

BRANCHENNEWS

Umfrage zur digitalen Küche



Foto: Netzwerk Culinaria

In einer Branchenumfrage ermittelte das Netzwerk Culinaria kürzlich die Wünsche von Planern und Anwendern zur digitalen Erfassung und Auswertung von Daten sowie der Vernetzung von Geräten und Firmen.

An der Online-Umfrage beteiligten sich Vertreter der Netzwerk-Partner VKK ? Verband der Küchenleitung, AK Gemeinschaftsverpflegung Köln und von Studierendenwerken, darüber hinaus von den beiden Planer- und Beraterverbänden VdF und FCSI Deutschland Österreich. ?Die Wünsche zur digitalen Küche sind momentan vielfältig, teils unkonkret?, sagt Thomas B. Hertach, Leiter Netzwerk Culinaria. Insellösungen dominieren, einheitliche Schnittstellen fehlen, begleitend dazu ein strenger werdender Datenschutz.

Vor diesem Hintergrund startete Hertach die Umfrage mit Netzwerkpartnern: Welche Daten möchten Anwender im Rahmen eines Hygienemanagements verarbeiten? Welche möchten Planer digital erfassen, verarbeiten, auch weiterleiten (lassen) an andere Geräte oder Zuständige? Wer möchte mit wem vernetzt sein? Was wird heute wirklich gebraucht, was künftig gewünscht? Die Fragen an Anwender und Planer waren unterschiedlich gestellt. Ein Ergebnis: ?Auf Platz eins der Wunsch-Hitliste steht die geräteübergreifende Erfassung und Kontrolle der Temperatur", berichtet Hertach. Das gilt in allen Bereichen einer Küche: beim Garen, beim Speisentransport, in der Speisenausgabe ? ob kalt oder heiß, in Kaffeeautomaten, der Ausgabe, beim Lagern oder auch Spülen. ?Wir haben vieles Anderes abgefragt, etwa zum Verbrauch diverser Ressourcen, von Energie, von Reiniger und Klarspüler, Spülmittel, von Milch oder Bohnen in Kaffeeautomaten, zur Erfassung der

Zeiten oder einer gewünschten Vernetzung mit anderen Partnern oder Gerätebereichen. Solche Aspekte waren zwar generell gewünscht, aber deutlich weniger von Interesse."

Interessant auch: Rund drei Viertel aller Befragten halten eine gemeinsame Anwender-Oberfläche für das Herstellerübergreifende Darstellen der Werte für wichtig oder sehr wichtig. Bei den frei zu formulierenden Wünschen stand der Datenschutz mit vorne: Die Datenhoheit müsse stets bei den Betreibern liegen, so der Tenor. Und jeder Betrieb müsse individuell steuern können, welche Daten freigegeben oder genutzt werden.

Die Ergebnisse haben wir in die Entwicklung der Cockpit-Lösung für ein Hersteller-übergreifendes Hygienemanagement von Netzwerk Culinaria einfließen lassen." Erste Resonanzen von Kunden auf der Internorga zeigen, dass es ein erster Schritt in die richtige Richtung ist. Natürlich ginge noch mehr, und die Software mit der Cockpit-App kann auf Kundenwunsch schon heute weitere Aspekte einbinden, etwa zur Wartung, für die laufende Schulung, Visualisierungen zum standardisierten Ausgeben und Anrichten von Speisen und Getränken." Aber, so der Küchenmeister: "Der Charme unserer Cockpit-Lösung liegt ja gerade darin, dass nichts überfrachtet ist, alles unkompliziert zu installieren und günstig nachzurüsten ist, gleichzeitig die Crew deutlich entlastet wird."

Für Berater Thomas Mertens (FCSI) vom FCSI Deutschland-Österreich zeigt die Branchenumfrage vor allem ein Manko auf: "Wir haben die Erwartungen der jüngeren Generation zur digitalen Ausgestaltung der Arbeitsplätze nicht hinreichend auf dem Schirm. Wir halten in unserer Branche zu stark an analogen Vorbildern und Wegen fest – ein Fehler." Der digital geprägte Nachwuchs müsse in Entwicklungen für die Branche einbezogen werden. Grund: "Der Druck von Investoren steigt. Mehr Effizienz, auch mit Hilfskräften, wie in anderen Branchen – das geht nur mit Digitalisierung."

Nur zu 30 Prozent ausgelastete Kantinechnik in Millionenhöhe sei künftig nicht mehr vermittelbar, und Insellösungen der Hersteller zeigen die alte Denke, sei verschwendete Zeit für alle. Aktuelle Projekte bei Global Playern in der Systemgastronomie weisen neue Wege, auch unter dem Druck des Personalmangels. "Wir bekommen für Betriebe, die wir heute für die nächsten 40 Jahre bauen und zweimal in ihrer Lebenszeit revitalisieren, künftig noch motivierte Hilfskräfte – wenn's gut läuft. Und die gut Ausgebildeten unserer Branche wollen keine Ressourcen, auch nicht eigene, verschwenden. Bei Excel-Listen lachen die uns aus." Heute beim Bau Leerrohre für Glasfaserkabel einzuplanen, sei das Gebot der Stunde. Intelligente Böden, die Laufwege anzeigen und auswerten, Smartphones an Handgelenken, mit denen bereichsübergreifend Prozesse gesteuert und überwacht werden, selbstfahrende Zubringereinheiten – alles das macht künftig den attraktiven Arbeitsplatz aus. "Wir brauchen mehr Agilität im System Küche, und wir brauchen in den Köpfen mehr Sensibilität für das Digitale."

Ein Auszug weiterer Ergebnisse:

Eine Vernetzung mit ihrem Kunden, den Betreibern von Profiküchen, hält rund ein Viertel der befragten Mitglieder der Planer-Verbände für wichtig oder sehr wichtig. Etwa 20 Prozent aller Planer im deutschen Markt beteiligten sich an dieser Umfrage. Dazu Hans-Peter Nollmann, Sprecher des VdF: "Dieser Aspekt ist für planende Fachhändler deutlich relevanter als für Planer, deren Auftrag mit Fertigstellung eines Objektes häufig abgeschlossen ist." Nicht so bei Händlern: "Sie könnten künftig aus diesem Wissen direkt Aufträge generieren und effizientere Angebote machen." Beispiel Wartungsverträge: "Heute

haben wir überwiegend statisch basierte Verträge, deren Wartungsintervalle sich weniger an tatsächlichen Laufzeiten orientieren?, erläutert der Berater. Wartungen erfolgten oft nach sechs oder zwölf Monaten, unabhängig von einer tatsächlichen Maschinenlaufzeit.

Dynamische Verträge, die sich an den wirklichen Einsatzzeiten im Betrieb orientieren, garantierten eher eine kostenoptimierte Wartung. Ein Feld, in dem Potenzial liegt: "Ein Einblick in Gerätedaten bietet Kollegen und Betreibern immense Chancen, laufende Kosten zu senken." Das gelte auch für Analysen zum Ressourcenverbrauch.

Gut ein Drittel aller befragten Planer und Anwender ist an Analysen zu Energieverbräuchen interessiert. Ein erstaunlich niedriger Wert? Dazu Nollmann: "Gleich ob das Personal in Großküchen sparsam oder verschwenderisch mit Energie umgeht? am Ende steht in vielen Fällen nur ein Pauschbetrag auf der Rechnung. Entweder berechnet an den Caterer oder, im Falle einer Eigenregie, auf der internen Kostenstelle." Doch das werde sich künftig ändern, prophezeit der VdF-Sprecher: "Wir erkennen den Trend, dass Unternehmen den tatsächlichen Energiepreis an den Caterer oder an die interne Kostenstelle weitergeben möchten." Das erfordere Messtechniken in Küchen, den Willen zur Transparenz und zu Analysen, die möglicherweise Rückschlüsse auf Prozesse und das Mitarbeiterverhalten vor Ort zulassen. Zwei Aufgaben sieht der VdF-Sprecher dabei: "Zum einen ist der Nutzen der Digitalisierung oft noch unklar, teilweise nicht kommuniziert. Wir wollen ja auch keinen Datenfriedhof anlegen. Und zum zweiten ist der restriktive Datenschutz sicher eine große künftige Herausforderung, der wir uns annehmen müssen."