

NETZWERK CULINARIA: PLANCON IN

Herzlich willkommen bei der PlanCon 2024 im Europa-Park Rust (von links): Georg Weber (MKN), Dietmar Krämer (Melitta Professional), Moderatorin Tanja Gutmann, Frank Rödel (Viessmann Kühlsysteme), Lars Urban (Meiko), Marc Reichling (Hupfer) und **Andreas Lindauer (Cool Compact)**



# So klappt Zukunft

Mehr als 220 Gäste aus vier Nationen durften im September perfektes Infotainment zur siebten Planer Convention von Netzwerk Culinaris erleben. Das Programm: Ein Boost an Inspirationen für den Alltag – von KI und Automation über Projekt-Insights und 007-Waffen für den Kundentalk bis hin zu einer Weltpremiere.

Den perfekten Rahmen für das Wiedersehen der Branche bot erneut der Europa-Park Rust. Dabei fuhren die Culinaristen zu ihrem 20. Jubiläum so viel geballtes Know-How auf wie noch nie: Zehn interaktive Workshops wechselten sich mit sieben Speakern auf

der Bühne ab. Vom Veranstalter steuerten in diesem Jahr sechs Netzwerk-Unternehmen fachlichen Input bei: MKN, Meiko, Hupfer, Cool Compact, Melitta Professional und Viessmann Kühlsysteme.

### Automation und Innovation

Zum Auftakt ging es in die Spülküche. Hier macht sich Personalnot oft zuerst bemerkbar – kein Wunder: 3.000 bis 4.000 Teile an Schmutzgeschirr in drei Arbeitsstunden abräumen und in die Maschine eingeben,

Fotos: Netzwerk Culinaris



Von links nach rechts: Moderatorin Tanja Gutmann; Georg Weber (MKN); Thomas B. Hertach (Hupfer); **Andreas Glose (Cool Compact)**; Speaker Oliver Spitzer

RUST

Dr. Oliver Tissot, Lachverständiger und Wortkrobat



Speaker Leo Martin (rechts) mit vier Gästen als Testkandidaten

bei jedem Teil ungesundes Drehen oder Bücken – das geht ins Kreuz. Thomas Loos und Rainer Suhm von Meiko präsentierten, wie man heute mit pfiffigen Lösungen das Personal in Spülräumen entlasten kann, den Bereich zudem flexibler aufstellt.

Die Offenburger forschen seit vielen Jahren daran, entwickelten gemeinsam mit Planern und Kunden ein neues Automatisierungsmodul: die M-iFlow IPB. Das Ergebnis einer Feldstudie mit den Studierendenwerken Ost-Niedersachsen und Trier: Mit dem Modul lässt sich 50 Prozent Personal bei der Geschirraufgabe einsparen. Mehr noch: Es entfallen alle unphysiologischen Bewegungen. Das sportliche Ziel von Meiko: „Wir ha-

ben die 100 Prozent Automation im Blick“, verrät Thomas Loos.

### Boomer vs. Gen Z - Mindsets der Steinzeit

Heute mal ein Gürtchen für 19,90 Euro? Keynote-Speaker Oliver Spitzer wurde im Plenum nichts los. Doch als der Innovationsforscher die Werbung mit berühmtem Hollywood-Star und gepresstem Kaffee in Kapseln präsentierte, war die Botschaft klar: Nicht der Kilopreis entscheidet. Es sind die Emotionen. Sein Credo zog sich durch. Wir brauchen positive Vibes für eine gute Zukunft, auch für Innovationen. Und nicht den düsteren Blick, den derzeit na-



Von links nach rechts: Speaker Prof. Dr. Klemens Skibicki; Rainer Suhm (Meiko); Thomas Loos (Meiko)

Ergonomisch und energieeffizient! – der neue Standard von Cool Compact



Die Kompetenz in der Kühlmöbeltechnologie



Magnos BR 570 GN 2/1

- innen und außen aus Chromnickelstahl (AISI 304)
- extra starke 90-mm-Isolierung – maximale Effizienz
- elektronischer Regler mit bedarfsgerechter Abtauung
- Auszüge mit Eindeinzugsdämpfer

Ergonomie und Energieeffizienz  
Made by Cool Compact, made in Germany!

coolcompact.de



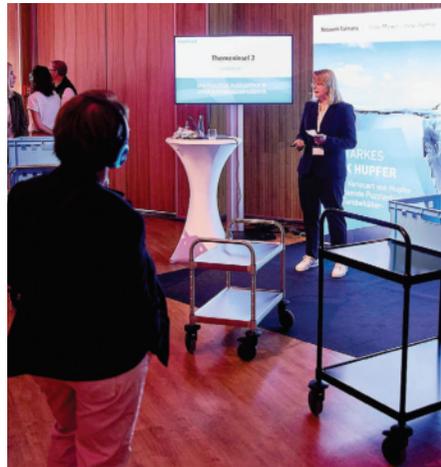
coolcompact

Cool Compact Kühlgeräte GmbH  
Telefon 0 74 76 / 94 56 0

NETZWERK CULINARI



Meiitta-Themeninsel:  
Dietmar Krämer



Hupfer-Themeninsel:  
Anna Klettermann

hezu jede Altersklasse innehat. In einem unterhaltsamen Galopp durch alle Generationen skizzierte der Geschäftsführer eines Marktforschungsinstituts mit „über 60 echten Psychos“ (Psychologen und Neurologen) die vermeintlichen Eigenarten von Jung und Alt: Boomer bauen Insektenhotels, um auch ein bisschen nachhaltig zu sein, ziehen sich ansonsten trotzig zurück; die Führungskräfte aus der Gen X oder Y verzichten auf den Wissenstransfer der Älteren (haben ja alles verbockt). Und die Gen Z geht vom Sabbatical direkt ins Home-Office, um sich von dort aus mit reichlich Work Life Balance auf den Weltuntergang spätestens am Donnerstag vorzubereiten. Spitzer: „Das sind Mindsets der Steinzeit, so kommen wir nicht weiter.“

Zurück zu den Emotionen: „Umarmen wir uns – es ist die beste Lösung, es bringt uns die nötige Ruhe zurück.“ Denn: Jeder werde gebraucht. Leadership, Orientierung geben, einen „sicheren Space“ bieten – alles das sei wichtig, um im Team generationsübergreifend die Zukunft zu gestalten.

**Neue Ära: digital manuell**

Apropos Zukunft: Sie ist digital. Doch Köche lieben Knebel. MKN hat nicht nur diesen Widerspruch aufgelöst, sondern noch viel mehr Neues aufgelegt. CEO Georg Weber von MKN präsentierte „eine neue Ära“: den Relaunch der Optima, die seit langem bestens eingeführte modulare Herdanlage, in der sich mehr als 250 Elektro- und Gasgerä-

te frei kombinieren lassen. „Es ist der größte Aufwand, den wir je für eine Veränderung vorgenommen haben“, verrät Weber. Die Reihe vieler neuer Features, teilweise selbst entwickelt und als Patent angemeldet, sie ist lang. Einige Beispiele: Die Steuerung ist nun vollends digital, intuitiv und gradgenau – via Knebel. Innovativ und ergonomisch: das Easy Handling-System, von den anwesenden Planern im Workshop vor Ort sofort getestet. Mit nur einem Finger lassen sich die Geräte wie Flexichef oder Fritteuse öffnen und schließen. Der Hygiene-Standard der Innenräume ist nun durchgehend H2, der Geräteschutz gegen Strahlwasser wurde mit der Schutzklasse IPX6 nochmal erhöht. Dito auch die Brandsicherheit des Gerätes

A: PLANCON IN RUST



Meiko-Themeninsel:  
Eva Gelhausen (im Bild rechts)



Cool Compact-Themeninsel:  
Alexander Grytz

mit der höchsten Unfallgefahr in der Küche, der Fritteuse: Das elektronische Sicherheitstool Fry Safe überwacht und steuert Temperaturen und Fettfüllstand. Auch die Vernetzung bleibt wichtiges Thema: Alles lässt sich in die eigene MKN-Cloud einbinden beziehungsweise mit WLAN connecten. Weber resümiert: „Es war eine Mammutaufgabe, über viele Jahre, aber wir sind stolz: Fast alles ist serienmäßig, zudem Made in Germany – was ja keine Selbstverständlichkeit mehr ist.“

**Ohne Kälte nix los**

Bedarfsgerechte Kälte – ein Thema, das es in sich hat. Zumal es das einzige Gewerk ist, das teilweise 24/7 in den Betrieben durchlau-

fen muss. Andreas Glose von Cool Compact zeigte praxisnah, worauf es ankommt. Bei einem filmischen Besuch im Studierendenwerk Göttingen schaute er gemeinsam mit Campus-Gastrochef Guido Forthmann in den Rohbau der neuen Mensa. Die Kältetechnik – State of the Art, nachhaltig mit CO2-Kälteanlage. Heißt: Da ist viel Druck im System, der Blick auf die schon installierte Anlage zeigt hohe Masse und Klasse, mit über 70 angeschlossenen Kaltstellen. In Göttingen läuft es derzeit rund, mit 3.500 Essen täglich geht es hier bergauf. Auch deshalb braucht es eine moderne Mensa, die den stetigen Anstieg flexibel managed – etwa mit 13 KI-Kassen oder mehreren Chillern, die eine zeitversetzte Produktion

ermöglichen. Die technisch-planerisch benötigte Anbindung der Durchfahr-Schnellkühler an eine Kühlzelle wird übrigens gerade gemeinschaftlich im Netzwerk Culinary ausgetüfelt: Cool Compact und Viessmann Kühlsysteme bringen hier gemeinsames Know-How ein.

**007-Geheimwaffen: Kunden gewinnen**

Wenn ein ehemaliger Geheimagent die Bühne betritt, der über Jahre mit Schwerstkriminellen arbeitete, sie für Undercover-Jobs gewann, ist man vorgewarnt: Ihm kann man nichts vormachen. In der Tat: Speaker Leo Martin verblüffte mit seiner Menschenkenntnis. Vier mehr oder weniger



MKN-Themeninsel:  
Andrea Ostheer



Viessmann-Themeninsel:  
Fernando dos Santos Moreira

**Electrolux PROFESSIONAL**

**XP Herdblöcke**  
Für maximale Leistung und perfekte Ergebnisse.

Erfahren Sie mehr.

[www.electroluxprofessional.com](http://www.electroluxprofessional.com)

NETZWERK CULINARIA: PLANCON IN RUST



Blick ins Plenum

freiwillige Probanden aus dem Plenum standen ihm mit versteinerter Miene gegenüber – es half nichts. Der Ex-007 deutete Winzigkeiten in der Mimik und Gestik völlig korrekt, Winzigkeiten, die man als o8-15 auf der großen Bühnen-Leinwand vergewens versuchte zu entdecken. Leo Martin trainiert heute nach seiner Karriere beim deutschen Geheimdienst Führungskräfte in den Geheimnissen der Kommunikation. „Wir sind alle unbewusst auf Autopilot, auch unser Gegenüber“, erläutert Martin. Dabei ist es wichtig zu verstehen: „Wie tickt unser Kunde? Wo steht er wirklich? Haben wir ihn überzeugt?“ Oder anders: Kunden überzeugen sei wie bei einem Kriminalstück – zu Beginn hat man keine Ahnung, und dann tastet man sich vor. Alles das erfordere Kenntnisse, die sich erlernen ließen.

**Hoppla, eine Ghost Kitchen**

Prozessketten bemerkt man nicht, wenn alles wie am Schnürchen läuft. Doch wird etwas zu teuer, zu eng, zu laut, zu warm, zu kalt oder zu schmerzhaft – spätestens dann sollte einer gerufen werden: Logistiktester Thomas B. Hertach von Hupfer. Mit seiner humorigen Filmfigur bewegte er sich in der neuen Videofolge hin zur Axa in Köln. Hier brauchte es veränderte Konzepte – neue

Arbeitswelten bringen heute nur noch 1.500 und nicht mehr 3.000 Gäste in die Kantine. Doch am zweiten Drehtag fand der Logistiktester für den Check keine Küche mehr vor, nur noch Dunkelheit und Staub durch den Abriss. Dazu Hertach: „Ghost Kitchen mal anders.“ Neubau anstelle Sanierung: Vom Start weg konnte so ein neues Konzept mit 1a-Logistik für die neue Gastronomie vom Axa Campus Köln angegangen werden. Ralf Knieps von der Axa und Thomas B. Hertach präsentierten beim Gang durch diverse gastronomische Locations bei Axa, wo heute die Effizienz durch Kleinigkeiten verbessert ist. Beispiele: In der Ausgabe gibt es dank Thermo dry kein Vorheizen mehr, der Fuhrpark für kalte und warme Speisen lässt sich deutlich reduzieren dank flexibler Transportsysteme wie Isobox mobil. Und bei den pfiffig-geplant und gut organisierten Abräumstationen hilft das Eurokisten-System.

**KI - geht das wieder weg?**

„Bitte einmal ein paar Digital-Tools für uns.“ Wer so etwas für seinen Betrieb wünsche – keine Seltenheit – kaufe Klopapier wie in Corona-Zeiten. Motto: Irgendetwas muss man ja machen. Speaker Professor Klemens Skibicki lotste sein Publikum unterhaltsam durch die immer realer werdende Welt der

KI. Schon heute seien viele Prozesse höchst kleinteilig organisiert, in Minischritten zerlegt, damit diese als einfache Tätigkeiten von der KI übernommen werden können. Die Prognose des Digitalisierungsberaters: „Künftig lassen wir nur noch top-bezahlte Arbeiten durch Menschen erledigen.“ Service-Kräfte servieren nicht mehr, sie übernehmen das Feelgood-Management – Smalltalk mit Kunden oder Tipps, eben Kundenbindung an its best. Zwar fehlten heute Rechner-Kapazitäten, um alles das mit KI zu erledigen, was schon jetzt möglich wäre. Doch es sei sichtbar: „Wir alle werden bald täglich mit KI arbeiten – Vorkenntnisse sind nicht nötig.“ Das Best of der zwei dicht gepackten Tage lieferte übrigens nicht die KI, sondern ein real-existierender Lachverstärker: Dr. Oliver Tissot fasste mehrmals spontan-pointiert das gerade Erlebte zusammen, gab seinen richtig scharfen Senf zu allem, was sich im Plenum aufhielt (Planer), Geräusche machte (Techniken in den Workshops) oder referierte: Jeder Speaker bekam sein Fett weg. Auch er ein Glückgriff, das bewies die begeisterte Reaktion des Publikums. Fazit: Man darf sich schon heute auf eine Neuausgabe des Events freuen.

[www.netzwerk-culinaria.de](http://www.netzwerk-culinaria.de)



Das Netzwerken kam nicht zu kurz (von links): Tim Brunnöhler, Benjamin Schaller (beide Ingenieurbüro Schaller), Lars Urban (Meiko), Andreas Giel und Phelia Mennung (beide Giel Planungsgesellschaft)



Von links: Michael Haug und Leoni Walter (beide HWL Consult), Andreas Schultheiß (Irmand Planer und Ingenieure), Michael Werner Götzke (Gaplateg)

# Skyrainbow

## Hersteller für Gastronomiegeräte

**NEU**

**(Tief)Kühlschrank der Energieklasse A und Herbstaktion 2024**

[skyrainbow.de/katalog-flyer](http://skyrainbow.de/katalog-flyer)

**HERBSTAKTION** **skyrainbow**

**Kühl- und Tiefkühlschrank**

**LIEFERUNG FREIHAUS**

**NEU**

**Kühl- und Tiefkühlschrank**

- Umweltfreundliches Kältemittel R290
- Markenkompressor Umwälzkühlsystem
- Klimaklasse 4 (Umgebungstemperatur 30°C und Raumfeuchtigkeit 55%)
- Digitalthermostat Dosell
- Digitalthermostat Dosell
- Türdichtung austauschbar
- Mit selbstschließenden Türen
- Klimaklasse 5 (Umgebungstemperatur 40°C und Raumfeuchtigkeit 60%)
- Innen / Außen Gehäuse aus Edelstahl (Rückwand verzinkt)
- Isolierung 90 mm ermöglicht stabile Temperatur und Energieersparnis
- Besonders leichte Reinigung durch abgerundete Ecken und Kanten
- 3 höhenverstellbare Tragsätze und 3 Paar Edelstahlschienen pro Tür
- Geräte mit 4 Rollen, 2 mit Bremse und 2 ohne Bremse (Umvisung auf Fülle möglich)
- Inklusive Türschloss und Schlüssel
- Innen / Außen Gehäuse aus Edelstahl (Rückwand verzinkt)

**Tragsätze und 3 Paar Edelstahlschienen pro Tür, außer THL800BT**

**THL800BT mit 10 Paar Schienen für Backrohr Blech OHNE Tragsätze**

Geräte mit 4 Rollen, 2 mit Bremse und 2 ohne Bremse (Umvisung auf Fülle möglich)

Automatische Abtauhaltung für eine verkürzte Abtauphase

Hiermit ist der Einsatz bis +38°C Umgebungstemperatur möglich

THL4007H und THL4007T statisches Kühlsystem mit Zwangsumlüftung, manuelle Abtauhung

	THL6507N-A	THL14107N-A	THL6507T-A	THL14107T-A
Ausführung	Kühlschrank	Kühlschrank	Tiefkühlschrank	Tiefkühlschrank
Abmessung (mm)	740 x 830 x 1990	1480 x 830 x 1990	740 x 830 x 1990	1480 x 830 x 1990
Volumen	610 L	1333 L	610 L	1333 L
Temperatur	-2°C / +8°C	-2°C / +8°C	-18°C / -22°C	-18°C / -22°C
Energieeffizienzklasse	A	A	A	A
Sonderpreis	1.399 €	2.399 €	2.099 €	3.059 €

	THL4007H	THL6507H	THL4007T	THL6507T	THL800BT	THL14107BT
Ausführung	Kühlschrank	Kühlschrank	Tiefkühlschrank	Tiefkühlschrank	Tiefkühlschrank	Tiefkühlschrank
Abmessung (mm)	680 x 710 x 1990	740 x 830 x 1990	680 x 710 x 1990	740 x 830 x 1990	740 x 990 x 1990	1480 x 830 x 1990
Volumen	351 L	610 L	351 L	610 L	733 L	1333 L
Temperatur	-2°C / +8°C	-2°C / +8°C	-18°C / -22°C	-18°C / -22°C	-18°C / -22°C	-18°C / -22°C
Temperatur	-2°C / +8°C	-2°C / +8°C	-18°C / -22°C	-18°C / -22°C	-18°C / -22°C	-18°C / -22°C
Energieeffizienzklasse	E	E	E	E	D	D
WVP Preis	1.899,00 €	1.749,00 €	1.829,00 €	2.089,00 €	2.549,00 €	2.889,00 €
Sonderpreis	839 €	949 €	899 €	1.129 €	1.315 €	1.499 €

**Greifen Sie zu und bestellen Sie jetzt!**

Unser Sonderangebot ist gültig bis zum 31.12.24, bzw. solange der Vorrat reicht. Alle Lieferungen innerhalb Deutschlands frei bis Bordsteinkante, ohne Inseln, ohne Bergstationen.