MESSEN & EVENTS

Digital Kurs halten



Kick off mit Moderator Markus Brock. Dieses Mal ging es für die Fachplaner aufs Schiff / Foto: Netzwerk Culinaria

Volle Fahrt voraus zum Netzwerken hieß es kürzlich wieder für die rund 200 Teilnehmer der fünften Fachplaner Convention von Netzwerk Culinaria. Im Gepäck: digitale Strategien, innovative Lösungen mitsamt einer Weltneuheit, dazu viele fachliche Impulse zur nachhaltig-effizienten Planung.

Zwei Jahre Vorbereitungszeit, 200 Teilnehmer auf einer schwimmenden Tagungslocation mit ihren eigenen logistischen und wettertechnischen Herausforderungen ? die Netzwerk-Organisatoren um Thomas B. Hertach (Hupfer), Anja Halbauer (MKN) und Lena Danner (Meiko) hatten, um das Fazit vorwegzunehmen, ganze Arbeit geleistet ? es war eine gelungene Premiere: Die Netzwerkmitglieder MKN, Meiko und Hupfer hatten mit Unterstützung von Melitta und Cool Compact erstmals zum Tagen auf hoher See geladen. Bei moderater Windstärke 7 auf der Reise zwischen Kiel und Oslo drehten neun gut aufgelegte Referenten voll auf.

Gleich zu Beginn durfte Moderator Markus Brock vom SWR auf der Bühne einen ausgemachten Fachmann zu Schiffsküchen begrüßen: Jürgen-Iver Sell, Public Health Manager der Tagungslocation Color Line, gewährte Einblicke in Besonderheiten für schwimmende Küchen und die seetaugliche Versorgung von bis zu 3.000 Passagieren. Quasi Gesetz: Das Schiff fährt immer und kommt pünktlich an, auch bei Orkan, nur die Küche schließt dann ? wobei der Appetit der Gäste sowieso wetterangepasst ausfällt. Nicht aber bei moderaten Windstärken oder Wellen um acht Meter. Acht Restaurants an Bord werden aus der Galley, der eigentlichen Bordküche, heraus beliefert. Sie ist nach höheren Sicherheits-

und Hygienestandards gebaut als die Pantry, die kleine Schwester der Galley, ohne thermische Geräte, eher eine Anrichteküche. Beispiele: Thermische Geräte stehen stets in der A 60-Zone, heißt: im Ernstfall 60 Minuten brandsicher. Abgerundete Kanten im 9,5 Millimeter-Radius sind ebenso Standard wie mindestens der IPX5-Standard für die Wasserdichtigkeit.

Den Auftakt bei den fachlichen News machten Georg Weber und Peter Helm von MKN: Sie präsentierten der Planerwelt die neue Generation des Flexichef, der nächstes Jahr auf den Markt kommt. Er wird, so Weber, Küche und Koch noch mehr als Alltags- und Qualitätsoptimierer unterstützen als bisher. Der neue Flexichef ist in allen Bereichen schneller geworden, multifunktionaler, effizienter und wirtschaftlicher. Installation und Medienzuführung sind neu konzipiert und vereinfacht, ergänzt sind Internetfähigkeit und Connected Kitchen, die für Vernetzung und ein optimales Gerätemanagement sorgen. Smart Boiling ist das neue, energiesparende Kochverfahren.

Neue Lebensgewohnheiten, Essen unterwegs, Snacking, als Quick-Service oder to go: All das erfordert oft passende Geräte an Orten, an denen zum Beispiel die technische Infrastruktur fehlt, so Oliver Meurer von MKN. Zwei innovative Teamplayer, SpaceCombi Magic Team und der Space Combi Team, bringen alles mit, was für ein effizient-schnelles Garen bei mangelnder Infrastruktur, mit ungelerntem Personal und auf kleinster Stellfläche notwendig ist. Der SpaceCombi Magic Team verfügt dabei über eine integrierte Haube, die unerwünschte Gerüche und Dampf eliminiert und so für ein angenehmeres Klima sorgt.

Connected Kitchen, so heißt die neue, ganzheitliche MKN Cloud Komplettlösung. Referent Peter Helm von MKN hat sie mit seinem Team und dem Partner Telekom entwickelt. Bei voller Transparenz über alle Prozesse und Verbräuche bietet sie durch eine SSL-Verschlüsselung umfassende Sicherheit. Fremdgeräte, die nach dem offenen Standard DIN SPEC 18898 kommunizieren, lassen sich einbinden. Ein Plus: Gibt es vor Ort kein Internet, braucht es lediglich eine SIM-Karte, um die Vorteile von Connected Kitchen voll und ganz nutzen zu können ? alles ist schon in der Komplettlösung integriert.

Oslo, Ausflugsziel der Tagungsteilnehmer, setzt schon heute auf emissionsfreie Busse, betrieben mit Biogas. Produziert wird es aus Lebensmittelresten der norwegischen Hauptstadt. Ein perfektes Beispiel aus Sicht von Patrick Hoffmann von Meiko Green für den verantwortungsvollen Umgang mit wertvollen Ressourcen. Meiko kennt sich schon seit vielen Jahren damit aus: Das Sammeln von Speiseresten in passgenau ausgetüftelten Anlagen, dem anschließenden fachgerechten Aufbereiten von organischem Material, um daraus wertvolles Biogas entstehen zu lassen, diesen Prozess begleiten die Offenburger Fachleute ganzheitlich. Hoffmann präsentierte aktuelle Lösungen bei unterschiedlichen Rahmenbedingungen. Auch die Digitalisierung in der Entsorgung hat Meiko Green im Blick - gespannt darf man auf Innovationen sein, die Hoffmann für die Internorga ankündigte.

Kollege Roboter am Spülband

Gesundheitsangepasste Arbeitsplätze in Spülbereichen rückte Thomas Loos von Meiko in neues Licht: Ergonomie verbessert die Kapitalrendite, den ROI (Return on Investment) deutlich. Denn der Hebel für Einsparpotenziale liegt bei Gesamtkostenbetrachtungen für Spülbereiche beim Personal ? darauf entfallen rund drei Viertel aller Kosten. Die drei innovativen Ansätze bei Meiko: Prozessoptimierung gemeinsam mit hauseigenen REFA-Spezialisten, Automation und Konnektivität. Wichtig für den langfristigen Erfolg, so

Loos: das Zusammenwirken und eine enge Abstimmung mit Kunde, Fachplaner und Fachhandel. Zu den drei Ansätzen präsentierte Loos jeweils Praxisbeispiele. Im Klinikum Ludwigsburg benötigten die Mitarbeiter nach Prozessoptimierung durch Meiko-Spezialisten zehn Prozent weniger Zeit für die Spülaufgaben, können in der eingesparten Zeit nun in der Vorbereitungsküche mitwirken. Und: Durch das Ergonomie-Konzept Meiko eRgOnomIcs ließen sich so rund 20.000 Euro jährlich einsparen.

Spannend der Blick in eine innovativ aufgestellte Küche, wo Meiko im Pilotprojekt an der Gestaltung eines automatisierten Spülbereichs mitwirkt: der Ausräumkollege am Band ist ein vollends (Rücken-) schmerzfreier Roboter. Fehlt es in den Betreiberküchen an Servicetechnikern, kann Konnektivität der Spülmaschinen von Meiko helfen: Service und Wartung wird ausgelagert, dank Konnektivität der Maschinen können autorisierte Servicetechniker im Störfall sofort reagieren, Ersatzteile beschaffen, auf den Weg bringen und dank eines flächendeckenden Servicenetzes zügig alles Weitere erledigen lassen.

Welches Regal ist nicht egal

Wie Lager ergonomisch und effizient mit einer angepassten Regalausstattung zu gestalten sind, das vermittelte Thomas B. Hertach, Hupfer. Erstaunlich die immense Sortimentsvielfalt an Regalen, sie spiegelt die höchst unterschiedlichen Lageranforderungen der Lebensmittel wider, Stichwort Temperaturen, Verderblichkeit, Luftzirkulation, Gewicht und Hygieneanspruch.

Um teure Lagerflächen einzusparen, vor allem dort, wo Kalträume nur mit hohem Energieaufwand zu betreiben sind, können Betreiber auf intelligente Lagerhaltungskonzepte setzen. So ermöglichen Regalschiebeanlagen mehr als das Doppelte an Waren auf derselben Fläche. Oft vermögen Betreiber anfangs den Lagerbedarf nicht gut einzuschätzen, so Hertach. Dann bringen modulare Systeme oder mobile Regale auf lange Sicht mehr Flexibilität ins Lagerkonzept. Ein Plus der mobilen Regale: Waren müssen vom Weg der Anlieferung bis ins Lager nur einmal um- beziehungsweise angepackt werden ? ein Ziel einer ergonomisch-effizienten Logistik.

Vom Lagerfeuer zur Food Performance

Warmhalten von Speisen mit all seinen fachlichen Tücken hat eine lange Tradition, zeigte ein unterhaltsames Video mit Besuch vom Logistiktester Hertach beim amüsant-animierten Neandertaler im gleichnamigen Museum. Heute sind die Entwickler von Hupfer mit Lösungen zum Warmhalten von Speisen weltweit vorne dabei, wie Thomas B. Hertach aufzeigt. Therma dry, jüngst prämiert mit dem britischen Commercial Kitchen Award, erringt in der ausführlichen Analyse aller Marktsysteme einen deutlichen Punktsieg. Zwar erzielt die Nassbeheizung in Warmausgaben höhere Temperaturen als die mit trockener Hitze. Doch höhere Temperaturen sind weder notwendig ? die DIN-Marke von 65 Grad Celsius wird locker übersprungen ? noch förderlich für den Qualitätserhalt: Nachgaren, höhere Nährstoffverluste und sensorische Einbußen entfallen. Wärmebrücken laufen meist auf Hochtouren, heizen oft unnötig hoch und allem ein, was ihnen zu nahekommt, Verbrennungsgefahr inklusive. Mancherorts würden sie, so Hertach, gar für den Pass eingesetzt. Nicht so bei der innovativen Hupfer-Wärmebrücke mit Infrarotbeheizung: Hier wandert die benötigte Wärme perfekt dosiert und zielsicher ins Lebensmittel.

Schöne neue Welt begreifen

Haben wir nicht alle schon die Nase voll von Digitalisierung, obwohl wir noch gar nicht

richtig damit angefangen haben? Das fragte Experte Ibrahim Evsan provokant in das Plenum. Etwa 40 Prozent hoben die Hand. Evsan, dem Publikum schon durch seinen Vortrag vor zwei Jahren bekannt, verdeutlichte mit vielen Beispielen, dass andere Fachwelten schon heute mit KI, Bots und Echtzeit-Analysetools komplett anders aufgestellt sind. Banken seien überflüssig, alle Finanzgeschäfte lassen sich ohne sie abwickeln. Oder das Gesundheitswesen ? es revolutioniert sich gerade von Grund auf: Live-EKG am Handgelenk, der tägliche DNA-Test, der uns sagt, ob man heute nicht doch besser zu Hause bleibt, oder auch die Big-Brother-Pille Proteus, eine Art Sensor zum Schlucken, basierend auf Nanotechnologie, der uns von innen vermisst und weiß, was wir wann essen oder einnehmen, um es später in die intelligente Patientenakte einzuschleusen. Das digitale Ruder halten in diesem Sektor gute Bekannte aus der IT-Welt in der Hand: Apple, Alphabet und Co., so scheint es fast, wollen unsere neuen Hausärzte werden. Allein im US-Gesundheitsmarkt erzielten sie im vergangenen Jahr einen Umsatz von 3,5 Billionen US-Dollar. Der eindringliche Rat des Digitalexperten: Wir müssen uns öffnen, größer denken, zügiger Digitalkompetenz erwerben. Sein Credo: Unternehmen lassen sich so lange nicht digital transformieren, bis die Menschen mitgenommen und überzeugt sind.

Alexa in Erklärungsnot

Die Kehrseite der ?Digitalisierungswut? (O-Ton Evsan) beleuchtete Peter Leppelt, Experte und Berater für IT-Security. Der gelernte Ingenieur zeigte, wie unvorsichtig, fast naiv, wir heute mit vielen digitalen Angeboten umgehen. Beispiel smarter Fernseher, dessen daueraktive Kamera und Mikro je nach Standort auf Bett im Schlafzimmer oder Sofa im Wohnzimmer zielen. Siri, Alexa und Co., der Traum aller Geheimdienste, seien stets nah bei uns, ihr ureigenster Job ist, allzeit bereit zu sein, uns zu (zu-) hören. Wie problematisch das ist, demonstrierte Leppelt eindrucksvoll im Videoclip: Seine Frage an Alexa: ?Bist Du mit der CIA vernetzt?? Das ansonsten sprachgewandte Tool mit 100 Prozent-Antwortquote stellte sich an der Stelle nicht nur taub, sondern die Beleuchtung auch gleich ab.

Leppelt sieht in der DSGVO einen notwendigen Schutz von Menschen, ihrer Intimsphäre. Einer seiner Top-10-Ratschläge für den (digitalen) Erfolg im Unternehmensalltag: sich über die Abhängigkeiten informieren. Die Cloud? Ist immer ein Computer, an dem einfach jemand anderes sitzt. Im Zweifelsfall Amazon ? hinter mehr als jedem zweiten Internetdienst stecke heute der Online-Versandhändler. Dezentralisieren, delegieren, scheitern lernen, Kernkompetenzen erkennen und erweitern, am Ende als Unternehmer mündiger und mutiger sein, und persönlich eine Art Transformation durchlaufen, so sein Fazit, dann klappt es auch mit einer uns nützlichen Digitalisierung. Und nicht (nur) zum Nutzen für IT-Konzerne oder Diktatoren der Welt.

Wieder an Land zurückgekehrt, folgten alle der Einladung zum Netzwerken und Live-Ausprobieren der präsentierten Neuheiten in der Ausstellung in Kiel, gemeinsam organisiert mit den unterstützenden Partnern Melitta und Cool Compact.

Mehr zur Convention lesen Sie auch im Trendkompass 10-2019, der am 18. Oktober erscheint.