

## Küchenchef 2.0

---

Diese Ansicht beeindruckt mich immer und immer wieder. Die riesige Front und der moderne Terrassenbereich, der automatisch auf Wunsch geschlossen werden kann. Glas, Holz, Stahl,



ein paar Pflanzen, perfekte Raumtemperatur und dieser Duft nach Urlaub ergeben diese einzigartige Wohlfühlatmosphäre.

### Unser Betriebsrestaurant

Direkt darüber befindet sich das Bürogebäude der Firma „like your weather“. 4000 Mitarbeiter, die ihr Geld damit verdienen Wetter zu designen und Ihrem Firmengründer Kachelmann Milliarden West-Euros in die Tasche zu spülen.

## Ach sagte ich es schon? Wir schreiben das Jahr 2053

Mein Name ist Kevin Klein. 55 Jahre, 36 Jahre Gastronomieerfahrung und Küchenchef des oben genannten Betriebsrestaurants „Sunshine & Cloud“.

Heute gewähre ich Ihnen einen Einblick in unsere hoch moderne Küche. Darf man eigentlich noch Küche sagen. Sehen Sie selbst und begleiten Sie mich einen Tag lang.

9:30- Arbeitsbeginn. Warum so spät? Die Firma hat herausgefunden, dass Mitarbeiter, die erst um 11:00 Uhr anfangen, seltener krank werden und einfach ausgeschlafen sind. Die antizyklische Anfahrt zum Arbeitsplatz reduziert die Fahrtzeit um 7,32 %.

Das senkt den Stressfaktor um 12,4 Prozent sagt die Firma.

Dementsprechend haben sich auch die Essgewohnheiten erheblich geändert. Frühstück ist mehr ein Brunch wie man es früher kennt. Mittagessen? Viel zu viele belastende Fette- sagt die Firma. Das Abendessen wird gegen 20:00 Uhr im Kreise der Familie eingenommen. Selber kochen? Undenkbar. Die Energie und Mietpreise sind mittlerweile so hoch, dass sich kaum jemand eine Küche leisten kann. Das spart Wohnraum und Stromkosten.

Das Essen kommt jeden Tag direkt durch kleine automatisierte Transporteinheiten (TEs). Das kalte Essen bleibt in den Behälter kalt, das warme Essen wird auf Knopfdruck erhitzt. Produziert werden die Essen bei „West Food“. 2,5 Mio Essenseinheiten täglich. Dazu kommen unzählige Behälter für die Betriebsverpflegung, die Schulen, die Kindergärten und die öffentlichen Einrichtungen. Man könnte glauben ganz Nordrhein-Westfalen- Hessen (ja es sind nur noch 8 Bundesländer) isst jeden Tag das gleiche. Sei es drum. Es ist gesund, sieht gut aus und schmeckt auch noch hervorragend.

Ich betrete also pünktlich zum Schichtbeginn die heiligen Hallen. Schlüssel? Gibt es nicht mehr. Vollautomatisierte unsichtbare Scannung (vuS) heißt das Zauberwort. So erhalte ich Zutritt zu allen autorisierten Bereichen.

## Küchenchef 2.0

---

Erst einmal umziehen. Nein nicht automatisch- da ist gute alte Handarbeit gefragt. Ab durch die Desinfektionsschleuse. Alle Lichter gehen, wie durch Geisterhand gesteuert, an und direkt wieder aus. Das ist etwas gewöhnungsbedürftig und manchmal auch etwas unheimlich. Auch die Ruhe ist momentan gespenstisch- noch.

5000 Essenseinheiten und keine Mitarbeiter? Yo- willkommen in den 50ern.

Wie das funktioniert?

Ich erklär es gerne.

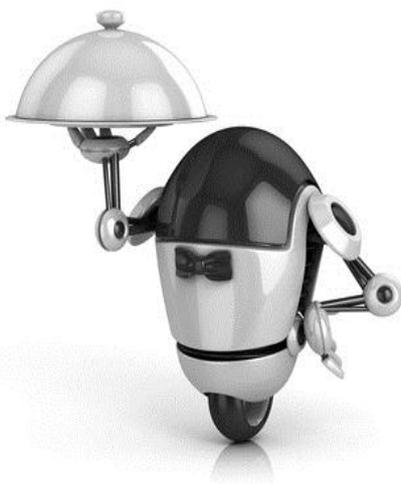
Unsere Gäste entscheiden eine Woche im Voraus. Direkt an der Computerbase Zuhause, oder am iPhone 54.

West Food produziert und liefert dann punktgenau das Essen in TE's. Genau wie zu Hause.



Wie West Food das hinbekommt? Großes Geheimnis. Aber irgendwie ist das allen egal. Die Zufriedenheit zählt mehr, als das kritische Nachfragen. Fragen mag die Firma sowieso nicht.

Übrigens die Versuche einen Replikator (die Maschine aus dem Raumschiff Enterprise, die Essen wie aus dem Nichts zaubert) sind kläglich gescheitert. So etwas funktioniert halt nur in Science Fiktion Filmen.



Ah, da kommt die Armada von Kühltransporten. Gleich geht's los. Andocken, Türen auf. Transporteinheiten (diese kleinen nennen wir liebevoll Miniflitzer) aktivieren. Fertig. Die Gäste können kommen.

12:00 Uhr

Jetzt geht es los. Jeder Gast der sich auf seinen Massagesstuhl setzt (das fördert die Konzentration und somit die Arbeitsproduktivität- sagt die Firma) wird automatisch gescannt. Sie wissen schon vuS. In diesem Augenblick bekommt ein Miniflitzer den Impuls den richtigen TE an den richtigen Ort zu servieren. Maximale Bringzeit: 3.48 Minuten. Inklusive Getränke.

Die benutzte TE wird dann durch die Ruftaste am Tisch abgeholt. Vollautomatisch landet alles wieder in die Kühltransporter. Ein Teil wird gespült, ein Teil direkt recycelt.

## Küchenchef 2.0

---

Ein paar Worte noch zu unserem Zusatzangebot. Jeder Platz hat natürlich eine Computerbase über die kommuniziert oder gearbeitet werden kann. Wer in seiner 90- minütigen Pause noch nach dem Essen Zeit hat, geht hier einkaufen, zum Friseur oder zum Zahnarzt. Mittlerweile bieten über 60 Shops und Läden direkt hier Ihre Waren-, Dienstleistungs- und Unterhaltungsangebote an. Eigentlich braucht man den Arbeitsplatz gar nicht mehr verlassen. Die Firma drückt sich so aus:

### **Nur ein glücklicher Arbeiter, ist ein produktiver Arbeiter.**

So ist es nicht verwunderlich, dass der ein oder andere sogar die Schlafleinheiten im Büro nutzt. Singlequote hier in der Firma ist 78%. Was will man da auch schon zu Hause?

Um 16:00 Uhr ist der Spuk beendet. Feierabend.

Die Reinigungseinheiten kümmern sich- klar um die Reinigung des Gästebereiches. Mir bleibt nur die Kontrolle der Abrechnung. Kassiervorgänge gibt es natürlich nicht mehr. Die Bezahlung aller Leistungen gehen direkt vom Lohn ab.

Und ich? Eigentlich ein ruhiger Job. Keine nervigen Mitarbeiter, keine Krankmeldungen, keine Streitigkeiten untereinander, keine dummen Azubis, keine Lieferanten, keine Waren die ablaufen, keine Hygienekontrollen, keine Arbeitsunfälle (außer vielleicht einmal ein defekter Miniflitzer) und vor allem diese himmlische Ruhe bis 12:00 Uhr. Die Bezahlung ist auch OK.



Ja früher... Eigentlich hatten wir auch unseren Spaß. Der Manni mit seinen ständigen Streichen auf Betriebsfeiern. Der Micha- keiner konnte Fleisch so auf den Punkt garen wie dieser Typ. Die Azubis- die nach zwei Jahren Ausbildung freudestrahlen und voller Stolz durch die Küche schwebten. Und natürlich die heiße Silvi- die konnte einen Apfelkuchen

backen. Wir hatten auch viel mehr Kontakte zu unseren Gästen. Mann waren das Zeiten....  
Schöne Zeiten, die man jetzt erst zu schätzen weiß.