

Der Prozess im Fokus



Mobile Check: Mit bluetoothfähigen, manuellen Temperaturfühlern erfassen Anwender die Temperaturen der Speisen. Die Daten werden sofort in die Check App weitergegeben / Foto: Rieber

Vom Acker bis zum Teller: Um die Lebensmittelverschwendung weltweit zu reduzieren und die Qualität der Speisen zu erhöhen, organisiert Check Services seit 2018 als herstellerunabhängiger Dienstleister mit verschiedenen Partnern und dank digitaler Lösungen den Foodflow-Prozess neu. Der Trendkompass war im urbanharbor in Ludwigsburg, Geschäftssitz von Check Services, zu Gast.

Mit dem Launch von Check HACCP ist ein wichtiges Modul bereits erfolgreich auf dem Markt. Der Anwender erhält durch Check HACCP den Vorteil, dass ihm auf einer einzigen horizontal angelegten Cloud-Plattform sämtliche relevanten Daten zur Verfügung gestellt werden. Hierzu zählen etwa Temperaturergebnisse und Hygienewerte verschiedener Quellen, Systeme und Anwendungen ? alles unabhängig von Zeit und Ort. Mithilfe der Internet of Things (IoT)-Technologie des Kooperationspartners T-Systems wurde das System auf ein hoch-performantes Niveau gebracht. Der Partner T-Systems steht für die Produktumsetzung und sorgt vor allem für IT-Sicherheit und Datenschutz in einem deutschen Rechenzentrum. ?Die Daten werden sicher in eine IoT-Plattform von T-Systems in die Telekom-Cloud übertragen, dort verarbeitet, analysiert und über eine Weboberfläche bereitgestellt?, erklärt Klaus Renkl, Experte der T-Systems Digital Division. Bevor diese Messdaten erhoben werden können, muss jedoch zunächst ein HACCP-Konzept für jeden gastronomischen Betrieb individuell ausgearbeitet und abgebildet werden. Selbst bei komplexen Betrieben, die mehr als 3.000 Essen produzieren, werden in der Regel weniger als 30 Kontrollpunkte plus Kühlüberwachung benötigt. Der Einrichtungsaufwand liegt bei

zirka einem Arbeitstag und ist somit in puncto Kosten- und Zeitaufwand überschaubar. ?Beratung und Einrichtung wird zurzeit inhouse geleistet. Ein wichtiges Ziel ist es, den Fachhandel kurzfristig und schrittweise als Vertriebspartner und Servicedienstleister zu integrieren?, sagt Geschäftsführer Max Maier jr.

Wie funktioniert das Ganze im Detail?

Das System baut auf mehrere Komponenten, mit deren Zusammenspiel die gesamte Dokumentationspflicht erfüllt wird. So werden etwa Kühlräume und Transportboxen mit Temperatursensoren ausgestattet, die automatisch die Raumtemperatur erfassen ? Auto Check. Daneben gibt es Mobile Check, mit dem die üblichen Temperaturstichproben über einen bluetoothfähigen Kerntemperaturfühler digital in die Check App gelangen. Die Einrichtung von HACCP-Kontrollpunkten erfolgt bei Check durch die Vergabe von QR-Codes. Anwender nutzen dann die App, um die QR-Codes zu scannen und halten am Kontrollpunkt die Kerntemperatur der Lebensmittel fest oder dokumentieren den Hygienezustand. Weiter kann mit der App dank flexibler Checklisten, Foto- und Textfunktionen der gesamte Überwachungsprozess von der Warenannahme bis zur Speisenausgabe komplettiert werden. Alle mit Check erfassten HACCP-Daten ? egal ob automatisch mittels Sensoren oder über die Nutzung der App erfasst ? werden in das sogenannte Check Cloud Cockpit eingespeist. Dort laufen alle Fäden zusammen: ob Messpunkte, Dokumentationen oder Alarmierungen. HACCP-Listen sind digital abrufbar, Messpunkte und Benutzerrechte können einfach ortsunabhängig konfiguriert sowie überprüft werden. Außerdem praktisch: Auch Einsparpotenziale werden hier aufgedeckt. Sind Geräte beispielsweise dauerhaft falsch eingestellt, kann dies erkannt und anschließend behoben werden. Zudem wird der Bereich Hygiene abgedeckt: In der Check App ist es möglich, Hygienedaten wie den Reinigungsstatus oder -nachweis mit Foto oder Text zu hinterlegen. Dank dieser Funktion können Mitarbeiter auf Auffälligkeiten innerhalb des Betriebs hinweisen. So haben sie zum Beispiel die Möglichkeit, eine Textnachricht zu verfassen, wenn ein Gerät defekt ist, oder ein Foto von einem sich leerenden Regal einzustellen, um zu signalisieren, dass Produkte nachbestellt werden müssen. Hieraus ergibt sich ein praktisches Organisationstool. Eine beispielhafte Produktlösung, die sich für Check Services nutzen lässt, ist der K I Pot von Rieber. Das Unternehmen ging hierfür neben der Kooperation mit Check Services eine Zusammenarbeit mit Dr. Oetker Professional ein. Dank intelligenter, automatisch hinterlegter Programme und dem leitfähigen GN-Kochbehälter thermoplates von Rieber können die von Dr. Oetker Professional gelieferten Rezepte und Produkte gelingsicher zubereitet werden. Alles verbunden mit der transparenten HACCP-Sicherheit dank Check Services.

Ressourcensparendes Konzept

Mittels Check Cloud erhält der Anwender ein praktisches System, mit dem er zukunftsgerichtet arbeitet, die Zettelwirtschaft in der HACCP-Dokumentation beendet und somit wertvolle Ressourcen einspart. Für Unternehmen ergibt sich die Zeitersparnis beim Dokumentieren genauso wie beim Kochen, zum Beispiel mittels K I Pot, und somit eine schnelle Amortisationszeit der Installation von Check Cloud.

Der Bericht erschien zuerst in Trendkompass 12-2018