

Fachmagazin für moderne Gastronomie

# 24 Stunden Gastlichkeit

Stunden

rund um die Uhr

**FOOD**

**Das Brunch-Update**

**RUND UM DIE UHR**

**Erfolgskonzepte**

**OUTDOOR**

**Wetterfest draußen**



# Küche 4.0

Digitaler Concierge, Cleaning on Demand, vernetzte Küche – urbanharbor in Ludwigsburg macht innovative Digitalisierungsmaßnahmen greifbar.



Andreas Müller,  
Pächter des Speisewerk

Bevor wir urbanharbor betreten, zückt Gerhard Heilemann sein Smartphone und „ruft“ die geschlossene Eingangstür „an“, die sich daraufhin prompt öffnet. „Ich könnte das Smartphone auch schlicht an den Sensor der Tür halten“, gibt der Generalbevollmächtigte Vertrieb der max maier business group ein weiteres Beispiel für eine innovative Technologie, die dem Mieter oder Besucher Zutritt verschafft. Verschiedene Ansätze von Digitalisierung greifbar zu machen, ist einer der Ansprüche dieses neuartigen Immobilienkonzepts, das auf eine Vision des Inhabers der Unternehmensgruppe, Max Maier, zurückgeht. So können Besprechungsräume digital per Concierge Service gemietet werden, ebenfalls Parkplätze per Connectivity Parking und das passende Catering. Urbanharbor ist ein Campus aus umgebauten Industriehallen und Containern, die flexibel und modular genutzt werden können. Zielgruppe sind kreative Köpfe, die an innovativen Lösungen tüfteln; aber auch Geschäfte, die für den zukünftigen mobilen-stationären Handel stehen. Zu den Hauptmietern zählen z. B. Start-up-Plattformen von Bosch, die hier

zum Thema E-Mobilität forschen, und Porsche Digital, als Ableger der Porsche AG, der neue Geschäftsmodelle und Wertschöpfungen entwickelt. Angesichts der Ausrichtung des Campus nennt ihn Begründer Max Maier auch das Silicon Valley Deutschlands. Kulinarisches Herzstück ist die erste digitale Küche Europas – Speisewerk Rieber Flagship –die von Andreas Müller gepachtet ist. Der gastronomische Multi-Unternehmer, der vor 17 Jahren mit dem Hotel und Restaurant Adler am Schloss in Bönningheim startete und heute auch im Eventcatering, der Kita-, Schul-, Senioren- und Betriebsverpflegung aktiv ist, war schnell von dem Küchenprojekt begeistert. „Das ist der einzig richtige Weg, Digitalisierung in die Praxis von Küchen zu bringen“, ist sich der gelernte Koch sicher, der nichts von theoretischen Versprechen hält. Vom Trio Digitalisierung, Standardisierung, Automatisierung überzeugt, bringt er zudem eine zweijährige Anwender-Erfahrung im Test des zentralen Digitalisierungstools °Check der neuen Küche mit. Mehr zu Vision und Realität des digitalen Foodflow berichteten uns Andreas Müller und Gerhard Heilemann im Gespräch:

## Was ist in der ersten digitalen Küche Europas anders als in konventionellen Profiküchen?

Gerhard Heilemann: 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 Kommunikations-, Organisations- und Dokumentationstool folgt es der Vision, den Foodflow vom Acker zum Teller zu organisieren und hinsichtlich Ressourcenschonung zu optimieren. Als Basisfunktion von Check ist live im Speisewerk der Bereich der Temperaturführung- und dokumentation umgesetzt.

## Können Sie das praktisch veranschaulichen?

Andreas Müller: In den Kühlräumen und Thermoporten sind z. B. fest installierte Sensoren, die regelmäßig die Temperatur messen und automatisch dokumentieren. Heute können wir es uns nicht mehr erlauben, Fachkräfte stundenlang durch den Betrieb streifen zu lassen, um bürokratische Dokumentationspflichten zu erfüllen. Folglich schätze ich am System Check die Zeitersparnis und Dokumentationsicherheit, aber auch das Potenzial, unterschiedliche Systeme zu verknüpfen. Einer der nächsten Schritte wird z. B. sein, die GN-Behälter und Thermoporte anhand ihres QR-Codes mit dem Inhalt zu verheiraten. Wo kommt das Produkt her, welche Allergene enthält es usw. Etwas, das wir in anderer Form schon bei unserer mobilen Cafèbar nutzen. So sind per QR-Code die Aufbauanleitung und die Bedienungsanleitungen der einzelnen technischen Module hinterlegt. Analog wollen wir künftig auch die GN-Behälter mit Regenerierhinweisen versehen. Der QR-Code birgt folglich schon viel Potenzial, noch interessanter wird es aber, wenn die verschiedenen Geräte miteinander kommunizieren, z. B. meine Kasse mit der Zeiterfassung oder die Nassmüllanlage mit der Warenwirtschaft.





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

G.H.: Alle unterschiedlichen Systeme auf eine Plattform zu heben, ist die größte Herausforderung. Wir haben dazu schon diverse Gespräche geführt, denn die Zukunft der großen Innovationen liegt unserer Meinung nach nur in der Kooperation. 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 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 Digitalisierung auch in unserer Branche machbar ist.

**Das System ist sehr komplex – zu kompliziert und teuer für kleine gastronomische Betriebe?**

G.H.: Allein wenn ich ans Thema HACCP denke, sehe ich einen Mehrwert. Leider interessiert

HACCP immer nur dann, wenn es geknallt hat. Doch genau in diesem Fall ist man dank Check gerüstet, da man ohne großen Aufwand alles dokumentiert hat. Das alles soll nicht viel mehr als ein paar Cent Transaktionsgebühren kosten. Neben der Hygienesdokumentation sind aber auch Lifestyle-Themen interessante Argumente. Ich denke an den Kaffeebecher, der dem Gast per QR-Code verrät, woher sein Kaffee stammt usw.

A.M.: Ich sehe darin auch ein Instrument, das die Personalsituation entspannt. Zwar digitalisieren wir nicht, um zu rationalisieren, aber die Technologie gibt uns wieder mehr Zeit für den Service am Gast. Sie ermöglicht es uns, mit wenigen Fachkräften auszukommen, die Produktionsqualität zu steigern und/oder das Geschäft sogar zu erweitern.

**Herzlichen Dank für das Gespräch! kir**



Fotos: Rieber, Teodororescu