

Nutzer und Techniken im Wandel



Überprüfung der HACCP-Parameter an einer Kaffeestation. Via Tablet und Smartphone, unterstützt durch eine App, lassen sich Aufgaben und Abläufe wirtschaftlich unterstützen, örtlich und zeitlich flexibilisieren / Foto: Netzwerk Culinaria

Fernwartung, QR-Codes, App: Die Küche wird digital. In der Praxis ist meist noch viel Luft nach oben, auch weil bislang Insellösungen vorherrschen. Doch es ginge schon heute mehr. Experten aus dem Netzwerk Culinaria zeigen Chancen und Wege auf.

Deutsche Unternehmen sind laut einer Studie des Deutschen Digitalverbandes Bitcom nach wie vor recht papiertreu: Drei Viertel aller Unternehmen arbeiten noch papierbasiert, fast ein Fünftel ausschließlich mit Papier. Gut ein Viertel aller Betriebe hat seine Geschäftsvorgänge dagegen immerhin weitestgehend oder komplett digitalisiert.

Zeitvorteile durch Digitalisierung

„Das gemischte Bild spiegelt sich in der Food- und Großküchenbranche wider“, sagt Silke Klaus von Netzwerk Culinaria-Mitglied Awenko. Der Digitaldienstleister und Anbieter einer flexiblen QM-Software-Lösung unterstützt Unternehmen auch in der Digitalisierung ihrer Arbeitsabläufe, vor allem im Bereich Hygiene- und Qualitätsmanagement. Ein wirtschaftlich-zeitgemäßer Workflow und ? als Beispiel ? eine HACCP-Dokumentation auf Papier? Das schließt sich aus: ?Eine Zettelwirtschaft kann vieles nicht leisten, was heute gefordert ist: Schnell verfügbare Informationen, volle Transparenz, flexibles Arbeiten, gerade auch im Team, unabhängig von Zeit und Ort.? Natürlich brauche es eine gewisse Phase der Umstellung auf digitale Lösungen, aber am Ende stünden nicht nur, aber auch Zeitvorteile. ?Kunden beziehungsweise Auditoren berichten, dass sie vor allem in den der Erfassung nachgelagerten Prozessen einen großen Zeitgewinn ausmachen.? Branchenübliche Faustwerte für die Zeitersparnis dank digital-mobil unterstützten Hygienemanagements

liegen zwischen 20 und 30 Prozent.

Mobil auch im Funkloch

Um die Vorteile beim digitalen Arbeiten ausschöpfen zu können, braucht es die App. Silke Klaus verdeutlicht: ?Sie bringt die Unabhängigkeit von Zeit und Ort, vom Desktop im Büro, von einer WLAN-Verbindung, sie ermöglicht das mobile Arbeiten mit Tablet oder Smartphone.? Dank einer offline nutzbaren App wie der von Awenko lassen sich Daten auch im Funkloch der Kühlzelle weiter erfassen. Und steht die Netzverbindung wieder, können dank Erinnerungsfunktionen und eines automatischen Alarmsystems die Nachrichten an zuständige Mitarbeiter mit einem Batch-Counter auch unterwegs aufmerksamkeitsstark aufploppen.

Den Wandel forcieren auch die Nutzer selbst, ohne mobile Techniken geht gar nichts: ?Wir wissen, dass unser Küchennachwuchs, die Generation Z, anders tickt. Das müssen wir weit stärker berücksichtigen?, sagt Thomas B. Hertach, Leiter Netzwerk Culinaria. ?Das Motto der heute um die 20-Jährigen lautet nicht mehr: Mobile First, sondern Mobile Only.? Das Smartphone ist ständiger Wegbegleiter, wird noch stärker die ?Fernbedienung des Lebens? sein, wie Digitalexperte Ibrahim Evsan es kürzlich auf der Fachplaner-Convention von Netzwerk Culinaria formulierte.

Digital-gastronomisches Neuland via App

Appconomy und New Work ? auch beim Netzwerk-Mitglied Deutsches Studentenwerk (DSW) ist das nichts Neues. ?Digitale Tools aller Art, auch Apps, werden schon heute in nicht unerheblichem Maß in der Hochschulgastronomie genutzt?, stellt Jörg-Markus zur Oven von DSW fest. Der Referatsleiter Hochschulgastronomie verantwortet die IT-Lösungen für alle Bereiche, etwa Wohnen. ?Wir setzen zum Beispiel auf eine Awenko-App, die für unsere Anforderungen zum Ein- und Auszug von Studierenden konfiguriert wurde.? Auch im Bereich der Verpflegung tut sich viel. Nur ein Beispiel: der Burgenerator vom Studiwerk Trier. Mittels eines Burger-Generators auf eigener Internetseite und via App kann sich jeder sein Unikat individuell zusammenstellen und vorbestellen ? und dann ohne Warteschlange mit Online-Zahlung seinen Wunschburger abholen.

Die digitalen Chancen in der Produktionsküche seien, so zur Oven, derzeit nicht ausgeschöpft. ?Das Gros der Mensen ist ja noch in der prädigitalen Phase geplant worden. Die bauliche Grundlage, etwa eine für moderne Gebäudeleittechnik, lässt sich hier nun in den kommenden Jahren bei neuen Vorhaben berücksichtigen.? Ein Aspekt fehle derzeit vor allem: ?Wirklich weiter bringen würden uns künftig einheitliche Schnittstellen bei den Geräten, ohne die ist eine Vernetzung zwischen Techniken, Arbeitsbereichen und Mitarbeitern nicht effizient umzusetzen.?

Eine gemeinsame ?Gerätesprache? finden

Dass künftig nicht nur digitale Insellösungen in Großküchen machbar sind, dafür braucht es eine einheitliche Datensprache, die einheitliche Schnittstelle. Der OPC-UA-Standard ist derzeit der Favorit in der deutschen Wirtschaft bei Industrie-4.0-Projekten, zumal ihn auch das Bundesamt für Sicherheit in der Informationstechnik als ein sicheres Kommunikationsprotokoll bewertet. Auch die Großküchenbranche hat es aufgenommen. Dazu Andreas Helm vom Herstellerverband HKI: ?Wir haben dazu einen Normvorschlag für eine entsprechende Spezifikation in den DIN-Ausschuss eingebracht und erwarten eine erste Rückmeldung im ersten Quartal 2018.?

Auch im Netzwerk Culinaria steht das Thema ganz oben auf der Agenda. Hertach: ?Digitale Kompetenzen in Küchen wird eines unserer Schwerpunktthemen in 2018 sein. Wir im Netzwerk Culinaria unterstützen das Vorhaben, Betreibern und Küchenchefs praktikable digitale Lösungen, gerade auch herstellerübergreifend, anzubieten. Da geht noch mehr und wir möchten das forcieren.?

Kostenaspekte beim Einstieg ins digital-mobile Arbeiten

Wie immer ? der Aufwand hängt vom erwünschten Nutzen ab. Vier Posten schlagen generell zu Buche: die benötigte Hard- und Software, der Schulungsaufwand, gegebenenfalls gebäudetechnische Installationen, im Minimum ein WLAN-Spot. Drei Beispiele für Einsteiger:

Meiko etwa bietet seinen Kunden eine App für die Spülküche, M-Connect. Via QR-Code an den Maschinen haben Mitarbeiter auf dem Tablet oder Smartphone jederzeit einen ortsundabhängigen Zugriff auf alle wichtigen Maschinendaten, Verbräuche und Temperaturen. Tutorials und Handlungsempfehlungen geben dem Mitarbeiter Möglichkeiten zur Fehlerdiagnose ? und auch die Chance, sich Wissen zu ?seinen? Maschinen anzueignen und sofort zu reagieren. Ein Plus: Der Arbeitsplatz wird aufgewertet ? ohne zusätzliche Kosten.

Wer Prozesse wie das Hygienemanagement digitalisieren möchte, hat darüber hinaus mehrere Optionen mit unterschiedlichem Aufwand. ?Manche möchten weder bei Hard- noch Software aufrüsten, sondern auf Miet-Lösungen auf unseren Servern zurückgreifen?, so Silke Klaus. Mieten oder kaufen ist oft auch eine Frage dessen, ob intern genügend Personalkompetenzen vorhanden sind, um sichere Datenprozesse zu garantieren, regelmäßig Sicherungen der eigenen Daten vorzunehmen und alles selbst zu hosten. Die Apps sind meist kostenfrei dabei.

Wer Apps inklusive entsprechender Software für das mobile Datenerfassen, zur Unterstützung von Prozessen, für Marketing-Vorhaben wie Umfragen oder für Speisenpläne nutzen möchte, sollte generell vorab prüfen, ob eine kostenaufwändige, individuell programmierte Variante zwingend nötig ist oder eine Standardlösung reicht. Standardlösungen wie die von Awenko bieten eine Vielzahl von individuellen Konfigurationsmöglichkeiten, die deutlich günstiger sein können.

Auswirkungen auf Arbeitsplatz Küche

Oft die Gretchenfrage beim Thema Digitalisierung: Krempelt sie lediglich das Berufsfeld um, unterstützt Personal und federt den Fachkräftemangel ab? Oder werden gar Arbeitsplätze wegrationalisiert? Küchenmeister Thomas B. Hertach sieht das für seine Branche zwiespalten: ?Nimmt man die Ergebnisse einer Studie der Universität Oxford, müssten sich demnach Kollegen in der Systemgastronomie eher Sorgen machen: Ihr Arbeitsplatz wird durch die Automatisierung als stark gefährdet eingestuft.? Anders sieht das für das Berufsbild von Chefköchen aus: ?Die Wahrscheinlichkeit, dass sie wegrationalisiert würden, liegt nach den Ergebnissen bei nur zehn Prozent.? Das sei durchaus nachvollziehbar: ?Dort, wo wir mehr Arbeitsanteile an kreativen und sozialen Aufgaben haben, können wir wie bei anderen Berufsgruppen auch schwerlich durch Roboter ausgetauscht werden.?