



»DIE VOLLAUTOMATISIERUNG WIRD KOMMEN

– DAS IST SO SICHER, WIE AUCH DER THERMOMIX EINZUG IN DIE PRIVATHAUSHALTE GEFUNDEN HAT. WARUM SOLLTE SICH DIE PROFIKÜCHE DEM VERSCHLIESSEN, WENN AUF DIESEM WEGE STANDARDS GESCHAFFEN UND GESICHERT, MITARBEITER ENTLASTET UND PROZESSE VERSCHLANKT WERDEN KÖNNEN?

Björn Grimm FCSI, Grimm Consulting

intelligente Küchenroboter schneller zur Serienreife gelangen, als man es sich mancherorts heute vorstellen kann. Abschmecken wird der Robo-Chef die Gerichte aber auch in Zukunft nicht können, ebensowenig wie neue Speisen kreieren oder eine Menüfolge zusammenstellen. Deshalb ist Klaus Michael Schindlmeier überzeugt, dass es neben einem hohen Grad an Technisierung in der Küche auch immer Hotels und Restaurants geben wird, die »Handarbeit und traditionelle Kochkunst« pflegen werden. Nichtsdestotrotz hat der GM gerade erst wieder 200.000 Euro in seine Küche investiert, »aber nicht aus Personalmangel, sondern um die Mitarbeiter zu entlasten und Möglichkeiten zu schaffen, noch kreativer und zukunftsorientierter zu kochen.« Auch das Berliner Estrel macht vor Hightech-Innovationen selbstverständlich nicht halt, da moderne Geräte Betriebsabläufe vereinfachen, weniger Platz benötigen und Kosten senken. »Wichtig ist aber, dass diese Technologien einfach und schnell bedienbar sind. Niemand hat Zeit, sich eine Stunde hinzusetzen und eine umfangreiche Bedienungsanleitung für einen Salamander oder einen Konvektomat zu lesen«, betont Peter Griebel.

MH

## OFFEN FÜR NEUE TECHNOLOGIEN

Die Digitalisierung erfasst alle Branchen und Bereiche. Eine der letzten Bastionen der analogen Welt scheint die Hotelküche zu sein. Höchste Zeit, dass die Küchentechnik und Mitarbeiter »agiler« werden

**Es tut mir leid**, wenn ich Sie jetzt so abrupt wecke, aber die Welt entwickelt sich in eine andere Richtung, als viele von uns es sich vorstellen. Keine Woche vergeht,



in der ich nicht zu hören bekomme, dass die Digitalisierung in der

Küche nicht umzusetzen wäre. Fakt ist, dass die Technologie weder die Arbeit des Menschen behindert noch vernichtet. Aber sie verändert die Arbeit zusehends und ermöglicht neue Varianten.

### KÜCHENWIRTSCHAFTLICHE AGILITÄT UND REFORMEN IM PROZESS

Wenn also Unternehmen und Mitarbeiter in Bewegung kommen, um in einem sich dynamisierenden Umfeld zu bestehen, ist es nur logisch, dass auch die gesamte Küchentechnik und deren Mitarbeiter agiler werden müssen. Der Reform-, Beratungs- und Handlungsbedarf ist gewaltig. Allerdings sehe ich aktuell die Gefahr, dass diese Diskussion an die Zulieferindustrie delegiert wird, die daraus ein kurzsichtiges, taktisches und interessengetriebenes Theater macht. Sicherlich ist es für die Produzenten einfacher, sich um Details zu streiten, anstatt sich mit grundlegenden und umfassenden technischen Veränderungen zu beschäftigen.

Wer sich mit den Herausforderungen der Digitalisierung beschäftigt, sollte drei wichtige Punkte beachten:

- Unmöglich scheinende Dinge werden möglich, wenn man auch nach deprimierenden und aussichtslosen Rückschlägen dranbleibt und weiterarbeitet.

- Dinge gehen schief. Vernetzungen funktionieren nicht. Es ist immer alles möglich, aber man sollte sich einer Sache nie zu sicher sein.
- Wenn die Dinge nicht optimal laufen, weiß man nie, wie weit man vielleicht trotzdem vom Durchbruch entfernt ist.

### IHRE ZUKUNFT BEGINNT HIER UND JETZT!

Die Digitalisierung zieht immer größere Kreise. Eine der letzten Bastionen der analogen Welt ist die Küche. Bis jetzt! Die neuen Systeme schauen sich das Essen genau an, das man in den Kombidämpfer legt. Per Kamera und künstlicher Intelligenz erkennt das Gerät die Lebensmittel, sei es Fleisch, Brotteig, Fisch oder Kuchen. Dann wird das passende Garprogramm angesteuert, etwa für ein Stück Fleisch. Mit einer eingebauten Waage misst das System das Gewicht des Fleisches, mit einem Thermometer, das der Koch in das Fleisch steckt, dessen Temperatur. Per Smartphone-App meldet der Kombidämpfer, wenn das Essen fertig ist – inklusive Foto.

Ich wünsche Ihnen Offenheit für die neuen Technologien, gepaart mit reichlich Kreativität. Und wenn es doch mal hakt in der Küche – lassen Sie die Jungen ran. Die haben einen ganz anderen Zugang zu Touchpad & Co.



**THOMAS MERTENS**  
FCSI ist geschäftsführender Gesellschafter der S.A:M GmbH mit Sitz in Kolbermoor und Mitglied im Vorstand des FCSI Deutschland-Österreich.  
[www.sam-next.com](http://www.sam-next.com)