



Krønåsår: Check ✓

Eine mit allen Wassern gewaschene nordische Sagenwelt – und ein mit allen digitalen Features ausgerüstetes Backoffice: Im neuen Hotel Krønåsår werden Gästewünsche wahr, während die Küchenteams Checklisten abhaken. Von Peter Erik Hillenbach

„Rust Never Sleeps“ heißen ein Album und ein Konzertfilm des kanadischen Rockstars Neil Young von 1979. Die badische Kleinstadt Rust bietet zwar wenig Rock'n'Roll-Lifestyle, die Lichter im weltbekanntesten Europa-Park und seiner Hotels verlöschen dennoch spät. Zu den fünf ländertypischen Themenhotels, die Familie Mack hier seit 1995 aufbaute, gesellte sich in diesem Frühjahr mit dem skandinavisch inspirierten Museumshotel Krønåsår ein sechstes, das die Grenzen eines Storytelling-basierten Hotelkonzeptes gehörig erweitert und neu steckt.

Spektakuläres Storytelling

Matthias Altmann, Area Manager des Krønåsår, berichtet von der langen Planungsphase, die der Eröffnung vorausging. Schließlich erzählt das als Museumshotel konzipierte Haus nur die zweite Hälfte einer riesigen Story, die sich um die Ende November eröffnende Wasserwelt Rulantica dreht. Rulantica ist demnach eine sagenumwobene nordische Insel, zu der das Expeditionsschiff TreKronor aufbricht und von der langen Rei-

se unzählige Fundstücke und Artefakte mit nach Hause bringt – die im gesamten Hotel, von der Lobby über sämtliche Zimmer bis zu den Restaurants, in Vitrinen, Schaukästen und Regalen ausgestellt werden. Deshalb „Museumshotel“. Das Storytelling wird konsequent und bis ins letzte Detail durchgehalten; man kann es nur spektakulär nennen. Das gilt nicht nur für das 34 Meter lange Skelett der Meeresschlange Svalgur, das die Lobby dominiert und Kinder wie Erwachsene gleichermaßen fasziniert. Das gilt auch für Steampunk-Elemente wie den Taucher mit altmodischem Taucherhelm, der die Restaurantgäste begrüßt, Nietenbeschläge, Wikingerboote, die von der Decke hängen, sowie Expeditionsliteratur, Märchen- und Sagenbücher und hunderte Muscheln, Versteinerungen oder nautische Geräte, die in den Zimmern ausgestellt sind – wo Kinder in Doppelstockbetten schlafen, deren Etagen wie Überseekoffer gestaltet sind. Herrlich! Unternehmerfamilie Mack, so Area Manager Matthias Altmann, hat vorausschauend nicht nur die 45 Hektar große Erweiterungs-

fläche erworben, auf der das Krønåsår und der Wasserpark Rulantica liegen. Auch an Platz für Hotel Nummer sieben und acht sowie eine mögliche Erweiterung des Wasserparks wurde bereits gedacht: neue Spielwiesen für die Kreativabteilung Mack Media, die für das Storytelling verantwortlich zeichnet und im Falle Rulantica sogar noch eine dreiteilige Romanreihe über die Sagenwelt ersonnen hat.

Kontrolle durch Checklisten

Wer so detailliert plant, lässt auch in der Küche nichts anbrennen. Bei einem Großhotel mit 304 Zimmern und Suiten, 1.300 Betten, dem legeren skandinavischen Familienrestaurant Bubba Svens mit 650 Plätzen innen und weiteren 260 außen, dem Fine-Dining-Restaurant Tre Kronen, dem Café Konditori mit eigener Patisserie sowie der bestens sortierten Bar Eriksson mit ihrem riesigen Aquavit-Angebot und einer feinen Smørrebrød-Karte muss einfach die Logistik stimmen. Womit nicht nur die Steuerung der Küchenprozesse gemeint ist, sondern gleich



Die skandinavisch-farbenfrohe Rückansicht des Krønåsår, das Restaurant Tre Kronen und die Bar Eriksson (linke Seite). Absolute Hingucker: die Meeresschlange Svalgur in der Lobby und das Wikingerboot im Restaurant Bubba Svens



auch noch Wareneingang, Lagerhaltung, Hygienekontrolle, Mitarbeiterführung und Maintenance. Ab November wird aus der Produktionsküche heraus über das mobile Speisentransportsystem Rieber thermoport auch noch die reine Ausgabeküche der Wasserwelt Rulantica versorgt. Dort setzt man auf frisch zubereitete Pizza-, Pasta- und Burgergerichte aus eigener Herstellung. Ein Gesamtkonzept, das dies alles bedienen kann, wurde mit dem Check-System der herstellerunabhängigen Plattform Check Cloud und der Infrastruktur des Reutlinger Unternehmens Rieber gefunden, wie Küchendirektor Holger Strütt bestätigt. Der Mann hat 15 Jahre USA-Erfahrung auf dem Buckel und

kam vor sieben Jahren ins Europa-Park-Hotel Bell Rock. Schon zu jener Zeit stellte ihm Rieber das Check-System vor und propagierte die papierlose Küche. „Die passende Infrastruktur war damals aber noch nicht vorhanden“, erinnert sich Strütt. Heute sei das WLAN besser und das iPad in gastgewerblichen Betrieben weit verbreitet. Andreas Metzger, Stellvertretender Küchenchef im Krønåsår, ergänzt: „Check hat sich seitdem sichtbar weiterentwickelt. Es bietet nicht nur Temperaturkontrolle, sondern darüber hinaus Wareneingangskontrolle, korrekte Lagerung von TK- und Frischware, Kühlhauskontrolle und Hygienesdokumentation, alles gebündelt in einer Checklisten-Ordnung.“

Scannen, messen, senden

Zusammen mit Madlen Maier, Rieber-Gesellschafterin, und Rieber-Marketingleiterin Sabine Kühne unternimmt unser Tross eine Exkursion durch die weitläufigen Katakomben des Krønåsår und später auch durch die Küchen des „spanischen“ Schwesterhotels El Andaluz. Zu zeigen ist zum einen, wie und zu welchen Zwecken das Check-System in einem modernen Hotelneubau eingesetzt wird; zum anderen, ob auch ein fast 25 Jahre altes Bestandsobjekt nachträglich damit ausgerüstet werden kann. Genutzt werden hier die beiden Tools Mobile Check und Auto Check: Sie kümmern sich um die Säulen Identifikation von Lebensmit-

Fotos: Rieber, Europapark Rust

5.2019

© Sky/A. Schätz, UEFA Champions League, Sky Deutschland Fernsehen GmbH & Co. KG, Medienallee 26, 85774 Unterföhring

sky SPORT

Königsklasse für Ihre Gäste.

Umsatzkick für Sie.

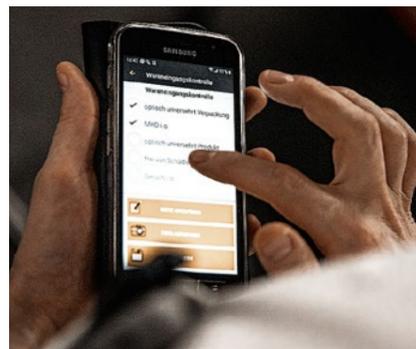
Nachdem die Königsklasse des Fußballs nicht mehr im Free-TV läuft, erfreuen sich Sky Sportsbars noch größerer Beliebtheit. Profitieren auch Sie mit Ihrer Gastronomie davon und steigen Sie jetzt zum Start der Saison 2019/20 mit unserem neuen, flexibel wählbaren Champions-Paket ein.

Erfahren Sie mehr:

☎ 089 9972 7957 ✉ business.center@sky.de
business.sky.de/cl19



Madlen Maier, Matthias Altmann, Holger Strütt, Reporter Hillenbach, Andreas Metzger, Sabine Kühne (im Uhrzeigersinn von links); Strütt und Metzger mit Torsten Teichmann; Produkte von Rieber und Check Cloud bilden ein Gesamtkonzept



teln (Herkunft, Transportwege, Nähr- und Inhaltsstoffe), Organisation (logistischer Kreislauf; Erfassung sämtlicher Temperaturbereiche mittels Sensoren) und Tracking (erfasst und dokumentiert Daten und Prozesse; optimiert den Betriebsablauf). Das System funktioniert nach dem SMS-Prinzip: Nach dem Scannen folgt das Messen, dann das Senden an die Plattform Check Cloud. Die HACCP-relevanten Daten werden dabei auf zwei unterschiedliche Arten erfasst: Beim Mobile-Check erfasst der User die Daten selbst mit Smartphone, QR-Code und bluetoothfähigem Kerntemperaturfühler. Beim Auto-Check werden die Daten dagegen mit fest installierten Sensoren erfasst, die die Daten in regelmäßigen Abständen automatisch an die Datenbank senden.

Los geht's beim Wareneingang: Hier sind nicht nur QR-Codes relevanter Lebensmittellieferanten und ihrer Produkte hinterlegt, hier checkt der Empfänger auch, ob die Ware korrekt verpackt angeliefert wurde, ob sie einwandfrei ist und die Temperatur stimmt. All dies wird auf der Checkliste verbindlich abgehakt; wie auch der weitere Weg der Ware ins Kühlhaus oder Lager und von dort in die Küche. Der Haken auf der Checkliste erfolgt in Echtzeit. Sowohl Küchendirektor Holger Strütt als auch der stellvertretende Küchenchef Andreas Metzger schließen hier den „Fehlerfaktor Mensch“ aus: „Mit Kuli und Papier kann man schummeln, bei Check Cloud nicht.“ Das System ermöglicht es dem Anwender, Zusatzinformationen einzugeben: Er kann Fotos und Notizen für die Kollegen der nachfolgenden Schicht hinterlegen, er kann einzelnen Kühlmöbeln und -häusern verwechslungsfrei Namen zu-

ordnen, er kann vor allem seiner Nachweispflicht eindeutig nachkommen. Strütt und Metzger betonen, dass hiermit eine große Last von den Schultern der Mitarbeiter genommen wird, denn ein Großteil der Verantwortung für einwandfreie Lebensmittel und ihre sachgerechte Verarbeitung wird auf das System übertragen und kann bei etwaigen Reklamationen dank der verpflichtend abgehakten Checklisten lückenlos dokumentiert werden. Madlen Maier, Rieber-Gesellschafterin, betont die Verwendungsmöglichkeit des Check-Systems als Audit-Tool, in dem Aufgaben hinterlegt werden können. Längst nicht nur die Küche ist gemeint, auch der Service (Terrassentür schließen: Check) oder das Housekeeping (Glühbirne kaputt, Foto ans System senden: Check) profitieren davon. Ein großer Vorteil für das gesamte Hotelteam ist der kollektive Lerneffekt und dass jeder Mitarbeiter auf alles achtet.

Plattformlösung für alle Fälle

Unternehmerfamilie Mack beschäftigt allein im Krönasär 250 Mitarbeiter, über 4.000 sind es insgesamt im Europa-Park Rust. Area Manager Matthias Altmann berichtet von einem großen Personalproblem im badischen Umland. Im Hotel arbeiten viele Osteuropäer, in der Slowakei unterhält das Unternehmen gar ein eigenes Büro und akquiriert neue Mitarbeiter direkt vor Ort. Gerade entsteht ein Mitarbeiterhaus für 200 Mitarbeiter, 600 Wohnplätze sind bereits im Bestand. Auch diese Menschen, die der deutschen Sprache nicht sofort mächtig sind, holt das Check-System ab: Die Küchenprofis Strütt und Metzger betonen, dass auch To-do-Videos hinterlegt werden können – wichtig

bei häufigen Personalwechslern und gut zum Anlernen neuer Kollegen, die oft nicht ausreichend unsere Sprache sprechen. Das Check-System bietet zahlreiche weitere Anwendungsoptionen. Es deckt auf, dass die Kühlhäuser zu kalt eingestellt sind und trägt zum Energiesparen bei. Es befriedigt die Lebensmittelkontrolleure mit einer lückenlosen, hieb- und stichfesten Dokumentation des gewünschten Zeitraums, ohne dass verstaubte Ordner aus einem Kellerschrank geholt werden müssen. Es lässt sich nachträglich in Bestandsobjekte installieren: Im Schwesterhotel El Andaluz führt der dortige Sous-Chef Torsten Teichmann mit Mobile-Check an 13 Kontrollpunkten sämtliche Kerntemperaturmessungen am kalten und warmen Büfett, in 100 Kühlschränken sowie Hygienemessungen in Kühlung und Keller, Trockenlager und Reinigung durch. Und das Check-System akzeptiert beileibe nicht nur Hardware oder GN-Behälter von Rieber. Marketingleiterin Sabine Kühne: „Das ist ja der Sinn einer Plattformlösung: Es gibt kein Problem mit den Geräten anderer Hersteller; im Gegenteil soll der Kunde ja seine bestehende Infrastruktur nutzen.“ Madlen Maier ergänzt: „Check ist ein unabhängiges System für alle Hersteller, nicht nur für die Küche und nicht nur für die Gastronomie.“ Die Installation und Beratung erfolgte durch Max Maier, CEO der Check Services, und Check-IT'ler Markus Lang; ein bis zwei Wochen Eingewöhnung benötigten die Küchenteams. Also bei weitem nicht so lange, wie ein Expeditionsschiff bis zur sagenumwobenen Insel Rulantica segeln muss.

www.europapark.de www.riieber.de
www.checkcloud.com



GARTENMÖBEL À LA CARTE

GASTRO-QUALITÄT ZU TOP-PREISEN



sunbrella® SUNBRELLA® IST EINE EINGETRAGENE HANDELSMARKE VON GLEN RAVEN, INC.



FINO CASUAL DINING SESSEL



SUNNY DINING SESSEL



LILLE COMFORT STAPELSESSEL



BOULEVARD KLAPPTISCH



BOULEVARD KLAPPTISCH



BOULEVARD KLAPPTISCH



KETTLER entwickelt für Sie ein individuelles Möbelkonzept zur Einrichtung Ihrer Terrasse. Lassen Sie sich davon überzeugen, dass beste Qualität ihren Wert und einen überraschend günstigen Preis hat.

Fordern Sie Ihr individuelles Angebot bei unserem Vertriebspartner A.B.C. Worldwide an: T +49 (0) 5924 782790 oder kettler@abc-worldwide.de

Kettler Freizeit GmbH | Hauptstraße 28 | 59469 Ense-Parsit | kettler.de

