

www.rhw-praxis.de

# rhw *praxis*

Praxis-Wissen für die Hauswirtschaft

## Digitalisierung in der Hauswirtschaft

▷ **Praxisreport**  
SB-Kassen  
in der Mensa

▷ **Überblick**  
Passende Apps  
für Hygiene-Checks  
und Reinigung

1/2020

März 2020 · 17. Jahrgang



# „Einfach anfangen“



„Köche sind Menschen wie Du und ich“ – Credo: Digitalisierung muss einfach und nützlich sein

**Peter Adam-Luketic plant seit über 30 Jahren erfolgreiche Verpflegungskonzepte für die Profiküche. Als Gast beim Intergastrafachkongress Gemeinschaftsgastronomie des Freien Arbeitskreises der Krankenhaus-Küchenleiter/in im Februar 2020 referierte er zur Digitalisierung der Branche. Wir sprachen mit dem Geschäftsführer von vtechnik Planung über erste Schritte.**

► **Herr Adam-Luketic, braucht wirklich jede Küche die Digitalisierung?**

Zugegeben: Der Schuh drückt heute vielerorts woanders. Es fehlen nicht nur Fachkräfte, sondern mittlerweile auch Hilfskräfte. Unsere Planungen richten sich immer öfter am Personalbedarf aus: ob Speisenausgaben, Produktionsküche, im Spülbereich oder die logistische Planung für Außer-Hauslieferungen, etwa in Heimen oder Kliniken. Wir loten innerhalb passender Konzepte gezielt aus, welche Prozesse und Techniken das Personal entlasten können. Und hier kommt die Digitalisierung ins Spiel. Sie kann vieles erheblich erleichtern, zeitlich und ergonomisch, dazu entscheidende Freiräume für andere Tätigkeiten schaffen, am Ende auch ein entsprechendes Qualitätsniveau halten.

► **Der Markt an digitalen Lösungen entwickelt sich gerade. Wie sollte ein Versorgungsbetrieb beim Einstieg vorgehen?**

Generell empfehlen wir: Einfach anfangen, sich umschaun, auf Kongressen oder in Branchen-Workshops Inspirationen holen, Expertenrat bedenken und erste Schritte gehen. Es wird nie die fertig-digitalisierte Küche von der Stange geben, sondern es läuft immer auf eine individuelle Lösung hinaus. Und: Es ist eine Lernstrecke für alle. Einfacher mag es für Betriebe sein, die Umbauten oder Neubauten planen: Sie haben die Chance, die Digitalisierung von vorneherein als ein eigenständiges Projekt einzubeziehen, gemeinsam mit dem Planer, mit allem, was ein Projektmanagement ausmacht. Vieles ist auszuloten (siehe Übersicht auf Seite 47, Anm.



Zu Gast beim Fachkongress Gemeinschaftsgastronomie 2020: vtechnik-Geschäftsführer Peter Adam-Luketic, gemeinsam mit Veranstalter Karl Haaf, Vorsitzender vom Freien Arbeitskreis der Krankenhausküchenleiter/in



Schon heute möglich: Ein komfortabel-digitalisiertes Hygienemanagement mit automatisch ermittelten HACCP-relevanten Daten aus Geräten mehrerer Hersteller, alles eingebunden in eine Plattform, auch mobil via App auf einem Tablet. Hier im Bild: Daten der Tiefkühlzelle geben wertvolle Hinweise, zeigen unter anderem den Temperaturanstieg und dessen Dauer direkt nach der Warenlieferung und später während der Entnahme zu den Produktionszeiten.

*d. Red*), gut zu prüfen, manches anzupassen. Bauliche und technische Voraussetzungen sollten von Beginn an einbezogen werden, auch wenn anfangs noch keine Vernetzung oder Digitalisierung geplant ist, im Minimum: reichlich Leitungen für zusätzliche Leerrohre bzw. Glasfaserkabel vorsehen. Es ist immer ein Weg mit mehreren Schritten. Wir müssen viele Abteilungen mitnehmen, aber auch den Menschen, der sich hier zurechtfinden muss.

► **Wo sind denn bezogen auf die Mitarbeiter klassische Stolpersteine?**

Digitalisierung heißt nicht nur neue oder veränderte Geräte, mit denen Mitarbeiter umgehen müssen, sondern oft auch neue Prozesse. Auf die Mitarbeiter kommen unge-

wohnte Aufgaben zu, und meist bilden sich neue Zuständigkeiten oder Schnittstellen heraus. Ein Beispiel: Früher hatte die Haustechnik oder die IT-Abteilung fachlich meist keine Berührungspunkte zum Betriebsrat oder der Personalabteilung, das ändert sich mit der Digitalisierung: Der Datenschutz spielt bei vielen Prozessen mit hinein, etwa durch mögliche Bewegungsprotokolle von Mitarbeitern beim Arbeiten mit Tablets. Wir benötigen mehr und anderes Know-how, auch mehr Zeit, um alles rechtzeitig abzuklären, mögliche Hürden, Einwände oder Sorgen zu bedenken und die Maßnahmen entsprechend einzutakten.

► **Was sind denn aus Ihrer Sicht Grundlagen für den Einstieg?**

In vielen Küchen stehen schon lange Geräte mit digitalen Features. Ob sie den Alltag erleichtern, wird unterschiedlich beurteilt. Die vielen intelligenten Funktionen von Kombidämpfern nutzen die meisten Mitarbeiter wie die ihres Smartphones – nur zu wenigen Prozent. Manche Geräte ermöglichen eine Fernwartung, auch das wird noch zögerlich genutzt.

Eine Hürde: Viele Betriebe möchten Herstellern nicht den Zugang zu ihren Betriebsdaten gewähren. Anders sind aus unserer Sicht Software-Tools zu beurteilen, die Tätigkeiten oder Prozesse eines Arbeitsbereichs digitalisieren oder digital unterstützen: etwa die Warenwirtschaft, gesteuert von Kassendurchgängen oder beim Hygienemanagement und Energiemanagement, um nur wenige Beispiele zu nennen. Solche Lösungen können zu erheblichen Einsparpotenzialen beitragen, ebenso zu mehr Transparenz und fundierten Entscheidungen.



## Übersicht: Projekt Digitalisierung – Erste Schritte (Auszug)

- Neu- oder Umbau: Digitalisierung als eigenes Projekt einbeziehen, interne Zuständigkeiten mit Projektleiter und weiteren Beteiligten klären (wie Verpflegung, Hauswirtschaft, IT, Haustechnik, gegenfalls Personalabteilung und Betriebsrat bei datenschutzrelevanten Aspekten, externe Experten).
- Eigenen Bedarf und die Chancen in diversen Bereichen ausloten und abgleichen mit aktuellem Stand der technischen Möglichkeiten (zirka 20 Bereiche, unter anderem Hygienemanagement, Ressourcenmanagement, Warenwirtschaft gesteuert über Kassendurchgänge, Speisenplangestaltung kombiniert mit Rezept- und Allergenmanagement, Prozessüberwachung, beispielsweise mit Gerätebelegungsplänen und Alarmfunktionen, Wahlleistungsmanagement, Marketinganalysen, Bestellsysteme für Gäste, Controlling usw.)
- Auch ohne konkrete Installationen für künftige Vernetzung von Küchengeräten: zusätzliche Leitungen für Leerrohre bzw. Glasfaserkabel vorsehen.
- Bei Neuanschaffungen einzelner Techniken und Tools: einheitliche Schnittstelle beachten, in der Großküchentechnik voraussichtlich künftig die branchenweit gültige offene Kommunikationsschnittstelle OPC UA nach DIN 18898.
- Klären: Wo sollen die Prozess- und Gerätedaten gespeichert werden – auf eigenen, internen Servern (Voraussetzung: hausinternes Know-how, höheres Invest), oder auf externen Servern, meist bei einem der Digitaldienstleister bzw. Softwareanbieter („Cloudlösung“)?

*Auszug aus: Projekt Digitalisierung – erste Schritte, vtechnik Planung 2020*  
Zum Unternehmen: Die „vtechnik Planung GmbH“ ist ein Spezialist für moderne und wirtschaftliche Konzepte in der Gemeinschaftsverpflegung und Mitglied im FCSI Deutschland-Österreich e.V. und im Verband der Köche Deutschlands e.V.

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

### ▶ Worauf kommt es bei solchen Softwarelösungen zum Digitalisieren von Prozessen an?

Derzeit gibt es nur wenige Anbieter von ganzheitlichen, übergreifenden Lösungen. Das Gros machen die Insellösungen aus: Es sind digitale Tools, manchmal in Kombination mit einer App, oft nur von einem Hersteller und für deren Techniken. Das ist mittlerweile für nahezu alle Arbeitsbereiche erhältlich. Wir sehen es skeptisch, denn Geräte sollten sich in einer einzigen Plattform einbinden lassen, also herstellerunabhängig. Alles andere ist nicht praktikabel. Dafür braucht es aber, wie auch bei künftigen Vernetzungen von Küchentechniken, eine einheitliche, offene Kommunikationsschnittstelle, die erst den Datenaustausch ermöglicht. Wir gehen davon aus, dass sich branchenweit die offene Kommunikationsschnittstelle nach DIN 18898 etablieren wird, die OPC UA. Vereinzelt Hersteller haben sie schon implementiert. Hohen Nutzen bringen schon heute Lösungen, die keine einheitliche Schnittstelle benötigen, trotzdem herstellerübergreifend Gerätedaten in eine Plattform einbinden, auswerten und analysieren, etwa im Bereich Hygienemanagement. Dabei handelt es sich um pragmatische Lösungen mittels

Sensoren, WLAN und Funknetz, mit wenig Investitionsaufwand, aber hohen Einsparpotenzialen und zugleich höherer Transparenz. Ein solches Projekt wurde schon vor drei Jahren in einem unserer Projekte, einer Mensa eines Studierendenwerks installiert (*siehe Foto Seite 46, Anm. d. Red.*).

### ▶ Was bringt die Digitalisierung in Zukunft noch der Außerhaus-Verpflegung?

Ob Vernetzung von Techniken, die sich gegenseitig steuern oder Künstliche Intelligenz via Bots und Robotern – unsere Branche steckt noch in den Kinderschuhen. Allerdings blühen um uns herum gerade viele Digitalprojekte, manches davon hat sich schon in angrenzenden Branchen etabliert und könnte zu uns herüberschwappen. Ob das nun am Spülband, beim Reinigen, beim Servieren, dem Zubereiten einer Pizza oder am Empfang ist, bleibt spannend. Wir empfehlen jedem Betrieb auf dem Weg hin zu seiner individuell passenden Lösung die Kunst des Machbaren ins Auge zu fassen.

### Danke für das Gespräch!

■ Interview: Claudia Dirschauer