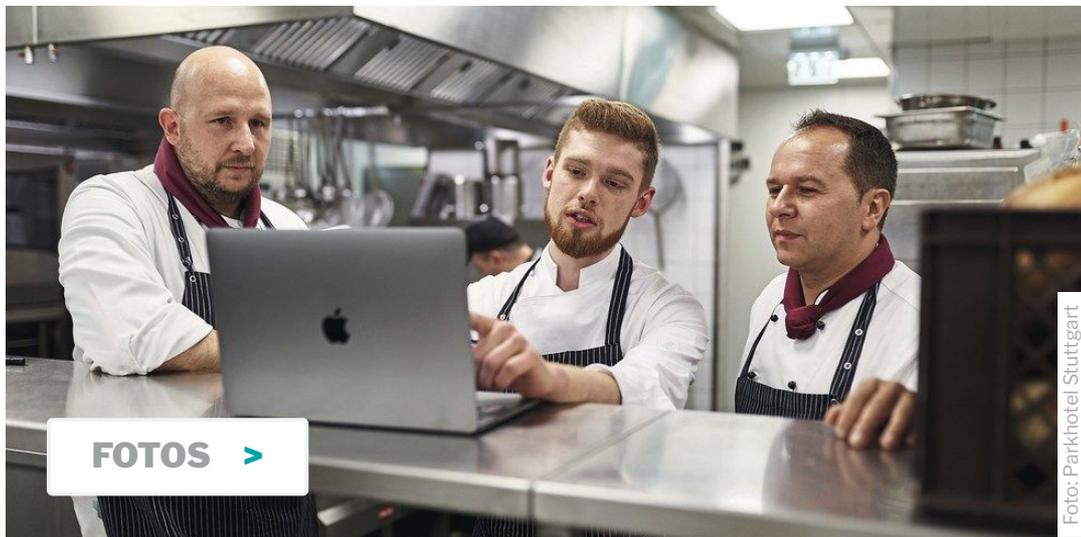


DIGITALISIERUNG

Die Software sagt, wann die Gemüsebrühe gekocht wird

Bessere Work-Life-Balance dank Digitalisierung? Das Parkhotel Stuttgart hat sich dafür eine Software entwickeln lassen.



FOTOS >

Küche und Computer: Im Parkhotel Stuttgart passt das gut zusammen

Sonntag, 10. November 2019 / von Raphaela Kwidzinski

Bessere Work-Life-Balance dank Digitalisierung? Das klingt erst einmal unwahrscheinlich, da die mobilen Geräte die Menschen hierzulande inzwischen auf Schritt und Tritt begleiten. Doch im Parkhotel Stuttgart sorgen neuerdings tatsächlich Tablets und eine nahtlose digitale Kontrolle dafür, dass die Mitarbeiter nicht mehr so viele Überstunden machen müssen. „Die Produktion ist jetzt zentralisiert und digitalisiert, so lassen sich Spannungsspitzen leichter abdecken“, berichtet Küchenchef René Sonntag.

Jeder Mitarbeiter in der Küche hat ein Tablet bekommen, über das er Zugriff auf die Anwendung Proplan hat. Diese wurde individuell von der Firma Incentive Software entwickelt und listet alle Speisen, Rezepturen und Arbeitsschritte. Die Aufgaben werden vom System fair verteilt und können nach dem Abarbeiten als „erledigt“ markiert werden. Der Küchenchef pflegt zudem die saisonale die Speisekarte und die Menüs von Veranstaltungen ein. Auch hinterlegt er die Anzahl der erwarteten Gäste aus den Reservierungen und seine Erfahrungswerte für die Lokalbelegung. Anschließend errechnet ein Algorithmus, wie viel Personal und Waren zu den jeweiligen Zeiträumen bestellt werden müssen. Die Arbeitsschritte werden strikter vorgegeben und zentralisiert: Kochte früher jeder Mitarbeiter einzeln Gemüsebrühe, wenn er welche benötigte, gibt nun die Software vor, zu welchem Zeitpunkt 100 Liter Gemüsebrühe gekocht werden müssen, die dann für verschiedene Zwecke zur Verfügung stehen – für den Kartoffelsalat, für das Mittagsbuffet oder für das Abendevent. Überstunden konnten damit deutlich reduziert werden. Das ist auch ein Anliegen von Hoteldirektor Elouan Pêcheur, der mit der Digitalisierung dem Fachkräftemangel entgegen wirken will: „Wir wollen wieder mehr junge Leute für unsere Branche begeistern und unsere Mitarbeiter zufriedener und glücklicher machen.“



Tablet für Jeden: Die Digitalisierung als Helfer im Alltag

Andere Hotels können Software-Rechte erwerben

Da durch den Algorithmus genauer geplant wird, fallen auch weniger Reste an. „Wir kaufen seitdem bis zu 5 Prozent weniger Lebensmittel ein“, berichtet Direktor Pêcheur. Die Software ist exklusiv für die Private Hotel Collection, zu der das Parkhotel gehört, entwickelt worden. Das Unternehmen hat dafür nach eigenen Angaben 10.000 bis 15.000 Euro investiert. Derzeit wird Proplan in den

weiteren Hotels der Collection in Pforzheim und Bad Teinach schrittweise eingeführt. Andere interessierte Hotels können die Rechte an der Applikation erwerben. Direktor Elouan Pêcheur würde sich sogar freuen, wenn ein größerer Investor einsteigen und das Tool noch bekannter in der Branche machen würde.

Was sagen Experten aus der Gastro-Technologie zu so einer Einzelentwicklung? „Grundsätzlich ist es eine gute Idee, viele Vorgänge in der Küche zu automatisieren und den Mitarbeitern per Tablet klare Anweisungen zu geben“, sagt René Isensee, Vertriebsleiter im Bereich Kassen beim Softwareanbieter 42 GmbH. „Aber der Faktor Mensch wird auch in Zukunft nicht aus der Küche und der Gastronomie wegzudenken sein. Vor allem sollte ein Algorithmus nicht entscheiden, welche Produkte nachbestellt werden sollen, ohne dass noch einmal der Mensch darüber schaut.“ Ansonsten drohen große Überschüsse, die dann doch nicht verkauft werden könnten. Auch im Stuttgarter Parkhotel überprüft der Küchenchef die vorgeschlagenen Mengen, bevor die Bestellung aufgegeben wird. Allerdings handelt es sich dabei um ein selbstlernendes System, das mit der Zeit immer besser kalkulieren sollte, sodass die Vorschläge der Realität immer mehr entsprechen. Korrekturen bei den Mengen müssen häufig deswegen vorgenommen werden, weil das Hotel Angebote ändert.

Weitere Anbieter digitaler Kochbücher

Digitale Kochbücher, die genau vorgeben, mit welchen Arbeitsschritten welche Gerichte gekocht werden müssen, haben in den vergangenen Jahren auch einige andere Software-Anbieter auf den Markt gebracht. Etwa das Start-up Foodnotify, dessen System unter anderem bei der Enchilada-Gruppe zum Einsatz kommt. „In jeder Küche hängt ein Tablet, auf dem die Mitarbeiter Video-Anleitungen für die einzelnen Gerichte abrufen können“, berichtet Daniel Gantenberg, Geschäftsführer der Enchilada-Tochter Gastro Experts, die zudem weitere Tools von Foodnotify wie Warenwirtschaft und Allergenmanagement nutzt. Eine umfassende Lösung fürs Küchen- und Speisenmanagement bietet auch die Firma Gastronovi an, die für ihr Kassensystem mit diversen Ergänzungsmodulen bekannt ist.