

Küche der Zukunft

ISABELLA HREN, GESCHÄFTSFÜHRERIN DER BTG IM INTERVIEW MIT ANDRÉ KLODE-PURAT VOM BRANCHENPARTNER UND MARKTFÜHRER RATIONAL DEUTSCHLAND GMBH

Was macht den Arbeitsplatz in der Profiküche aus Ihrer Sicht attraktiv?

Gerade in Zeiten, die durch massiven Fachkräftemangel bzw. Mangel an Händen in allen Abteilungen geprägt sind, ist es meiner Meinung nach elementar, dass die Küchen modern ausgestattet sind. Kein Koch wird in der Zukunft bleiben wollen, wenn immer dieselben Teile in der Küche weder gut genug funktionieren noch kaputt sind. Die Kochsysteme von RATIONAL stellen sicher, dass die Küche auch als attraktive Arbeitsumgebung für die Teams wahrgenommen wird.

Mit welcher Ausstattung lockt man Ihrer Erfahrung nach, qualifizierte Köche an?

Ich habe in den letzten 2 Jahren mit über 200 Hoteldirektoren gesprochen. Viele Köche fragen während des Einstellungsgesprächs direkt nach der Ausstattung, im speziellen wird oft gefragt, ob die Küche auch RATIONAL beinhaltet. Das ist ein Umstand, der mich als gelernter Koch, der bei RATIONAL beschäftigt ist, sehr stolz macht. Köche sehen die Technik zum Glück nicht mehr als Bedrohung, dass ihr Arbeitsplatz gefährdet sein könnte, sondern vielmehr als echte Unterstützung.

Sie sind Fachmann im Thema „Digitalität der Küche“: Wie sieht

diese aus und warum ist Digitalisierung auch in der Küche wichtig?

In den meisten Unternehmen hat die Digitalisierung bislang vor der Küchentür Halt gemacht. Das muss sich klar ändern. RATIONAL hat mit dem Tool ConnectedCooking und der Erweiterung HygieneManagement Pro einen Meilenstein etabliert. Köche sollen kochen können und sich ihrer Kreativität hingeben. Das Erstellen von Rezepten, Verwalten von Geräteparks in einer oder mehrerer Küchen und das Sicherstellen gleichbleibender Qualitäten ermöglicht ConnectedCooking auf einer intuitiven und benutzerfreundlichen Oberfläche. Dies ist sogar kostenfrei.

Der Fachkräftemangel in der Küche stellt eine große Herausforderung dar. Welche Tätigkeiten können aus Ihrer Sicht automatisiert und standardisiert werden, um effizienter zu arbeiten?

Neben den beschriebenen Möglichkeiten rund um ConnectedCooking und HygieneManagement Pro bin ich davon überzeugt, dass wir dem Mangel an Mitarbeitern nur über standardisierte Arbeitsprozesse etwas entgegensetzen können. In der Kettenhotellerie ergibt es absolut Sinn, wenn Frühstücksprozesse vereinheitlicht und mithilfe von Bildern und Prozessen in den jeweiligen Displays vereinfacht werden. Auch der Umstand, dass unsere Abteilungen

immer internationaler werden, schafft hier Chancen. Unsere Kochsysteme verfügen über 50 Sprachen. Im Grunde braucht jede Küche nicht mehr ein komplett ausgebildetes Küchenteam. In manchen Häusern muss schon Business abgesagt werden, weil die Manpower fehlt. Das muss nicht sein - durch Standards und klug erarbeitete und effiziente Arbeitsabläufe kann die Küche smarter werden. RATIONAL bildet die Teams darin aus und in der Betriebsbegleitung oder der Inhouse Academy machen unsere Experten die Teams fit für die Zeit nach der Krise.

Die Hygienerichtlinien sind mit HACCP pflichtgemäß definiert. Wie kann die Digitalisierung zukünftig bei der Umsetzung unterstützen?

Dass Köche Papierlisten ausfüllen müssen, um HACCP gerecht zu werden, ist veraltet. Unser Erweiterungs-Tool macht dies und vieles mehr, nicht nur selbständig, sondern auch vorausschauend. Was heißt das? In Zeiten gestiegener Energiekosten kann unser Tool dabei helfen, Energiefresser in der Arbeitsweise oder Handhabung der Geräte zu identifizieren und entsprechende Änderungen vorschlagen. Auch das Erstellen von Checklisten für alle Bereiche, die nicht gekühlt werden müssen, ist mit unserer Lösung ein Kinderspiel. Ob die Küche für die Zukunft gewappnet ist, kann ein RATIONAL Experte in jeder Region zusammen mit dem Team herausfinden. 

