



„Wir müssen jetzt beginnen!“

Digitalisierung als Kostenbremse oder gar Weg aus der Krise? „Jein“ lautet das Fazit unserer FCSI-Expertenrunde. Langfristig führt aber auch im AHM kein Weg daran vorbei – und es gilt, jetzt zu starten. Warum und wie? Wir haben nachgefragt.

Digitalisierung ist ein großes Wort. Und lässt sich auf gastronomische Betriebe nicht so einfach herunterbrechen. Fest steht, dass angesichts Corona zumindest manche Gastro-Betriebe gezwungenermaßen digitaler geworden sind, was zum Beispiel Bestell- und Bezahlungssysteme angeht. „Doch mit einem – platt gesagt – digitalen Kassensystem hat man noch lange nicht die Möglichkeiten ausgeschöpft“, betont Norbert Wittke, FCSI-Fördermitglied und Experte für Energieoptimierung sowie Vernetzung und Schnittstellen. Allerdings hat nicht jeder Gastronom, Hotelier oder GV-Manager aktuell den Kopf

oder die finanziellen Mittel für eine strategische Digitalisierung. Langfristig werden sie aber am Thema nicht vorbeikommen. „Keine Digitalisierung können wir uns gar nicht leisten“, ist sich Alexander Hofer, FCSI-Fachplaner, sicher.

Eine interessante Erkenntnis der Initiative „Mittelstand-Digital“: Es muss nicht immer um große Investitionen gehen, auch nicht in Gastronomie und Hotellerie. Bereits kleine Digitalisierungsschritte reichen aus, um über die Hälfte der Besucher zufriedener zu machen, bevor diese ein Restaurant überhaupt betreten. So möchten 72 Prozent der Gäste vor dem Besuch online einen Blick in die

Speisekarte werfen können. Und: „Durch die Krise haben viele Mittelständler erkannt, dass schon kleine Digitalisierungsmaßnahmen helfen können, das eigene Geschäft so aufzustellen, dass flexibler auf äußere Einflüsse reagiert werden kann. Gleichzeitig wächst das Verständnis für Digitalisierung als Grundvoraussetzung für den langfristigen wirtschaftlichen Erfolg der kleinen und mittleren Unternehmen“, resümiert Martin Lundborg, Leiter der Begleitforschung von Mittelstand-Digital.

Welche digitalen Ansatzpunkte gibt es in unserer Branche? Geht das auch ohne Investitionen? Wie nahe sind wir der komplett vernetzten Profiküche 4.0? Antworten darauf gaben uns Dipl.-Ing. und FCSI-Fachplaner Michael Flatow von Flatow&Drews Consulting, Norbert Wittke sowie Alexander Hofer.

Technische Investitionen stehen bei Gastro-Betrieben aktuell weniger auf der Agenda. Sparen umso mehr. Welche Ansatzpunkte bietet evtl. bestehende Technik, um z. B. Strom und Kosten zu senken?

N. Wittke: Energieoptimierungsanlagen können hier einen Beitrag leisten, da die Kosten für die elektrische Spitzenlast drastisch reduziert werden, auch wenn der Stromverbrauch dadurch nicht unbedingt sinkt. Es gibt aber viele Kleingeräte, die oft nicht an eine Optimierungsanlage angeschlossen werden – obwohl sie in Summe großes Einsparpotenzial beim Stromverbrauch bergen, z. B. Tellerwärmer und Wärmewagen. Oft laufen sie stundenlang rein thermostatisch gesteuert über die reine Nutzung hinaus. Da können trotz Anschlusswerten von wenigen Kilowatt pro Gerät locker mehrere Tausend Kilowattstunden im Jahr zusammenkommen.

Per Energieoptimierungsanlage lassen sich die Geräte dagegen im An- und Ausschalten zeitsteuern – einfach, schnell und günstig. Ein Lastrelais schaltet die Zuleitung, ohne weitere Steuerleitungen. Das gleiche gilt für Wärmebecken, Pumpen, Dachrinnenheizungen und anderes, das oft unnötig im Standby vorgehalten wird.

M. Flatow: Generell tragen digitalere bzw. intelligent gesteuerte Prozesse in Gastro-Betrieben dazu bei Strom- und Personalkosten zu sparen. Daher lohnt es sich zu investieren. Die genannte Energieoptimierungsanlage ist je nach Betriebsgröße nach zwei Jahren amortisiert. Eine intelligente Abluftanlage nach vier Jahren.

A. Hofer: Die Industrie macht da einen guten Job. Intelligente Steuerungen und entsprechende Schnittstellen sind in modernen Multifunktionsgeräten, Kesseln, Waschmaschinen & Co. oft integriert.

Zurück zur Abluftanlage: Hier werden viele Ressourcen wortwörtlich hinausgeblasen – ein effektiver Hebel zum Stromsparen?

M. Flatow: Durch intelligente Steuerung der Abluftanlagen kann hier durchaus eine Energieeinsparung erzielt werden. Die Steuerung des Abluftvolumens orientiert sich dabei daran, ob an den Kochgeräten gekocht wird. Die beheizte und in heißen Ländern oftmals die klimatisierte Zuluft wird nicht mehr unkontrolliert durch die Abluftanlage nach außen geleitet. Da der Stromverbrauch folglich auch von Faktoren wie den Außentemperaturen beeinflusst wird, sind intelligente gesteuerte Abluftanlagen gerade in Küchen von Hotelanlagen warmer Länder empfehlenswert. Doch angesichts der hohen Stromkosten ist dies auch in Deutschland ratsam.

Und wenn man eine „dumme“ Lüftung hat?

N. Wittke: Auch bei älteren, noch nicht so intelligenten Bestands-

anlagen kann ein ähnlicher Effekt erzielt werden. Voraussetzung: Die Kochgeräte und die Lüftungsanlagen müssen entsprechende Schnittstellen haben, um eine Signalübergabe zu ermöglichen – sie also zu vernetzen. Dann kann die Lüftung entsprechend der Zustände der unter ihr heizenden Geräte mit der angepassten Leistung reagieren. Eine derartige Vernetzung schlägt je nach Ausbaustufe und Projektgröße mit 10.000 bis 30.000 Euro zu Buche.

„Bei der Digitalisierung sehe ich Hotels weit vorn.“

Michael Flatow

Nicht nur Lüftungen, sondern auch andere moderne Profiküchentechnik ist schon intelligent gesteuert – kann eine

Vernetzung den Mehrwert dennoch multiplizieren?

N. Wittke: Ziel der Produktentwickler ist, jedes Gerät so effizient wie möglich zu machen. Jedoch ist und bleibt es im Verbund der Küche ein Einzelgerät. Erst eine Vernetzung ist der Schlüssel zum effizienten Sparen.

Der Datenaustausch in der vernetzten Profiküche ist in Zukunft entscheidend für die Effizienz. Energieoptimierung, Zustands- oder Temperaturüberwachung und viele weitere Dienste können Hand in Hand im Netzwerk Küche stattfinden. Trotzdem bestimmt der Kunde, wie weit das geht. Nicht immer ist das Machbare auch das Beste. Nur wenn wir den Nutzen und die Einsparmöglichkeiten im Vorfeld aufzeigen, werden wir die Akzeptanz finden.

Stichwort Nutzen von Vernetzung: Der Mehrwert einer digitalen Temperaturüberwachung sollte doch auf der Hand liegen und für schnelle Akzeptanz dieser Form von Digitalisierung führen?

N. Wittke: Die Dokumentation der Temperaturen, sei es bei der Warenannahme, der Speisenausgabe oder die der Kühlräume, ist ein Thema, wo der Schuh sehr drückt – das haben uns viele Anwender bestätigt. Am Papierkrieg anzusetzen, ist sehr zu empfehlen.

M. Flatow: Hinzu kommt, dass Hygienekonzepte angesichts der Covid-19-Pandemie noch stärker im Fokus stehen. Und ebenso ist es eine Haftungsfrage: nach HACCP besteht Nachweispflicht. Ein Bestandteil digitaler Hygienekonzepte ist die Temperaturüberwachung von Kühl- und Tiefkühltechnik. Auf dem Markt gibt es inzwischen Geräte, die eine entsprechende Datenschnittstelle vorsehen. Es besteht auch die Möglichkeit einer Nachrüstung, wobei die Datenübertragung über WLAN erfolgt.

Was die Akzeptanz angeht: Bei internationalen Hotelketten sehe ich diese auf jeden Fall gegeben. Viele lassen sich auch HACCP-zertifizieren.



Mit über 65 Jahren Erfahrung in der Entwicklung und Fertigung von horizontaler Kochtechnik stehen die Küchen von Ambach für die einzigartige Kombination aus Technologie & Flexibilität. Wir wollen, dass sich unsere Produkte für unsere Kunden bezahlt machen – durch Leistungsfähigkeit, Effizienz und lange Lebensdauer

ambach
Technologie & Flexibilität

zieren – etwas das ich generell empfehle. In Sachen Digitalisierung sehe ich übrigens Hotels schon weit vorne, angefangen bei Online-Buchungssystemen über Systeme zum Gebäudemanagement bis hin zur digitalisierten Hotelwäsche.

Was ist digitalisierte Hotelwäsche?

M. Flatow: Eine automatisierte Annahme und Ausgabe von Uniformen. Oder ein auf RFID-Technologie basierendes Wäsche-Scannersystem, das die aus- und eingehende Hotelwäsche dank eingenähter RFID-Chips zählt. Eine derartige Digitalisierung existiert schon in vielen internationalen Hotels. Denn die Investition spart Personalkosten Back of the house.

Zurück zur Profiküche. Wie nahe sind wir dem Szenario der komplett vernetzten, digitalen Küche?

N. Wittke: Aktuell gibt es viele Softwarepakete oder Apps verschiedener Hersteller. Es gibt aber auch herstellerunabhängige Lösungen, die diese auf einer einheitlichen Oberfläche vereinen und damit unterschiedliche Daten auf einen Blick überschaubar machen können – und zudem offen und zukunftssicher erweiterbar sind. Jedes Gerät, das Daten liefern kann, ist anschließbar. Folglich ist das, was in der Industrie 4.0 begann, nun auch in der Küche 4.0 möglich.

Gibt es kein Aber?

N. Wittke: Es bestehen noch gewisse Herausforderungen. So gibt es zurzeit die unterschiedlichsten Schnittstellen und Protokolle in der

Welt der Gerätetechnik. Damit werden wir noch einige Jahre leben müssen. Allerdings sind Softwareentwickler in der Lage, diese Probleme durch Anpassungen der Auslesemechanismen zu umgehen. Einfacher wird es erst, wenn Standards, abgestimmt unter den Herstellern, dafür sorgen, dass die Geräte eine einheitliche Sprache sprechen und mit den gleichen Mitteln ausgelesen werden können. Im Verband für Haus-, Heiz- und Kochtechnik HKI, befassen wir uns seit ein paar Jahren damit.

„Die DIN Spec 18898 entwickelt sich zu einem Selbstläufer.“

Norbert Wittke

namhaften Hersteller haben in den letzten Jahren daran mitgearbeitet – mit dem Erfolg, dass unsere Nachbarländer sich an diesem Standard orientieren. Erste internationale Arbeitskreise untersuchen flächendeckende Einsatzmöglichkeiten.

A. Hofer: Planer, Hersteller und der HKI haben in Deutschland zusammen gute Vorarbeit geleistet. Bei euch ist alles durchgenormt – etwas, wofür ihr weltweit belächelt und beneidet werdet. Mithilfe von derartigen Standards und Schnittstellen kann man die Digitalisierung, die wirklich schwer zu definieren ist, besser eingrenzen.

Liegt in der Vernetzung also die Post-Corona-Zukunft? Wie können und sollten Verantwortliche bereits jetzt dafür die Weichen stellen?

N. Wittke: Ich sehe die Vernetzung der Geräte als Weichenstellung für zukünftige Lösungen. Auch Küchenfachplaner haben das Potenzial längst erkannt und fordern in Ausschreibungen vermehrt die notwendigen Schnittstellen.

Verantwortlichen unserer Branche kann ich den Rat geben auf jeden Fall mit der Digitalisierung anzufangen. Werden Geräte oder neue Software angeschafft, ist darauf zu achten, dass diese später nicht einengen, sondern in ein größeres Ganzes integriert werden können. In neu geplante Küchen sollte man zumindest die Steuerleitungen und LAN-Leitungen legen. So ist eine spätere Vernetzung sehr leicht möglich – bei geringem finanziellen Mehraufwand.

Welchen Rat würden Sie aktuell v. a. kleineren Betrieben geben?

A. Hofer: Statt einen Rat zu erteilen, ist es wichtiger viel mehr zu fragen. Wobei können wir als Fachplaner oder die Gerätehersteller helfen? Das kann allerdings nicht in individuell zu entwickelnden Lösungen münden, die für den Kleinen viel zu teuer sind. Hier sind auch die Big Player mit Entwicklungsarbeit gefordert. Man muss hier löblich Rationals Engagement mit dem Projekt „Think digital“ erwähnen. Auch sie haben verstanden, dass wir nicht den x-ten Kombidämpfer mit dem x-ten Programm brauchen. Der Nutzen des Anwenders muss insgesamt betrachtet werden – bereichsübergreifend. Aber zurück zu den kleinen Betrieben. Natürlich sehe ich hier großes Potenzial in digitaleren Strukturen. Aber diese müssen es wollen und die Vorteile erkennen. Oft kommt es zu dieser Erkenntnis leider erst nach einem Erlebnis der vollständigen Ohnmacht, z. B. wenn ein Küchenleiter das Team verlassen hat – und mit ihm viel Wissen. Aktuell kann keiner „den richtigen Weg“ empfehlen, aber eines steht fest: Wir müssen einfach beginnen digitaler zu werden!

Herzlichen Dank für das Gespräch!

Claudia Kirchner

STAATLICHE UNTERSTÜTZUNG BEI DER DIGITALISIERUNG

Wo lohnt es sich, in Sachen Digitalisierung in meinem Betrieb anzusetzen? Wie kann die Finanzierung gestemmt werden? Das Bundesministerium für Wirtschaft und Energie (BMWi) unterstützt mit der Initiative „Mittelstand-Digital“ kleine und mittlere Unternehmen dabei, passende Antworten zu finden. Speziell für Handel und Gastronomie gibt es ein 44-seitiges Themenheft. Darin finden sich neben branchenrelevanten und -fremden Best-Practice-Beispielen auch Impulse zur digitalen Weiterentwicklung; außerdem die Angebote der 26 deutschlandweiten Mittelstand 4.0-Kompetenzzentren.

Mit dem Förderprogramm „Digital Jetzt“ leistet das BMWi Zuschüsse von bis zu 50.000 Euro (Wertschöpfungsnetzwerke 100.000 Euro) für Investitionen in die Digitalisierung.

Die Voraussetzungen:

- Unternehmensgröße von mind. drei bis max. 499 Beschäftigten
- Digitalisierungsplan
- Umsetzung innerhalb von zwölf Monaten

Mehr zum Förderprogramm: www.bmwi.de/digital-jetzt

Mehr zur Initiative: www.mittelstand-digital.de