

„Die Digitalisierung bringt uns Riesenvorteile“

Andreas Müller*, Inhaber des Unternehmens *Adler am Schloss* (Bönningheim), über die Bedeutung der Digitalisierung in seinen Betrieben, Lernprozesse, Hindernisse und warum in seiner Küche niemand mehr Kühlhaustemperaturen auf Papier dokumentiert

chefs!: Herr Müller, welchen Stellenwert hat das Thema Digitalisierung derzeit für Sie und Ihre Kollegen in Gastronomie, Hotellerie und Catering?

Müller: Das Thema holt unsere Branche mit einer unglaublichen Geschwindigkeit ein. Von vielen Seiten gibt es hochinteressante und spannende Lösungen für Bereiche wie Dienstplangestaltung, Arbeitszeiterfassung, Kasse, Warenwirtschaft/Einkauf, Verkauf, Großküchentechnik oder Dokumentation. Andere Branchen beschäftigen sich vielleicht schon etwas länger mit dem Thema Digitalisierung, aber die Gastronomie ist aus meiner Sicht ebenfalls schon relativ weit.

chefs!: Wann macht die Digitalisierung von Prozessen und Abläufen Sinn?

Müller: Die Digitalisierung hilft uns vor allem dabei, Ressourcen einzusparen. Nur ein Beispiel: Wir betreuen während

der Deutschen Tourenwagen Masters DTM und bei der Formel 1 das Unternehmen Porsche mit seinen Rahmenserien und haben in der Vergangenheit für ein Rennwochenende bis zu 800 Speisekarten gedruckt. Heute arbeiten wir dagegen mit dem „diecafeteria-System“

inzwischen mit cloudbasierten Kassensystemen, bei denen die Mitarbeiter ihre Bestellung mittels iPad oder iPhone eingeben. Nicht nur ich kann jetzt beispielsweise von jedem Punkt der Erde die Buchungslage checken oder Umsätze abrufen, sondern auch meine

„Es geht nicht allein um die Zeitersparnis, sondern in letzter Konsequenz auch um Qualitätsoptimierung und Sicherung von Standards.“

Andreas Müller, Unternehmer



von Rieber, bei dem die Speisekarte auf Displays in deutscher und englischer Sprache angezeigt wird, und zwar inklusive Ausweis der Allergene. Wir benötigen also keine Druckerei mehr, stoppen die Papierverschwendung, und auch das Handling ist kinderleicht. Bei der Entscheidung für Digitalisierungsmaßnahmen ist es immer wichtig, dass sie uns mehrere Effekte bringt.

chefs!: Inwieweit verändert die Digitalisierung die Arbeit Ihrer Mitarbeiter?

Müller: In erster Linie betrifft die Digitalisierung die Ressource Arbeitskraft, die endlich ist. Wir arbeiten im Service

Konditorin kann sich beispielsweise online ins Kassensystem einloggen, um zu sehen, wie viele Kuchen und Torten sie nachproduzieren muss. Die Arbeitszeit meiner Konditorin ist einfach zu schade und zu teuer, um sich diese Informationen analog zu besorgen. Gleiches gilt für die Servicemitarbeiterinnen in unserem Café, die keine Zeit haben, meiner Konditorin diese Infos analog, also mittels Telefon, zu übermitteln. Die Konditorin will Kuchen produzieren, die Servicemitarbeiterin will sich um ihre Gäste kümmern.

chefs!: Also geht es in Sachen Digitalisierung in erster Linie um Zeitersparnis?

* Andreas Müller, gelernter Koch, hat nach Übernahme des *Gasthofs Adler am Schloss* in Bönningheim in den vergangenen Jahren eine dynamisch wachsende Unternehmensgruppe mit den Standbeinen Hotellerie, Gastronomie, Café, Event-Catering, Business-Catering sowie Equipment-Verleih entwickelt. www.adler-am-schloss.de

Müller: Nicht nur. In letzter Konsequenz geht es um Qualitätsoptimierung und die Sicherstellung von Standards. Demnächst stellen wir auch die Arbeitszeiterfassung auf ein cloudbasiertes System um, damit wir die Arbeitszeiten beispielsweise bei einem Außer-Haus-Catering online erfassen und dokumentieren können. Nachdem sich der Mitarbeiter mit einer PIN eingeklickt hat, wird er zusätzlich fotografiert. So können wir erkennen, ob er schon umgezogen ist und inwieweit sein Outfit unseren Standards entspricht. Alles, was wir früher mit viel Aufwand händisch machen mussten, läuft jetzt digitalisiert im Hintergrund ab. Ein Paradebeispiel ist in dieser Hinsicht auch unser Dokumentationssystem °Check von Rieber, das uns im Tagesgeschäft enorm viel Arbeit abnimmt.

chefs!: Es geht also bei Ihnen niemand mehr durch die Kühlhäuser, um die Temperaturen zu kontrollieren und zu dokumentieren?

Müller: Genau. Ich kann es mir nicht mehr leisten, meine Mitarbeiter täglich durch 15 Kühlräume zu schicken, um händisch Temperaturen zu erfassen. Ich kann es mir in unserem Catering-Bereich Lunch & More für die Kita- und Schulverpflegung auch nicht mehr leisten, die Transportboxen mit Post-its zu kennzeichnen, die sowieso meistens wegfliegen. Wir arbeiten stattdessen bei °Check mit QR-Codes auf den GN-Behältern, Deckel und Thermoporten, die jeder Mitarbeiter oder Kunde mit seinem Smartphone, das er sowieso in der Tasche hat, auslesen kann. Wenn andere Betriebe noch genügend Manpower und Zeit haben, dann ist das schön. Ich habe diese Mitarbeiter auf jeden Fall nicht beziehungsweise beschäftige sie lieber mit anspruchsvollen Aufgaben und Tätigkeiten gemäß ihrer Qualifikation und Ausbildung.

chefs!: Welche Rolle spielt in Ihrem Unternehmen die Digitalisierung beim Einkauf?

Müller: In unserem Geschäftsbereich Lunch & More schreibt unser Küchenleiter seinen Speiseplan, und das System generiert – darauf aufbauend – automatisch die Bestellung der Waren. Es errechnet auch den Wareneinsatz und weist später in den Speisekarten die Zusatzstoffe und Allergene aus. Natürlich musste unser Küchenleiter die Rezepte zuvor aufschreiben und im System hinterlegen. Aber das musste er früher in seinem handgeschriebenen Rezeptheftchen auch tun.

chefs!: Können Sie nachvollziehen, dass sich manche Küchenchefs und Küchenleiter dem Thema Digitalisierung versperren?

Müller: Ich bin mit Sicherheit nicht der Messias der Digitalisierung. Aber alle Küchenchefs, die jetzt Verantwortung tragen, haben sich während ihrer Laufbahn doch auch schon von der Telefonwählscheibe oder dem Faxgerät verabschiedet. Natürlich gibt es Küchenchefs, die die letzten Jahre bis zur Rente so herumkriegen

„Verweigert sich ein Küchenchef der Digitalisierung, besteht die Gefahr, dass er den Anschluss an die moderne Zeit verpasst“

Andreas Müller, Unternehmer

wollen. Aber durch ihr Handeln verbauen sie meiner Meinung nach dem Betrieb die Entwicklung. Wenn Frank Ribery den FC Bayern verlässt, besteht der Verein trotzdem weiter. Wenn sich aber ein Küchenchef gegenüber dem Thema Digitalisierung verweigert, besteht die Gefahr, dass das Haus den Anschluss an die moderne Zeit verpasst. Keine Frage: Erst einmal ist jede Form der Digitalisierung mit Arbeit

Weil Saucen



Sache sind.

FONDS UND GRUNDSAUCEN:

OHNE ALLERGENE *
OHNE HEFE
OHNE EINLAGE
ALLE FREIHEITEN
100% CHEF



*Bei diesem Produkt ist die Kenntlichmachung von Allergenen in der Gemeinschaftsverpflegung gemäß Art. 44 Lebensmittelinformationsverordnung (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.

verbunden, doch hinterher hat man einen Riesenvorteil.

chefs!: Können Sie einige konkrete Beispiele für das „Hinterher“ nennen, sprich, wie sich Digitalisierung auszahlt?

Müller: Das „Hinterher“ wird in unserem Geschäft doch immer wichtiger. Der Zoll will die Aufzeichnung der Arbeitszeiten sehen, der Lebensmittelkontrolleur die HACCP-Dokumentation, das Gewerbeaufsichtsamt die Allergen-Kennzeichnung, und das Finanzamt fordert die digitale Kassenbuchführung ein. Die Beamten wollen sich heutzutage auch nicht mehr durch analog geführte Listen oder Ordner wühlen. Das Thema ist demnächst für sie durch.

chefs!: Stichwort Datensicherheit: Speziell in Deutschland sind die Befürchtungen extrem hoch, dass digitale Daten missbraucht und/oder in falsche Hände geraten.

Müller: Es gibt mit Sicherheit interessantere Branchen für Hacker oder Industriespione als die Gastronomie. Die Gefahr, dass ein Mitbewerber seine Sekretärin bei uns ein Angebot für eine Hochzeit einholen lässt, um zu sehen, was wir so machen, schätze ich nach wie vor höher ein.

chefs!: Also alles Panikmache?

Müller: Nicht ganz. Natürlich kommt es beim Thema Digitalisierung darauf an, welchen Partner man sich ins Haus holt. Rieber hat sein °Check-System bisher auf einer eigenen Cloud laufen lassen, jetzt hat sich das Unternehmen für die Zusammenarbeit mit der Telekom entschieden. Mit einer 18 Jahre alten



6 Fragen an... CHRISTIAN FRIESS*

„Die Technik übernimmt beratende Funktion“

*Christian Friess ist Marketing Manager DACH bei der Rational AG, Landsberg am Lech

chefs!: Herr Friess, das Thema Digitalisierung 4.0 verändert schon jetzt viele Branchen massiv. Welchen Stellenwert hat es in der Welt der Profiküchen und damit für Rational?

Friess: Die Anforderungen an Küchenchefs und Köche im beruflichen Alltag verändern sich stetig. Die Ansprüche der Kunden steigen, die Rahmenbedingungen verändern sich. Darauf muss die Industrie reagieren und neue Lösungen bieten. Mit unserem Kitchen-Management System oder unserer Remote-App, also der Bedienung unseres SelfCookingCenters über ein iPhone oder iPad, tragen wir dem

heute schon Rechnung. Trotzdem ist für unsere Kunden in erster Linie das Garergebnis und die Zuverlässigkeit unserer Geräte ausschlaggebend. Die Akzeptanz von digitalen Applikationen hängt in erster Linie vom Beitrag zu diesen beiden Erfolgsfaktoren ab.

chefs!: In welchen Bereichen der Küche könnte die Digitalisierung in den kommenden Jahren die Arbeit der Köche massiv verändern?

Friess: Der Combi-Dämpfer wird in den nächsten Jahren eine fast beratende Funktion einnehmen und so Anwenderfehler vermeiden helfen. Da es immer schwieriger wird,

qualifiziertes Personal zu finden, muss auch die Bedienung der Geräte angepasst werden. Wir bieten mit dem SelfCookingCenter ein Kochsystem, in dem echte Intelligenz steckt und das selbstständig den Garvorgang anpasst. Der Koch muss vor Garbeginn nur noch sein Wunschergebnis wählen. So kann auch die Aushilfe das Gerät schnell und einfach bedienen. Mit der Remote-App hat der Küchenchef dennoch immer alles im Griff.

chefs!: Gibt es noch weitere Vorteile der modernen Technik im Küchenalltag?

Friess: Sie unterstützt beispielsweise beim steigenden Aufwand, um gesetzlichen Vorschriften und Hygieneverordnungen zu genügen. Mit dem Rational Kitchen-Management System kann der Küchenchef heute schon seine HACCP-Daten automa-

„Wir wollen den Koch nicht ersetzen, sondern sinnvoll in seinen Aufgaben unterstützen.“

Christian Friess

tisch auf einem Computer sammeln und speichern, selbst von mehreren Geräten. Auch die Verwaltung verschiedener Geräte und das zentrale Management der Garprogramme ist heute schon problemlos vom Computer aus möglich.

chefs!: Wäre ein Szenario denkbar, dass in einer digitalisierten Großküche in einigen Jahren der Koch im Prinzip überflüssig ist?

Friess: Moderne Technik kann den Arbeitsablauf

und Produktionsablauf optimieren und mehr Flexibilität und Effizienz bringen, ohne Qualitätsverluste. Aber letztlich muss immer noch jemand kochen. Ist es nicht auch das Reizvolle, den Unterschied im Geschmack zu spüren? Worum geht es uns letztendlich beim Thema Digitalisierung? Wir möchten dem Koch mehr Zeit für das Wesentliche geben, wir wollen und können ihn aber nicht ersetzen, sondern möchten ihn sinnvoll in seinen Aufgaben unterstützen. **chefs!:** Es gibt immer noch Köche, die sich moderner Garteknik verweigern und die Fahne der Handwerksehre hochhalten. Warum haben Köche nach wie vor Probleme, sich die Arbeit mit Technik einfacher zu machen? **Friess:** Diese Berührungängste beobachtet man ja nicht nur in der Küche:

Überall, wo Moderne auf Tradition trifft, gibt es diesen Generationenkonflikt. Für Rational sind moderne digitale Technik und traditioneller Handwerkskunst kein Widerspruch – im Gegenteil: Die Garintelligenz, die im SelfCookingCenter integriert ist, wird ja von vielen unserer Kunden bereits genutzt und geschätzt. So lernt das Gerät beispielsweise heute schon die Kochgewohnheiten und Wunschergebnisse des Anwenders und ermöglicht damit ein konstantes, qualitativ hochwertiges Garergebnis. Aus unserer Sicht ist das der ideale Weg in eine digitale Zukunft: Die Technik unterstützt und entlastet im Hintergrund, damit sich der Koch noch stärker auf die wichtigen, kreativen, handwerklichen Themen konzentrieren kann. Interview: Jörg-Michael Ehrlich

Rostlaube bin ich auch unsicherer unterwegs als mit einem neuen Auto. Was ich damit sagen will: Ich prüfe doch in allen Bereichen, mit welchem Partner ich zusammenarbeite. Und bei einer Cloud-Lösung interessiert mich daher schon, ob die Server in Europa oder in den USA stehen und wie redundant die Sicherheitskopien sind.

chefs!: Stichwort Big Data: Die Komplexität der IT-Systeme und die zu verarbeitende Datenmenge wird immer größer. Wer betreut in Ihrem Unternehmen die diversen Digitalisierungsprojekte?

Müller: Wir sind zwar inzwischen ein Unternehmen mit 220 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern, aber ein eigener IT-Spezialist rechnet sich für uns dennoch nicht. Wir arbeiten daher mit einem externen IT-Unternehmen zusammen, das hochprofessionell vorgeht. Auch hier muss man natürlich den richtigen Partner finden, der die Komplexität der Prozesse managen kann. Ich habe mich bewusst gegen einen eigenen ITler entschieden, der im ungünstigsten Fall, sprich wenn ein beispielsweise ein Server ausfällt, gerade im Urlaub ist. Interview: Jörg-Michael Ehrlich



UNSER REIS KANN SPRECHEN.

Wir haben in den entlegensten Ecken der Welt nach kulinarischen Raritäten gesucht. Und einzigartige Geschichten gefunden. So erzählt unser Roter Königsreis von einer sagenumwobenen Vergangenheit an der Tafel der sing-

halesischen Königsfamilie, der schwarze Wildreis berichtet von den Ureinwohnern der Fluss- und Seengebiete Nordamerikas. Ob Vanillesalz aus Tahiti, Persischer Safran oder Mohnöl aus Österreich – jedes Produkt unse-

rer Eigenmarke PREMIUM erzählt Ihren Gästen nicht nur eine faszinierende Geschichte.

Es spricht vor allem über Sie: über Ihren außergewöhnlichen Geschmack, über Ihre kulinarische Kompetenz, über Ihren Anspruch an Qualität.

Schicken Sie die Gaumen Ihrer anspruchsvollen Gäste auf eine kulinarische Entdeckungsreise.

Sie werden viel zu erzählen haben.



Erfahren Sie mehr über unsere Premium Produkte

MEGA Frische Küche
Suppen | Saucen | Fonds
Menükomponenten
✓ ohne Geschmacksverstärker
✓ ohne Farbstoffe
✓ ohne Konservierungsstoffe
in bester Restaurantqualität
MEGA www.mega-stuttgart.de
Das Fachzentrum für die Gastronomie