

DIGITALISIERUNG QUO VADIS?



Die Digitalisierung von immer mehr Prozessen in der Küche elektrisiert die Anbieter von Großküchentechnik. Doch die Umsetzung ihrer Ideen in der Praxis stockt: Statt zum Wohl der Kunden an einem Strang zu ziehen, wird der Fortschritt durch Egoismus und Eigeninteressen vieler Hersteller gebremst

Die Großküchenbranche geht digital. Kaum noch ein Hersteller, der für seine Produkte – ganz gleich ob Heißluftdämpfer, Spülmaschine, Multifunktionsgarer oder Kaffeemaschine – keine App-basierte Lösung parat hätte. Es ist beeindruckend, in welchem Umfang die Digitalisierung Zettel, Klemmbrett und Stift in den Küchen überflüssig macht – zumindest theoretisch. In der Praxis sieht es dagegen – Stand 2020 – in den meisten Küchen noch ganz anders aus.

Fakt ist: Beim Thema Digitalisierung hinkt die Gastronomie anderen Branchen weit hinterher. Das liegt nicht nur an den enormen Investitionskosten, sondern an der fehlenden Praxistauglichkeit. Nur ein Beispiel: Zwei bis drei Apps kann ein Küchenchef auf seinem Smartphone oder Tablet noch problemlos managen – kommen weitere hinzu, wird es kritisch. Das Problem: Bisher hat es die Branche nicht geschafft, sich auf eine einheitliche Plattformlösung zu einigen, auf der unterschiedliche digitale Services wie Rezepte, Prozesse, Dokumentationen, Logistik oder Einkauf auflaufen. Stattdessen gibt es aus Wettbewerbsgründen eine Vielzahl von Insellösungen, die ab einer bestimmten Menge für den Küchenchef bzw. Unternehmer einfach nicht mehr zu bewältigen sind. Statt Baustellen zu schließen, werden neue eröffnet.

Rational hat jetzt als erster großer Hersteller von Heißluftdämpfern mit ConnectedCooking Pro eine cloud-basierte Plattformlösung entwickelt, die offen ist für Geräte und Systeme anderer Hersteller. Das ist endlich ein Schritt in die richtige Richtung. Dank seiner hohen

Marktdurchdringung hat das Unternehmen Rational zudem die notwendige Power, um seine kostenpflichtige Plattform – zu einem vertretbaren monatlichen Preis – in der Branche zu etablieren.

„Auch für uns ist das Thema Digitalisierung eine Reise, bei der wir noch am Anfang stehen“, sagt Michael Hoffmann. Er ist bei Rational verantwortlich für den Bereich Digital Customer Solutions. „In den letzten fünf Jahren konnten wir jedoch bereits wertvolle Erfahrungswerte darüber sammeln, was in der Praxis funktioniert und was nicht.“ Dazu wurden intensive Gespräche mit Kunden geführt. Auf Basis dieses Dialogs wurde entschieden, die bisherige Lösung hin zu einer herstellerübergreifenden Vernetzungs-Plattform für die gesamte Küche mit einem breiten Angebot an digitalen Services zu erweitern.

„Für jeden Küchenchef ist es eine Horrorvorstellung, wenn er hört, dass er in Zukunft in seiner Küche mit unterschiedlichen Software-Systemen arbeiten soll“, sagt Michael Hoffmann. „Deshalb haben wir im Vorfeld mit rund 30 Herstellern von Großküchentechnik und Anbietern von digitalen Services gesprochen, ob sie grundsätzlich für eine Integration auf unserer Plattform offen sind.“ Ziel ist es, mit einem System die Prozesse der Speisenproduktion abzubilden. Der Rat von Michael Hoffmann: „Starten Sie mit der Digitalisierung Schritt für Schritt, um Ihre Organisation und die Anwender nicht zu überfordern. Und denken Sie bei der Auswahl ihrer Partner weiter, denn Insellösungen führen am Ende zu höherer Komplexität.“ *Jörg-Michael Ehrlich*

INTERVIEW

„Jeder macht sein eigenes Ding“

Rainer Herrmann, Geschäftsführer, m2m-Systems (Würzburg), über den Stand der Digitalisierung der Großküche

chefs!: Herr Herrmann, fast alle großen Hersteller von Großküchentechnik bieten inzwischen App-basierte Produkte an ...

Herrmann: ... und belasten die Menschen damit zusätzlich. Die größte Fehlerquelle bei der Erfassung und Dokumentation von Daten ist und bleibt der Mensch. Das gilt übrigens auch für Systeme, bei denen mit Smartphones oder Tablets Daten erfasst werden. In Gesprächen mit Fachleuten hören wir immer wieder, dass die Systeme für die Praxis wenig geeignet sind. Nur ein Beispiel: Es ist doch völlig klar, dass sich ein Küchenleiter nicht für jedes Gerät oder jede Anwendung – ganz gleich ob Heißluftdämpfer, Bräter, HACCP-Dokumentation, Kaffeemaschine, Speisentransportbehälter, Schnellkühler oder Spülmaschine – eine



„Betriebe wollen sich nicht abhängig machen. Digitale Souveränität steht an erster Stelle.“

Rainer Herrmann über Kundenwünsche



App auf seinem Smartphone einrichtet. Ich will niemandem zu nahe treten, aber häufig ist man schon damit überfordert, sich die Zugangs-Codes für selten benötigte Anwendungen zu merken. Dazu kommen Handling-Probleme durch neue Funktionen nach Software-Updates oder interne Datenschutzrichtlinien. Außerdem sind in vielen Unternehmen Smartphones verboten.

chefs!: Warum verständigen sich die Hersteller nicht auf eine Plattform?

Herrmann: Als Verfechter einer Open Source-Strategie mit offenen Standards machen wir das schon von Anfang an, während sich viele Hersteller von Großküchentechnik aus Wettbewerbsgründen abschotten. Jeder macht sein eigenes Ding – in der Hoffnung, am Ende die Nase ganz vorn zu haben.

chefs!: Wie erfolgreich sind die Unternehmen mit diesem Wettkampf um die Gunst der Kunden?

Herrmann: Die Erfahrungen der letzten Jahre zeigen, dass diese Strategien einzelner Unternehmen sehr oft an der Praxis scheitern. Wir lösen im Moment Systeme ab, die noch vor einigen Jahren von der Fachpresse in den höchsten Tönen gelobt wurden. Es gibt in der Branche Innovationspreise, bei denen sich mir die Frage nach der Wertigkeit stellt. Was in anderen Branchen gang und gäbe ist, wird als neueste Innovation hochgelobt. Keine Frage: Die Digitalisierung eröffnet tolle Möglichkeiten, doch viele schauen meiner Ansicht nach zu visionär

und marketingzentriert in die Zukunft. Sie vergessen dabei, die Menschen in den Küchen mitzunehmen. Es müssen nicht immer High-Tech- oder KI-Lösungen sein, oft reicht der gesunde Menschenverstand.

chefs!: Der HKI Verband hat doch eine Initiative gestartet, um einen einheitlichen Standard für die Vernetzung der Großküchengeräte zu definieren. Was ist daraus geworden?

Herrmann: Ich selbst hatte seinerzeit beim HKI beantragt, einen Arbeitskreis einzuberufen, um einheitliche Schnittstellenstandards zu definieren. Das Interesse der Branche war zunächst sehr groß. Leider hat sich herausgestellt, dass die Voraussetzung, nämlich offenes, vernetztes Denken und Handeln, schnell in den Hinter-



grund rückte. Sobald der eigene Vorteil erkannt war, wurde die Arbeit anderen überlassen. Vor allem die großen Player sind schon sehr bald ausgeschert. Als gemeinsamen Nenner konnte man sich auf die OPC Unified Architecture als Standard für den Datenaustausch einigen. Dieser Standard kommt aus in der Industrie und ist dort weitverbreitet.

chefs!: Aber das war doch ein Schritt in die richtige Richtung!

Herrmann: Ja und Nein. Der technische Fortschritt verläuft so rasant, dass es wenig Sinn macht, sich auf ein einziges System zur Datenübertragung festzulegen. Die Folgen sind schon heute sichtbar: Die Hersteller sind nicht mehr flexibel genug, um den schnell wachsenden Anforderungen des Markts gerecht zu werden. Leider ist OPC-UA für viele zur Religion geworden. Die Systeme „unterhalten“ sich heutzutage aber kostengünstiger

Zur Person:

Rainer Herrmann gehört zu den Pionieren der Digitalisierung in der deutschen Großküchenbranche. Schon seit seiner Unternehmensgründung im Jahr 2004 setzt er ausschließlich aufs Thema Internet der Dinge (IoT). Seine Expertise konnte er durch zahlreiche erfolgreiche Großprojekte in der Branche wie beispielsweise für Ecolab/LSGskyChefs oder ZDF bestätigen. Seine oberste Prämisse war von Anfang an, Küchen bei Themen wie HACCP, Energiemanagement oder Service durch konsequente Automation bei der Datenerfassung zu entlasten.

via MQTT, Bluetooth LE, LoRa oder Sigfox. Für die Vernetzung eines Heißluftdämpfers mag OPC-UA sinnvoll sein, aber für die Vernetzung einer Bain-marie an der Ausgabestation eben nicht. Allein die Netzanbindung würde die Investitionskosten für eine Bain-marie übertreffen.

chefs!: Wohin geht die Entwicklung stattdessen?

Herrmann: Die rasante Entwicklung des IoT, also dem Internet der Dinge, wird heutige physikalische Grenzen aufweichen und wiederum neue Standards hervorbringen. Geräte spielen immer weniger eine zentrale Rolle. Das Netzwerk und die Intelligenz des gesamten Netzwerks rücken in den Vordergrund. Die Flexibilisierung des eigenen Netzwerks wird zum Überlebensfaktor. Aus meiner Sicht spielt Kompatibilität die entscheidende Rolle. Interoperabilität wird bei den immer kürzeren Entwicklungszyklen nicht machbar sein. Die Systemintegration wird daher eine zunehmende Rolle spielen.

chefs!: Wie reagieren die Kunden?

Herrmann: Wir beobachten im Markt ganz klar den Trend, dass sich Unternehmen nicht abhängig machen wollen.

„Mittelfristig kommen auch kleinere Betriebe und Küchen an der Digitalisierung nicht mehr vorbei.“

Rainer Herrmann über die Zeichen der Zeit



Digitale Souveränität steht an oberster Stelle. Der Markt erwartet Projekte, die von Herstellern unabhängig sehr individuell auf ihre Anforderungen hin realisiert werden und die Nutzer in den Küchen wirklich entlasten. Wir verkaufen daher kein fertiges Produkt, sondern betrachten jeden Auftrag nach dem Projekt, das gemeinsam mit den Kunden nach Analyse und Zieldefinition realisiert wird. Dafür haben wir uns den Begriff Küche 4.0 rechtlich schützen lassen. Letztendlich profitieren wir vom Wettbewerb der Hersteller untereinander.

chefs!: Welche Rolle spielt die Digitalisierung für kleinere Betriebe und Küchen?

Herrmann: Fakt ist: Zettel, Klemmbretter und Kugelschreiber werden dort nicht so schnell verschwinden. Ich wäre froh, wenn ich für kleine Betriebe preislich attraktive Systeme anbieten könnte, damit auch dort die Digitalisierung zum Thema Nr. 1 wird. Das Verhältnis von Preis und Nutzen erzeugt zur Zeit noch keinen Jubel. Für Kleinbetriebe wird die Papierlösung erst einmal kostengünstiger bleiben als ein digitalisiertes System. Doch mittelfristig kommen auch kleinere Betriebe an der Digitalisierung nicht vorbei, weil beispielsweise die Ordnungsämter aufgrund ihrer Personalsituation eine Digitalisierung von Daten und Prozessen erwarten, um sie remote abrufen zu können.

chefs!: Was bringt die Zukunft?

Herrmann: Die Entwicklung ist nicht mehr reversibel. Jeder Küchenchef und jede Küchenchefin sollte sich rechtzeitig einen Plan machen, wie er/sie die Digitalisierung sinnvoll nutzen kann, denn bevor man mit der technischen Umsetzung beginnt, muss die Digitalisierung in den Köpfen der Mitarbeiter stattfinden. Digitalisierung ist Teamwork. Wir sind beispielsweise dazu übergegangen den oder die Kontrollmonitore direkt in die Küche zu hängen. Alles ist damit transparent für das ganze Küchenteam einsehbar und läuft jetzt nicht wie bisher nur im Küchenchef-Büro auf.

Interview: Jörg-Michael Ehrlich ! ▷

Digitale & nachhaltige Mehrweg-Food-Versorgung Rieber & CHECK CLOUD organisieren die Gastronomie.



GNONE®

Mit geprägten Stapelnasen außen an allen 4 Ecken zum einfachen Entstapeln & Vereinzeln.

Der weiterentwickelte GNONE® Behälter mit Stapelnasen* ermöglicht ein völlig problemloses Entstapeln und Vereinzeln, sowohl manuell als auch automatisiert. Mit dem neuen GNONE® Standard kann die Mehrweg-Food-Versorgung effizient gehandelt werden und wird über die Plattform CHECK CLOUD mit den Behälter QR-Codes sicher und rückverfolgbar im Pfandsystem organisiert.

*zum Patent angemeldet.



Rieber Messe 2020. Besuchen Sie uns!

Internorga, Hamburg Halle A4, Stand 101 13. - 17. März 2020



Mehrwegbehälter-Rückverfolgung

riever.de Made in Germany

DAS SAGT...

MAX MAIER

CEO, Check Cloud, urbanharbor, Ludwigsburg



Zum Stand der Digitalisierung

Die Bereitschaft zur Digitalisierung ist vor allem in großen und komplexen Betrieben zu erkennen, bei denen sich die Verantwortlichkeiten nicht auf eine Person konzentrieren, sondern auf mehrere. Oftmals handelt es sich dabei nicht mehr um Fachpersonal. Groß ist das Interesse auch bei Betrieben mit hohen Anforderungen bei Hygiene und Qualität, z.B. Schulen, Kitas oder Senioreneinrichtungen. Hier kann die Digitalisierung in Verbindung mit unserem Check-System sehr viel mehr Transparenz, Sicherheit und Effizienz in die Prozesse bringen, und zwar personen-, zeit- und ortsunabhängig. Das System ist in manueller Anwendung durch klar vorgegebene Arbeitsanweisungen prozess- und fälschungssicher und übernimmt die Temperaturdokumentation. Sobald ein Kunde die Vorteile der Digitalisierung erlebt, wächst die Akzeptanz. Viele unserer Kunden haben nach der Erstinstallation das System ausgeweitet.

Zu offenen Plattformlösungen

Zurzeit entwickelt fast jeder größere Hersteller von Großküchentechnik sein eigenes Produkt für die Vernetzung der Großküche. Alle bzw. viele der Neuprodukte bieten umfassende IoT-Lösungen und Konnektivität. Schlussendlich geht es um den Kunden und seinen Bestand an vorhandener Infrastruktur. Deshalb werden sich unserer Ansicht nach Lösungen durchsetzen, die retro-fit und universell integrierbar sind, und zwar herstellerunabhängig. Die nächsten Jahre werden zeigen, wie sich dieses Silo-Denken der Herstellerbranche weiterentwickelt. Wir sind mit unserer Check Cloud-Plattform dagegen gedanklich und strukturell herstellerunabhängig aufgestellt, um unseren Kunden Lösungen für bestehende Infrastruk-

turen anbieten zu können. Hierbei fokussieren wir nicht die Konnektivität der Küchenprodukte selbst, sondern die Organisation einer sicheren und vor allem intelligenten Food-Logistik im Mehrwegsystem.

Zur Digitalisierung kleiner Betriebe

Kleinbetriebe haben eine ganz andere Ausgangssituation. Hier gibt es meistens einen Verantwortlichen, der unmittelbar Einfluss auf Themen wie HACCP-Dokumentation nehmen kann. Auch ist die Komplexität der Prozesse noch überschaubar. Mit der Zeit wird

sich aber auch hier ein Wandel hin zur Digitalisierung vollziehen. Spätestens, wenn die nächste, gegenüber IT-Themen offenere und affinere Generation folgt, wird sich in den Profiküchen vieles ändern. Immer mehr Küchenchefs und Gastronomen werden zudem feststellen, welche Vorteile die Digitalisierung – nicht nur monetär – in den unterschiedlichsten Prozessen bietet. Auch vor dem Hintergrund des Fachkräftemangels wird es in Zukunft für Betriebe nötig sein, digital und damit prozesssicher aufgestellt zu sein. Unabhängig von der Betriebsgröße ist die Qualität der Speisen elementar. Voraussetzung dafür sind standardisierte Prozesse, die für Sicherheit hinsichtlich Temperatur und Hygiene sowie Food-Logistik sorgen. Diese Anforderungen nachhaltig zu erfüllen, wird nur durch Digitalisierung möglich sein. Perspektivisch wird es also auch für Kleinbetriebe wirtschaftlich sinnvoll, ihre vorhandenen Kapazitäten stärker und besser auszulasten. Das bedarf einer nachhaltigen und organisierten Food-Logistik, die über Lösungen wie unsere Check Cloud-Plattform perfekt abgebildet werden können.

jede Küche ein Produktionsbetrieb und somit mit standardisierten digitalen Prozessen in vielerlei Positionen optimierbar. Die Digitalisierung ist zudem ein Tool, dem steigenden Fachkräftemangel in der Küche zu begegnen.



die Kernbereiche Rezepte & Menüplanung, Hygiene-Management – vom Wareneingang bis zum Gast, Qualitäts-Management sowie Geräte- und Servicemanagement & Geräteanalyse zur Optimierung des Geräteinsatzes. Über die Schnittstellen ist auch eine Vernetzung mit anderen Systemen, beispielsweise zu bestehenden Warenwirtschafts- oder Bestellsystemen, möglich.

So bauen wir *ConnectedCooking Pro* Schritt für Schritt zu einer ganzheitlichen Back-of-house-Plattform aus.

Zur allgemeinen Marktentwicklung

Treiber der Entwicklung sind die zunehmenden Probleme unserer Kunden im Bereich Back-of-house durch verschärfte Regularien, anspruchsvollere Kunden und den latenten Fachkräftemangel, der die Unternehmer zu einem Umdenken

zwingt. Das führt zu einer höheren Akzeptanz von digitalen Services. Dazu kommt, dass bestehende Systeme ihren Nutzen bewiesen haben. Das spricht sich in der Branche herum. Im Moment beschäftigen sich sehr viele Unternehmen mit Themen rund um die Digitalisierung der Küche. Dadurch entstehen viele Insellösungen. Auf diesen Zug springen leider auch völlig branchenfremde Unternehmen auf, denen in der Regel das grundsätzliche Wissen über die Praxisbedingungen in der Profiküche fehlt. Im Vergleich zu einem Bürogebäude ist es in einer Küche feucht, heiß und fettig. Wichtig ist aber beispielsweise auch, dass Sensoren zum Beispiel durch Edelstahl und Beton funken, um den Aufbau eines stabilen Gesamtsystems garantieren zu können. Es wird auf dem Markt zwangsläufig zu einer Konsolidierung kommen. Nur wenigen Anbietern mit dem richtigen Ansatz wird es gelingen, sich auf Dauer mit ihren Lösungen in den Profiküchen zu etablieren.

DAS SAGT...

MICHAEL HOFFMANN

Digital Customer Solutions, Rational, Landsberg/Lech

Zum Stand der Digitalisierung

Die Gastronomie hat bei der Digitalisierung der Küche großen Nachholbedarf. In größeren Unternehmen, unter anderem Caterer, Systemer oder Hotelketten, hat das Interesse deutlich zugenommen. Doch gerade kleinere Betriebe sollten wachsam sein. Sie dürfen sich nicht auf Dauer dem digitalen Wandel verweigern, sonst besteht die Gefahr, dass sie an Wettbewerbsfähigkeit einbüßen.

Zur Prozess-Kompetenz

Die benötigten Kompetenzen in der digitalen Küche verändern sich: Noch vor der Digitalisierung müssen die

Arbeitsabläufe standardisiert werden – von der losen, aufgabenorientierten Organisation hin zur Prozessorganisation. Diese lässt sich mit Hilfe der Digitalisierung sehr effizient steuern. Dazu wird allerdings mehr Prozesskompetenz in den Betrieben erforderlich. Es ist uns bewusst, dass wir bei unserem Angebot von digitalen Services noch viel Basisarbeit leisten müssen, um Inhaber oder Küchenchefs davon zu überzeugen, ihre Prozesse und Abläufe mit Unterstützung der Digitalisierung in der Küche neu aufzustellen. Nur so können sie auch in Zukunft die zunehmenden Erwartungen ihrer Gäste besser erfüllen als andere. Schlussendlich ist

Promotion

FrittenFreude mit McCain SureCrisp Pommes

„FrittenFreude“ heißt das Restaurant in der Großen Bäckerstraße in Hamburg. Es liegt etwas versteckt in der Nähe des Rathauses und verspricht nicht weniger als „die feinsten und leckersten Fritten-Kreationen Hamburgs“. Grundlage sind die **McCain SureCrisp Skin On Pommes** im 9-mm-Schnitt. Die rustikalen Pommes mit Schale kommen bestens an bei den Gästen und werden in verschiedenen Kreationen serviert, z.B. mit Pulled Pork, zur Currywurst oder als vegetarische Variante. Sehr beliebt ist auch die vegane Kreation „**Fritten Love and Peas** mit Kichererbsen, Hummus, Salat und frischer Zitronenvinaigrette“.

Zur Mittagsstunde ist ordentlich Trubel. Man sieht den Gästen an, dass sie hier ihre Frittenfreude finden. Rund 95 Prozent sind Stammgäste und kommen zumeist in ihrer Mittagspause hierher. Auch Touristen, die über Bewertungsportale auf die FrittenFreude aufmerksam werden, zieht es immer häufiger ins Restaurant. So gehen bis zu 150 Essen in der Mittagszeit über die Theke. „Wir haben wirklich viele Pommes ausprobiert“, sagt Ulrich Moeller, Chef der FrittenFreude. „**McCain hat uns mit seinen SureCrisp Pommes voll und ganz überzeugt.** Besonders Standzeit und Knusprigkeit sind nicht zu schlagen.“

Der Grund liegt in der **speziellen Ummantelung**. Sie hält die Sure Crisp Pommes entscheidend **länger knusprig und wärmebeständig**. „Damit sind sie auch für das **Liefergeschäft perfekt**“, sagt Ulrich Moeller. Über Lieferdienste gehen täglich zahlreiche Portionen knuspriger Pommes frites auf den Weg zum Kunden; Tendenz steigend. Die positive Resonanz zeigt sich in der hohen Wiederbestellrate und auch in den guten Online-Bewertungen. Vielleicht setzen die FrittenFreude demnächst zusätzlich auf eigene Lieferfahräder. Zusammen mit dem FrittenFreude Foodtruck servieren die Hamburger viele Portionen McCain SureCrisp in der Woche – frisch zubereitet – **superknusprig, in appetitlicher Farbe und mit intensivem Kartoffelgeschmack.**

Alle Storys unter www.mccain-foodservice.de

Kurzporträt „FrittenFreude“

- Gründungsjahr 2016
- Restaurant in der Hamburger Innenstadt mit starkem Mittagsgeschäft
- Foodtruck für Events, Geburtstage, Partys
- 4 Mitarbeiter im Küchenteam
- Kreative Fritten-Kreationen und wöchentliche Specials