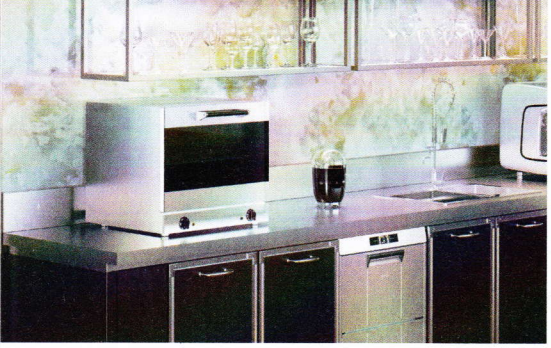
Wunsch versus IT-Wirklichkeit

Wunsch und Wirklichkeit gehen bei der herstellerübergreifenden Vernetzung von Profiküchentechnik noch weit auseinander. Das hat auch mit der vergeblichen Suche nach der eierlegenden Wollmilchsau zu tun. Meinungen zum Status quo von IoT und Vernetzung.

Könnte die Bain-Marie mit der Spülmaschine reden, würde sie vielleicht sagen: „Achtung, gerade beginnt die Rushhour, du solltest jetzt mal ordentlich einheizen, damit du in 30 Minuten bereit bist!" Doch ganz so einfach ist das (noch) nicht. Denn eine Weltsprache wie Englisch gibt es unter Profiküchentechnik (bislang) nicht. „Um die verschiedenen Sprachen der Geräte in eine einheitliche zu übersetzen, ist ein immenser Aufwand nötig", erläuterte Marc-Oliver Schneider, Geschäftsführer von Kiconn, im Rahmen einer Diskussionsrunde zum Ende der Dateninseln bei einem HKI-Forum. Dabei ist das die Grundvoraussetzung für eine herstellerübergreifende digitale Plattform statt hunderter Insellösungen: Die einzelnen Geräte müssen miteinander reden können.

Erleichtern könnte das Ganze die OPC UA DIN Spec 18898, auch bekannt als Kommunikationsschnittstelle. „Die OPC UA ist wie ein Reisebus für Daten. Die DIN definiert, welchen Sitzplatz das einzelne Datenpaket im Bus hat", veranschaulicht Marc-Oliver Schneider die Funktionsweise. Soll z. B. die Garraumtemperatur zur Datenplattform befördert werden, braucht man „nur" auf deren festen „Sitzplatz" im Bus zugreifen. Der Haken daran: Bisher verfügt kaum ein Gerät über diesen Standard. Einerseits liegt das wohl daran, das es allein fünf Jahre bis zur jetzigen Vor-Norm dauerte, andererseits erfordert es auch von Seiten der Gerätehersteller Entwicklungsarbeit, um den Standard zu implementieren. Als Vorreiter gilt Küppersbusch, der als einer der ersten Branchenpartner die DIN Spec in seine PremiumLine 850 integriert hat. Alle Küppersbusch-Geräte mit der elektronischen Steuerung KCI 4.0 – das sind 50 verschiedene Gerätetypen – unterstützen inzwischen den Standard. „Wir bieten kein eigenes System. Doch dank der Schnittstelle lassen sich die Daten einfach in Küchenmanagementsysteme der Kunden integrieren", erläutert Produktmanager Holger Burgtorf. MKN legt nach und stattet alle Geräte mit MagicPilot-Steuerung seit 2020 mit OPC UA DIN Spec 18898 aus.

Fotos: © iridi66 – stock.adobe.com, © pingebat – stock.adobe.com



Haubenspülmaschine
HTY520DH

Besuchen Sie uns auf der Internorga und gewinnen Sie eine SMEG Minibar im Wert von 849,- €

INTER NORGA
13.–17.03.2020
HAMBURG MESSE
HALLE A3
STAND 413

smeg
FOODSERVICE

Mehr Informationen erhalten Sie bei Ihrem SMEG Verkaufsbeauftragten oder unter:

www.smegfoodservice.de

Utopische Vision

Ist es also nur eine Frage der Zeit, bis sich der Standard im Markt verbreitet hat? Rainer Herrmann, Geschäftsführer von m2m systems, hält die Vision der einheitlichen Schnitttstelle für utopisch – obwohl er selbst wesentlicher Treiber der Kommunikationsschnittstelle war. Dabei sieht er einerseits finanzielle Grenzen: „Eine Schnittstelle für z. B. eine Bain-Marie zu erstellen, steht in keinem Verhältnis zu deren Anschaffungspreis." Andererseits verweist er auf das Problem des großen Ganzen: „Die Küche ist nicht isoliert zu betrachten; sprechen wir von einer herstellerübergreifenden Lösung,

„Bitte macht kleine Schritte in Richtung Digitalisierung, sonst werden wir nie fertig!"

Thomas B. Hertach, Netzwerk Culinaria

betrifft das auch die Gebäudeautomation oder das Energiemanagement – und hier brauchen wir nicht darauf zu warten, dass diese ebenfalls unsere branchenspezifische Kommunikationsstelle integrieren werden", betont Rainer Herrmann, der darauf verweist, dass sich manches durch neue Standards oder Möglichkeiten einfach überholt. Sein Lösungsansatz lautet daher weiterhin, die Gerätesprache individuell und zeitaufwändig in ein Format zur Weiterverarbeitung zu übersetzen. Die Parametrierungsphase dauere entsprechend sechs bis zwölf Monate.

Sensoren als Ergänzung

Einen anderen Ansatz verfolgt seit 2012 das System Check. „Allein weil es damals kaum Schnittstellen gab, haben wir ergänzend bzw. alternativ selbst entwickelte Temperatursensoren verbaut, die Heißprozesse und Spülen überdauern", erläutert Markus Lang, IT-Experte von Check Services. Durch eine Kombination aus Schnittstellen, Sensoren, Temperaturfühler und QR-Codes will Check Services alle Geräte einer Küche ins System integrieren (s. Online-Link, Kasten).

Auch ConnectedCooking Pro, die neue Cloud-Vernetzungslösung von Rational, setzt nicht nur auf die Integration per Schnittstellen allein, sondern auch auf eigene Sensoren (s. auch Interview, S. 58f).

Rainer Herrmann warnt jedoch davor, den Sensor als Allzweckwaffe zu sehen: „Einen Sensor hineinzuwerfen, reicht nicht aus. Das liefert nur begrenzte Daten." Die Auftauzyklen von Tiefkühl-Geräten mit Sensor müssen

NEU IM BEREICH VERNETZUNGSLÖSUNGEN

KITCHENCONNECT – WELBILT

- **Leistungsumfang:** Verwaltung der Welbilt-Geräte hinsichtlich Asset-, Qualitäts-, Berichts- und Fehlermanagement
- **System:** cloudbasiert (Daten auf europ. Server), bidirektional (Daten können in beide Richtungen fließen), Netzwerkanbindung nötig (WLAN, LAN, GSM)
- **Schnittstellen:** keine offenen Schnittstellen, (noch) keine Einbindung herstellerfremder Geräte möglich

CONNECTED KITCHEN – MKN

- **Leistungsumfang:** Managementlösung für sämtliche Küchengeräte, Anzeige diverser Betriebs- und HACCP-Daten
- **System:** cloudbasiert (Daten auf dt. Telekom-Server), bidirektional (MKN-Geräte), Anbindung per WLAN, LAN, GSM
- **Schnittstellen:** MKN-Geräte mit MagicPilot-Steuerung ab 2020 haben OPC UA DIN Spec 18898 Schnittstelle; Einbindung herstellerfremder Geräte, die diese Schnittstelle aufweisen (geplant)

CONNECTEDCOOKING PRO – RATIONAL

- **Leistungsumfang:** herstellerübergreifende Vernetzung; 3 Tools: Asset-, Hygiene-, Rezeptmanagement
- **System:** cloudbasiert (Daten auf dt. Server), bidirektional (Rational- und teils auch Fremd-Geräte), funktionierende Internetanbindung erforderlich
- **Schnittstellen:** offene Schnittstellen, Einbindung herstellerfremder Geräte möglich

Auch im Bereich Kaffee, Spülen, Hygiene und Organisation gibt es digitale (Vernetzungs-)Lösungen. Mehr dazu:
www.gastroinfoportal.de/digital

z. B. softwareseitig nachgebildet werden.

Thomas B. Hertach, Leiter des Netzwerk Culinaria, hält dagegen: „Wir werden nicht umhinkommen, Geräte die keine externe Technik haben, mit Sensoren auszustatten. Thermoboxen werden nicht elektrisch, nur um sie vernetzen zu können – das braucht der Kunde nicht und würde die Geräte nur überteuern." Sensoren sind seiner Meinung nach da sinnvoll, wo es nicht anders geht. Das könnte auch herstellerübergreifende Plattformen, wie diejenige von Rational betreffen. Denn ob sich ein direkter Wettbewerber in die Plattform eines Marktbegleiters begibt, indem er ihm Schnittstellen öffnet, ist derzeit die große Frage.

Keine eierlegende Wollmilchsau!

Der Appell von Thomas B. Hertach: „Bitte macht kleine Schritte in Richtung Digitalisierung, sonst werden wir nie fertig!" Er warnt davor, typisch deutsch, nach einer digitalen, eierlegenden Wollmilchsau zu suchen – um mit dieser zu starten. Stattdessen verweist er auf die Lösung des Netzwerk Culinaria in Kooperation mit Awenko, die zunächst nur das Hygienemanagement digitalisiert. Nicht jeder müsse bzw. wolle gleich bidirektional auf alle Geräte zugreifen können.

Dem stimmt Marc-Oliver Schneider zu, der sich in den Anfängen von Kiconn auch in einer Begeisterung dafür verloren hat, was technisch möglich ist. „Man darf die Küchenleiter nicht

„Es ist wichtig, herauszuarbeiten, wo der Schuh drückt. Die Lösung dafür kann digital oder analog sein – in jedem Fall muss sie aber problemfokussiert sein. Die Kunden brauchen keine eierlegende Wollmilchsau."

Marc-Oliver Schneider, Kiconn

mit den Möglichkeiten überfordern. Wichtiger ist, herauszuarbeiten, wo der Schuh drückt. Die Lösung dafür kann digital, aber auch analog sein – in jedem Fall muss sie aber problemfokussiert sein. Die Kunden brauchen keine eierlegende Wollmilchsau", betont er.

Auch nach Meinung von Rainer Herrmann scheitern viele Projekte, weil die Kundensicht vergessen wird. Zudem gebe es zu viele Berater, und zu wenige Umsetzer, die wirklich alle Felder des ganzheitlichen Ansatzes beherrschen, von Embedded Systemen über Connectivity sowie Telekommunikation bis zur Cloud.

Mehrwert der Vernetzung sollte es laut Markus Lang von Check Services sein, den Kunden in der Prozessabbildung und Dokumentation so zu entlasten, dass er sich auf sein Kerngeschäft konzentrieren kann – und zwar über diverse Geräte und Hersteller hinweg.

„Erst wenn es so einfach wie möglich ist, wird es flächendeckend funktionieren", bringt es David Jahn von Rational abschließend in der Diskussionsrunde auf den Punkt.

Baustellen

Baustellen auf dem Weg zur herstellerübergreifenden Plattform gibt es zudem noch einige. So braucht es in den Küchen überhaupt erst die passende Infrastruktur, wie LAN, WLAN oder GSM-Funktechnik. Da dies in der Verantwortung der Elektrotechnik und nicht des Küchenplaners liegt, kann es zu Schnittstellenproblemen kommen. Auch Angst vor Neuem, der unklare wirtschaftliche Nutzen und Bedenken zur Datensicherheit bremsen Vernetzungslösungen. Außerdem braucht es richtige, vernetzbare Geräte – etwas, das bisher oft nur bei der allerneuesten Generation der Fall ist. Nicht zuletzt ist auch der Wille der Hersteller nötig, sich vernetzen zu wollen.

GV-Managern, bei denen Vernetzung noch keine Rolle spielt, sollten Um- bzw. Neubauten dennoch vorausschauend planen. „Es empfiehlt sich, zusätzlich zum Stromkabel KAT-Kabel zu legen; und Geräte auszuschreiben, die vernetzbar sind – entweder durch eine beliebige oder die Standard-Schnittstelle. Wenn es dann losgeht mit Automatisierung, verfügt der Betrieb über passende Geräte und Anbindung", rät Marc-Oliver Schneider. **kir**

winterhalter®

INTERNORGA, Hamburg
13.–17.03.2020
Halle A4, Stand 402

www.winterhalter.de/ctr-serie

CTR | STARKE LEISTUNG.
Die kompakte Korbtransportspülmaschine

Hohe Spülgeschwindigkeit auf kleinem Raum. Individuell konfigurierbar und flexibel erweiterbar. Kostengünstig im Betrieb. Was unmöglich klingt, wird mit der CTR von Winterhalter wahr. Die kompakte Korbtransportspülmaschine ist ausgelegt für 100 bis 400 Essensteilnehmer. Und kann exakt auf Ihre Anforderungen zugeschnitten werden. Alles möglich.