



# Monitoring vom Feinsten

Das HACCP- und Energiemanagement in der Küche ist im grünen Bereich! Diese beruhigende Gewissheit liefert bei der ZDF Casino GmbH der Blick in den PC – dank smarter Technologie mit Internet und Daten-Cloud.

**H**ans-Jürgen Fiedler setzt auf modernste IT-Technologie, damit der Großküchenbetrieb auf dem Mainzer Lerchenberg reibungslos funktioniert. Der Geschäftsführer einer der ältesten GmbH-Betriebe der Branche ist mit seiner Mannschaft dafür verantwortlich, dass für die Mitarbeiter des Mainzer Senders jeden Tag etwa 2.500 Essen die moderne Cook & Chill-Küche verlassen. Sein Küchenteam sorgt für den ausgewogenen Speiseplan und strengt sich an, dass es Programmplanern, Moderatoren, Kameraleuten, Technikern und anderen TV-Spezialisten schmeckt.

Das neue Computersystem passt auf, dass im Produktionsprozess die richtigen Temperaturen eingehalten werden, bei der Lagerung die Kühlkette sichergestellt ist, zeigt an – und schreibt alles auf. HACCP-Monitor-

ing vom Feinsten. Nicht, dass die ZDF-Verpflegungsmanager das jederzeit so genau verfolgen wollen – es genügt ihnen, wenn ihr Computer anzeigt, wenn irgendwo etwas aus dem Ruder läuft. Dann ist nicht mehr alles im grünen Bereich und es blinkt rot auf dem Bildschirm. Der Konvektomat meldet sich, wenn die Hähnchen nicht bei der richtigen

## **Der Konvektomat schlägt Alarm wenn etwas schief läuft.**

Temperatur braten, der Kühlraum schlägt Alarm, wenn es nicht kalt genug ist, und die Speisenausgabe, wenn die gesetzlich vorgeschriebene Temperatur unterschritten wird. Dann kann der verantwortliche Mitarbeiter, auf dessen Desktop es ebenfalls rot blinkt, in Aktion treten. Ist die Ursache vergleichsweise belanglos,

wie etwa eine offen stehende Tür, lässt sich die „Störung“ schnell beseitigen. Noch Zukunftsvision – liegt ein technisches Problem vor, könnte die Fehlermeldung per SMS beim zuständigen Fachmann im Haus landen. Die externe Service-Dienstleistung des Systemanbieters (siehe Kasten) greift schließlich ein, wenn die Software streikt.

Alle Beteiligten haben via Internet ihren spezifischen Zugang zur externen Datenbank in der Cloud. Manche Probleme müssen die Küchenmanager des Fernsehsenders dabei nicht mehr tangieren. Wenn der Temperaturanstieg im Kühlhaus den Einsatz des Technikers notwendig macht, ist er nicht gefordert. Früher war das anders: „Da musste jemand etwa 20 mal im Jahr nachts raus und nachschauen, woran es liegt, dass die Kühlung nachlässt“, erinnert sich Fiedler.

Das Kontroll- und Dokumentationssystem liefert ständig Daten zum Betriebsablauf. Deren Analyse bildet die Grundlage zum Justieren der wesentlichen Stellschrauben – beispielsweise zum Sparen von Wasser und Energie.



17 Jahre nachdem in der ZDF Casino-Verwaltung ein Warenwirtschaftssystem eingeführt wurde und acht Jahre nachdem die Großküche auf dem Mainzer Lerchenberg auf Cook & Chill „nach unserem Gusto“ umgestellt wurde, wagt der ZDF-Casino-Chef „mit starkem Auftraggeber im Rücken“ den nächsten Schritt

nach vorn. So wie man das Warenwirtschaftssystem zu einem Zeitpunkt eingeführt habe als „viele Kollegen in der Branche noch nicht darüber nachdachten“, will man auch jetzt der Zeit ein Stück voraus sein. Dabei hat geholfen, dass beim Umbau vor acht Jahren auf die sternförmige Verlegung der Datenkabel nach dem sogenannten Cat-7-Standard geachtet wurde.

Gute Voraussetzungen für ein Kontroll- und Dokumentationssystem, das unabhängig von den Geräteanbietern funktioniert. „Wir haben uns für ein einheitliches Konzept entschieden, das alle thermischen Geräte berücksichtigt und sich auf das für uns Wesentliche beschränkt“, sagt Fiedler. Die Hygiene-Anforderungen nach HACCP sind für ihn dabei ein wichtiger Faktor. Denn danach müssen Temperaturkontrollen an allen kritischen Punkten durchgeführt und dokumentiert werden – ein nicht zu unterschätzender Aufwand im laufenden Küchenbetrieb. An dieser Stelle will man künftig mit weniger personellen Aufwand kalkulieren können – mit digitaler Unterstützung. „Unsere Köche sollen hygienisch arbeiten, aber wir wollen keine Hygieniker aus ihnen machen“, kann

Fiedler es nachvollziehen, wenn im stressigen Alltag am Herd die eine oder andere Kontrolle unter den Tisch fällt oder nur oberflächlich erledigt wird. Wachsende Personalprobleme machen es in Zukunft auch nicht leichter, hier immer auf der sicheren Seite zu sein. Außer der Hilfe beim HACCP-Management erwar-

**„Unsere Köche sollen hygienisch arbeiten, wir wollen aber keine Hygieniker aus ihnen machen.“**

Hans-Jürgen Fiedler

tet Fiedler von seiner neuen Küchensoftware Aufschluss über die genauen Energie- und Wasserverbräuche: „Sparen wird hier in Zukunft noch wichtiger werden.“

Auf der Basis der gesammelten und verifizierten Daten lässt sich erkennen, wann und wo das meiste Wasser, die meiste Energie verbraucht wird und wo sich die größten Sparpotenziale verbergen. Beim Nutzen der digitalen Technik denkt Jürgen Fiedler auch schon weiter: „Nachtgaren wäre eine Möglichkeit, ob wir diese Variante nutzen, muss überlegt werden.“ Auch hier könnte dann zukünftig das digitale Netz weiter helfen – bei Fehlermeldung geht automatisch eine SMS an den Küchenchef raus. *si*

## Cloud-Küche

In der ZDF Casino GmbH kommt eine Lösung der m2m Systems GmbH in Würzburg zum Einsatz. Mit Pro-Kitchen werden herstellerunabhängig System- und Gerätedaten via Internet erfasst, verarbeitet, integriert und visualisiert. Das Basispaket für etwa 10.000 Euro lässt sich durch zusätzliche Applikationen nach den eigenen Bedürfnissen ausbauen. Daten und Informationen können ortsunabhängig abgerufen werden. Das System greift nicht in die Geräte und ihre Produktionsprozesse ein, sondern alarmiert im Störfall definierte Funktionsträger.