

Gastronomie vernetzt

Der Europa-Park in Rust nutzt die IoT-Lösung „Check Cloud“ im neuen Hotel „Krønasår“, um Qualitäts- und Hygienekontrollen digital durchzuführen und zu dokumentieren. Das verspricht mehr Transparenz bei der Verarbeitung von Lebensmitteln.

Der Gesetzgeber fordert, dass der Küchenleiter Hygienestandards einhält und dokumentiert. Gäste erwarten einen hohen Hygiene-Standard und Betreiber wünschen sich einen nachhaltigen Umgang mit den Ressourcen. Küchenchefs erhalten dafür nun Hilfe aus dem Internet der Dinge (engl.: Internet of Things, kurz IoT). Die Lösung „Check Cloud“ digitalisiert Prüfprozesse und dokumentiert deren Ergebnisse – lückenlos und in Echtzeit. Sie liefert darüber hinaus verlässliche Daten über Anlagen und ihre Funktion, zum Beispiel, ob Kühlräume fehlerfrei arbeiten.

Schluss mit Papierkram

Allgemein gilt: Je umfangreicher das gastronomische Angebot ist, umso höher sind die Auflagen. In Deutschland orientieren sich die Vorschriften zur Lebensmittelsicherheit an das HACCP-Konzept. Das bedeutet: Verantwortliche müssen an kritischen Punkten Kontrollen durchführen und die Ergebnisse dokumentieren. Welche Temperatur hat zum Beispiel die Hühnerbrust bei der Anlieferung? Bei wie viel Grad lagert sie im Kühlhaus? Wurden die Behälter nach der Nutzung richtig gereinigt? Viele nutzen dafür noch handgeschriebene Protokolle oder Excel-Listen.

Deutlich einfacher, schneller und zuverlässiger geht das mit der Lösung „Check Cloud“. Sie ist ein Komplettpaket, mit dem Betriebe Prüfprozesse digital durchführen und dokumentieren. „Check Cloud“ basiert auf der Telekom Lösung „Goods Compliance“, die für die speziellen Anforderungen der Lebensmittelbranche und Gastronomie

angepasst wurde. „Dafür kooperieren wir mit der Max Maier Unternehmensgruppe, die internationale Erfahrung in der Ausstattung von Großküchen hat. So bündeln wir bei „Check Cloud“ die Erfahrung aus beiden Branchen“, sagt Rami Avidan, verantwortlich für das IoT-Geschäft bei T-Systems.

Qualität der Lebensmittel immer im Blick

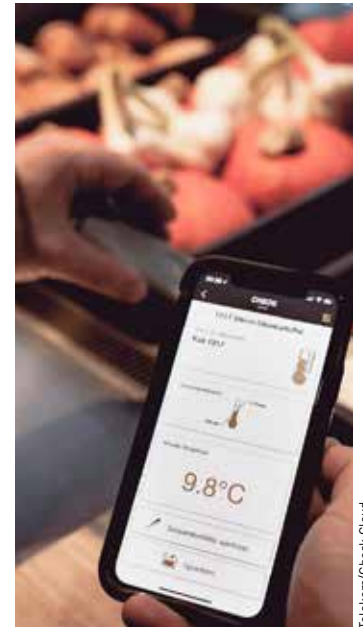
Über Sensoren, Handmessgeräte und Checklisten erfasst das Küchenpersonal die geforderten Daten wie beispielsweise die Temperatur der Lebensmittel – und das an frei definierbaren Kontrollpunkten. Alle Daten fließen in Echtzeit über die Cloud in ein übersichtliches Online-Portal. Dort werden sie grafisch aufbereitet und dokumentiert. So sieht der Küchenchef auf einen Blick: Alles ist in Ordnung. Andernfalls schlägt das System Alarm.

Dank der IoT-Lösung wird die gesamte Verarbeitung der Lebensmittel transparent: von der Warenlieferung über Lagerung und Zubereitung bis hin zur Essensausgabe. Die Küchenchefs dokumentieren damit lückenlos, dass sie die Vorschriften einhalten. Zudem bekommen sie wertvolle Informationen in Echtzeit über den Zustand der Lebensmittel. Damit sichern sie die Qualität der Speisen und wirtschaften nachhaltiger.

Europa-Park nutzt Check Cloud

„Bei der Qualität gehen wir keine Kompromisse ein. Das gilt für unsere Attraktionen und Hotels ebenso wie für unsere Restaurants. Die Digitalisierung hilft

uns, unsere selbstgesteckten Ziele zu erreichen und gesetzliche Vorgaben einzuhalten“, erläutert Arne Weimann, stellvertretender Food&Beverage-Direktor der Europa-Park-Hotels, und ergänzt: „Check Cloud hat uns funktionell und in puncto Datensicherheit überzeugt.“ Sie kommt in der Gastronomie des neuen 4-Sterne-Superior-Hotels „Krønasår“ zum Einsatz. Der Europa-Park eröffnete am 31. Mai das neue Hotel. Zwei Restaurants und ein Café bieten über 1.300 Gästen gleichzeitig Platz. rl



Telekom/Check Cloud

Mit Check Cloud werden nun im neuen 4-Sterne Superior Hotel „Krønasår“ im Europa-Park Rust die Qualitätsprüfungen und die Hygiene digitalisiert.

Für Ihre nächste Veranstaltung

Tiefkühltruhe TKT 430

Mit geschäumtem Schiebedeckel

- Außenmaße: B 1410 x T 600 x H 870 mm
- Außen- und Innenmaterial Stahlblech, weiß
- Temperaturbereich -15 °C bis -26 °C
- Stille Kühlung
- Kältemittel R 290



Artikelnummer: 30.6432



Tel.: +49 611 44787-150 | www.kbs-gastrotechnik.de