

GVmanager

Fachmagazin der Führungskräfte in Großgastronomie und Gemeinschaftsverpflegung www.gvmanager.de

ZENTRALKÜCHE
Küche 4.0

KONZEPTE
**Nachhaltig
aufgetischt**



Was haben Charme, Heiraten und Häuptlinge mit der ersten digitalen Küche Europas zu tun? Ein Besuch im speisewerk Rieber Flagship in Ludwigsburg liefert Antworten und macht den Weg vom Acker zum Teller ein Stück weit greifbarer.

Wenn Andreas Müller von den Möglichkeiten seiner neuen Produktionsküche, der ersten digitalen Küche Europas, schwärmt, verschmelzen schnell Realität und Vision. „Die Vernetzung bringt mir viele Vorteile. Wenn z. B. die Kasse mit der Zeiterfassung spricht, liefert sie mir automatisiert Hinweise für eine bedarfsgenaue Personalplanung. Und wenn ich den QR-Code auf dem GN-Behälter oder Thermoport fürs Außer-Haus-Geschäft mit Infos über seinen Inhalt, sei es Allergene, Nährstoffe oder Zutatenherkunft, verheirate, bekomme meine Satellitenküche und schlussendlich auch der Gast mehr Transparenz.“ Die zwei Beispiele sind (noch) Vision, haben aber reale Vorbilder. So kommuniziert das Kassensystem des Café Hüftgold des gastronomischen Unternehmers bereits mit seiner zentralen Patisserie. Dort fragen die Mitarbeiter den Backwarenbedarf für tags drauf anhand der Verkäufe ab, ohne telefonisch Servicepersonal in der Rush hour zu blockieren. „Digitalisierung dient ja nicht dem Zweck zu

rationalisieren, sondern bringt uns wieder Zeit für Kernaufgaben, z. B. den Service am Gast“, erläutert Andreas Müller, der vom Trio Digitalisierung, Standardisierung, Automatisierung begeistert ist. Sein zweites Beispiel, den verheirateten QR-Code, nutzt er bereits. So sind seinen mobilen Cafébar-Modulen von Seiten des Herstellers Rieber per QR-Code die Aufbauanleitung und die Bedienungsanleitungen der einzelnen technischen Module hinterlegt.

Alles gecheckt?

Instrument dafür ist das System °Check von Rieber. Als Kommunikations-, Organisations- und Dokumentationstool folgt es der Vision, den Foodflow vom Acker zum Teller zu organisieren und hinsichtlich Ressourcenschonung zu optimieren.

Um der Vision Max Maiers, Inhaber der gleichnamigen business group, zu welcher auch Rie-

Foto: Teodorescu

Küche 4.0





In der Cloud soll irgendwann der gesamte Prozess vom Acker zum Teller abgebildet werden. Per QR-Code und Sensoren bereits nachverfolgbar ist die gesamte Temperaturführung und -dokumentation. Zudem werden per QR-Code Infos wie Bedienungsanleitungen hinterlegt.

ber gehört, Leben einzuhauchen, wurde speisewerk Rieber Flagship in Ludwigsburg erbaut. Stolze 7,5 Mio. € wurden investiert, obwohl das Objekt – der Philosophie Max Maiers folgend – nicht „overequipped“ ausgelegt wurde. So bilden Geräte von Rational und Frima den multifunktionalen Kern im Produktionsbereich, ergänzt um Schnellkühler von Irinox, die auch zum nächtlichen Niedertemperaturgenutzt werden. Die Foodlogistik – vom Regal über den Thermoport bis zur Ausgabe

als gelernter Koch nichts von theoretischen Versprechen hält. Als digital affiner Koch und begeisterter Anwender von Check war der gastronomische Multi-Unternehmer schnell für das Rieber-Projekt gewonnen. Die Vorteile der Digitalisierung nutzte er so schon vor seiner Begegnung mit Check. So loggen sich die Mitarbeiter per Smartphone oder iPad in die Zeiterfassung ein und lassen sich per Foto identifizieren. „Vor allem im Eventcatering

DIGITALISIERUNG DOKUMENTATION ZEITERSPARNIS
QR-CODE HYGIENE FACHPERSONAL

– wird primär durch Rieber-Produkte abgedeckt. Den Ansatz der Ressourcenschonung machen die unzähligen GN-Behälter sichtbar, die das Thema Mehrweg forcieren, bis hin zur Postmix-Getränkeanlage von Grapos, die den CO₂-Footprint minimiert.

„Dieses Objekt ist der einzig richtige Weg, Digitalisierung in die Praxis von Küchen zu bringen“, ist auch Andreas Müller überzeugt, der

spart mir das Zeit und Papierkram“, erläutert Andreas Müller, der in nahezu allen Bereichen des Außer-Haus-Markts aktiv ist – von der Gastronomie und Hotellerie, über Kita-, Schul-, Senioren- und Betriebsverpflegung bis zum internationalen Eventcatering (Porsche Carrera Cup, Autosalon Genf). Das System Check, das er seit zwei Jahren anwendet, und dessen Potenzial fand er von Anfang an „charmant“. In der Schulverpflegung konnte er aufgrund dessen sogar Aufträge an Land ziehen. „Angeblische

Temperaturprobleme bei unseren externen Kunden sind damit schnell geklärt. Mittels Temperatursensoren überwachen wir die Speisentemperatur von der Abfüllung über die Anlieferung bis zur Ausgabe und können mögliches Fehlverhalten von Seiten der belieferten Kunden nachweisen“, veranschaulicht er. Auch seine Kühlräume werden mittels Check überwacht. „Hier finde ich es charmant, dass die Köche nicht mehr stundenlang durch die Räume streifen müssen, um blöde Dokumentationspflichten zu erledigen. Das können wir uns angesichts des Fachkräftemangels sowieso nicht mehr erlauben“, betont Andreas Müller.

AUF EINEN BLICK

speisewerk Rieber Flagship, urbanharbor, Ludwigsburg

Investitionsvolumen: 7,5 Mio. €

Produktionssysteme: Cook & Chill, Cook & Serve

Küchenfläche: rund 1.025 m², davon 270 m² Produktionsfläche, 30 m² Patisserie, 175 m² Kühl-/TK-Fläche

Multifunktionsfläche (inkl. Ausgabe, Gastraum, Eventfläche): 1.905 m²

Essenszahlen: 600-800 Mittagessen, 2.000 Außer-Haus-Verpflegung

Preis Mittagessen: 6,10 – 12,90 €

Kapazität: 1.000 Mittagessen, 10.000 Außer-Haus-Verpflegung

Pächter: Andreas Müller

Küchendirektor: Alessandro Madormo

Mitarbeiterzahl: 35

AUSGEWÄHLTE AUSSTATTER

Hauptausstatter: Rieber (Speisentransportsysteme, thermoporte®, GN-Behälter, Frontcooking-Module, Regale, Ausgabe, Kühlschränke/-vitrinen, mobile Arbeitstische)

Kombidämpfer: Rational

Multifunktionsgargeräte: Frima

Spültechnik, Nassmüllanlage: Meiko

Kaffeemaschinen: WMF

Schnellkühler: Irinox

IRINOX

www.irinox.com

Bezahl-/Kassensystem: Paycult

PAYCULT

www.paycult.de

Reinigungsgeräte, -mittel: Kärcher

Warenwirtschaft: JomoSoft

Lüftung: Rentschler Reven

REVEN

Member of SCHAKO Group

www.reven.de

Postmix-Anlage: Grapos

Planetenrührmaschine: Alexanderwerk

Kommunikationsmechanismus, IT

Infrastruktur/-Sicherheit: Telekom

Weitere Bilder und ein Video zum speisewerk stehen online: www.gastroinfoportal.de/speisewerk

Schritt für Schritt

Die Temperaturführung und -dokumentation vom Lager bis zur Ausgabe, eine Basisfunktion von Check, ist auch in der neuen digitalen Küche umgesetzt. Weitere Funktionen sollen Schritt für Schritt folgen. „Wir hätten uns keinen Gefallen getan mit dem Umzug unserer Produktionsküche von Bönningheim hier ins speisewerk Ludwigsburg, alles anders und neu zu machen“, nennt Andreas Müller einen der Gründe. „Wir haben bereits viel gelernt und werden zukünftig daran anknüpfen. Allein mit dem QR-Code können wir schon vieles aufsetzen.“ Die nächsten Schritte sind laut Andreas Müller, die GN-Behälter und Thermoporte für außer Haus

mit ihrem Inhalt zu verheiraten und dann Regenerierhinweise zu hinterlegen, die der Kombidämpfer irgendwann selbstständig ausführen kann – wenn seine Schnittstelle geöffnet ist. Kommen die GN-Behälter von extern und intern zurück in die Spülküche, können sie dort mittels QR-Scanner sauber inventarisiert werden. Auch Behälterschwund von extern wird so belegbar. „Angesprochen am System haben mich auch die ganzen Zukunftsthemen, die dranhängen, die beliebigen Verknüpfungen verschiedener Bereiche, wenn schließlich alle Systeme auf eine gemeinsame Plattform gehoben werden – einer der schwierigsten Schritte der bisherigen Vision“, ergänzt Andreas Müller. Ihm schwebt z. B. eine Verknüpfung von Kassensystem, Stichwort Auslastung, und Speisenangebot vor, oder von Speisenangebot mit der Nassmüllanlage. „Bisher muss ich noch umständlich zwei verschiedene Auswertungen aus den jeweiligen Systemen miteinander vergleichen – das ist verbesserungsfähig“, betont er. Er hält es sogar für machbar, digital nachzuvollziehen, ob im Produktionsprozess Spuren von Nüssen aufgetreten sind, um



Über dem Gastraum, der zur Eventfläche umbaubar ist, thront die „Cloud“ als symbolisches und technisches Herzstück der Datenübertragung.

damit Nussallergikern die Speisenwahl zu erleichtern. „Während der täglichen Arbeit mit dem System erkennen wir, was damit noch möglich und sinnvoll wäre. Daher kann ich gar nicht einschätzen, wann Check hier letztlich final umgesetzt sein wird. Ich denke, es ist ein fortwährender Prozess.“

Eines kann Andreas Müller aber sicher sagen: „Die Digitalisierung lässt sich nicht beerdigen.“



„Den Dokumentationspflichten kann man nur digital und automatisiert Herr werden.“ Andreas Müller

Das heißt: Wir sind auf dem richtigen Weg, denn man muss praktische Erfahrungen sammeln, um sie intelligent zu nutzen. Zudem gibt es immer mehr Dokumentationspflichten, denen man nur digital und automatisiert Herr werden kann.“

Entspannend

Welchen Nutzen hat schließlich der Gast von der Küche 4.0? „Unseren Gästen ist es egal, ob das hier digital oder analog zubereitet bzw.

organisiert wird. Ihnen bleibt aber im Gedächtnis, ob das Essen geschmeckt und die Servicekraft zuvorkommend war, oder nicht“, resümiert Andreas Müller. Und dazu leistet Check einen wichtigen Beitrag, da es die Personalsituation entspannt. „Ich brauche hier mehr Häuptlinge, also Hochqualifizierte, und mehr Indianer, also Hilfskräfte, aber viel weniger von allem dazwischen“, so seine Erfahrung nach der zweijährigen Anwendung. „Das System ermöglicht es uns, mit wenigen Fachkräften auszukommen, die Produktionsqualität zu steigern, also regionaler, saisonaler und frischer zu kochen und/oder schlussendlich das Geschäft sogar zu erweitern.“ kir

URBANHARBOR

urbanharbor – das Silicon Valley Ludwigsburgs

Konzept: Hinter dem „Städtischen Hafen“ urbanharbor verbirgt sich ein neuartiges Immobilienkonzept, das auf Max Maier, Inhaber der gleichnamigen business group, wozu auch Rieber zählt, zurückgeht. Urbanharbor, angesiedelt innerhalb der 200.000 m² großen Weststadt Ludwigsburg, ist ein 3.750 m² großer Campus aus einer umgebauten Industriehalle und Containern, die flexibel und modular genutzt werden können. Leben, Essen, Wohnen und Arbeiten sollen hier wieder zusammenrücken und neu organisiert werden.

Zielgruppe: Kreative Köpfe, die an innovativen Lösungen tüfteln – daher der Vergleich mit dem Silicon Valley – sowie Geschäfte, die wegweisend für den künftigen mobilen-stationären Handel stehen.

Kulinarisches Herzstück: Die erste digitale Küche Europas – speisewerk Rieber Flagship – dient Rieber zugleich als Präsentationsfläche für ihr digitales Tool °Check.

Kernthema Digitalisierung: Verschiedene Ansätze der Digitalisierung werden hier greifbar. Kurz- und Langzeitmieter können z. B. Besprechungsräume digital per Concierge Service mieten und ein Catering von der Küche dazubuchen. Betreten lässt sich urbanharbor mittels moderner Zutrittstechniken, z. B. öffnet sich die Tür per Telefonanruf. Auf dem Gelände wird zudem das Parkraummanagement per Connectivity Parking ausgetestet und energetisch versorgt wird es demnächst per BHKW, Photovoltaik und moderner Energiespeichertechnologien.

Das Ende der Egomanie



Gerhard Heilemann, Generalbevollmächtigter Vertrieb der max maier business group, hat uns verraten, wie Rieber die Digitalisierung der Branche vorantreiben will.

Herr Heilemann, was ist in der ersten digitalen Profiküche Europas anders als in konventionellen?

Die Geräte sind für das digitale Zeitalter vorbereitet, z. B. durch Schnittstellen, mittels derer man sie an die Cloud anschließen und Daten organisieren kann. Basis ist unser System °Check. Als Kom-

munikations-, Organisations- und Dokumentationstool folgt es der Vision, den Foodflow vom Acker zum Teller zu organisieren und hinsichtlich Ressourcenschonung zu optimieren. Als Basisfunktion bereits umgesetzt ist der Bereich der Temperaturführung und -dokumentation. Für die Vollintegration sollen irgendwann alle Schnittstellen geöffnet werden.

Für derartige Verknüpfungen braucht man ein einheitliches System und die ganze Branche als Partner. Wie gehen Sie dabei vor?

Die Zukunft der großen Innovationen liegt unserer Meinung nach nur in der Kooperation. Zugleich ist dies eine der größten Herausforderungen bei der Umsetzung unserer Vision. Der erste große Schritt ist nun getan: Wir haben mit der Telekom einen Technologiepartner im Boot, der unsere Vision mithilfe offener Standards in die Welt bringen kann. Diese Standardisierung brauchen wir, um komplementäre Partner aufnehmen und Prozesse rund um die Profiküche – vom Foodprozess über die Gebäudetechnik bis zum Energiemanagement – wirklich im Ganzen organisieren zu können.

Die Öffnung von Schnittstellen bedeutet für die Branche zugleich aber ein Ende der Egomanie. Die technischen Ausstatter des speisewerk gehen unseren Weg bereits mit und wollen mit uns zeigen, dass eine durchgängige Digitalisierung auch in unserer Branche machbar ist – im Maschinenbau oder elektronischen Handel ist das bereits kalter Kaffee.

Neben der Telekom wurde Kärcher als fester Technologiepartner gewonnen. Das Unternehmen hat in urbanharbor auch ein Labor, wo es die Digitalisierung der Reinigung testet – von der Dokumentation der Küchenhygiene, über die Nachschubversorgung der Reinigungsmittel bis zur bedarfsorientierten Gebäudereinigung.

Wie soll die Dienstleistung rund um Check abgerechnet werden?

Die Tendenz geht zu einem transaktionsbasierten Geschäftsmodell. Für den Nutzer fallen somit teils nur Cent-Beträge pro Monat an. Partner, die einen Mehrwert bieten, könnten an den Einnahmen beteiligt werden. Wir wollen mittels Standardisierung ein demokratisches System aufbauen und über die Skalierung die Kosten pro

Einheit minimieren. Wenn man es mit dem Output des speisewerk vergleicht: Je mehr Essen die Küche am Tag mithilfe von Check produziert, desto höherwertige Lebensmittel kann sie einsetzen bei zugleich sinkenden Kosten pro Gericht.

Wann glauben Sie, wird die Vision, also der Ausbau des Systems vom Acker zum Teller, vollzogen sein?

Theoretisch wäre das in einem Jahr möglich, alles dafür ist bereits erfunden. Allerdings habe ich, seit ich im September hier angefangen habe, gelernt, dass diese Branche doch ziemlich konservativ ist, was Digitalisierung angeht. Max Maier hat mich aber mit seinem Virus infiziert; ich will diese coole Vision von Foodgoogle, zur Verbesserung der Welt mit umsetzen. Bis wir wissen, was wo verfügbar ist, welche Inhaltsstoffe es hat, welche Futtermittel dafür importiert wurden usw. – dafür peile ich fünf Jahre an. Ich weiß, das ist ambitioniert, da wir noch viele Mittelständler bis hin zum Kleinbauern auf dem Weg zum Acker davon überzeugen müssen, aber man braucht gewisse Ziele.

Danke für das Gespräch! kir