

# „Wir sprechen die Sprache der Küchenleiter“

Eins der großen Themen im Gastgewerbe ist die Digitalisierung. Jeder spricht darüber, für manch einen ist es dennoch immer noch das berühmte Neuland. Seit mehreren Jahren ist kiconn hier wegweisend unterwegs. Wie sich die Digitalisierung und das Unternehmen mit seinen Lösungen für die Großküche entwickelt hat, erläutern Marc-Oliver Schneider und Robin Wittke. *Von Yvonne Ludwig-Alfers*



*Herr Schneider, bei unserem letzten Interview in 2019 sagten Sie: „Spätestens in drei Jahren ist jede neue gewerbliche Küche vernetzt und digitalisiert“. Wir haben nun 2022, wie ist der Stand?*

**Marc-Oliver Schneider:** Bei den meisten Neubauprojekten in der Gemeinschaftsverpflegung ist die Vernetzung und Digitalisierung der Geräte und Prozesse bereits eingeplant. Unsere Empfehlung ist immer, zumindest die Verkabelung und die Auswahl der Küchengeräte mit genormter Datenschnittstelle nach DIN 18898 und DIN 18875 vorzusehen. Der Invest ist gering und die Küche kann auch zu einem späteren Zeitpunkt einfach digitalisiert werden, weil die entsprechenden Voraussetzungen schon vorhanden sind.

*Wie gehen Sie ein Projekt an?*

**Schneider:** Wir sprechen mit dem Küchenleiter, um herauszufinden, wo der Schuh drückt und wo wir helfen können. Dann arbeiten wir sehr eng mit dem Fachplaner zusammen. Das heißt, er erstellt mit uns zusammen eine Liste aller Küchengeräte, die vernetzt werden sollen.

Bei der Planung unterstützen wir auch bei der Verkabelung, also geben vor, wo welche Kabel verlegt sein sollten. Die Fachplaner sind hier unsere direkten Ansprechpartner. Diese begleiten wir von der Planung über die Bauphase bis hin zur Endabnahme.

*Wie gestaltet sich die Zusammenarbeit mit den Fachplanern und auch dem Fachhandel darüber hinaus?*

NEWSERIE (84): KICONN



Marc-Oliver Schneider ist Gründer und Geschäftsführer von kiconn

**Schneider:** Besonders erfolgreich sind unsere Webinare. Für das Frühjahr planen wir wieder zahlreiche Termine auf Deutsch und Englisch. Bei Interesse einfach eine E-Mail an [info@kiconn.com](mailto:info@kiconn.com) schicken. Auch unterstützen wir den Fachhandel und die Fachplaner bei individuellen Fragen telefonisch.

*Wie informieren Sie diese Unternehmen über Ihre Lösungen – außerhalb der Webinare?*

**Schneider:** Kiconn nimmt regelmäßig an Verbandstagungen des Fachhandels und der Fachplaner teil. Zu diesen Gelegenheiten können wir anhand von konkreten Projekten erläutern, wie die Digitalisierung von der Planung bis zur Nutzung funktioniert.

*Beobachten Sie, dass sich die Corona-Pandemie als Beschleuniger der Digitalisierung in der Profiküche ausgewirkt hat?*

**Schneider:** Ja, die Pandemie hat hier eine positive Auswirkung. Wir haben gespürt, dass die Fachplaner mehr Zeit hatten, Projekte vorzubereiten. Die Pandemie sehen wir in puncto Digitalisierung eindeutig als Beschleuniger. Der Fachkräftemangel und der Kostendruck haben sich verstärkt. Viele Verpflegungskonzepte wurden überdacht. Die Digitalisierung unterstützt den Küchenleiter, die Prozesse sicherer und stabiler laufen zu lassen. Außerdem spart er Zeit und Geld.

*Seit Ende 2020 beteiligt sich das Münchener Softwareunternehmen Sekas an kiconn. Wie kam es zu dieser Kooperation, was beinhaltet sie und welche Ziele haben Sie sich gemeinsam mit Ihrem Partner gesteckt?*

**Schneider:** Nach der Gründung von kiconn haben wir schnell gemerkt, dass wir einen Spezialisten brauchen, der ein Experte im Bereich Software-Programmierung für vernetzte Industrieanlagen ist.

Mit Sekas haben wir einen Partner gefunden, der perfekt für kiconn ist, um erfolgreiche Digitalisierungslösungen aus der Industrie 4.0 in die Großküchen zu übertragen. Sekas hat beispielsweise sehr viel Erfahrung bei der Vernetzung von Produktionsanlagen gesammelt, die wir nun nutzen können, um passende Technologien in die Großküche zu implementieren.

*Wird für jedes kiconn-Projekt neu programmiert?*

**Schneider:** Nein, wir greifen auf vier vorhandene Bausteine zurück, die sich etabliert haben. Jedes Projekt neu zu programmieren, wäre zu kostspielig. Für jedes Thema in der Großküche haben wir mittlerweile eine App, sodass sich der Küchenleiter seine benötigten Lösungen selbst zusammenstellen kann. Er kann zu einem späteren Zeitpunkt auch noch weitere hinzufügen, da wir zuvor schon die technischen Voraussetzungen geschaffen haben. Das ist das Charmante an der Digitalisierung: Wenn die physischen Komponenten (Verkabelung, Geräte etc.) schon geschaffen wurden, ist alles andere nur noch ein Software-Thema.

*Kiconn hatte bei unserem Interview 2019 bereits erste Projekte umgesetzt. Wie hat sich Ihre Auftragslage bis heute entwickelt?*

**Robin Wittke:** kiconn hat gleich zum Start die Deutsche Bundeswehr als Kunden gewinnen können. Mittlerweile haben wir bereits ein halbes Dutzend Standorte digitalisiert. Aktuell arbeiten wir an einem Projekt für die Bundeswehr, wo sich die Digitalisierung durch den gesamten Küchenprozess zieht. Hier haben wir uns alle vorhandenen Checklisten, die auf Papier existierten, angesehen und digitalisiert.

**Schneider:** Dazu kommen noch zahlreiche Kantinenneubauten in ganz Deutschland. Aufgrund der langen Projektlaufzeiten hat uns Corona verschont – zwar haben einige Projekte Bauverzug, aber kiconn erhält stetig neue Anfragen für Großprojekte.

*Stichwort Bundeswehr und auch generell: Wie sieht es mit dem Datenschutz bei Ihren digitalen Lösungen aus?*

**Schneider:** Diese Frage bekommen wir sehr oft gestellt, besonders von deutschen Kunden. Den Datenschutz setzen wir konform dem Data Act der EU um. Bei der Bundeswehr mussten wir allerdings höchste Auflagen bis hin zur Abhörsicherheit erfüllen.



Robin Wittke hat Anfang 2022 die Firma Sicotronic von seinem Vater Norbert Wittke übernommen

Wenn

# Schnellkühler mit smarten Funktionen überzeugen!

Vintos  
Vintos+  
die neue Serie



cool compact

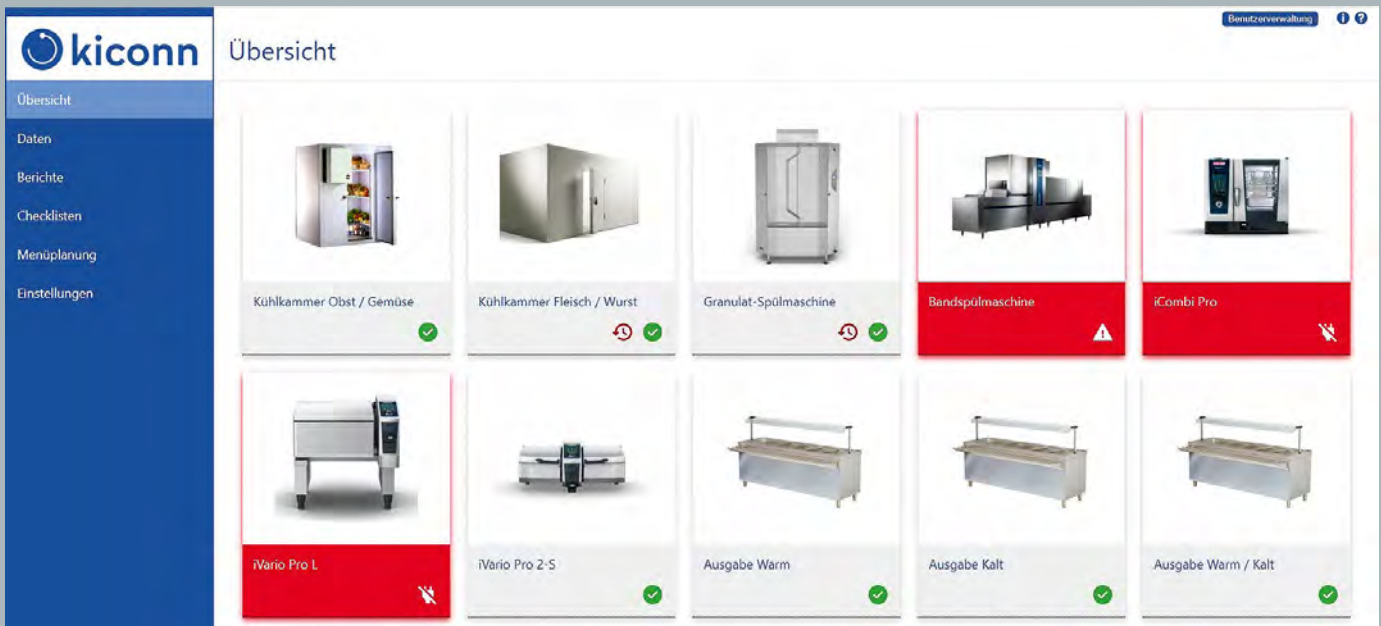
- 100 % Made in Germany
- Easytouch-Regelung
- Smart-Probe-Funktion
- Smart-Door-Automatik
- Smart-Level-Control
- Zusatzfunktion Thermik

INTER  
NORGA  
Halle B6,  
Stand 419



Cool Compact Kühlgeräte GmbH  
Fon +49 (0) 74 76 / 94 56 0  
Fax +49 (0) 74 76 / 94 56 20  
[info@coolcompact.de](mailto:info@coolcompact.de)  
[www.coolcompact.de](http://www.coolcompact.de)





**Gemeinschaftsverpflegung, System- oder Individualgastronomie – wer ist Spitzenreiter bei der Digitalisierung?**

**Schneider:** Definitiv die Gemeinschaftsverpflegung. Der nächste Wachstumsmarkt entwickelt sich im Bereich Systemgastronomie. Hier ist der englische Markt am dynamischsten. Wir sind gerade im Gespräch mit einer britischen Pub-Kette mit 2000 Outlets. Aber auch in der Individualgastronomie arbeiten wir an einigen individuellen Projekten.

**In welcher der Zielgruppen sind Sie stärker vertreten?**

**Schneider:** Unsere Zielgruppe sind definitiv die Küchenleiter der Gemeinschaftsverpflegung. Hier ist uns der direkte Dialog sehr wichtig. Das Küchenleitsystem von kiconn soll dem Küchenleiter die Arbeit erleichtern – dazu ist es für kiconn wichtig zu verstehen, welche lästigen und wiederkehrenden Arbeiten wir ihm abnehmen können. Die zweite Zielgruppe sind die Fachplaner. Kiconn hält regelmäßig Seminare ab, um den Fachplanern bei ihrer Beratung und Küchenplanung das nötige Fachwissen zum Thema Digitalisierung mitzugeben. Auch bieten wir eine Online-Beratung an, bei der wir individuell die Vorteile eines Küchenleitsystems besprechen und dann die Planung und die Geräteauswahl entsprechend gestalten.

**Sind Sie nur in Deutschland aktiv oder auch international?**

**Schneider:** Unsere Schwerpunktmärkte sind Deutschland, Großbritannien und neuerdings auch Südtirol. Italien erfährt momentan eine besondere Dynamik im Bereich Digitalisierung, da Industrie 4.0-Projekte mit einer 40-Prozent-Steuerbegünstigung gefördert werden. Außerdem gibt es dort keinen Anbieter wie uns, der herstellerneutral arbeitet.

**Hat sich, Ihrer Meinung nach, der Netzausbau in Deutschland in letzten drei Jahren verbessert, sodass sich Ihre Lösungen nun auch in ländlichen Regionen optimal nutzen lassen können?**

**Schneider:** In der Regel reicht die kabelgebundene Internetversorgung von Neubauprojekten vollkommen aus. Es gibt jedoch Situationen, bei denen wir eine drahtlose Verbindung aufbauen müssen. Da merken wir, dass das 5G-Netz noch sehr lückenhaft ist. In diesen Fällen nutzen wir Alternativen wie das UMTS- oder LTE-Netz.

*Kiconn war beratend bei der Spezifikation DIN SPEC 18898 Kommunikationsschnittstelle für gewerbliches Küchenequip-*

ment tätig. Bei unserem Interview 2019 sagten Sie, dass viele Gerätehersteller dabei wären, diese Schnittstelle in ihre Technik zu integrieren. Wie ist der Stand heute?

**Schneider:** Alle namhaften Hersteller in Deutschland bieten auf Wunsch die Datenschnittstelle nach DIN 18898 im Gerät an. Mit der Europäischen Kommission arbeiten wir gerade an der Ausweitung der Norm auf die ganze EU. In diesem Bereich haben wir aktuell viele Gespräche mit Verbänden in anderen Ländern. Darüber hinaus ist sogar der amerikanische Verband der Hersteller von Großküchengeräten sehr interessiert. Erste Tests haben gezeigt, dass die Norm DIN 18898 die beste Lösung zur Vernetzung von Gewerbeküchen ist.

**Herr Wittke, Sie haben Anfang 2022 die Firma Sicotronic von Ihrem Vater Norbert Wittke übernommen, die Systeme zur Energiebezugsoptimierung anbietet. In der aktuellen Zeit mit immer steigenden Energiekosten ein wichtiger Faktor. Inwieweit sind Elemente dieser Systeme bei den Lösungen von kiconn eingeflossen?**

*Herr Wittke, Sie haben Anfang 2022 die Firma Sicotronic von Ihrem Vater Norbert Wittke übernommen, die Systeme zur Energiebezugsoptimierung anbietet. In der aktuellen Zeit mit immer steigenden Energiekosten ein wichtiger Faktor. Inwieweit sind Elemente dieser Systeme bei den Lösungen von kiconn eingeflossen?*

- 
**Geräte Management**
  - Temperatur Monitoring mit grafischer Darstellung, Reports, Datenbank
  - Grenzwertüberwachung, Alarmierung
  - Geräte Daten und Dokumentation
  - Optional: Multi-Standorte
- 
**Mobiles Temperatur Monitoring**
  - Temperatur Monitoring mit mobilen Sensoren (z.B. Einstecktemperaturfühler)
  - Tablet Eingabe
- 
**Digitale Checklisten**
  - Digitalisierte Checklisten mit teil-automatischer Befüllung
  - Menüplanung
  - Tablet Eingabe
  - Reports, Datenbank
- 
**Energie Management**
  - Intelligente Lüftungssteuerung
  - Verbrauchsoptimierung
  - Lastspitzenreduzierung

Küchenleiter können bei den vier Apps von kiconn wählen, welche sie benötigen. Wird zu einem späteren Zeitpunkt eine weitere gebraucht, kann diese problemlos zur Verfügung gestellt werden

N - INTERVIEWSERIE (84): KICONN

**Wittke:** Sicotronic hat 1982 die Schnittstelle für die Energieoptimierung erfunden. Diese Schnittstelle ist seit 2015 in der DIN 18875 als Industrienorm etabliert. Da lag es nahe, bei kiconn auch diese Energiedaten miteinfließen zu lassen.

Über eine Schnittstelle liefert Sicotronic Daten an kiconn, die das kiconn-Dashboard anzeigt und die so ausgewertet werden können. Beispielsweise sind die Lüftungszonen bei unserem Projekt TUM Freising mit Sicotronic vernetzt. Diese Verbindung nutzt kiconn um automatisch die Lüftungsleistung zu steuern. Im Klartext: Der Dämpfer redet automatisch mit der Lüftungsdecke.

In Zukunft wird es eine tiefere Integration der Energiedaten von Sicotronic in kiconn geben. Energiemanagement wird aktuell immer wichtiger. Hier sind kiconn und Sicotronic – unseres Wissens nach – die einzigen Anbieter weltweit, die dies in dieser Form realisieren können.

*Ein anderes vorherrschendes Thema in der Branche ist der akute Fachkräftemangel. Wie genau unterstützen hier Lösungen von kiconn?*

**Schneider:** Das Küchenleitsystem von kiconn automatisiert lästige und wiederkehrende Arbeiten bei der Erfassung von Temperaturdaten, unterstützt bei dem Ausfüllen von Checklisten und überwacht die Küchenprozesse. Das spart erheblich Arbeitszeit am Tag.

*Haben Sie vor, auch außerhalb der Gastro-Branche aktiv zu werden?*

**Schneider:** Es wird dabei bleiben, dass wir die Spezialisten für die

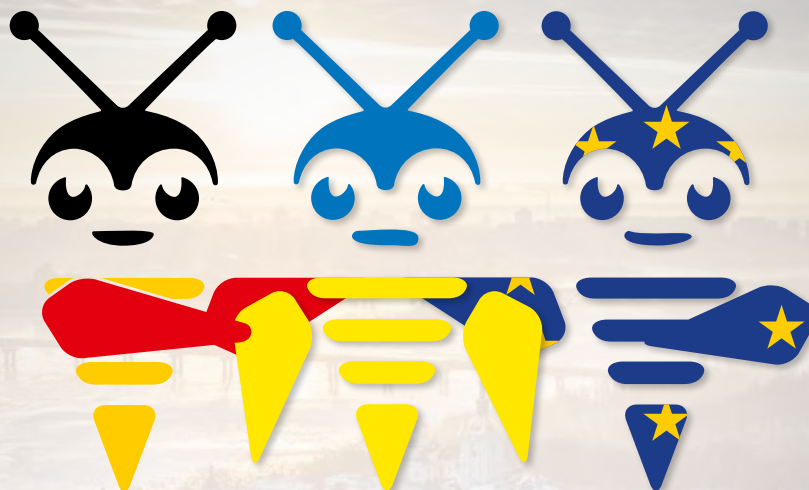
**FACTS**

- kiconn vernetzt und digitalisiert Großküchen
- kiconn wurde 2018 von Marc-Oliver Schneider und Norbert Wittke in München gegründet
- Zielgruppen: Betriebe der Gemeinschaftsverpflegung sowie Systemgastronomie
- zahlreiche Projekte in Europa
- kiconn bietet zurzeit vier Apps an, die nach Bedarf installiert werden können
- [www.kiconn.com](http://www.kiconn.com)

Großküche sind. Hier sind wir bestens vernetzt und wir sprechen und verstehen die Sprache der Küchenleiter. Selbstverständlich sind wir aber auch dabei, uns mit anderen Gewerken zu vernetzen.

*Ein Blick in die Zukunft: Wie wird sich die Digitalisierung in der Branche weiterentwickeln? Welche Ziele verfolgt kiconn?*

**Schneider:** Kiconn bietet zurzeit die vier unterschiedlichen Apps an. Hier sind zusätzliche Apps in der Entwicklung. Besonders bei den Themen CO<sub>2</sub>-Fußabdruck und Abfallvermeidung wird die Digitalisierung wesentlich helfen können. Entsprechende Gesetzesvorlagen und Förderprogramme sind in Vorbereitung. Vieles, was wir bei modernen Autos bereits an automatischen Steuer- und Kontrolltechniken kennen, wird immer mehr auch der Gewerbeküche helfen, die Prozesse stabiler zu gestalten und dabei Geld und Zeit zu sparen.



Solidarität    Солидарність