

„Spätestens in drei Jahren ...“

... ist jede neue gewerbliche Küche vernetzt und digitalisiert.“ Sagt Marc-Oliver Schneider, Geschäftsführer von kiconn. Das Unternehmen arbeitet an vorderster Front der Digitalisierung in der gewerblichen Küche. Seine Lösungen helfen Küchenprozesse sicherer und effizienter zu gestalten, sichern die HACCP-Dokumentation und wirken dem Fachkräftemangel entgegen. *Von Yvonne Ludwig-Alfers*

Mit Norbert Wittke und Ihnen stehen wahre Branchenprofis an der Spitze von kiconn. Was waren Ihre Überlegungen, dieses Unternehmen zu gründen?

Steigender Kostendruck und Fachkräftemangel haben einen großen Einfluss auf die Entwicklung der Gewerbetische. Unsere Idee ist, die Digitalisierung von Prozes-



herstellern genutzt werden, die keine eigene Insellösung aufbauen und finanzieren wollen.

Über das Thema Küche 4.0, vernetzte Küche wird viel gesprochen. Einiges wurde bereits für die Branche auf verschiedenen Seiten entwickelt. Wird es aber auch genutzt? Wie sehen Sie den aktuellen Stand der Digitalisierung beziehungsweise Vernetzung in den deutschen Großküchen?

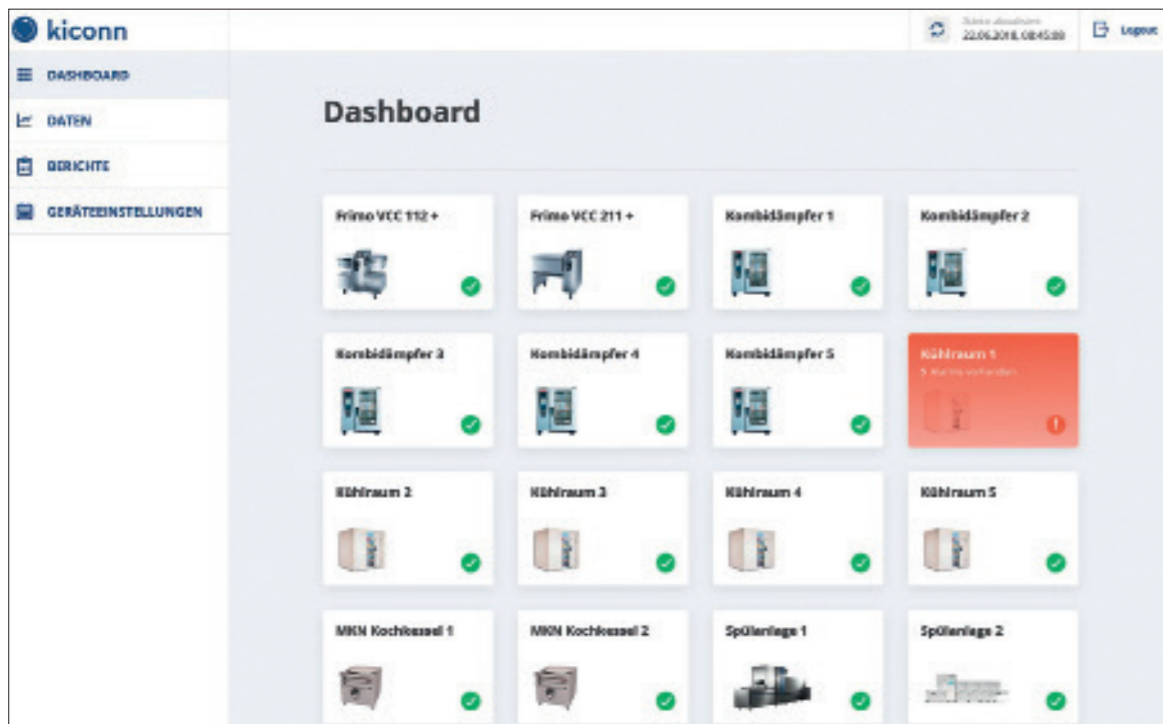
Das Thema Küche 4.0 ist in aller Munde und einige Ansätze bieten dem Küchenleiter auch einen echten Nutzen. Das Thema Digitalisierung ist bereits auf Fachtagungen und -messen im Fokus. Man spricht darüber, informiert sich und ist neugierig auf die praktische Umsetzung. Besonders Systemgastronomen sind dabei, die Digitalisierung ihrer Küchen voran zu treiben, um automatisch Temperaturdaten zu erfassen und auszuwerten. Auch planen einige Küchenleiter, ihre Wartungspläne mit der effektiven Geräteauslastung abzustimmen. Bei Neuküchen integrieren immer mehr Fachplaner die Digitalisierung in ihre Planungen und Ausschreibungen. Ich schätze, dass spätestens in drei Jahren jede neue gewerbliche Küche vernetzt und digitalisiert wird.



sen zu nutzen, um dem Küchenleiter eine praktische Unterstützung anzubieten. Unser Geschäftsmodell ist in zahlreichen Gesprächen mit Experten gereift und Anfang 2018 haben wir dann kiconn (wie Kitchen Connect) gegründet. Erste Referenzen bestätigen, dass die kiconn-Lösung dem Küchenleiter Arbeitszeit und Geld spart. Unsere Cloud-Lösung kann übrigens auch von Geräte-

ZUR PERSON

Marc-Oliver Schneider (oben), kiconn-Gründer und -CEO, ist seit über 30 Jahren innerhalb der Küchentechnik für gewerbliche Küchen, aber auch für den Privathaushalt unterwegs. Der studierte Diplom-Ingenieur kann auf berufliche Stationen unter anderem in den USA, der Schweiz und Frankreich zurückblicken. Vor der Gründung von kiconn, zusammen mit **Norbert Wittke** (auch Geschäftsführer von Sicotronic), leitete Schneider als Geschäftsführer den Professional-Bereich namhafter Gerätehersteller. www.kiconn.com



Das Dashboard der kiconn-Lösung zeigt den gesamten Geräte-Fuhrpark einer gewerblichen Küche an, der sich von hier aus überwachen lässt. So werden Warnungen bei Abweichungen des Soll-Werts wie etwa im Kühlraum (im Bild links) signalisiert und lassen sich bequem eruieren (Bild S. 35 oben links). Entsprechende Alarme können etwa via Mail weitergeleitet werden

4.2019

Fotos: kiconn



Bereits in der frühen Planungsphase kreiert kiconn ein Funktionsmuster, das sicherstellt, dass Geräte, Schnittstellen, Plattformen und Apps herstellerunabhängig zusammenpassen und funktionieren – so steht es auf Ihrer Website. Wie setzen Sie dies um? Wir starten in der Regel mit einem halbtägigen Gespräch mit dem Küchenleiter, um genau zu verstehen, wie in seiner Küche die Prozesse laufen. Auch wollen wir verstehen, wo der Schuh drückt. Innerhalb von einigen Wochen erstellen wir dann ein erstes Funktionsmuster, mit dem wir die kiconn-Lösung simulieren können. Der Küchenleiter sieht, welchen Nutzen er hat und kann spezifisch noch Änderungen vornehmen. Somit haben wir immer eine Softwarelösung, die auch perfekt dem Kundenanspruch genügt.

Mit der DIN SPEC 18898 Kommunikationsschnittstelle für gewerbliches Küchenequipment wurde eine Spezifikation veröffentlicht, welche die Anforderungen für herstellerunabhängige Kommunikationssysteme definiert. War kiconn hier beratend an der Ausarbeitung beteiligt und wie ist der Stand der Umsetzung seitens der Hersteller?

Die neue DIN-Norm 18898 legt eine einheitliche Kommunikationsschnittstelle für alle Küchengeräte fest. Alle Geräte sprechen dann die gleiche Sprache und können leicht vernetzt werden. Kiconn hat hierbei beratend mitgewirkt. Viele Gerätehersteller sind nun dabei, diese Schnittstelle in ihre Geräte zu integrieren. Einigen namhaften Firmen helfen wir dabei. Wir gehen davon aus, dass immer mehr Neuküchen mit Vernetzung ausgeschrieben werden. Gerätehersteller mit der neuen Kommunikationsschnittstelle sind dann eindeutig im Vorteil.

Sie bieten individuelle Lösungen zur Lastspitzenoptimierung, vorbeugenden Wartung, Erfassung von Hygienedaten nach HACCP und Prozess-Überwachung. Die Sammlung und Verarbeitung der Daten kann vor Ort oder in der Cloud dargestellt werden. Speichnungen in der Cloud können durchaus von einigen Endanwendern negativ angesehen werden, Meldungen über Hacker nehmen stetig zu und auch der Datenschutz spielt hier mit rein. Wie entkräften Sie diese Vorurteile beziehungsweise gibt es Alternativen?

Die Datensicherheit nehmen wir sehr ernst und unsere Software entspricht dem neuesten Stand der Technik. Gemeinsam mit den Kunden entscheiden wir, welche Daten übertragen werden, welche anonymisiert werden und welche Daten nicht verschickt werden dürfen. Auf Wunsch setzen wir auch ein eigenes Kommunikationsnetz für die kiconn-Anwendung auf. So gibt es keine Verbindung mit bestehenden internen Systemen und somit auch keine Gefahr, dass Schädlinge oder Malware ins Haus-eigene Netz eindringen.

Meist wird die „vernetzte Küche“ in einem Atemzug mit der Großküche in der Gemeinschaftsverpflegung genannt. Was ist mit gewerblichen Küchen in der Individualgastronomie, in denen teils die gleichen technischen Multifunktionsgeräte wie Kombidämpfer stehen? Können Sie uns hier einen Status quo geben?

www.trendkompas.de



Auch für die Individualgastronomie hat kiconn maßgeschneiderte Lösungen. Unsere Software ist modular aufgebaut und kann einfach den Anforderungen der Individual-, Gemeinschafts- und Systemgastronomie angepasst werden.

Vernetzte Küche bedeutet auch „Netz haben“ – in deutschen Großstädten und Ballungsgebieten sicherlich kein großes Problem, aber wie ist es in ländlichen Regionen (besonders im Hinblick auf Restaurants, Landgasthöfe...), gibt es da Lösungen?

Die gibt es! Falls das Internet per Kabel nicht stark genug ist, bietet sich hier das Handynet an. Besonders interessant wird das neue 5G Netz sein, das für vernetzte Geräte eine sehr gute Datenübertragung gewährleistet. Oft ist es jedoch sinnvoll, alle Daten vor Ort in einem Rechner auszuwerten und dann nur die kritischen Meldungen zu verschicken. Das erspart enorm viel Datenverkehr und Übertragungskosten.

1/4
KBS