



Maschinenfabrik Kurt Neubauer GmbH & Co. KG (MKN)

Mit der Cloud of Things zur Smart Kitchen

Wenn frische Lebensmittel zu vielfältigsten Gerichten werden, die Garzeit auch bei Stoßzeiten auf den Punkt stimmt und Gäste stets die gleiche gehobene Qualität auf dem Teller vorfinden, dann stecken Profiköche dahinter – und oft auch die Hightech-Geräte der Maschinenfabrik Kurt Neubauer GmbH & Co. KG (MKN).

Schließlich rüstet der Anbieter aus dem niedersächsischen Wolfenbüttel Profiküchen auf der ganzen Welt aus. Seine Kombidämpfer, klassischen Küchengeräte und modernen, technischen Multifunktionslösungen sind in Sternerestaurants ebenso zu finden wie in der Hotellerie oder in der Systemgastronomie. Wer Gemüse, Beilagen oder sogar ganze Menüs zeitgleich und punktgenau garen will, kommt um die multifunktionalen Geräte mit ihrer modernen Sensorik, Steuerung per Display und automatischen Reinigungsprogrammen nicht herum.

Kochen allein mit Töpfen und Pfannen – das war einmal. Gerade in Profiküchen, die täglich mehrere hundert Gäste versorgen, befinden sich Abläufe und Prozesse im Übergang von der analogen in die digitale Welt. Längst ist klar, dass nicht zuletzt durch den steigenden Fachkräftemangel kein Weg an der zunehmenden Digitalisierung und Automatisierung bei der Speisenzubereitung vorbeiführt.

Deutsche Telekom und MKN

Die Aufgabe: Mit ihren automatischen Gar- und Reinigungssystemen bringen Kombidämpfer von MKN Hightech in die Profiküche. Nächster Schritt soll die Anbindung ans Internet der Dinge sein: Das ermöglicht höhere Effizienz und Qualität, umfangreiche Analytik sowie vorausschauende Wartung.

Die Lösung: Anders als der Wettbewerb bietet MKN ihren Anwendern gemeinsam mit der Telekom eine komplette Ende-zu-Ende-Lösung: Die Telekom liefert mit der Cloud of Things nicht nur die technologische Basis, sondern stellt auch die Hardware und die Konnektivität mittels LAN, WLAN oder Mobilfunk bereit.

Die Vorteile: Nutzer der smarten Kombidämpfer profitieren von zentral gesteuerten Garvorgängen, Status-Checks für die optimale Gerätenutzung und automatisierter Kontrolle der Hygienevorschriften. Zudem lassen sich die Nutzungsdaten exakt dokumentieren.



ERLEBEN, WAS VERBINDET.

Bei MKN in Wolfenbüttel kennt man die Herausforderungen der Branche genau. „Profiköche bewegen sich heute in einem Spannungsfeld aus hoher Erwartung, Zeitdruck, Fachkräftemangel und Anforderungen der Lebensmittelhygiene“, sagt Peter Helm, Prokurist und Leiter Innovationen und Digitalisierung bei MKN. „Deswegen braucht die Gastronomie zuverlässige Technik und effiziente Betriebsabläufe.“

Profikochtechnik meets Internet der Dinge

Seit 2019 hat das Unternehmen daher seine Kombidämpfer an die Cloud of Things der Deutschen Telekom angebunden. Über die IoT-Plattform lassen sich einheitliche Zubereitungsprogramme auf die Geräte aufspielen. Ein Beispiel: Schließt etwa eine Hotelkette einen neuen Vertrag für Backwaren ab, lassen sich die exakten Garzeiten und -temperaturen von zentraler Stelle aus auf die Kombidämpfer aller Standorte übertragen. In der Küche genügt dann ein Knopfdruck – und Croissants, Brötchen und Baguettes kommen in perfekter Qualität aufs Frühstücksbuffet. Das Küchenpersonal profitiert dabei von einfacher Bedienbarkeit und wird von manuellen Tätigkeiten, wie zum Beispiel Kontrollen während des Garvorgangs, entlastet.

Hygienesicherheit und vorausschauende Wartung

Ein weiterer Vorteil der Lösung sind automatisierte HACCP-Monitorings. Diese unterstützen Großküchen dabei, die strengen gesetzlichen Hygieneanforderungen zu gewährleisten. „Abläufe in diesem Bereich sind aufgrund ihrer enormen Komplexität heute kaum noch analog abbildbar“, sagt Peter Helm. „Mit der automatisierten Speicherung von Daten in der Cloud sind unsere Kunden auf der sicheren Seite.“

Die Cloud überwacht auch den Betriebsstatus der Geräte. So wertet das System die gelieferten Daten aus und bietet den Verantwortlichen wertvolle Informationen: Wie hoch ist der Strom- und Wasserverbrauch? Wann wurde zum letzten Mal gereinigt? Hat der Kombidämpfer die Temperatur konstant gehalten? Die Nutzungsdaten sind sicher in der Cloud der Dinge gespeichert und unterstützen die vorausschauende Wartung.

Service aus einer Hand

MKN hat bei der Entwicklung großen Wert daraufgelegt, seinen Kunden eine komplette Ende-zu-Ende-Lösung zu bieten. So stellt die Telekom mit der Cloud of Things nicht nur die technologische



Basis bereit, sondern sorgt auch dafür, dass sich Nutzer weder über die Hardware noch über die Konnektivität mittels LAN, WLAN oder Mobilfunk Gedanken machen müssen. Als Teil von SMART Kitchen, einem Zusammenschluss von Unternehmen, die Profiküchen digitalisieren, will MKN in Zukunft auch andere MKN-Produkte wie etwa das neue Multifunktionsgerät FlexiChef vernetzen. Zudem steht MKN bereits mit kooperierenden Unternehmen in Kontakt, um Betrieben künftig eine einheitliche IoT-Plattform anzubieten. Peter Helm: „Unsere Kunden benötigen nicht nur ein einzelnes Gerät, das mit der Cloud verbunden ist, sondern eine komplette Smart Kitchen.“

KUNDENSTECKBRIEF

Name: Maschinenfabrik Kurt Neubauer GmbH
Gründung: 1946
Hauptsitz: Wolfenbüttel (Niedersachsen)
Mitarbeiter: ca. 600



Kontakt:

Persönlicher Kundenberater
freecall 0800 33 01300
www.telekom.de/geschaeftskunden

Herausgeber:

Telekom Deutschland GmbH
Geschäftskunden
Landgrabenweg 151
53227 Bonn



ERLEBEN, WAS VERBINDET.