

URBANHARBOR / RIEBER

Küche 4.0 in der Smart City

Ein „Megaprojekt“ wird seit Ende letzten Jahres im Werkzentrum Weststadt in Ludwigsburg umgesetzt: urbanharbor. maxmaier urban development präsentiert hier die erste digital vernetzte Flagship-Großküche Deutschlands, ausgestattet mit dem °CHECK-System und Equipment von Rieber. Von Peter Erik Hillenbach

In Ludwigsburg geht es um die Profiküche der Zukunft. Es geht sogar um mehr als das: um einen Paradigmenwechsel. Ziel ist ein neues professionelles Lebensmitteltransport- und Rückverfolgungssystem „vom Acker auf den Teller“, das wesentlich auf der intelligenten Verknüpfung und Verzahnung vorhandener Ressourcen, Vertriebs- und Kommunikationskanäle basiert. Getrieben und überhaupt erst möglich gemacht wird das ambitionierte Vorhaben von der Digitalisierung,ersonnen hat es der Unternehmer und Visionär Max Maier. Sein Name ist untrennbar mit den Firmen Eisfink und Rieber verbunden und ebenso steckt er hinter der Idee für den urbanharbor. maxmaier urban development errichtete die vernetzte Smart City – sinnigerweise auf einem Gelände, das früher für Schwermaschinenbau stand. Heute sind hier Unternehmen wie Porsche Design, Porsche Digital oder Bosch Start-up ansässig. Auf neudeutsch sagt man: Hier ist ein richtiger „Hub“ entstanden, hier entwerfen Joint Ventures abenteuerliche Zukunftsszenarien. Für die unmittelbare Zukunft, muss man wohl präzisieren, denn die Früchte der Liaison aus IT und technologischem Mittelstand reifen schnell. In diesem Umfeld – im urbanharbor werden bis Ende des Jahres 3.000 Menschen arbeiten, die mittags Hunger haben – liegt die Idee der ersten voll vernetzten Profiküche in Deutschland nahe. Eine Küche, in der jeder Vorgang digital erfasst und dokumentiert wird und die sich als Pilotprojekt für den gesamten Außer-Haus-Bereich versteht. Was künftig in Großküchen für das Catering und die Gemeinschaftsverpflegung in Kitas, Schulen und Kliniken Standard werden soll, könnte im Ludwigsburger urbanharbor probiert und getestet worden sein.

Wo, wenn nicht hier?

Das Ganze hat gesamtgesellschaftliche Dimensionen, wie Gerhard Heilemann, Generalbevollmächtigter Vertrieb der max maier@ business group, betont. Mit Rieber, dem Hersteller von Speisentransportsystemen und Großküchentechnik, will er „neue Wertschöpfungsketten denken“ und mithilfe der innovativen °CHECK-Technologie ein „rechtssicheres und anwendungssicheres System“ anbieten. Digitalisierung und Nachhaltigkeit werden bei °CHECK zusammen gedacht, unter anderem versteht sich das System auch als Mehrwegangebot mit einem Transaktionskostenmodell von „weit unter zwei Jahren“, wie Heilemann sagt. Und: „Wir wollen hier klarer Marktführer sein!“

°CHECK ist ein System, das den Speisentransport mit QR-Codes auszeichnet. Per Scanner und Smartphone-App ist es nicht nur möglich, jederzeit die mit diesem QR-Code versehenen thermoport®-Transportbehälter zu lokalisieren, sondern auch deren Inhalt, die Temperatur der Speisen sowie Informationen über etwaige Allergene und Zusatzstoffe abzufragen. Das System hilft bei der Rückverfolgbarkeit der Speisen und bei der Dokumentation der Kühlkette (Auto °CHECK) und anderer Parameter. Bei 30 Millionen Essen pro Tag in der Ge-



Andreas Müller betreibt das speisewerk im urbanharbor. Der gestandene Gastronom plädiert für die Digitalisierung

meinschaftsverpflegung allein in Deutschland, im öffentlichen und halböffentlichen Bereich, werden rasch die Dimensionen der Idee deutlich. In der Vision von Max Maier – an ihrer Umsetzung wird hart gearbeitet – dient °CHECK gar als Plattform, über die sich die globalen Player der Kommunikationstechnologie, des Verkehrs und der Logistik vernetzen. Amazon, Google, Telekom und Uber – die Küche 4.0 wird andere Akteure kennen, als wir uns das heute vorstellen können.

Das speisewerk im urbanharbor

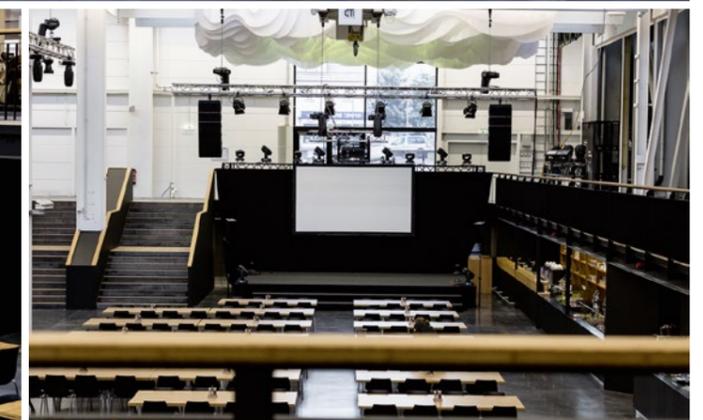
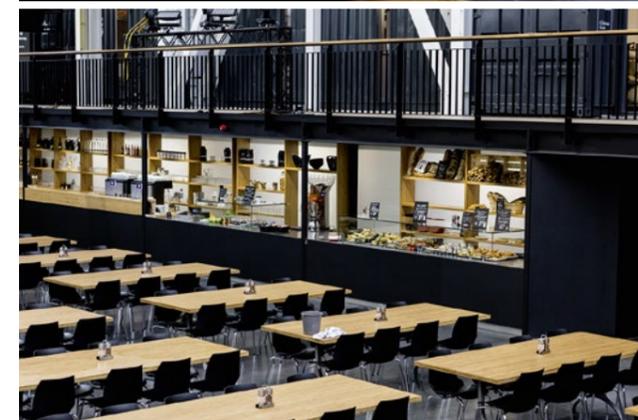
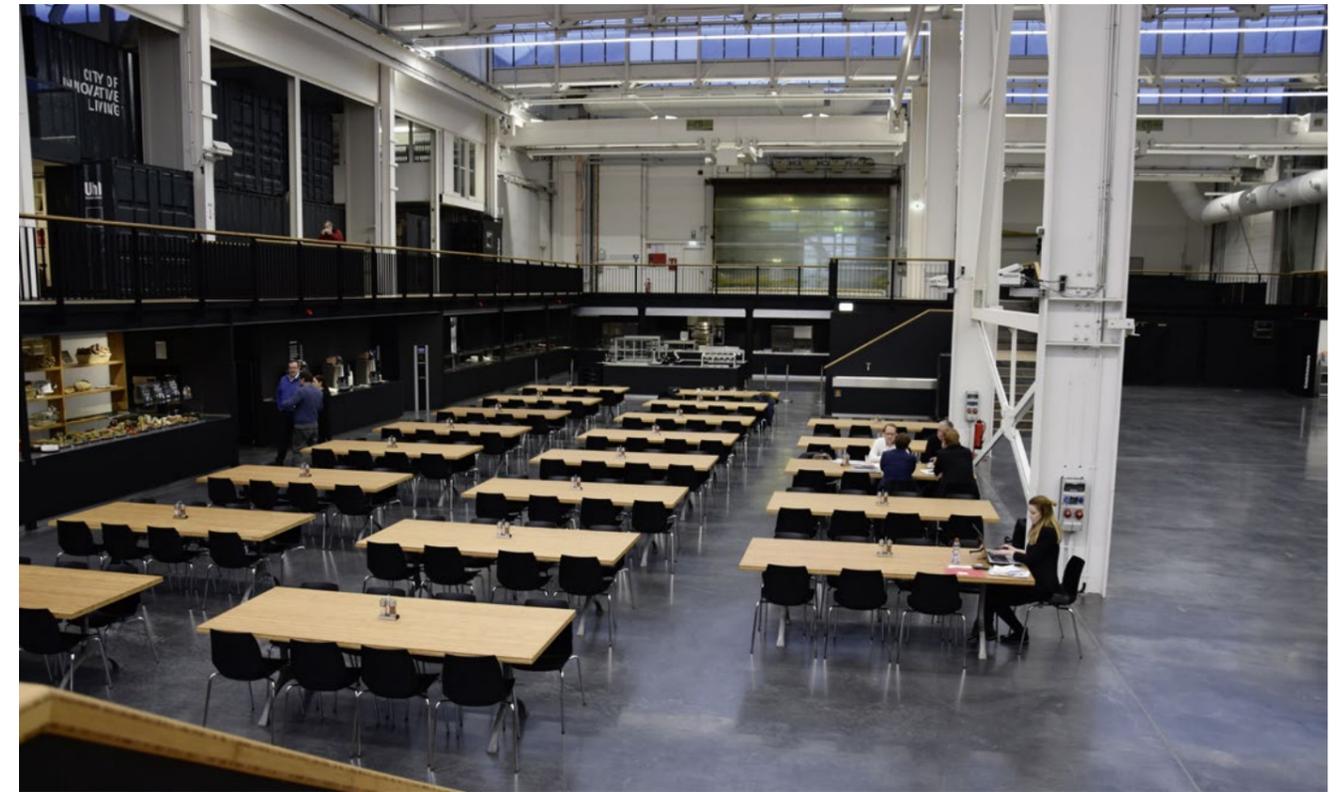
Ihre praktische Anwendung erfährt die Küche der Zukunft in der „Betriebskantine“ des urbanharbor. Auftritt Andreas Müller. Der Mann ist gestandener Gastronom, Betreiber eines Hotels mit Restaurant, eines Cafés und eines Eventcateringbetriebs, der über 600 Veranstaltungen im Jahr wuppt. Müller betreibt nun auch das speisewerk im urbanharbor, also die moderne, freundliche Cafeteria des Technologieparks mit ihrem kulinarischen Rundum-Angebot vom gesunden Frühstück bis zum ambitionierten Menü. Seit letztem November verköstigt er hier 550 Gäste am Tag, erwartet werden bei voller Auslastung an die 800. Dazu kommt noch die Verpflegung für 2.000 Kindergarten- und Schulkinder täglich aus der gleichen Küche. Der gelernte Koch und Küchenmeister Müller weiß: „Köche schreien nicht nach Digitalisierung.“ Er weiß aber auch, dass Kochen in diesen Dimensionen und vor dem Hintergrund rechtlicher, hygienischer und personeller Vorgaben gar nicht anders als unter Zuhilfenahme der Digitalisierung machbar sein wird.

Die Erfahrungen, die Andreas Müller im urbanharbor mit °CHECK sammelt, erstrecken sich auf mehrere Bereiche in der Küchenorganisation. Ausprobiert hat er das System bereits vor zwei Jahren, als er Kindergärten mit Routern ausstattete. „Seitdem können wir die Temperaturen nachweisen. Sollte die Kita sagen, das Mittagessen sei nur 50 Grad warm gewesen, können wir antworten: Wir haben aber um 11.32 Uhr mit 82 Grad geliefert!“ Das System funktioniert auf vielen weiteren Problemfeldern. Müller: „Ich kann keinen Koch gebrauchen, der die Temperaturen im Kühlhaus nachprüft oder der Logistik-Organisator hinterher rennt. Der Mann soll kochen, den Rest macht das System.“ Der Chef will durch die Digitalisierung kein Personal einsparen. Im Gegenteil: „Köche und Service sollen am Gast sein, wo der Umsatz gemacht wird. Wir machen hier Gastronomie, und die hat mit Wohlfühlen zu tun. Dass Digitalisierung hinterlegt ist, muss der Gast gar nicht sehen.“

Diese beschert ihm immerhin wertvolle Erkenntnisse: Wann sind starke Tage, starke Stunden, welches Gericht läuft gut oder gar nicht. Aufgaben wie Arbeitszeiterfassung, das Hinterlegen von Bedienungsanleitungen oder Reinigungstipps, selbst die Handhygiene der Küchenhelfer wird durch °CHECK transparent. „Nicht um zu kontrollieren, sondern um sicher zu sein“, betont Müller. Und ergänzt: „Je mehr digitalisiert wird, desto mehr muss ich als Gastgeber Gesicht zeigen.“



Max Maier, der Visionär



FACTS

- **urbanharbor Flagship Kitchen:** Gesamtfläche ohne Technikräume: 1.025 Quadratmeter, davon 270 m² Produktion, 30 m² Patisserie, 140 m² Kühlfläche, 35 m² Tiefkühlfläche
- **Gastronomie speisewerk:** Gesamtfläche ohne Technikräume: 970 Quadratmeter, davon 430 m² Kantinenfläche (Stellfläche Tische und Laufwege), 70 m² Produktionsfläche (30 m² Regeneration, 40 m² Frontcooking), 52,5 Meter Rieber-Theken (maßgefertigt)
- www.riever.de ; mehrweg.riever.de ; www.speisewerk-lb.de

Oben: Blick auf Speisesaal, Vitrinen, Kaffeebar und die Essensausgabe im Hintergrund

Mitte links: Alles Sonderbau: Vitrinen und Theken stammen von Rieber

Mitte rechts: Unter der „Wolke“ des Künstlers Michele de Lucchi verwandelt sich das speisewerk zur Eventlocation

Gesunde Sandwiches: nur ein kleiner Teil des attraktiven Speisenangebots

