

# CHECK IT

Intelligente Küchentechnik, die digital, leicht zu bedienen und cloudbasiert ist, bietet dem Profikoch viele Vorteile bei der täglichen Arbeit. Der herstellerunabhängige Dienstleister Check Services zeigt am Beispiel der HACCP-Dokumentation, wie es funktionieren kann.

Text Petra Münster

Vom Acker auf den Teller – der Weg des Lebensmittels vom Produzenten zum Verbraucher verlief lange Zeit ohne große Umwege. In der modernen Gesellschaft sieht das längst ganz anders aus, weiß Max Maier, Geschäftsführer der Check Services GmbH & Co. KG in Ludwigsburg: „Kamte ich mein Essen früher vielleicht noch persönlich vom Acker in meiner Umgebung, haben sich heute Zwischenverarbeiter, Grossisten, Lebensmitteleinzelhändler und Endverarbeiter dazwischen geschoben. Noch dazu ist vieles auf dem Transportweg in Plastik- und Einwegverpackungen organisiert“. Mit weitreichenden Folgen für Mensch und Umwelt. Elf Millionen Tonnen Lebensmittel landen hierzuland



„BEI UNSEREM SYSTEM IST DIE SCHNITTSTELLE VON SENSORIK ZU SOFTWARE SEHR AUSGEKLÜGELT.“

MAX MAIER

de jedes Jahr im Müll, der Verpackungsabfall bringt es auf 16 Millionen Tonnen jährlich. 4.000 Kilometer Transportweg legt ein Lebensmittel im Schnitt zurück, bevor es bei uns auf dem Teller landet, erläutert Maier.

Auf dem langen Weg vom Acker auf den Teller entsteht nicht nur sagenhaft viel Müll, es können durch die vielen Zwischenstufen auch schnell qualitätsrelevante Informationen zum Lebensmittel und damit zur Lebensmittelsicherheit verlorengehen. Entsprechend wichtig sind Kontroll- und Dokumentationsmaßnahmen – HACCP lässt grüßen –, die in Zeiten von Fachkräftemangel mit



Fotos: Check Services, Andreas Müller, Max Maier Junior

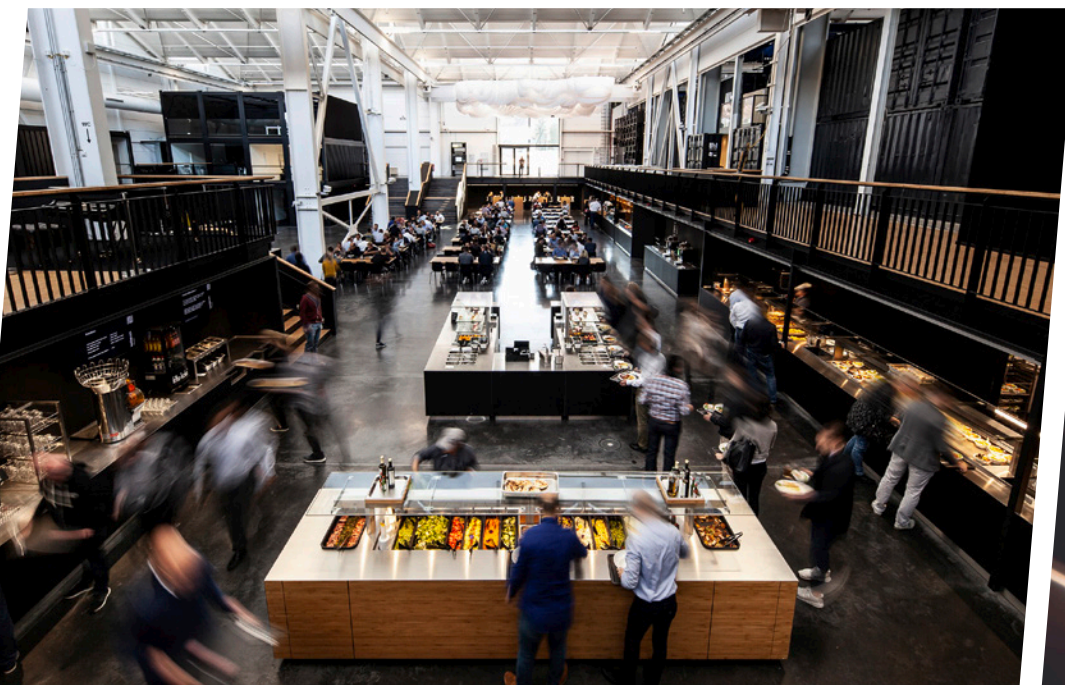
Heute - Vom Acker auf den Teller

Vision CHECK® organisiert die logistischen Informationen und Prozesse zwischen dem Lebensmittel, den Verarbeitungsstufen und dem Menschen entlang der Wertschöpfungskette.



Der Paradigmawechsel von der Fixkostendegression zurück zu den „Roots“ – regionale, saisonale Ernährung.

Komplexe Angelegenheit: Der Weg des Lebensmittels vom Acker auf den Teller.



Speisewerk im Urbanharbor: Hier ist Check HACCP seit der Eröffnung erfolgreich im Einsatz.



möglichst wenig Aufwand vorschriftsmäßig umgesetzt werden können. Hier setzt Check Services an: „Unsere Vision ist zum einen die Organisation der kompletten Food-Supply-Chain in einem Mehrwegsystem im GN-Format, zum anderen, den Prozessteilnehmern wieder die qualitätsrelevanten Informationen zum Lebensmittel zur Verfügung zu stellen“, erläutert Unternehmer Maier.

### Zettelwirtschaft ade

Maiers technische Lösung nennt sich Check HACCP – die digitale Antwort auf die analoge Zettelwirtschaft des Kochs, die neben vor-

schriftsmäßiger HACCP-Dokumentation ein schnelles Eingreifen, etwa bei kritischer Temperaturüber- oder -unterschreitung, möglich macht.

Das Check-System baut dabei auf mehrere Komponenten, die zusammen die HACCP-Dokumentationsvorgaben erfüllen. So werden etwa Kühlräume und Transportboxen mit Temperatursensoren ausgestattet, die automatisch die jeweilige Temperatur erfassen. Die Mehrweg-Datenlogger von Check funktionieren bei Temperaturen von minus 40 bis plus 125 Grad, können Spülprozesse durchlaufen, speichern 10.000 Offline-Messungen und haben laut Maier eine Laufzeit von bis zu zwei Jahren. Dieses automatische Messverfahren nennt sich „Auto Check“.

Daneben gibt es „Mobile Check“, ein mobiles Verfahren, bei dem Temperaturstichproben über einen bluetooth-fähigen Kerntemperaturfühler genommen und digital in der Check-App gespeichert werden. Die Einrichtung von HACCP-Kontrollpunkten funktioniert über QR-Codes. Mit der App auf dem Handy oder einem anderen mobilen Gerät wird am jeweiligen Kontrollpunkt der QR-Code gescannt und anschließend die Kerntemperatur der Lebensmittel gemessen. Außerdem erleichtern Checklisten, Foto- sowie Textfunktionen der App, mit denen Aktionen und auch Fehlfunktionen einfach dokumentiert und sichtbar gemacht werden können, die Kontrolle von der Warenannahme bis zur Speisenausgabe. Alle mit Check erfassten Daten – egal ob mit Sensoren oder über Kerntemperaturfühler und App –

## CHECK HACCP FALLBEISPIEL SPEISEWERK

- Essen pro Tag: 3.500 bis 4.000
- Auslieferungsstellen: 40 Lokationen
- Methode: 80 % Cook & Chill, 20 % Cook & Hold
- HACCP-Verantwortliche: 3 Mitarbeiter, jeder für einen anderen Bereich
- Ausstattung Check HACCP: 25 QR-Codes, 3 Kerntemperaturfühler, 8 Kühlhäuser Auto Check, 3 Gateways (230,- Euro/Monat)
- Zeitlicher Aufwand bei konventioneller HACCP-Dokumentation: 30-40 Minuten täglich je Koch
- Dokumentationsaufwand Check HACCP: täglich 5-10 Minuten je Koch
- Zeitersparnis pro Koch: 20 Minuten täglich
- Return On Investment (ROI): inkl. Service und Installation über 36 Monate in 9,2 Monaten

Quelle: Check Services



Leicht zu bedienen: Kerntemperaturfühler und App von Mobile Check.

werden automatisch im Cockpit der Check-Cloud gespeichert. „Bei unserem System ist die Schnittstelle von Sensorik zu Software sehr ausgeklügelt“, ist Max Maier überzeugt. In die Cloud kann sich der Küchenleiter ortsunabhängig über einen beliebigen Browser einloggen und alle vom System gesammelten HACCP-Daten jederzeit abrufen und prüfen. Die dafür entwickelte Software verfügt über eine einfache Oberfläche und kann ohne größere Vorkenntnisse auf den individuellen Küchenbetrieb zugeschnitten werden.

Die Cloud-Technologie wird von Check-Partner T-Systems zur Verfügung gestellt, was eine wichtige Voraussetzung für die Erweiterung des Check-Systems durch die geplante Einbindung anderer Hersteller ist, etwa von Kombidämpfern und Spültechnik. Mit Dr. Oetker Professional gibt es bereits eine Kooperation, bei der Produkte dank hinterlegter Programme und im K-POT von Rieber gelingsicher zubereitet und mit Mobile Check HACCP Mobile überwacht werden können.

Doch Check-Geschäftsführer Max Maier hat noch mehr vor. Mit dem neuen Programm „Check Trace“ möchte er künftig auch die Rückverfolgbarkeit von Mehrwegbehältnissen, wie z.B. Gastronomiebehälter, optimieren.

### Der Koch zurück an den Herd

Was kompliziert klingt, hat sich längst im Küchenalltag bewährt. Andreas Müller, langjähriges VKD-Mitglied, geschäftsführender Gesellschafter der Better Taste GmbH und Betreiber des Speisewerks im Ludwigsburger Urbanharbor, kann sich seinen Arbeitsalltag ohne Check-System nicht mehr vorstellen: „Fachkräftemangel und Dokumentationspflichten steigen und wir müssen dem Ganzen Herr werden. Das geht nur mit einem vernünftigen System – und das ist heute einfach digital, sodass es nicht ständig von Menschen Hand bedient werden muss.“

Systeme wie Check HACCP seien in erster Linie dazu da, dem Küchenprofi das Leben zu erleichtern, betont Müller, damit er eben nicht „den halben Tag durch den Kühlraum rennt, um Temperatur



„DER KOCH HAT KOCH GELERNT, WEIL ER KOCHEN MÖCHTE, UND NICHT WEIL ER WILDE DOKUMENTATIONSLISTEN AUSFÜLLEN WILL.“

ANDREAS MÜLLER

ren zu messen“. „Der Koch hat Koch gelernt, weil er kochen möchte, und nicht, weil er wilde Dokumentationslisten ausfüllen will.“ Mit der Einführung von Check brauchen die drei Köche, die im Speisewerk für HACCP verantwortlich sind, statt täglich 30 bis 40 nur noch 5 bis 10 Minuten je Koch für die Dokumentation. Das lässt mehr Zeit für die wirklich wichtigen Dinge.

Doch für Andreas Müller hören die Vorteile der Digitalisierung in seiner Küche nicht bei Check-HACCP auf. Längst hat er Dienstplanerstellung, Zeiterfassung, Kassen- und Rechnungssystem auf mobile digitale Anwendungen umgestellt. Damit die Mitarbeiter auch mitziehen, sollten Systeme wie Check vor allem nutzbringend und einfach zu bedienen sein. Dann gehört ihnen die Zukunft – da sind sich Andreas Müller und Max Maier einig.