

# GV MANAGER

DAS MANAGEMENT-MAGAZIN  
FÜR DIE GEMEINSCHAFTSGASTRONOMIE

- 12 PERSONALMANAGEMENT**  
FÜHRUNG IN KRISENZEITEN
- 26 WISSEN**  
RICHTIG LÜFTEN IN KÜCHEN  
UND GASTRÄUMEN
- 34 KONZEPT**  
ZENTRALKÜCHE DES REGIO-  
MED-VERBUNDS, LICHTENFELS



SEITE 8  
MANAGER

# Mensch vs. Maschine



Welchen Mehrwert bringt ein kollaborativer Roboter? Das hat uns Ingo Burkhardt, Generalbevollmächtigter bei Rieber, berichtet.

**Herr Burkhardt, ob am Portionierband oder am Band der Spülmaschine – monotone Tätigkeiten gibt es in Großküchen einige. Ist der kollaborative Roboter APAS assistant von Rieber und Bosch Rexroth bereits ein praxistauglicher Ersatz?**

Geeignet ist er dafür definitiv. Schließlich ist der 1,76 m große Roboter kollaborativ: Dank einer innovativen Sensorhaut kann er, im Gegensatz zu Industrierobotern, eng mit Menschen zusammenarbeiten. Nähert sich ein Mensch oder ein Hindernis, stoppt er unmittelbar. Sechssachsig auf Rollen ausgeführt, hat er zudem einen großen Bewegungsradius und ist frei im Raum programmierbar. Einmal eingelernt, kann er standardisierte Abläufe in einer standardisierten Umgebung problemlos ausführen – rund um die Uhr.

**Lohnt sich der Invest, z. B. um Personal im Spülbereich einzusparen?**

Nur, wenn sich dadurch die Spüldauer im Betrieb deutlich – über die normale Arbeitszeit hinaus – ausweiten ließe. Analog lohnt sich auch die Anschaffung für die reine Bandportionierung nur bedingt.

Idealerweise sollte der kollaborative Roboter nahezu 24-7 genutzt werden, z. B. morgens im Spülbereich, nachmittags am Band und nachts in einem Kiosk. Zudem lohnt sich seine Anschaffung, wenn er dabei – dank seiner Kamera und Bildverarbeitung – gleich Dokumentationsaufgaben übernimmt. Hier ist er dem Menschen haushoch überlegen, weil wir keine Schnittstelle zum Internet „haben“.

**Was kann der Roboter denn dokumentieren?**

Behälterschwund ist bei Caterern ein großer Kostenfaktor, wenn sie im Mehrweg ausliefern. Im Spülbereich kann der Roboter mit seiner Kamera per QR-Code auf den Behältern zurückgekommene Gebinde registrieren, dem Kunden zuordnen und ins ERP-System zurückbuchen. So ist alles rückverfolgbar. Der APAS assistant kann aber auch die Behälter „betrachten“, den Verschmutzungsgrad einordnen sowie fotografisch dokumentieren. Hat der Kunde den Behälter im vereinbarten Zustand retourniert? All das kann APAS automatisiert abwickeln,

und z. B. auch die Attribute des anschließenden Spülprozesses auf die Behälter übertragen: Wann wurden diese gereinigt? Wie lange?

**Wie lange dauert es noch bis zur Marktreife?**

Gute Frage! Um den APAS assistant „einzulernen“, braucht er viele Daten – und diese soll er ganzheitlich nutzen: offene Schnittstellen, z. B. zu Warenwirtschaftssystemen.

So viel sei verraten: Wir wollen 2021 etwas im Bereich Spülen und Logistik zeigen. Gerade bei intralogistischen Prozessen, also wenn der Roboter mit einem fahrerlosen Transport kombiniert wird, liegt ein Mehrwert. Wir wollen das auf einem Gelände mit Pantryküchen testen.

**Herzlichen Dank für das Gespräch!**

**Claudia Kirchner**

MEHR DAZU

**Wie gelingen einem adaptierten Milk Runner**, kombiniert mit dem APAS assistant, Speiserversorgung und -transport der Zukunft? Mehr dazu online: [www.gastroinfoportal.de/fts-apas](http://www.gastroinfoportal.de/fts-apas)



**Jomoso**soft

... und unterhalten sich über Digitalisierung – da treffen Welten aufeinander! Eigentlich ist sie überall. Und doch nirgends.

**UNSER ZIEL**

Theorie und Praxis vereinen und gemeinsam die notwendigen Schritte in Richtung „Digitale Küche 4.0“ gehen.

Machen Sie mit uns den ersten Schritt in eine digitale Zukunft!

**WIR HÄTTEN DA EIN PAAR INNOVATIVE IT-LÖSUNGEN FÜR SIE ...**