

# DIGITALISIERUNG IN DER GROSSKÜCHE

KOMMUNIKATION VON MENSCHEN UND GERÄTEN



Konkurrenzdenken?  
Nichts für die Datenwelt!

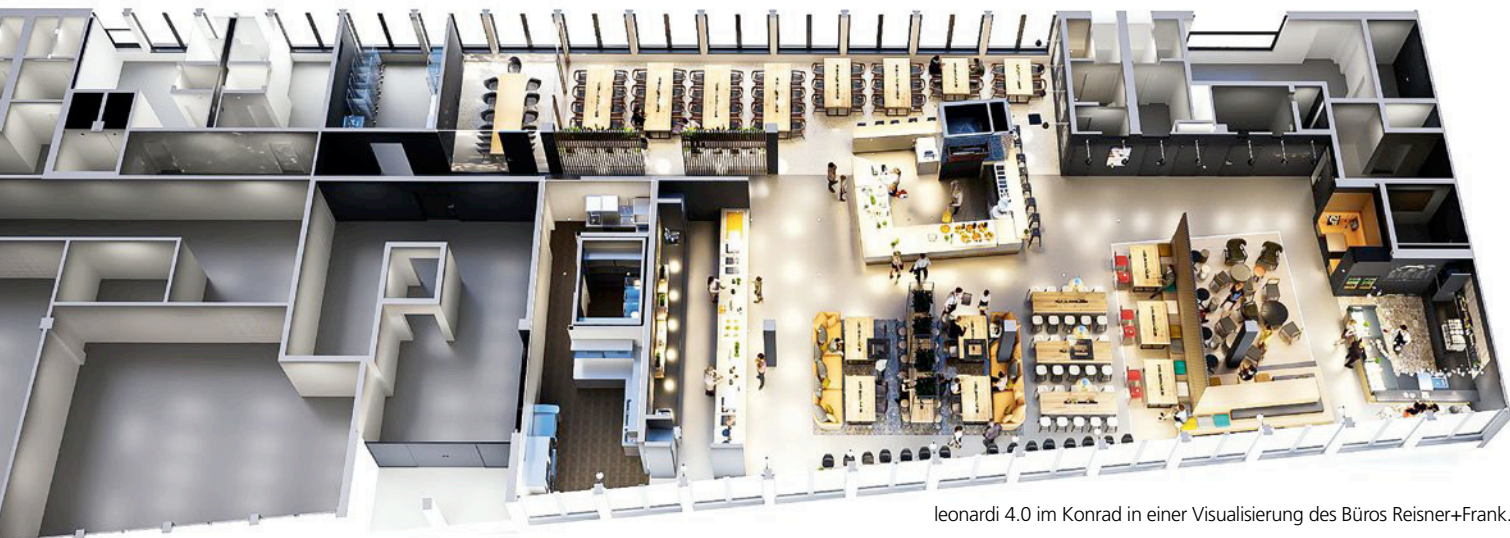
Future Kitchen  
durch optimale Vernetzung

Betriebskosten senken  
durch IoT-Management

DIE FACHZEITUNG FÜR FÜHRUNGSKRÄFTE DER GV-BRANCHE

**CATERING**  
MANAGEMENT





leonardi 4.0 im Konrad in einer Visualisierung des Büros Reisner+Frank.

L E O N A R D I 4 . 0

# Catering-Küche der Zukunft in München

Mit leonardi 4.0 im Konrad hat der Münchner Caterer in enger Kooperation mit Technologie-Spezialisten Innovation mit handwerklichem Angebot und Wohlfühlambiente kombiniert.

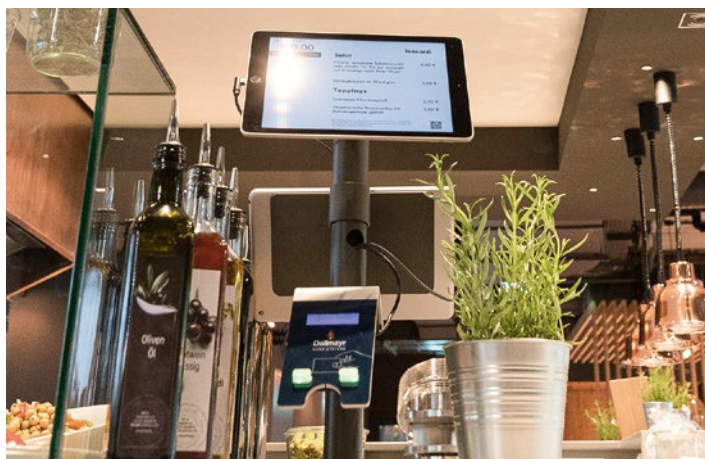
In München hat im Oktober 2019 eine Catering-Küche eröffnet, die wegweisend für die Gemeinschaftsverpflegung sein dürfte. Thomas Kisters, Geschäftsführender Gesellschafter der leonardi GmbH & Co. KG, hat mit leonardi 4.0 im modernen Bürogebäude Konrad auf dem ehemaligen Flughafenareal in Riem ein Ganztagesangebot geschaffen, dessen Küche sämtliche Grundlagen zur vollständigen digitalen Vernetzung enthält. Dabei ist die technische Innovation

mit Wohlfühlatmosphäre und stringentem Design kombiniert. Es handelt sich um eine Frischküche auf 20 m<sup>2</sup>, aus der heraus täglich rund 600 Gäste bedient werden. Digitale Speisenerkennung und Qualitätskontrolle, ein modernes Abrechnungssystem, nachhaltige Ressourcensteuerung, intelligentes Gäste-Monitoring sowie eine vernetzte Kommunikation des Personals sind hier nicht nur Komponenten, sondern fügen sich zu einem Gesamtkonstrukt zusammen. Ziel ist es, auf diese Weise sämtliche Ressourcen optimal zu nutzen.

## ALLE DATEN IN TEILPROZESSEN VERKNÜPFT

Um dies zu erreichen wurden die Prozesse in dieser Küche in Teilprozesse zerlegt und alle darin erfassten Daten maximal verknüpft. So sind nicht nur Prognosen zum Gästeverhalten möglich, die kombiniert beispielsweise mit Wetterdaten die Wahrscheinlichkeit einer Überproduktion oder eines Personalengpasses minimieren. Die Vorgänge in Küche und Gastraum sind für jeden Mitarbeiter abrufbar und zum Teil mit Ampelfarben hinterlegt. Springt die Ampel auf Gelb, weiß beispielsweise der Kollege in der Küche, dass er vorne an der Theke gebraucht wird. Gerätedaten sind mit Gebäudedaten kombiniert und ermöglichen es, Abverkaufszahlen oder Wartungsverträge direkt einzusehen.

Ausgangspunkt für die gastronomische Konzeption war die Überlegung, mit dem kulinarischen Angebot den Veränderungen auf der



Automatisierter Bezahlvorgang mit Qualitätssicherung: Speisenerkennung via Kamera, selbständiges Bezahlen des Gastes. Die Qualitätskontrolle der Teller ist inbegriffen.



„4.0 bedeutet für mich die vollständige Nutzung aller Ressourcen.“

Thomas Kisters

Gästeseite zu entsprechen. Flexible Arbeitszeitmodelle, neue Wertevorstellungen und der Fachkräftemangel, der die Kundenunternehmen genauso betrifft, wie den Caterer selbst, sind Themen, die längst im Außer-Haus-Markt angekommen sind. „Was bleibt, ist das Bedürfnis und die Notwendigkeit, sich zu treffen“, sagt Geschäftsführer Kisters. In seiner neuen Gastronomie, die in der Nähe der historischen Wappenhalle umgeben von den Büros von rund 23 Firmen liegt, hat er deshalb ein Ganztageskonzept etabliert, mit dem er allen Ansprüchen an ein attraktives Angebot mit Wohlfühlatmosphäre durch optimale Nutzung aller Ressourcen auch wirtschaftlich gerecht wird.

### STARKE TECHNOLOGIE-PARTNER

Für dieses Vorhaben hat sich Kisters starke Technologie-Partner ins Boot geholt. „Ich habe ihnen angeboten, mit meiner Küche eine Plattform zur Verfügung zu stellen, und sie haben alle sofort zugesagt“, freut sich Kisters. Das Neuburger Ingenieurbüro INTPro erstellte Datensätze zur Einbindung der Gebäudedaten und ermöglichte einen 360° Rundgang zur Verwendung in der Projektarbeit. Über Lead on Top ist ein Gästemonitoring möglich, das empirische Daten erhebt und somit Zukunftsprognosen ermöglicht. Beispielsweise errechnet das System nach ausreichender Datensammlung, wie viele Gäste des heutigen



Menüs vermutlich eine Nachspeise essen und einen Espresso trinken, sodass das Personal und die vorgehaltenen Gerichte entsprechend eingeplant werden können. Mit Kamasys ist die direkte Anbindung des Speiseplans an die Auslobung der Menüs via App, der digitalen Tageskarte sowie dem Kassendisplay möglich. Alle Änderungen werden dort in Echtzeit übernommen.

Innovativ ist der Bezahlvorgang. Er erfolgt mittels der digitalen Speisenerkennung via Kamera von Dishtracker sowie der Kassensoftware HelloTess! vollständig automatisiert. Das Menü wird automatisch am Tresen gescannt, die Bezahlung erfolgt direkt im Anschluss berührungslos. Kisters verbindet den Speisescan gleich mit der Qualitätskontrolle: Über einen eingescannten Musterteller lässt er automatisch prüfen, ob die Optik auf dem Teller stimmt.

### ENERGIEEFFIZIENTE KÜCHE

Ob es im Gastraum oder der Küche rund läuft, erfährt der gastronomische Leiter mit einem Blick auf sein Tablet: Aufgrund der installierten Ampelfarben ist jede Beanstandung sofort sichtbar. Ein weiteres digitales Extra ist die Personalverwaltungssoftware E2N: Sie unterstützt nicht nur Personalmanagement, Zeiterfassung und Dienstpläne. Über eine App erfahren die Mitarbeiter auch, wenn es am nächsten Tag personell eng wird. Sie können sich einen Extra-Bonus verdienen, wenn sie sich via Smartphone außerplanmäßig für den Dienst eintragen.

Durch Straffung der Prozesse in jedem Detail gelang es gegenüber einer herkömmlichen Küchenplanung 55 % des Gesamtflächenbedarfs zu sparen, bezogen ausschließlich auf die Küche sind es sogar 79 %. Dies gelang vor allem durch die Reduzierung der Kücheninstallationen auf zwei SelfCookingCenter und einen VarioCookingCenter der Firma Rational sowie die Auslagerung der Spülvorgänge durch Verpflichtung der Wirtshaus Dienstleistungs GmbH. Die Investitionen für Küchentechnik liegen laut Kisters mit 453.630 Euro um 42 % unter dem veranschlagten Wert einer herkömmlich geplanten Küche. Ebenso sinken die Anschlusswerte für die Elektroinstallationen um 62 %, die zu bewältigenden Lüftungsvolumina mit berechneten 6.613 m³/h sogar um 68 % – bei seiner Ansprache am Eröffnungsabend rechnete Kisters diese Ersparnis direkt in CO<sub>2</sub>-Äquivalente und in 1.181 entlastete Bäume pro Jahr um.

Als Fachplanungsbüro für die Küchentechnik war Reisner+Frank involviert. Das Look and Feel im Gastraum nahm Frau Kisters persönlich in die Hand.

### HANDWERK, FRISCHE, REGIONALITÄT

Leonardi hat einen steilen Aufstieg hinter sich. In 11 Jahren hat Kisters ein Unternehmen mit heute 24 Betrieben im Raum München und in Augsburg aufgebaut. Insgesamt zählt das Unternehmen 450 Mitarbeiter. Das kulinarische Angebot bei Leonardi ist von handwerklicher Küche geprägt. Schon mit dem Arabeska, ein Ganztagesangebot in gehobenem Büroumfeld im Münchener Osten, schaffte Kisters den Sprung von der Betriebs- zur Erlebnisgastronomie. Das Konzept sieht eine bedingungslose Frischküche vor, die durch eine eigene Manufaktur unterstützt wird. Unter anderem punktet der Caterer mit eigener Patisserie im Kaffeegeschäft. **Maxi Scherer ■**