

Netzwerk Culinaria



Während der Netzwerk-Culinaria-Kreuzschiffahrt von Kiel nach Oslo und zurück fanden an Bord einige hochkarätige Vorträge für die eingeladenen Planer statt.

Lang | 41

## Digitalisierung ohne Schiffbruch

Die Fachplaner-Convention von Netzwerk Culinaria tagte diesmal zwischen Kiel und Oslo auf einen Kreuzfahrtschiff. Themen an Bord waren digitale Strategien innerhalb und außerhalb der Großküche sowie innovative Lösungen inklusive Weltneuheit.

Erstmals hatten die Netzwerkmitglieder MKN, Meiko und Hupfer mit Unterstützung von Melitta und Cool Compact zirka 200 Großküchenplaner zur Tagung auf hoher See eingeladen. Zum Start der Tagung begrüßte Moderator Markus Brock vom SWR einen Fachmann für Schiffsküchen auf der Bühne: Jürgen-Iver Sell, Public Health Manager des Schiffsbetreibers

Color Line. Er gewährte Einblicke in Besonderheiten für schwimmende Küchen und die seetaugliche Versorgung von bis zu 3.000 Passagieren.

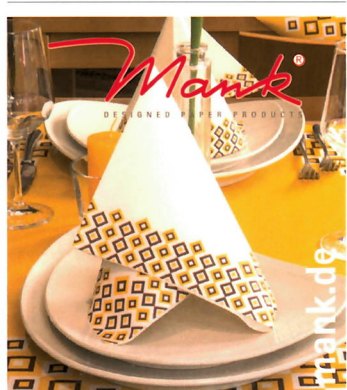
Acht Restaurants an Bord werden aus der Galley, der eigentlichen Bordküche heraus beliefert. Sie ist nach höheren Sicherheits- und Hygienestandards gebaut als die Pantry, die kleine Schwester der Galley, ohne thermische Geräte, eher eine Anrichteküche. Beispiele: Thermische Geräte stehen stets in der A 60-Zone, heißt: im Ernstfall 60 Minuten brand-sicher. Abgerundete Kanten im 9,5 mm-Radius sind ebenso Standard wie mindestens der IPX5-Standard für den Spritzwasserschutz.

### Flexichef in neuer Dimension

Den Auftakt bei den fachlichen News machten Georg Weber

und Peter Helm von MKN: Sie präsentierten der Planerwelt die neue Generation des Flexichef, der ab nächstem Jahr auf den Markt kommt. Er wird, so erläuterte Weber, Küche und

Koch noch mehr „als Alltags- und Qualitätsoptimierer“ unterstützen als bisher schon. Der neue Flexichef sei in allen Bereichen noch schneller geworden, noch multifunktionaler,



An Deck spielte auch der fachliche Austausch eine Rolle, so wie hier bei (v.l.) Georg Weber, Harald und Julian Fuchs sowie Lucjan Holitzer.



Beim Gruppenfoto herrschte großer Andrang unter den vielen Fachhändlern und Planern auf dem Hubschrauberlandeplatz.

effizienter und wirtschaftlicher. Weitere Highlights in den neuen Features: Installation und Medienzuführung sind neu konzipiert und deutlich vereinfacht, ergänzt sind Internetfähigkeit und Connected Kitchen, die für Vernetzung und ein optimales Gerätemanagement sorgen. Ein Top-Tool ist auch Smart Boiling als neues energiesparendes Kochverfahren.

Doch das war noch nicht alles, was MKN als Neuheit brachte. Denn oft fehlt das passende Geräte an Orten, wo zum Beispiel die technische Infrastruktur oder der Platz begrenzt sind, wie Oliver Meurer von MKN erklärte. Zwei innovati-

ve Teamplayer bieten sich hier an: Space-Combi Magic Team und Space-Combi Team. Sie bringen alles mit, was für ein effizientes und schnelles Garen bei mangelnder Infrastruktur, mit ungelerntem Personal und auf kleinster Stellfläche notwendig ist. Der Space-Combi Magic Team verfügt dabei über eine integrierte Haube, die unerwünschte Gerüche und Dampf eliminiert und so für ein angenehmeres Klima sorgt.

### Vernetzte Küche

Connected Kitchen, so heißt die neue, ganzheitliche MKN Cloud-Lösung. Referent Peter Helm von MKN hat sie mit

seinem Team und dem Partner Telekom entwickelt. Bei voller Transparenz über alle Prozesse und Verbräuche bietet sie durch eine SSL-Verschlüsselung umfassende Sicherheit. Fremdgeräte, die nach dem offenen

Standard DIN SPEC 18898 kommunizieren, lassen sich einbinden. Ein echtes Plus: Gibt es vor Ort noch kein Internet, braucht es lediglich eine SIM-Karte, um die Vorteile von Connected Kitchen voll und ganz nutzen zu



Dirk Hanisch (r.) von MKN sprach am Stand des Herstellers mit zahlreichen Fachplanern über die Neuheiten beim Flexichef und Spacecombi Magic Team.

## Zur Verkaufsförderung

### Alvin 2

#### Impulsregal mit Nachttrollo

- ◆ Außenmaße: B 496 x T 674 x H 1742 mm
- ◆ Material: Glas, Chromstahl
- ◆ Digitale Temperaturanzeige
- ◆ Energiesparende LED-Beleuchtung
- ◆ 4 Rollen, davon 2 mit Feststellbremse

Artikelnummer: 915.0226





Unterhaltung in großer Runde mit (v.l.) Stefan Scheringer, Matthias Schlembach, Andreas Körner, Werner Lüdemann und Michael Grom.



Martin Ubl von MKN (2.v.l.) sprach mit den K3-Planern (v.r.) Peter Neumann, Frank Wagner und Helge Peter Pahlke.

können – alles ist schon in der Komplettlösung integriert. Oslo, Ausflugsziel der Tagungsteilnehmer, setzt schon heute auf emissionsfreie Busse, betrieben mit Biogas. Produziert wird es aus Lebensmittelresten der norwegischen Hauptstadt. Ein perfektes Beispiel aus Sicht von Patrick Hoffmann von Meiko Green für den verantwortungsvollen Umgang mit wertvollen Ressourcen. Meiko kennt sich schon seit vielen Jahren damit aus: Das Sammeln von Speiseresten in passgenau ausgetüftelten Anlagen, dem anschließenden fachgerechten Aufbereiten von organischem Material, um daraus wertvolles Biogas entstehen zu lassen, diesen Prozess begleiten die Offenburger Fachleute ganzheitlich. Hoffmann präsentierte aktuelle Lösungen bei unterschiedlichsten Rahmenbedingungen. Auch die Digitalisierung in der Entsorgung hat Meiko Green im Blick – gespannt darf man auf Innovationen sein, die Hoffmann zur Internorga ankündigte.

### Roboter am Spülband

Gesundheitsangepasste Arbeitsplätze in Spülbereichen rückte Thomas Loos von Meiko in neues Licht: Ergonomie verbessert die Kapitalrendite, den ROI (Return on Investment) deutlich. Denn der Hebel für Einsparpotenziale liegt bei Gesamtkostenbetrachtungen für Spülbereiche beim Personal – darauf entfallen rund drei Viertel aller Kosten. Die drei innovativen Ansätze bei Meiko: Prozessoptimierung gemeinsam mit hauseigenen REFA-Spezialisten, Automation und Konnektivität. Wichtig für den langfristigen Erfolg, so Loos: das Zusammenwirken und eine enge Abstimmung

mit Kunde, Fachplaner und Fachhandel.

Zu den drei Ansätzen präsentierte Loos jeweils Praxisbeispiele. Im Klinikum Ludwigsburg benötigten die Mitarbeiter nach Prozessoptimierung durch Meiko-Spezialisten zehn Prozent weniger Zeit für die Spülaufgaben, können in der eingesparten Zeit nun in der Vorbereitungsküche mitwirken. Und: Durch das Ergonomie-Konzept Meiko Ergonomics ließen sich so rund 20.000 Euro jährlich einsparen.

Spannend der Blick in eine innovativ aufgestellte Küche, wo Meiko im Pilotprojekt an der Gestaltung eines automatisier-

ten Spülbereichs mitwirkt: der Ausräumkollege am Band ist ein vollends (Rücken-)schmerzfreier Roboter. Fehlt es in den Betreiberküchen an Servicetechnikern, kann Konnektivität der Spülmaschinen von Meiko helfen: Service und Wartung wird ausgelagert, dank Konnektivität der Maschinen können autorisierte Servicetechniker im Störfall sofort reagieren, Ersatzteile beschaffen, auf den Weg bringen und dank eines flächendeckenden Servicenetzes zügig alles Weitere erledigen lassen.

### Regal ist nicht egal

Wie Lager ergonomisch und effizient mit einer angepassten



Unterhielten sich in entspannter Atmosphäre an Deck: Harald Glass (l.) und Karl-Heinz Maiworm.



Fachplaner Günter Kuhn tauschte sich mit Michael Mayer von Meiko aus.



SWR-Moderator Markus Brock moderierte auch die Abschlussrunde in der Halle 400 in Kiel mit den Geschäftsführern (v.r.) Georg Weber (MKN), Stefan Scheringer (Meiko) und Manfred Pohlschmidt (Hupfer).



Die Fachplaner Klaus (L.) und Alexander Steuer (M.) sowie Gerhard Leicher unterhielten sich angeregt über aktuelle Branchen-Themen - auch mit der GastroSpiegel-Redaktion.

Regalausstattung zu gestalten sind, das vermittelte Thomas B. Hertach, Hupfer. Erstaunlich die immense Sortimentsvielfalt an Regalen, sie spiegelt die höchst unterschiedlichen Lageranforderungen der Lebensmittel wider, Stichwort Temperaturen, Verderblichkeit, Luftzirkulation, Gewicht und Hygieneanspruch. Um teure Lagerflächen einzusparen, vor allem dort, wo Kalträume nur mit hohem Energieaufwand zu betreiben sind, können Betreiber auf intelligente Lagerhaltungskonzepte setzen. So ermöglichen Regalschiebeanlagen mehr als das Doppelte an Waren auf derselben Fläche.

### Vom Lagerfeuer zur Food Performance

Warmhalten von Speisen mit all seinen fachlichen Tücken hat eine lange Tradition, zeigte ein unterhaltsames Video mit Besuch vom Logistiktester Hertach beim amüsant-animierten Neandertaler im gleichnamigen Museum. Heute sind die Entwickler von Hupfer mit Lösungen zum Warmhalten von Speisen weltweit vorne dabei, wie Thomas B. Hertach von Hupfer aufzeigt. Therma dry, jüngst prämiert mit dem britischen Commercial Kitchen Award, erringt in der ausführlichen Analyse aller Marktsysteme einen deutlichen Punktsieg. Zwar erzielt

die Nassbeheizung in Warmausgaben höhere Temperaturen als die mit trockener Hitze. Doch höhere Temperaturen sind weder notwendig – die DIN-Marke von 65° C wird locker übersprungen – noch förderlich für den Quali-

täterhalt: Nachgaren, höhere Nährstoffverluste und sensorische Einbußen entfallen.

**Digitalisierte Welt begreifen**  
Haben wir nicht alle schon die Nase voll von Digitalisierung,



Andreas Lindauer von Cool Compact (r.) diskutierte mit dem Schweizer Fachplaner René F. D'Aujourd'hui über aktuelle Trends in der Kühlttechnik.



### PERFEKTER GENUSS

mit dem innovativen Weinklimaschrank von HAGOLA

- :: die Weinkarte im Blick – von allen Seiten einsehbar
- :: bis zu 156 Flaschen perfekt präsentiert (pro Tür)
- :: übersichtlich und platzsparend
- :: bietet ideale Trinktemperatur bei optimaler Flaschenneigung
- :: brillante, dimmbare LED-Beleuchtung

[www.hagola.de](http://www.hagola.de)

HAGOLA Gastronomie-Technik GmbH & Co. KG

Hagolastr. 2 | 49424 Goldenstedt | Tel.: 04444 201-0 | info@hagola.de



Präsentierten stolz den brandneuen Spacecombi Magic Team: Georg Weber (r.) und Peter Helm von MKN.



Johannes Abenthung von Menü Mobil und Manfred Pohlschmidt repräsentierten die neue „Hupfer-Gruppe“ unter dem Slogan Food-Performance.

obwohl wir noch gar nicht richtig damit angefangen haben? Das fragte Experte Ibrahim Evsan provokant in das Plenum. Etwa 40 Prozent hoben die Hand. Evsan verdeutlichte mit vielen Beispielen, dass andere Fachwelten schon heute mit KI, Bots und Echtzeit-Analysetools komplett anders aufgestellt sind.

Banken seien überflüssig, alle Finanzgeschäfte lassen sich ohne sie abwickeln. Oder das Gesundheitswesen – es revolutioniert sich gerade von Grund auf: Live-EKG am Handgelenk, der tägliche DNA-Test, der uns sagt, ob man heute nicht doch besser zu Hause bleibt, oder auch die Big-Brother-Pille Proteus, eine Art Sensor zum Schlucken, basierend auf Nanotechnologie, der uns von innen vermisst und weiß, was wir wann essen oder einnehmen, um es später in die intelligente Patientenakte einzuschleusen. Das digitale Ruder halten in diesem Sektor gute Bekannte aus der IT-Welt in der Hand: Apple, Alphabet und Co., so scheint es fast, wollen unsere neuen Hausärzte werden. Allein im US-Gesundheitsmarkt erzielten sie im vergangenen Jahr einen Umsatz

von 3,5 Billionen US-Dollar. Der eindringliche Rat des Digitalexperten: Wir müssen uns öffnen, größer denken, zügiger Digitalkompetenz erwerben. Sein Credo: Unternehmen lassen sich solange nicht digital transformieren, bis die Menschen mitgenommen und überzeugt sind.

### Sprachassistenten in Erklärungsnot

Die Kehrseite der „Digitalisierungswut“ – O-Ton Evsan – beleuchtete Peter Leppelt, Experte und Berater für IT-Security. Der gelernte Ingenieur zeigte, wie unvorsichtig, fast naiv wir heute mit vielen digitalen Angeboten umgehen. Beispiel smarter Fernseher, dessen daueraktive Kamera und Mikro je nach Standort auf Bett im Schlafzimmer oder Sofa im Wohnzimmer zielen. Siri, Alexa und Co., der Traum aller Geheimdienste, seien stets nah bei uns, ihr ureigenster Job ist, allzeit bereit zu sein, uns zu (zu-) hören. Wie problematisch das ist, demonstrierte Leppelt eindrucksvoll im Videoclip: Seine Frage an Alexa: „Bist Du mit der CIA vernetzt?“ Das ansonsten sprachgewandte Tool mit 100%-Antwortquote stellte sich an der Stelle nicht

nur taub, sondern die Beleuchtung auch gleich ab.

Leppelt sieht in der DSGVO einen notwendigen Schutz von Menschen, ihrer Intimsphäre. Einer seiner Top-10-Ratschläge für den (digitalen) Erfolg im Unternehmensalltag: sich über die Abhängigkeiten informieren. Die Cloud? Ist immer ein Computer, an dem einfach jemand anderes sitzt. Im Zweifelsfall Amazon – hinter mehr als jedem zweiten Internetdienst stecke heute der Online-Versandhändler.

Dezentralisieren, delegieren, scheitern lernen, Kernkompetenzen erkennen und erweitern, am Ende als Unternehmer mündiger und mutiger sein, und persönlich eine Art Transformation durchlaufen, lautet sein Fazit, dann funktioniert es auch mit einer uns nützlichen Digitalisierung. Und nicht (nur) zum Nutzen für IT-Konzerne oder Diktatoren der Welt.

Last but not least: Wieder an Land zurückgekehrt, folgten alle der Einladung zum Netzwerken und Live-Ausprobieren aller präsentierten Neuheiten in der Ausstellung in Kiel, gemeinsam organisiert mit den unterstützenden Partnern Melitta und Cool Compact. *rl*

Lang (2)

## Impressum

### GastroSpiegel

Zeitschrift für Fachhandel und Planung  
11. Jahrgang 2019

#### VERLAG

jamVerlagGmbH  
Christinenstraße 12  
40880 Ratingen  
Telefon +49 (0) 21 02 - 16 89 834  
Telefax +49 (0) 21 02 - 16 89 839  
info@jamverlag.de  
www.gastrospiegel.de

#### GESCHÄFTSFÜHRUNG

Ralf Lang

#### CHEFREDAKTION

Ralf Lang (rl)  
ralf.lang@jamverlag.de

#### REDAKTION

Sören Nolte (sn)  
soeren.nolte@jamverlag.de

#### ANZEIGEN

Antonia Seufert (Leitung)  
antonia.seufert@jamverlag.de

Julia Eckmann

julia.eckmann@jamverlag.de

#### GESTALTUNG UND LAYOUT

Roman Poppe, Konstantin Weimann

#### DRUCK

Silber Druck, Niestetal

#### BEZUGSPREISE

Jahresabonnement Print:  
Inland € 24,- Ausland € 32,-

Jahresabonnement Print + Online:  
Inland € 48,- Ausland € 56,-

#### ABONNEMENTS

Telefon +49 (0) 21 02 - 16 89 834  
abo@gastrospiegel.de

GastroSpiegel erscheint 12 x im Jahr.

Druckauflage: 3.307 Exemplare  
(IVW II/2019)

Es gilt die Anzeigenpreisliste  
Nr. 11 vom 1. Januar 2019



#### geprüfte Auflage

Keine Liefer- und Ersatzansprüche bei höherer Gewalt. Nachdruck – auch auszugsweise – nur mit schriftlicher Genehmigung des jamVerlages. Für unverlangt eingesandte Manuskripte, Materialien und Fotos übernehmen wir keine Haftung. Namentlich gekennzeichnete Beiträge geben nicht in jedem Fall die Meinung der Redaktion wieder.



Die neuen GastroSpiegel-Mediadaten 2020 finden Sie unter [www.gastrospiegel.de](http://www.gastrospiegel.de)

