



## DIGITALISIERUNG: „OHNE MENSCHEN GEHT ES NICHT!“

Catering Management veranstaltete am 28. März 2019 erstmals das Fachsymposium „Digitalisierung in der Großküche“ in Leipzig.

Der Mensch steht im Mittelpunkt, wenn es darum geht, digitale Lösungen für die Großküche zu erarbeiten – dies war die Quintessenz mehrerer Vorträge des Fachsymposiums „Digitalisierung in der Großküche“, das Catering Management am 28. März in Leipzig veranstaltete. Ob es sich um die Optimierung zeitlicher Abläufe handelte, wie sie FCSI-Vorstand Thomas Mertens und Zentralküchenleiter Helmut Urban aus der AUVA Wien beschrieben, die Begleitung des Foodflows durch die Küche mit der Abfrage von HACCP-Daten, wie sie durch das Check System der Firma Rieber möglich wird, oder die Realisation einer schnellen und effizienten Abwicklung

des Bezahlvorgangs: Digitale Möglichkeiten werden nur dann zu optimierten Prozessen beitragen, wenn bereits im Vorfeld Menschen genau definieren, welche Arten der Datennutzung für die vorhandenen Gegebenheiten sinnvoll und notwendig sind. Die Referenten konnten an ihren Beispielen zeigen, dass Digitalisierung von Teilprozessen in den Küchen nicht nur Mitarbeiter entlasten sowie Zeit- und Kostenersparnis in Bestell-, Produktions- und Bezahlprozessen ermöglichen können, sondern gar zu einer besseren Kommunikation innerhalb der Teams führen können.

Über heutige Nutzung von Daten gingen die Darstellungen von ventopay-Geschäftsführer Johannes Reichenberger hinaus. Er bezeichnete Daten gar als „Erdöl der Zukunft“ und zeigte Möglichkeiten auf, gesammel-

te Informationen über Gäste in der Gastronomie intelligent zu nutzen. Unter anderem gehe die Forschung dahin, automatisiert Gästegruppen zu erkennen und bestimmte Speisen entsprechend der jeweiligen Vorlieben dieser Gruppen gezielt auf der digitalen Speisekarte anzubieten. Für die Weiterentwicklung von Apps zur Gästekommunikation zeigte Reichenberger gemeinsam mit Christian Schmidt von der Firma Delegate die Notwendigkeit von Feedbackfunktionen auf. Ebenso richtungsweisend ist das Anliegen von Manuel Klarmann, Mitbegründer der Schweizer eaternity AG. Das Unternehmen sammelt Umweltdaten und ist in der Lage, jedem Lebensmittel einen CO<sub>2</sub>-Fußabdruck zuzuordnen. Vorreiter in der Anwendung ist Apleona Ahr Healthcare, die ihre Speisepläne damit ausweist. Auf diese Weise gelingt es, Gäste für den Ressourcenschutz zu sensibilisieren. Unter anderem bildet das Unternehmen Mitarbeiter zu Klimabotschaftern aus und reduzierte Abfälle aus Speiseresten um 25 %.

Hürden in der Kommunikation von Menschen und Geräten zeigte die abschließende Podiumsdiskussion. Der Talk über die Sinnhaftigkeit offener Schnittstellen und Hersteller getriebener Plattformen entlockte Zuhörern und

Teilnehmern so manchen Lacher, zeigte er doch, dass der Kommunikation von Geräten erst einmal eine Einigkeit treibender menschlicher Kräfte vorausgehen muss, wenn es um das Internet der Dinge und dessen Standardisierung geht. Ramin Homayouni, Verpflegungsleiter bei der St. Elisabeth Krankenhausgruppe, machte deutlich, dass er von Herstellern durchaus erwarte, dass sie sich bald einigen, um Anwendern wie ihm einen einheitlichen Zugriff per App auf die verschiedenen Geräte seiner Küche zur Verfügung zu stellen. Genau dies ist das Ziel der „Digital Customer Solutions“, einer digitalen Plattform, die verschiedene Hersteller zurzeit unter der Federführung der Firma Rational erarbeiten und die David Jahn vorstellte. IT-Dienstleiter Rainer Herrmann von m2m Systems äußerte sich zu diesem Vorhaben jedoch äußerst skeptisch: „So einfach ist es nicht.“

Die Veranstaltung ermöglichte wie immer ein ausgiebiges Netzwerken in den Pausen. Die Vielfalt der Themen reichte mit Aspekten wie der Kommunikation und der Prozessorientierung über die rein technischen Errungenschaften der Digitalisierung hinaus und ermöglichte einen Blick auf zukünftige Anwendungen. (max)



Fotos: CM/max

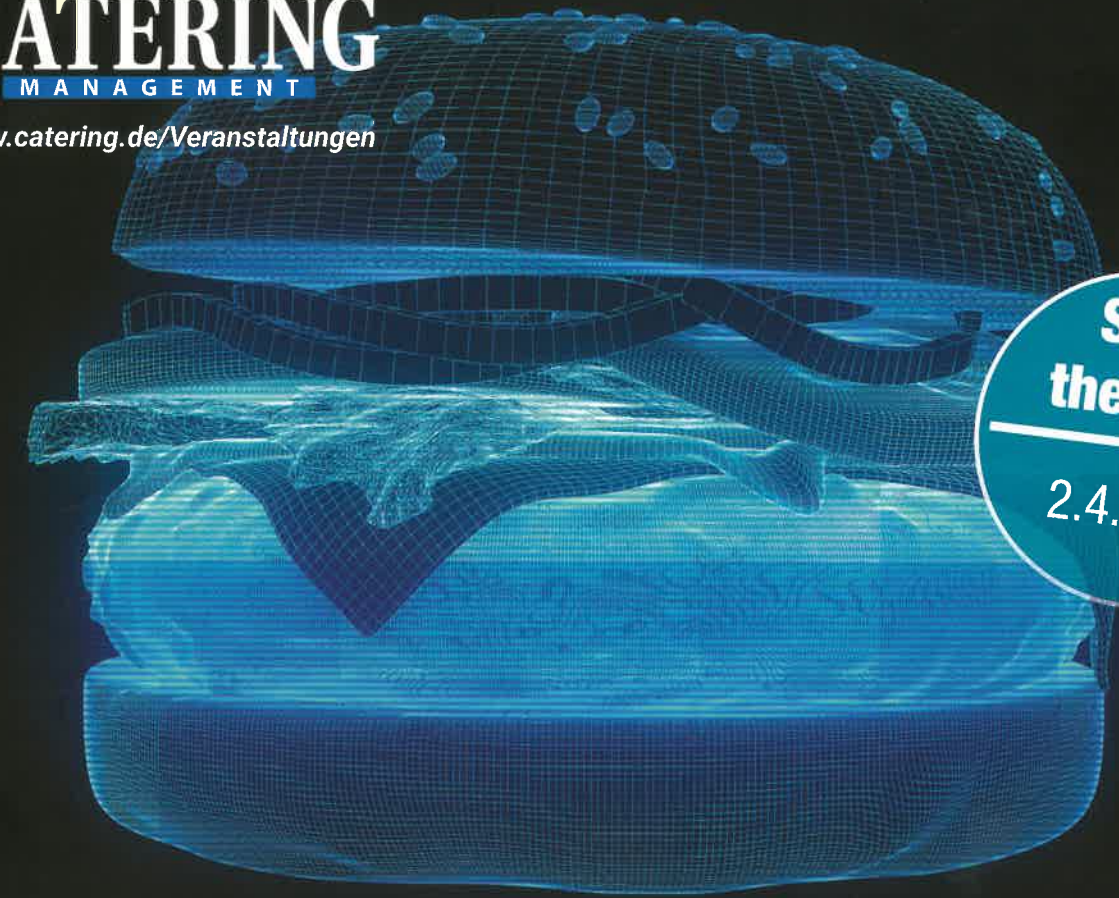
Fachsymposium

# DIGITALISIERUNG IN DER GROSSKÜCHE

2. April 2020  
Le Meridien Grand Hotel  
Nürnberg

CATERING  
MANAGEMENT

[www.catering.de/Veranstaltungen](http://www.catering.de/Veranstaltungen)



Save  
the Date

2.4.2020

### Aktuelle Entwicklungen. Zukunftsszenarien. Best Practice Beispiele

- Top-Thema: Datensicherheit
- Die Qualität von Daten
- Interaktive Kundenbindung
- Zukunftsfähige Kassen
- Kommunikation innerhalb der Großküche
- Warenwirtschaft und Controlling in der Gemeinschaftsverpflegung
- Vernetzte Küchentechnik
- Vorhersagemodelle zur Produktionssteuerung

RATIONAL

helloTESS!

SOFTWARE & CONSULTING

ventopay

delegate

FCSI