

GV *kompakt*

FACHMAGAZIN FÜR GEMEINSCHAFTSVERPFLEGUNG

■ EIS & DESSERTS

Süße, neue Genuss- erlebnisse



CATERING
Das digitale
Geschäft
boomt



KARTOFFEL
Ein Muss
in der
GV-Küche



TISCHKULTUR
Atmosphäre
fördert
Appetit



Lasst Euch helfen!

Digitalisierung ist ein großes Wort, bedeutet aber nichts anderes als Arbeitsabläufe zu automatisieren.

Intelligente Geräte und Software werden mittlerweile für jeden Bereich des Betriebes, von der Rezeption/Reservierung über die Speisenproduktion, Kühlung und Distribution bis hin zur Personalplanung angeboten.

Text: Sabine Zimmerer

Andreas Müller, Inhaber Adler am Schloss, Bönningheim und dem Speisewerk Urban Harbor in Ludwigsburg, ist ein großer Verfechter der Digitalisierung. Er erklärt: „Ich sehe die Digitalisierung sehr pragmatisch. Sie hilft mir den akuten Fachkräftemangel zu lindern, attraktive Arbeitsplätze anzubieten und entlastet mich in der Dokumentation.“ Für die meisten Mittelständler bleibt die Frage: Wo anfangen mit der Digitalisierung? Müllers erstes digitales Projekt war die Personalplanung seiner 100 bis 120 Mitarbeiter über eine App. Die kleinen, nützlichen Anwendungsprogramme machen den PC oder das

Handy zur Fernbedienung des Betriebs. Doch wo hat die Digitalisierung ihre Grenzen? „Die Automatisierung von Prozessen hat ihre Grenze dann erreicht, wenn der Service am Gast abnimmt. Das größte Potenzial steckt in der Verwaltung und in der Speisenproduktion. Wenn man es schafft, dass die Digitalisierung mehr Zeit für den Gast ermöglicht, hat man gewonnen“, schließt Andreas Müller. Um einen, für den eigenen Betrieb geeigneten Ansatz zu finden und sich seinen Weg durch den Technologiedschungel zu bahnen ist es empfehlenswert, die tägliche Arbeitsroutine zu beobachten. Es hilft, sich eine Liste mit tägli-

chen Routineaufgaben anzulegen und sich konkrete Fragen zu stellen, z. B. „Welche Aufgaben stören mich?“ oder „An welcher Stelle stockt der Produktionsprozess, wo läuft es nicht rund?“ Die Antworten zeigen individuelles und konkretes Verbesserungspotential im Arbeitsprozess. Der Küchenleiter entscheidet, ob die betreffenden Aufgaben vielleicht besser digital gelöst werden können.

Im Bereich der Speisenproduktion gibt es sehr gute Möglichkeiten den Küchenablauf zu automatisieren. Vor allem aufgrund der fehlenden Fachkräfte ist der Küchenchef gezwungen die Prozesse immer wieder zu überdenken und möglichst effizient zu gestalten. Moderne Gargeräte bieten viele Chancen in der Bedienung, hinsichtlich der Vernetzung als auch in weiterführenden Serviceangeboten, etwa Rezeptdatenbanken oder auch Betriebsberatungen und Schulungen. Wir haben die Premium-Geräte unterschiedlicher Hersteller unter die digitale Lupe genommen.



Andreas Müller, Inhaber Adler am Schloss:
„Digitalisierung muss den Service am Gast erhöhen.“

Garprofile sorgen für Freiraum

Betrachten wir zunächst die aktuelle Geräte-serie Convotherm 4 Easytouch von Welbilt. In den Kombidämpfern sind bereits bei der Auslieferung gängige Garprofile vorprogrammiert. Wem die werksseitig programmierten Profile nicht reichen, kann eigene hinzufügen. Die Steuerung des Convotherms lässt sich so weit konfigurieren, d.h. an die Bedürfnisse und Arbeitsprozesse des Betriebes anpassen, dass die Bedienung nur noch über die Schnellwahltaste „Press&Go“ erfolgt. Sie eignet sich besonders für die Filialgastronomie. Ganz entscheidend ist, dass die Rohprodukte weitestgehend standardisiert sind, so kommt es am Ende nicht zu unerwünschten Ergebnissen. Wenn die Produkte in Größe, Gewicht und Ausgangstemperatur genormt sind, gewährleistet „Press&Go“ 100 Prozent Sicherheit auch bei ungelerntem Personal. Die Software „ConvoLink“ verwaltet die Garprofile, analysiert HACCP-Daten und verbindet den Kombidämpfer per Lan oder Wlan mit dem PC oder Hausnetzwerk. Falls eine Vernetzung nicht gewünscht ist, können die erstellten Garprofile mit dazugehörigen Bildern und HACCP-Daten per USB-Anschluss auf den Kombidämpfer übertragen, gespeichert oder ausgelesen werden. Die Software „ConvoLink“ verwaltet Geräte der Serien Convotherm 4, Convotherm Mini und P3 Kombidämpfer. Sie ist kostenlos. Der Download erfolgt unter www.convotherm.de (Kontakt/Downloads). Auf der Homepage stellt das Unternehmen außerdem regionsspezifische Kochbücher mit Rezepten aus aller Welt zur Verfügung. Noch ein Tipp: Über die App Convotherm 4 können die Bedienung des Gerätes und alle Funktionen bequem erkundet und geübt werden.

Vernetzung mit der Cloud

Mit dem Weg in die Cloud eröffnet der Heißluftdämpfer Lainox Naboo, im Deutschland-Vertrieb von Krefft Großküchentechnik, der Küche neue Möglichkeiten. Der Küchenchef kann mittels „Cooking Device“ überall und zu jeder Zeit alle Arten von Informationen rund um die Speisenzubereitung in seinen Naboo und damit in seine Küche holen bzw. für sich und seine Kollegen in der Cloud hinterlegen, verändern oder aktualisieren. Die Bandbreite reicht von Rezepten, Arbeitsvorgängen, Zubereitungsvarianten und Garprogrammen, über Historie, Kontext und Einsatzmöglichkeiten von Speisen, bis zu bebilderten Vorschlägen für das Anrichten. Auch Zutaten- und Mengenlisten lassen sich generieren und als Einkaufszettel auf das Smartphone übertragen. Technische Daten und HACCP-Parameter für die ortsunabhängige Wartung und Temperaturüberwachung können ebenfalls digital verwaltet werden. Zusätzlich findet der Nutzer in der Cloud Rezepte, die im Hinblick auf Zutaten, Zuberei-

Quelle: Krefft



Die Auswahl des Garprozesses erfolgt per Fingertipp. Die dazugehörigen Daten wurden vorab in einer Cloud gespeichert.

tungsarten und Garprozesse optimiert und exakt aufeinander abgestimmt sind. Selbst Garen auf mehreren Ebenen wird vom Gerät erkannt und hinterlegte Rezepte werden auf Kompatibilität mit dem jeweils gewählten Garprozess geprüft und dem Anwender als Auswahl zur Verfügung gestellt.

Wer ein iPad, Smartphone oder Tablet bedienen kann, kann mit Lainox Naboo sofort arbeiten ohne aufwändige Schulung oder Einführung. Auf dem individuell konfigurierbaren Tabletdisplay können Garprozesse als Bildsymbole abgelegt werden. Zeitraubende Auswahlkriterien oder Zwischenschritte gibt es nicht mehr: Dank der „One Touch“-Technologie muss nur ein Bildsymbol angetippt oder per „Drag & Drop“-Funktion gewählt werden und schon arbeitet das Gerät von Anfang bis Ende vollkommen selbständig. Mehr dazu auf www.krefft.de.

Mobiles Kombidämpferdisplay

Wir bleiben im Reich der Anwendungsprogramme. Die Magicpilot to go-App von MKN zeigt das aktuelle Geschehen im Kombidämpfer mobil an. Die App ist im Google Play Store erhältlich und ermöglicht dem Koch die Überwachung seiner Kombidämpfer per Smartphone oder Smartwatch. Magicpilot to go informiert über den Gerätezustand und gibt ein Ton- oder Vibrationssignal, wenn eine Aktion am Gerät erforderlich ist, z.B. wenn die automatische Reinigung abgeschlossen ist. Oder, wenn das Vorheizen oder ein Garprozess beendet sind. Auch die Restzeit von Garpro-



Convotherm 4-easy Paket

Jetzt Angebot sichern!

- ▶ Convotherm 4 easyDial
- ▶ Advanced Closed System+ für perfekte Garergebnisse
- ▶ ConvoClean vollautomatisches Reinigungssystem
- ▶ Dampferzeugung per Hochleistungsboiler
- ▶ easyDial für einfache Bedienung

Optional: Verschwindetür



grammen und die gesetzten Timer („RackControl2“) werden angezeigt. Das mobile Display schafft gewissermaßen Bewegungsspielraum. Die Android-App ist nach einer Registrierung kostenlos verwendbar.

In Hinblick auf das automatisierte Garen von Speisen bietet der „autoChef“ im Flexicombi Magicpilot von MKN seine Dienste an. Die gespeicherten Garprogramme können individuell ergänzt, bearbeitet und verwaltet werden. Häufig genutzte Garprogramme werden als Favoriten auf den Startbildschirm gespeichert. Empfehlenswert ist, regelmäßig ein Softwareupdate durchzuführen. Dadurch profitiert man direkt von Neuerungen und Verbesserungen. Softwareupdates werden auf der Homepage von MKN kostenlos zum Download angeboten (www.mkn.de, Service & Support). Bei Fragen gibt die Installationsanleitung weitere Hilfestellung und erklärt die erforderlichen Systemvoraussetzungen. Auch Zusatzinhalte, wie Sounds, Bilddateien und die sogenannten „VideoAssist“-Bedienungsclips, sind auf diesem Wege kostenlos erhältlich.

Die Software MKN Connect sorgt für eine einfache Kommunikation zwischen Gerät und PC. Garprogramme der Geräte Flexicombi und Flexichef können erstellt und bearbeitet werden, HACCP-Daten per Mausklick visualisiert, archiviert oder ausgedruckt werden. Das bringt Entlastung in den Verwaltungsalltag. Die Software Connect ist für alle Geräte geeignet, die Datenübertragung erfolgt mittels USB-Stick.

Komfortabel verbunden

Das Rational Selfcookingcenter verschafft der Küchencrew Freiräume, indem iCookingcontrol die Kochgewohnheiten und Vorlieben lernt und die Bedienung daran anpasst. Den Ergebnisswunsch einmal eingegeben, setzt das Selfcookingcenter die Vorgabe zuverlässig um. Das Gerät zeigt an, was im Garraum geschieht und mit welchen Einstellungen gegart wird. Da iCookingcontrol die Einstellungen individuell, anhand der sich verändernden Kerntempera-



Quelle: MKN/Zapf

Magicpilot: Das Display zum Mitnehmen.

tur anpasst und z. B. bei großen Stücken Garzeit zugibt, eignet es sich auch, wenn die Rohprodukte nicht nach Größe und Gewicht genormt sind.

Unter dem Namen „ConnectedCooking“ bietet Rational eine komfortable Vernetzungslösung. Die Software verbindet ein oder mehrere Rational-Geräte oder auch Frima-Variocookingcenter zu einem Netzwerk. Einmal angemeldet, können die Geräte in der Geräteverwaltung angezeigt und gesteuert werden. Die Software ist für bis zu drei Geräten kostenlos. ConnectedCooking wird aktiv und sendet sogenannte Push-Nachrichten auf ein Endgerät (Handy, Tablet oder PC), wenn ein Kombidämpfer beladen werden möchte, ein Garprogramm fertig oder ein Service fällig ist. Einfach während des Wocheneinkaufs nachsehen, ob in den Filialen alle Prozesse laufen oder Zuhause die Übernachtgarung in der Küche einsehen, das bringt Flexibilität und Sicherheit. Mit der Software können zudem Garprogramme auf die ange-

schlossenen Geräte geschickt und Softwareupdates automatisch ausgeführt werden. Alle relevanten HACCP-Daten werden erfasst, dokumentiert und können bei Bedarf exportiert werden. Auch Servicepartner werden auf Wunsch automatisch informiert, um direkt die richtigen Ersatzteile für eine schnelle Fehlerbehebung vor Ort bereit zu halten. Wenn mehrere Benutzer mit „ConnectedCooking“ arbeiten, ist es möglich, über Benutzerprofile bestimmte Berechtigungen zu vergeben oder einzuschränken. Mehr dazu gibt es auf www.connectedcooking.com. Inspirierende Rezepte aus aller Welt inklusive wertvoller Tipps von Kollegen ausprobieren und die Einstellungen auf das Selfcookingcenter oder Variocookingcenter laden. Mit der Verbindung zum „ClubRATIONAL“ eröffnet sich eine der umfangreichsten Rezeptdatenbanken der Welt. Wer sich aktiv an der Weiterentwicklung und dem Austausch von Rezepten beteiligen möchte, vernetzt sich selbst mit Kollegen.



Ausgezeichnet!





SpaceClean* ist das erste automatische Reinigungssystem für Tiegel. | www.mkn.de

* Option im FlexiChef



Digitalisierung Schritt für Schritt

Wer also ein solch modernes Gargerät ohnehin nutzt, sollte die digitalen Möglichkeiten, die die Geräte bieten, zumindest ausprobieren. Eine Entlastung ist nach kurzer Zeit darin zu spüren, dass die Bedienung der Geräte von einem größeren, auch ungelerten Personenkreis ergebnissicher durchgeführt werden kann. Der Küchenchef muss nicht mehr vor Ort sein, um die Prozesse zu überwachen und zu gewährleisten. Natürlich muss für eine erfolgreiche Digitalisierung einzelner Arbeitsschritte organisatorische Vorarbeit geleistet werden. Der Aufwand dafür ist nicht zu unterschätzen: Erfolgreiche Digitalisierer betonen, dass es entscheidend ist alle beteiligten Mitarbeiter von Anfang an mit ins Boot zu holen. Häufig sind es Unsicherheiten und Ängste vor Neuem, die Digitalisierungsprojekte zu Fall bringen. Nichtsdestotrotz ist und bleibt die Weiterentwicklung der Arbeitsprozesse Chefsache. Insofern man nicht vor einer Küchenneuplanung steht, kann die Digitalisierung Schritt für Schritt erfolgen. Der erste Schritt ist, beim Hersteller der vorhandenen Geräte Informationen einzuholen, Softwareupdates durchzuführen und Schulungsangebote wahrzunehmen. Bei Erweiterungsinvestitionen ist es ratsam darauf zu achten, dass die Geräte kompatibel sind. Es ist heute nicht einfach möglich, Geräte unterschiedlicher Hersteller miteinander zu vernetzen. Auf diese Tatsache zielt der Appell von Andreas Müller an die Hersteller: „Die Digitalisierungsangebote der Hersteller sind oft Insellösungen. Um die Digitalisierung voranzubringen müssten einheitliche Schnittstellen entwickelt werden. Im Speisewerk sind wir auf diesem Weg. Wir denken nicht nur an das Garen, Schnellkühlen oder Transportieren als einzelnen Prozessschritt, sondern vernetzen den Betrieb im Ganzen.“

Der gläserne Behälter

Einen Schritt weiter in Richtung ganzheitliche Vernetzung der Küche führt das Organisationsystem „CHECK“ von Rieber. Ursprünglich für gewerbliche Küchen entwickelt, macht es sämtliche Prozesse rund um die Lagerung, Vorbereitung, Zubereitung, den Transport und die Ausgabe von Speisen transparent, sicher und rückverfolgbar. Das internetbasierte System arbeitet mit QR-Codes. Dieser zeigt in Echtzeit, welche Speisen sich wo mit welchen Temperaturen befinden. Über die angebrachten QR-Codes kann beispielsweise auch belegt werden, wohin und wie viele Behälter im Transportbehälter sind und mit welchem Inhalt. Damit vereinfacht Check die Organisation von Abläufen im Food-Flow-Prozess und erleichtert die interne Abstimmung. Interessant also für viele Bereiche in denen es darum geht Prozesse zu organisieren und transparent zu machen. Mehr dazu im Internet auf www.riever.de.

Der digitale Blick in den Kühltunnel

In der Diakonie Stetten hatte Steffen Köhler, Betriebsleiter Zentralküche, im Zuge einer Komplettsanierung die traumhafte Ausgangslage seine Küche neu planen zu können. Mit nur vier Köchen, 37 weiteren Mitarbeitern und einer Stellvertretung sorgt er dafür, dass täglich 4.000 Menschen ein warmes Mittagessen bekommen. Aus der Zentralküche werden Wohngruppen der Behindertenhilfe, Senioreneinrichtungen, Kindergärten und Schulen beliefert. Köhler produziert zeitverschoben, d.h. die Speisekomponenten werden nach Garende sofort heruntergekühlt, halten dadurch die Garqualität und werden erst bei Bedarf wieder auf Verzehrtemperatur gebracht. Die Hauptproduktionszeit ist von Montag bis Freitag von 6 bis 12 Uhr. Am Donnerstag und Freitag oder vor Feiertagen sind Doppelkochtage, um für Samstag und Sonntag mitzuproduzieren. Mit einer eigenen Bäckerei und auch Metzgerei bietet die Diakonie Stetten nicht nur Arbeitsplätze, sondern sichert auch die Qualität. „Wir bieten attraktive Arbeitsplätze, aber es ist trotzdem sehr schwer Fachkräfte zu finden. Wir sind gezwungen unsere Arbeitsprozesse ständig weiterzuentwickeln“, sagt Margarita Wrana, Leiterin Ernährungsbetriebe der Diakonie Stetten. Für die Schnellkühlung stehen zwei Kühltunnel zur Verfügung, die jeweils Platz für fünf Hordenwagen bieten. „Mich hat immer gestört, dass ich in der Produktion nicht gesehen habe, wie weit die Chargen in der Schnellkühlung sind. Ich war ständig gezwungen Kontrollgänge zu machen. Wenn man den mittleren der fünf Hordenwagen kontrollieren möchte, ist das umständlich“, erzählt Köhler. Mit der Folge, dass die Digitalisierung nach eingehenden Gesprächen und letztlich in Form von Riebers Check bei Herrn Köhler eingezogen ist. Heute wird jeder Hordenwagen mit einem vorher eingeschalteten Kerntemperaturfühler bestückt und eingecheckt. An den Monitoren über dem Eingang und dem Ausgang des Kühltunnels werden hier alle Hordenwagen angezeigt und der jeweilige Schnellkühlvorgang mittels Ampelsystem visualisiert. Über eine Mitarbeiternummer erkennt das System, wer den Hordenwagen entnommen hat. Das Führen von Temperaturlisten ist also Schnee von gestern. Mit Check ist es möglich alle HACCP-relevanten Daten digital zu erfassen und an ein Zentralsystem weiterzugeben. So können die Prozesse in Echtzeit gesteuert und der größtmögliche Hygienestandard gewährleistet werden. In der Diakonie Stetten werden die Möglichkeiten noch nicht ausgereizt, aber die aktuelle Kerntemperatur und den Status der Hordenwagen in den Kühltunnels kann Köhler selbstverständlich auch an seinem PC im Betriebsleiterbüro einsehen. Sein Fazit: „Digitalisierung ist notwendig, aber ohne den Menschen nicht möglich.“

WIE
MACHEN SIE
IHRER KÜCHE
RICHTIG
DAMPF?

MIT BRITA PROFESSIONAL.

PURITY C Steam – Bewährte Filtrationstechnologie und Maschinenschutz für Dampfgarer und Backöfen. Reduziert zuverlässig die Kalkbildung sowie im Wasser enthaltene unerwünschte Geschmacks- und Geruchsstoffe. Für knusprig frische Backwaren und auf den Punkt gegarte Speisen.

Erfahren Sie mehr unter: www.brita.de



NEU



THINK YOUR WATER