

Fleischmagazin

Fleischalternativen

Fachzeitschrift
für die Fleischwirtschaft



Andreas Seydelmann

Geschäftsführender Gesellschafter

Maschinenfabrik Seydelmann

**„Wir produzieren für den
Erfolg unserer Kunden“**



Digitale Küchensteuerung für einen just-in-time-Überblick in der Küche.

im Wirtshaus schnell und frisch weiterverarbeitet werden können. Die mit SLA entwickelte intelligente Vernetzung sichert Frische und Qualität, schont Ressourcen und erleichtert gastronomische Abläufe. Der erste Schritt der Digitalisierung bestand darin, das betriebliche Umfeld prozessorientiert unter die Lupe zu nehmen und genau zu betrachten, welche Maßnahmen die Produktivität steigern. „Der wichtigste Schritt, digital zu werden, bestand für uns darin, die vorhandene Software zu ersetzen, auf deren Basis wir nicht die gewünschte Konnektivität, Integrität und Performance erreichen konnten. Ein System, das alle Bereiche vernetzt, spart Zeit und Geld und ermöglicht wunschgemäß Transparenz sowie weitere digitale Entfaltungsmöglichkeiten“, so Sperger.

Die SLA-Software führt alle Daten zusammen – von der Lagerung bis zur Zubereitung. Produktionsstandort, vollautomatisches Hochregallager und Hofbräuhaus sind verknüpft und sorgen zusammen mit allen erforderlichen Schnittstellen dafür, dass der Materialfluss sich wie von selbst steuert. Das System hilft sogar dabei, Prognosen für eine bessere Planung und punktgenaue

SLA

Das digitalste Haus am Platzl

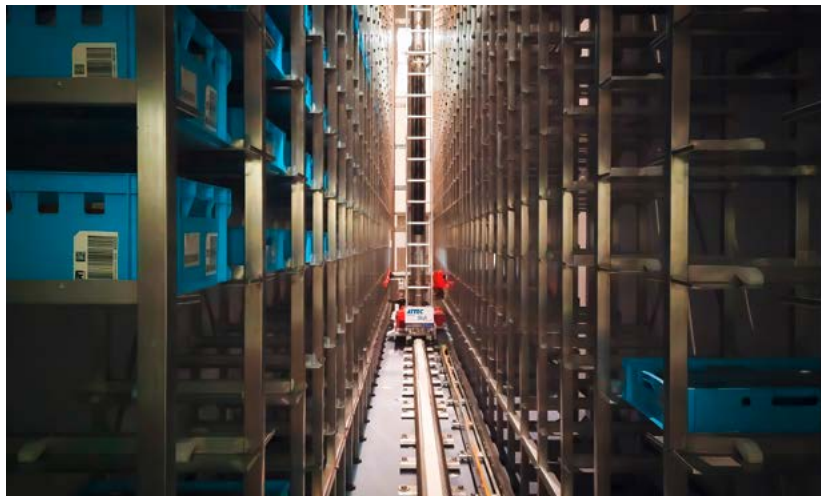
SLA hat für das Hofbräuhaus München eine passgenaue IT-Lösung entwickelt, die Produktionsstandort, Hochregallager und Hofbräuhaus intelligent miteinander verknüpft. Die SLA-Software führt alle Daten zusammen – von der Lagerung bis zur Zubereitung.

Die Gastronomie steht vor großen Herausforderungen. Die Corona-Pandemie hat den Fachkräftemangel noch einmal verstärkt. Obendrein verlangen die stetig steigenden Anforderungen an Frische, Qualität und Ressourcenmanagement ein Weiterdenken – auch und gerade mit Blick auf die Digitalisierung. Michael Sperger, Geschäftsführer und Wirt des Hofbräuhaus München, hat die Chance ergriffen und in eine von SLA entwickelte, passgenaue IT-Lösung investiert, die das bisherige System abgelöst hat. Die intelligente Software wertet täglich neue Daten aus, vernetzt alle wichtigen Prozesse miteinander und optimiert so das Zusammenspiel von Produktionsstandort, Hochregallager und Hofbräuhaus.

Intelligente Vernetzung

Vor der Pandemie zählte das Hofbräuhaus am Platzl bis zu 2 Millionen Besucher pro Jahr. Neben unzähligen Maß Bier werden dabei täglich mehrere

tausend Essen serviert. Das effiziente Zusammenspiel von Produktion, Logistik, Küche und Service ist da unabdingbar: Die Lebensmittel werden am Produktionsstandort in Brunthal in der dort ansässigen Metzgerei, Bäckerei und Küche so vorbereitet, dass sie



SLA hat für das Hofbräuhaus München eine passgenaue IT-Lösung entwickelt, die Produktionsstandort, Hochregallager und Hofbräuhaus intelligent miteinander verknüpft. Hier im Bild das hier Hochregallager mit chargengenaue Transparenz.

Bestellungen abzugeben: „Wir wissen jetzt genau, an welchen Tagen wir statistisch wie viele Gäste erwarten dürfen und welche Gerichte typischerweise bestellt werden“, erklärt Sperger. Mitarbeiterzahl und Warenvorrat richten sich nach den erfassten Daten. Eine „Predictive Artificial Intelligence“ wertet obendrein Daten über Wetter, Trends, Verhaltensweisen und Auslastung aus und visualisiert die Ergebnisse auf echtzeitgesteuerten Dashboards. Das verschafft neue Planungssicherheit und vermeidet Lagerüberkapazitäten. Alle notwendigen Lebensmittel stehen immer dann zur Verfügung, wenn sie gebraucht werden. Und am Ende können die Erwartungen der Gäste so noch besser erfüllt werden.

Essen werden bedarfsgerecht zubereitet

Die Bestellungen werden im Wirtshaus vom Kellner aufgenommen und im Kassensystem eingetragen, welches direkt mit dem Warenwirtschaftssystem und der Küchensteuerung kommuniziert. Die jeweilige Zutatenmenge wird automatisch aus dem Lagerbestand ausgebucht. In der Küche warten die Köche schon an ihren Kochstationen, an denen jeweils ein Gericht zubereitet wird. Auf einem Bildschirm sehen sie das nächste zuzubereitende Gericht, welches das System automatisch zuteilt – natürlich so, dass alle bestellten Gerichte pro Tisch zeitgleich eintreffen. „Dank der Digitalisierung können wir heute mit sechs Leuten in der Küche stets bedarfsgerecht die Essen zubereiten, ohne Chaos und just-in-time“, so Küchenchef Wolfgang Reithmeier. Genauso digital gesteuert wird der Bierausschank. Eine vernetzte Schankanlage dokumentiert die gezapfte Menge Hofbräu- bier. Der Kellner gibt die Bestellung ein, das System zapft die frischen Maß und die Menge wird gleichzeitig im Lagerbestand ausgebucht.

„Die Expertise von SLA brachte uns genau den Schub nach vorn, den wir gesucht haben. Zudem verlief der Übergang so reibungslos, dass weder Produktion noch das tägliche Geschäft eingeschränkt wurden“, fasst Sperger zusammen, betont aber gleichzeitig, dass bei aller Technik in der Gastronomie immer noch die Begegnung mit Menschen im Mittelpunkt steht: „Gastfreundschaft, der persönliche Kontakt und das Lächeln des Gastes lassen sich nicht digitalisieren und das ist es, was den Gastronomiealltag auszeichnet. Die Digitalisierung unterstützt uns aber dabei, diese Werte zu fokussieren.“



KT-FLEISCHVERARBEITUNGS- MASCHINEN AUF HÖCHSTEM NIVEAU!

KT-ALP Fleischplätter – Höchste Präzision und Produktivität!

Der KT-ALP plättet Fleisch und Geflügel sanft und ohne Gewichtsverlust in perfekter Präzision.

Qualitätsparameter:

- Stufenlose Verstellung von 1,0 - 30,0 mm
- Arbeitsdruck 3.000 kg
- Bis zu 800 Steaks/Stunde
- Gleichmäßige Fleischdicke
- Fleisch bleibt beim Braten saftig



Wir bieten auch weitere KT-Spezialprodukte wie zum Beispiel zum Schneiden von Scheiben und Würfeln oder Pulled Pork Maschinen.

info@foodtechnology.com

www.foodtechnology.com

GENUSS-FAKTOR GARANTIERT

Mit Technik, die eines verspricht: Qualität, die man am Ende schmeckt.

Kutter, Wölfe, Mischer für Handwerk und Industrie.

kgwetter.de/hygieneplus

KGWETTER

www.kgwetter.de