben aus einem Behältnis.



Internorga Hamburg
09 – 13 März
Halle A4, Stand 101

Rieber
The mobile kitchen company.