

Digitale Revolution in der Profi-Küche?

Isny lautet das Motto: Ja Bitte, aber so einfach wie möglich!

Keine Frage, die Digitalisierung ist in den Profi-Küchen längst angekommen. Von der Warenkontrolle bis zur Kochgeräte-Programmierung werden Prozesse digital abgebildet bzw. gesteuert. Die Digitalisierung erleichtert vor allem die Prozess- und Kostenoptimierung. Dabei ist das Ende dieser dynamischen Entwicklung immer noch nicht abzusehen, auch wenn mit dem Schlagwort Küche 4.0 schon das passende Etikett gefunden wurde.

Zur Wahrheit gehört aber auch, dass nicht alle digitalen Versprechungen und Verheißungen in der Praxis so glänzen, wie sich das die digitalen Vorkämpfer ausmalen. Oftmals gibt es bei der Software Implementierungsschwierigkeiten und Probleme mit den Schnittstellen. Die vollständig digital-vernetzte und steuerbare Küche ist weiterhin eher Vision, denn Realität.

„Die“ Antwort gibt es nicht

Hinzu kommt, dass viele Digitalisierungs- und Automatisierungsangebote nicht auf kleinere Einrichtungen zugeschnitten sind und sich für diese oft nicht rentieren. Für die Betreiber stellt sich die Frage, wie man die unzweifelhaften Vorteile der Digitalisierung sinnvoll nutzen kann. Eine allgemeingültige Antwort darauf gibt es wohl nicht. Aber es gibt exemplarische Beispiele dafür, wie mit den Möglichkeiten und Anforderungen der Digitalisierung in der Profi-Küche umgegangen wird. So im Haus St. Elisabeth in Isny, wo der Küchenleiter Martin Saße bemerkenswerte Lösungen für sich und seine Mitarbeiter gefunden hat. Hier stößt „Digitalisierung“ auf Tradition, da das Haus eine fast 140-jährige Vergangenheit hat. Der katholische Träger bietet im Altenhilfezentrum Isny Kurzzeitpflege und Dauerpflegeplätze an und sorgt natürlich auch für das leibliche Wohl. Gekocht werden zwischen 150 und 200 Mahlzeiten pro Tag. 2018 wurde in einem Nachbargebäude eine neue Küche errichtet. Für Martin Saße, dem Küchenleiter, bot sich die Chance, die Küche von Anfang an mitplanen und zukunftsfähig machen zu können. Der gelernte Koch, der u.a. auch schon in der gehobenen Gastronomie gearbeitet hat, hegt seit jeher eine Abneigung gegen den Wust an Papierzetteln und -Listen. Auf seinen vorhergehenden Stationen hatte er zudem oft genug erlebt, dass mit Zettel und Unterschriften geschummelt wurde.

Einfache Digitalisierungsideen

Folgerichtig war bzw. ist die Idee von Martin Saße, die Dinge so einfach wie möglich zu machen, damit die Abläufe auch von jedem Mitarbeiter genutzt werden. „Digitalisierung“, so Saße weiter, „führt nur zu einer wirklichen Arbeitserleichterung, wenn nicht zu viel und nicht zu wenig Eingaben gefordert werden. Vor allem muss die Eingabe einfach und schnell gehen.“ In Isny wurde ein großes wasserdichtes Touch-Display angeschafft, das mit Tastatur und Maus an zentraler Stelle für alle Mitarbeiter der Küche zugänglich angebracht ist. Grundlegend ist eine Reinigungsliste, in der jeweils die Verantwortlichen für die Spülküche, für die Kühlhäuser, den Grill etc.



Der Küchenleiter Martin Saße vor dem Touchdisplay

festgelegt sind. Dabei sind die Reinigungsaufgaben gemäß den Reinigungs- und Desinfektionsplänen genau definiert. Dort ist verzeichnet, welcher Bereich wie oft in welcher Art und Weise von wem gereinigt werden muss. Ist die Aufgabe erledigt worden, loggt sich der Mitarbeiter am Touchdisplay mit einem Passwort ein und quittiert seine Aufgabe mit einer digitalen Unterschrift. D.h. es ist transparent und nachvollziehbar, wer welche Aufgabe wann erledigt hat. Dabei wurde das Eingabedokument zusammen mit der IT ausgehend von einer Excel-Datei entworfen, in dem für die verschiedenen Tage jeweils die entsprechenden Aufgaben und Unterschriftenfelder vorgesehen sind. Das daraus erstellte PDF hat interaktive Unterschriftenfelder, die nach dem Eintrag nicht mehr geändert werden können. Am Ende des Monats wird das Gesamt-PDF für den Monat als geschütztes Dokument zu Dokumentationszwecken abgespeichert. Auch für die Wareneingangskontrolle kommt ein digitales Wareneingangsdokument zum Einsatz, das für jeden Lieferanten separat erstellt wird. Mittels Ankreuz- und Unterschriftenfeldern und einem vorab eingestellten Mindesthaltbarkeitsdatum werden auch hier valide Dokumentationen erstellt. Für die Temperaturüberwachung der Kühlräume hat sich Martin Saße ebenfalls für eine digitale, aber „einfache“ Lösung entschieden. In den Kühlräumen kommen an der Wand befestigte USB-Datenlogger zum Einsatz, mit deren Hilfe am Ende des Monats ein digitalisierter Temperaturbericht generiert werden kann.

Eine weitere digitale Arbeitserleichterung betrifft die Ansteuerung der Kombi-Dämpfer vom Bürorechner aus. Hier können neue Rezepte auf die Kombi-Dämpfer gespielt werden. Es müssen schließlich nur noch die entsprechenden Zutaten in die Geräte geschoben werden. Vor dem Hintergrund, dass Fachkräfte und Köche immer schwieriger zu finden sind, wird diese Lösung aus vielen Küchen nicht mehr wegzudenken sein.

Schließlich kann durch eine App auch eine

digitale Essensbestellung ausgelöst werden, was insbesondere für die mitversorgten Kitas sehr praktisch ist und Planungssicherheit bietet. Diese Vorhersehbarkeit wirkt sich positiv die Online-Bestellung der Rohstoffe aus, so dass einmal die Woche eine Großbestellung per Rechner rausgehen kann.

Den Ablauf verstehen

Martin Saße betont, dass die Konzeption dieses Digital-Ablaufs und die Erstellung der Dokumente relativ einfach und ohne riesigen Zeitaufwand mit Unterstützung der IT und/oder einer IT-affinen Personen möglich sind. Auch wenn, oder gerade weil es nicht die große, integrierte Lösung ist, hat sich das Konzept in der Praxis bewährt und sorgt für eine wirkliche Arbeitserleichterung, „Nur wenn alle sich in dem Ablauf wohl fühlen und ihn verstehen, funktioniert die digitale Küche. Ansonsten nützt auch die tollste Software nichts“ so Martin Saße. Dass die einfachsten Dinge oftmals den größten Nutzen bringen, wird auch an anderer Stelle deutlich. Die Zusammenarbeit mit Dr. Weigert hat dazu geführt, dass in der Küche nun Zuzuggeräte zur Dosierung der Reinigungsmittel bzw. des Desinfektionsreiniger zu finden sind. Statt nach dem Schüttprinzip werden die Produkte in der richtigen Konzentration durch die neomatik ZMW compact-Zuzuggeräte wirtschaftlich dosiert. Zugleich wurde auch der maschinelle Spülprozess optimiert, was ebenfalls nicht nur der Wirtschaftlichkeit, sondern auch dem Reinigungsergebnis zugutekommt.

Und Corona?

Natürlich ist auch für das Altenhilfezentrum Isny Corona ein Thema. Für Martin Saße und seinem Team hat die Pandemie das Arbeiten nicht einfacher gemacht. Maske und Mundschutz gehören nun zum Arbeitsalltag. Weiterhin sind die Essensbestellungen zurückgegangen, die Schichtpläne mussten teilweise umgestellt, Verpflegungspläne geändert werden. „Aber gerade in Zeiten der Krise“ so Martin Saße „zeigt sich der Vorteil einer erfolgreichen Digitalisierung. Wir konnten so viel schneller und einfacher auf die neue Situation reagieren.“ Martin Saße ist überzeugt, dass auch nach der Pandemie sich die Dinge im professionellen Küchenbereich weiter ändern werden. Dabei blickt er zuversichtlich auf die weiteren Digitalisierungsmöglichkeiten. Denn seiner Meinung nach muss niemand ein Computerspezialist sein, um diese Herausforderungen zu meistern. „Wer flexibel denkt, kann auch flexibel handeln“, so sein Motto, mit dem er bisher all seine Aufgaben äußerst erfolgreich bewältigt hat.



Ein Blick in die Küche des Hauses St. Elisabeth