

Küchenmanagement der Zukunft



Bitte scrollen Sie nach unten zur Fotostrecke, um die komplette Grafik zu sehen / Quelle: Welbilt

Ein Blick in die Zukunft der Küche ? auf der iba in München präsentiert Welbilt erstmalig im deutschsprachigen Raum seine cloud-basierte Netzwerklösung Kitchenconnect. Die innovative Technik verbindet nicht nur Küchengeräte untereinander, sondern ermöglicht auch einen Online Remote-Zugriff auf die Gerätedaten. Im Fokus der Anwendung: Benutzern konkrete Daten zu liefern, mit denen sie Arbeitsprozesse optimieren können. So bietet Kitchenconnect ? übersichtlich auf einem Dashboard komprimiert ? von Report Management über Asset-, Menü- und Qualitätsmanagement bis hin zu Service Management ein Rundum-Paket für Gastronomiebetriebe. Vom 15. bis 20. September können Besucher die Software-Lösung für Profiküchen live am Welbilt-Stand auf der iba erleben. ?Mit der Einführung von Kitchenconnect in Deutschland, Österreich und der Schweiz möchten wir die Verwaltung unserer Geräte weiter vereinfachen und dem Gastronom gleichzeitig ein Werkzeug an die Hand geben, mit welchem er Kundenvorlieben erkennen und für sich nutzen kann. Auf diese Weise kann er sowohl für bessere Gasterfahrungen sorgen, als auch sein Unternehmen auf digitaler Ebene weiter entwickeln?, so Hans-Werner Schmidt, Geschäftsführer Welbilt Deutschland.

Individualität bei der Zubereitung

Die vielseitigen Anwendungsmöglichkeiten von Kitchenconnect bieten sich für Franchisenehmer und -geber, Manager und Küchenchefs an. So ermöglicht es das Programm beispielsweise, mit wenigen Knopfdrücken die Qualität der Gerichte und die Geräte-Leistung zu überprüfen. Auch das eigene Erstellen, Aufspielen und Ändern von

Garprofilen, die weiterhin per USB oder nun auch online auf das Gerät übertragen werden, ist leicht. Um für einen reibungslosen Betrieb zu sorgen, liefert Kitchenconnect Vorgaben für Wartung und Reinigungsprozesse.

Einen weiteren Vorteil bietet der Remote-Zugriff über die Cloud-Anwendung: Updates und Menüanpassungen können ohne großen Zeit- und Verwaltungsaufwand parallel über mehrere Standorte getätigt werden. Diese Funktion ist vor allem im Franchise-Bereich praktisch. So nutzt beispielsweise eine große amerikanische Fastfood-Kette das Menumanagement, um Rezepte gleichzeitig an all seine Merrychef Schnellgarsysteme auszuspielen. Durch die Cloud-Lösung hat das Unternehmen dabei die Kontrolle darüber, in welchen Regionen welche Gerichte im Angebot sind. Außerdem lässt sich gewährleisten, dass die Qualität gleich bleibt. Auch eine Auswertung, welche Gerichte in welchen Regionen besonders gefragt sind, ist ohne großen Aufwand möglich.

Optimierung von Arbeitsprozessen

Für Betreiber und Manager bietet Kitchenconnect ein Werkzeug, um Rentabilität, Ressourceneffizienz und Arbeitsprozesse zu analysieren und zu optimieren. So lassen sich nicht nur Mitarbeiter bei der korrekten Benutzung und Pflege der Geräte unterstützen, sondern auch das Einhalten von Lebensmittel- und Sicherheitsstandards, wie HACCP-Protokolle, überwachen. Ein großes Quick-Service-Unternehmen nutzte Kitchenconnect beispielsweise zur Ursachenforschung: So wurde durch die Analyse von Frymaster-Gerätedaten festgestellt, dass aufgrund von nicht durchgeführten Ölfilterungen über 3.000 Gerichte im Monat nicht genutzt werden konnten. Dank Kitchenconnect konnte dies auf drei Fälle im Monat reduziert werden.

Vereinfachte Wartung und Reparatur

Techniker können dank Kitchenconnect per Fernwartung einfach Software- oder Hardware-Probleme identifizieren. Außerdem erhalten sie Details zu bisher erfolgten Reparaturen, ebenso wie über die Halbwertszeit von Verschleißteilen. Auf diese Weise verringern sich Reparatur-Zeiten. Auch können die Kunden durch korrektes Training am Gerät angeleitet werden, Ausfälle zu vermeiden.

Kitchenconnect wird für ausgesuchte Geräte der Welbilt-Marken, wie beispielsweise den Garland XPress Grill, Frymaster Fritteusen oder den Merrychef eikon e2s erhältlich sein. Convotherm hat in einer ersten Pilotphase den neuen mini erfolgreich mit Kitchenconnect verbunden und bereitet nun den geplanten Marktstart für Convotherm mini und Convotherm 4 im Herbst 2019 vor.

Welbilt auf der iba: Halle A3, Stand 330