

Küchentechnologien: Europäische Hochschulen vernetzen sich



Dipl. oec. troph. Wolfgang Schmidberger,
wissenschaftlicher Mitarbeiter,
wolfgang.schmidberger@zhaw.ch

Der moderne Mensch nutzt im Alltag schnelle und jederzeit verfügbare Verpflegungsangebote, ohne den Anspruch an eine hohe Speisenqualität hintenanzustellen. In Zeiten der totalen Vernetzung müssen sich auch Entwickler von Küchentechnologien damit auseinandersetzen, wie Informationen aus vorhandenen Daten intelligent vernetzt werden können, um diesem Anspruch zu genügen. Drei europäische Hochschulen wollen dieses Thema nun gemeinsam angehen.

Die Muster der Ausser-Haus-Verpflegung unterliegen einem deutlichen Wandel. Die Küchentechnik spielt eine grundlegende Rolle, dieses Bedürfnis nach hochindividueller, gesunder, schneller und wohlschmeckender Verpflegung zu befriedigen. Insbesondere die Kombination intelligenter Garverfahren, Datenvernetzungs-systemen und der daraus resultierenden neuen Prozessgestaltungs- und Kontrollmöglichkeiten ganzer Küchen-systeme spielt hier eine wesentliche Rolle.

Know-how austauschen

Die University of Applied Sciences Mikkeli liegt 230 km nordöstlich von Helsinki entfernt in der seenreichen Provinz Ostfinlands und beschäftigt sich ebenso wie die ZHAW in Wädenswil mit dieser Thematik. An der finnischen Hochschule wird der Studiengang Hospitality Management angeboten und die Studierenden werden aktiv in die Gestaltung von Küchenprozessen eingebunden (Abb. 1).

Mitte Mai veranstaltete die Hochschule Mikkeli ein Seminar zum Thema «Future Challenges in Kitchen Processes». Aktuelle und zukünftige Entwicklungen zu dieser Thematik wurden von Referentinnen und Referenten aus Finnland, Schweden, Dänemark, Grossbritannien und der Schweiz präsentiert. Die ZHAW war mit einem Vortrag zum Thema «Intelligente Garverfahren und Mensch-Maschine-Interaktion» vertreten und konnte die Expertise zur Entwicklung von vollautomatisierten Garprozessen einbringen (Abb. 2). Weitere Referenten präsentierten ihre Forschungsergebnisse zur Darstellung von Informationsflüssen in Grossküchen sowie zu neuartigen Zubereitungsmethoden, z. B. zur «Mikrobio-Küche».

Gemeinsam forschen

Dem zweitägigen Seminar ging ein Workshop voraus, an dem eine zukünftige Forschungs-k Kooperation ausgelotet wurde. Die drei Hochschulen ergänzen sich aufgrund ihrer bisherigen Forschungsarbeiten und der vorhandenen Infrastrukturen hervorragend. Es wurde vereinbart, das Thema «Intelligente Regelung von Küchenprozessen» gemeinsam anzupacken. Dabei wird das Datenmanagement von der

Warenannahme bis hin zum Gast beleuchtet. Ziel ist es, die Daten über Vernetzungssysteme intelligent zu verknüpfen, so dass eine hohe Produkt- und Prozessqualität erreicht werden kann. Die vernetzten Systeme sollen die Interaktionen zwischen den beteiligten Gruppen unterstützen und optimieren. Wir dürfen also gespannt sein, ob Europa durch dieses Projekt auch auf kulinarischer Ebene ein Stück enger zusammenwachsen wird.



Abb. 1: Lehr- und Forschungsküche in Mikkeli, Finnland.

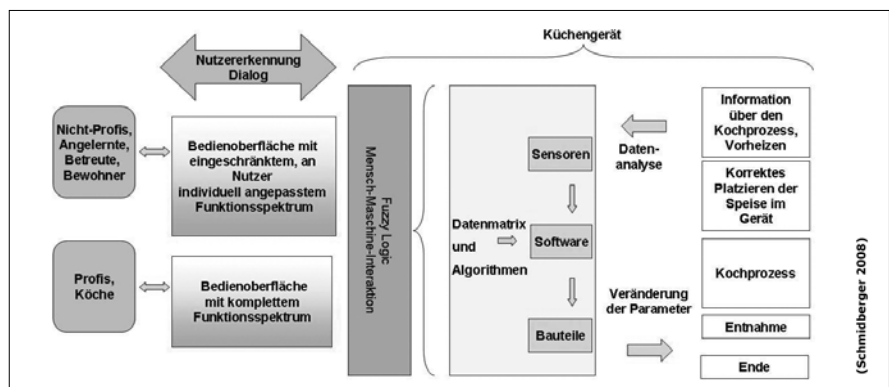


Abb. 2: Mensch-Maschine-Interaktion und intelligente Garverfahren.

Forschungsprojekt

Future Challenges in Kitchen Processes

Leitung:	Wolfgang Schmidberger
Projektdauer:	seit Mai 2009
Partner:	Mikkeli University of Applied Sciences, Finland; University of Brighton, United Kingdom
Förderung:	Anschubfinanzierung
Projektvolumen:	15 000 CHF