

AUSSTATTUNG & TECHNIK

Vollautomatisches Kochen



Mit ConvoSense hat Convotherm ein innovatives Assistenzsystem für seine Kombidämpfer entwickelt, das auf den drei grundlegenden Fähigkeiten Erkennen, Verstehen und Handeln fußt / Foto:

Convotherm

Convotherm hat mit ConvoSense ein innovatives Assistenzsystem für die unternehmenseigenen Kombidämpfer entwickelt. Die darin verwendete künstliche Intelligenz und Sensorik eröffnet neue Perspektiven bei der Speisenzubereitung und sorgt für Effizienz und Ergebnissicherheit.

Vorgestellt wurde die Neuheit erstmals auf der Host in Mailand.

Seit Jahrzehnten arbeitet Convotherm daran, komplexe Garprozesse intelligent vorzudenken. Die Vision ist, dass im hektischen Küchenalltag gerade gängige Prozesse weitgehend selbsttätig ablaufen können. ConvoSense ist ein entscheidender Schritt, um diese Vision rund um das automatisierte Kochen Wirklichkeit werden zu lassen. Gleichbleibende Qualität kann mit dem neu entwickelten ConvoSense schneller, effizienter und zuverlässiger als bisher erreicht werden?, beschreibt Arndt Manter, Director Product Management Convotherm.

Mit der neuen Technologie sollen die Kombidämpfer über vergleichbare Fähigkeiten wie die Menschen verfügen, die sie bedienen. Doch würden diese deutlich präziser, ausdauernder und zuverlässiger eingesetzt, so das Unternehmen. Hochleistungssensorik, Intelligenz und robuste Funktionalität seien Schlüssel der Weltneuheit. Mit ConvoSense werden Speisen selbstständig und verlässlich erkannt und so den individuell, maßgeschneidert entwickelten Garprozess für die jeweiligen Speisen auswählt.

Drei Fähigkeiten als Grundlage für automatisiertes Kochen

Die künstliche Intelligenz arbeitet auf Basis von Algorithmen, die dem menschlichen Gehirn

ähnlich sind. Zugrunde liegen die drei grundlegenden Fähigkeiten, die für automatisiertes Kochen und Backen erforderlich sind:

Erkennen: Ein kompakter, hochempfindlicher optischer Sensor über der Türöffnung des Kombidämpfers scannt beim Einschieben jede einzelne Beschickung inklusive der gewählten Ebene.

Verstehen: ConvoSense wird individuell auf die kundenspezifischen Produkte ausgerichtet und kann dadurch jede Art von Beschickung in Echtzeit identifizieren.

Handeln: Als aktives Assistenzsystem übernimmt es automatisch alle nötigen

Arbeitsschritte: Es wählt je nach Speise das passende Garprogramm aus und warnt nötigenfalls rechtzeitig vor unzulässiger Mischbeschickung.

Die Vorteile sind eindeutig: Die Benutzer des Kombidämpfers werden bei ihrer täglichen Arbeit signifikant entlastet und haben so mehr Zeit, sich um den Gast zu kümmern. Durch die optische Produkterkennung und die automatische Programmsteuerung bietet ConvoSense deutlich mehr Prozesssicherheit bei konstant besten Garergebnissen. Mittels der automatisierten Vorgänge werden zeitaufwendige Trainings für häufig wechselndes Personal weitgehend überflüssig und die beschleunigten Arbeitsabläufe bedeuten für Mitarbeiter und Betriebe einen deutlichen Zeitgewinn, der insbesondere für die Systemgastronomie und Retailer mit mehreren Filialen finanzielle Ersparnis bedeutet. Ein weiteres Plus: Das System arbeitet zuverlässig und fehlerfrei mit hohem Standard. Minderwertige Ware und Ausschuss werden vermieden, da ConvoSense die Wahl des Garprogramms vollständig selbstständig übernimmt. Auch im Bereich Nachhaltigkeit kann das System punkten: Die Wahl des optimalen Garprogramms mit möglichst geringem Energie- und Wasserverbrauch wirkt sich nicht nur wirtschaftlich vorteilhaft aus, sondern dient auch der Entlastung der Umwelt.