



Porzellan rechnet ab

Küchenkräfte als Lehrer, Porzellanteile, die von ihnen Wissen vermitteln bekommen und dieses weitergeben – das ist kein Science-Fiction-Szenario, sondern in dem von der Debeos Gastronomie bewirtschafteten Betriebsrestaurant der DaimlerChrysler Bank, Stuttgart, bereits Realität. Es profitiert von Geschirr, das seinen Inhalt selbst abrechnet, mit kürzeren Wartezeiten, finanziellen Einsparungen und einer einfacheren Logistik.



Der Duft frisch gebackener Pizza liegt in der Luft. An der Salattheke stellt sich eine Frau im hellgrauen Kostüm einen bunten Teller zusammen. Ihre männlichen Kollegen konzentrieren sich an der Speisenausgabe 2. Da gibt es heute Schnitzel mit Pommes – der Renner schlechthin.

Auf den ersten Blick wirkt das Betriebsrestaurant der DaimlerChrysler Bank wie eines von vielen. Doch der Schein trügt. Eine besondere Neuheit hat

Kassenpersonal gehört mit pabis der Vergangenheit an, das Geschirr selbst sendet in der Datenbank hinterlegte Speisenpreise an die Kasse.

Fotos: Kirchner

hier Einzug gehalten: „intelligentes Porzellan“ von Bauscher, einer Marke von BHS tabletop, Selb. Es erkennt, über eine Datenbank gesteuert, die darauf geladenen Speisen und gibt deren Preis an die Kasse weiter. Eine Kassiererin ist nicht mehr nötig, lange Warteschlangen entfallen ebenso. Die Debeos Gastronomie, die die Bank des Autoproduzenten bewirtschaftet, setzt das Geschirr, nach einem siebenmonatigen Test, seit Januar 2007 voll ein. Der Dienstleister gehört seit Oktober 2006 zur in Dänemark gegründeten ISS Facility Services Deutschland, einer der größten Facility Service Groups weltweit.

Unsichtbare Technik

„Unsere Tischgäste bekommen von dem neuen System wenig mit“, erklärt Küchenchef Armin Wimmer. Nur der aufmerksame Beobachter entdeckt die schillernden Markierungen, die in eine zweite Abstellenebene auf der Speisenausgabetheke eingelassen sind. Etwas auffälliger sind die grünen „Punkte“ unter den Trinkgläsern. Wer sein Geschirr umdreht, erkennt dort kreisrunde Flächen in etwas hellerem Weiß als dem des Porzellans. In all diesen Markierungen verbirgt sich die Funk-Technologie RFID (Radio Frequency Identification), die das Geschirr so „intelligent“ macht. Die Intelligenz ist aber auch Verdienst der sieben Küchenkräfte und ihres Chefs Armin Wimmer. Sie bringen dem Geschirr – fast wie Lehrer – sein Wissen bei. Über einen PC, der im Küchenmeisterbüro steht, werden sämtliche Antennen an der Speisenausgabe mit den entsprechenden Tagesangeboten und ihren Preisen belegt. „Wir müssen dann die Teller immer über den entsprechenden Antennenplatz in der Abstellenebene hinweg hinausreichen“, erklärt der Küchenchef. Die im Hintergrund laufende Datenbank ordnet dem Geschirr über seine Chipnummer die Speise samt Preis zu. Als Gedächtnisstütze für die Mitarbeiter klebten in der Anfangsphase an der Rückseite der Abstellenebene kleine Merkzettel. Sie kennzeichneten die genaue



In die Erhöhung um den Tellerstapler sind Antennenplätze integriert, die dem Geschirr über die hinterlegte Datenbank die Codierung Salat zuordnen.



Speisen der kalten Theke codiert der Tischgast selbst, sobald er die Schalen aus der Vitrine entfernt und dabei an den Antennen vorbeiführt.

Lage der integrierten Transponder, die je nach Lichteinfall mehr oder weniger gut sichtbar sind. An der Salattheke codiert der Tischgast sein Geschirr beim Entnehmen aus dem Spender selbst. Im aufgesetzten Rahmen sitzt eine Antenne, die über die angeschlossene Datenbank die Speisen zuordnet. Ähnlich funktioniert es bei portionierten Desserts oder Salaten aus der kalten Theke.

Das neue Geschirr arbeitet sehr zuverlässig. Die Erfassungsgenauigkeit liegt bei fast 99 % – dies belegt die bisher parallele Abrechnung per Funk und auf die konventionelle Art. In der Anfangsphase arbeiteten manche Antennen, beeinträchtigt vom Edelstahl der Speisenausgabe, ungenau. Größere Abstände zwischen Sender und Edelstahl lösten das Problem.

Seit Jahresbeginn rechnen die Tischgäste ihr Essen selbst ab. Sie bezahlen mit einer auf-

ladbaren GiroVend-Karte oder per Gehaltsabzug über den Werksausweis. Gegen Störungen sichert sich das Betriebsrestaurant mit einer Masterkasse ab, die im Notfall manuell funktioniert. Eine Servicemitarbeiterin beaufsichtigt den Prozess anfangs und leistet eventuell Hilfestellung. Sobald das Geschirr die Lese-Empfangs-Einheit an der Kasse passiert hat, wird die Information in der Datenbank gelöscht. Nach dem Spülen, das dem ins Geschirr integrierten Chip nichts anhaben kann, kann es sofort wieder eingesetzt werden.

Antrieb Geldmangel

Der Anstoß zu dieser Form der Datenübertragung kam vor zwei Jahren. Der Leiter der Debeos Gastronomie, Frank Zimmermann, beschäftigte sich damals mit der Frage, wie man die Gemeinschaftsverpflegung wirtschaftlicher machen könne.

„Man müsste den Kassivorgang automatisieren, war meine Idee“, berichtet er rückblickend. Während eines Austauschs mit Christian Strootmann von BHS tabletop wurde die Idee zu pabis, wie das Abrechnungssystem heute heißt, geboren. Für die technische Realisierung holte sich Christian Strootmann IDA-Stec mit ins Boot. Das Stuttgarter Gemeinschaftsunternehmen hat sich auf Informationstechnologie für die Gastronomie spezialisiert.

Die Wirtschaftlichkeit war seit langem Dreh- und Angelpunkt der Überlegungen von Frank Zimmermann. Eine weitere Konsequenz daraus war die Umstellung auf eine zentrale Cook & Chill-Produktion vor eineinhalb Jahren. Die Zentralküche in Möhringen liefert den Stuttgarter seitdem typische Schmorgerichte wie Sauerbraten, in einer Bratstraße werden z. B. Schweinemedallions produziert. Dennoch hat das Küchenteam der DC Bank nicht weniger zu tun. Schließlich gehören zu den 800 Essen pro Tag nicht nur Hauptgerichte, sondern auch Suppen, Salate, Desserts, Pasta und Speisen der Aktionstheke wie Pizza oder Wokgerichte. Außerdem weicht Armin Wimmer manchmal vom zentral vorgegebenen Speiseplan ab. „Manches kommt bei unserem vorwiegend jungen Publikum nicht so gut an, z. B. Zwiebelrostbraten.“ Das tauscht der Küchenchef dann gegen etwas leichtere, mediterrane oder asiatische Küche aus.

Mit dem neuen Geschirr ist dem Gastronomieleiter ein weiterer Schritt in Richtung Wirtschaftlichkeit gelungen: „Die Anschaffung hat sich für uns relativ schnell amortisiert.“ Generell sei der Nutzen aber abhängig von der Anzahl der Kassen und der Kunden. Der Küchenchef sieht in dem neuen System zudem eine warenwirtschaftliche Arbeitserleichterung: „Falls uns an der Ausgabe eine Speise ausgeht, kann ich vom Büro aus schnell das Ersatzprodukt codieren.“ Soviel Zufriedenheit bleibt nicht ohne Folgen: Debeos wird das System pabis sukzessiv in ihren anderen Betrieben einführen.

kir