

SENSORTECHNIK IN DER GASTRONOMIE

Zusammen denken wir mit unserem Partner MIB die Bierprozesskette weiter.

MIB vernetzt seine Messtechnik mit Datacake. Insbesondere die einfache Handhabung und der schnelle Aufbau des Internets der Dinge überzeugen den Sensorhersteller aus dem Schwarzwald.

Das Unternehmen bietet die vernetzte Messtechnik als Systemlösung für die Gastronomie – von der Kneipe bis zur Großgastronomie. MIB denkt bereits an die Vernetzung des gesamten gastronomischen Schankspektrums.

HOCHSENSIBLE SCHANKPROZESSE CONTROLLEN – EGAL WANN, EGAL WO.

Für Brauereien und Großgastronomen sind Schankprozesse ein hochsensibler Bereich. Stimmt die Bierqualität nicht, leidet das Image.

Werden Ausschankstationen in Eventlocations nicht bedient, schrumpft der Umsatz. Verantwortliche wollen Bierprozesse daher permanent kontrollen – und das zu jeder Zeit, egal wo, möglichst intuitiv. Daher steigt die Nachfrage nach vernetzten Sensoren. Ob Schankmenge, Temperatur oder CO₂ Gas-Druck, sie liefern elementare Prozessparameter.

Bei der Suche nach einer einfachen Lösung, Sensordaten sichtbar zu machen, stieß der Messtechnikhersteller MIB GmbH auf Datacake.

EINE PARTNERSCHAFT AUF AUGENHÖHE

Der Anruf von Simon Kemper hätte zu keinem passenderen Zeitpunkt eingehen können. Der Datacake-Gründer wollte sich für die Vernetzung eines Wirthauses über die MIB-Sensorik informieren.

Während des Gesprächs erkannte MIB-Geschäftsführer Martin Deutscher in der IoT-Lösung von Datacake den seit langem gesuchten Baustein für seine eigene Sensorik. Binnen einer Woche kamen Datacake und MIB zusammen.

Schnell entstand eine Partnerschaft mit ersten Projekten für die Vernetzung von Schankräumen. „Durch unsere Zusammenarbeit erzielen wir eine win-win-win-Situation: für unsere eigene Lösung, für Datacake und vor allem für unsere Gastronomie-Kunden“, sagt Deutscher.

DATA CAKE IN PRIVATE-LABEL-LÖSUNG ERFOLGREICH IM EINSATZ

Gastronomischer Touristikmagnet in München. Festzelt auf dem Oktoberfest und den Cannstatter Wasen. Event- und Stadiongastronomie. Nach ersten Feldversuchen setzt MIB die Datacake-Plattform in verschiedenen gastronomischen Einrichtungen bereits erfolgreich ein.

Der Sensorhersteller nutzt Datacake als Private-Label-Lösung. MIB-Kunden erhalten hochwertige Sensorik mit dem Plus an IoT-Netzwerk von Datacake als Systemlösung. Monteure installieren die Sensoren, schalten die Datacake-Hardware





Bilder: MIB GmbH

direkt vor Ort auf und bringen Füllstände, Ventilstellungen, Durchflussmengen, Temperaturstände oder Druckanzeigen in wenigen Momenten über Mobilfunk und Internet auf die Plattform. „Der Gedanke des einfachen Plug&Play wird mit Datacake Realität“, betont Deutscher. „Sind die Schankanlagen einmal vernetzt, baut sich das Netzwerk in wenigen Momenten von ganz alleine auf.“ Dank der intuitiven Nutzerführung erstellt MIB vor der Auslieferung der vernetzten Sensorik die Nutzeroberflächen individuell nach Kundenwunsch.

CONTROLLING, QUALITÄT, KOSTEN, DATENSICHERHEIT: HOHER NUTZEN FÜR DIE GASTRONOMIE

Ab da sind die Prozessverantwortlichen in der Lage, ihre Prozesse eigenständig und intuitiv zu verwalten. „Weltweit über Mobilfunk egal wann“, wie Deutscher betont. Brauereien erhalten von außen eine Übersicht von den Lagerbeständen, den Lagerzeiten des Biers im Fass und Tank, den Kühlhaus- und Bierleitungstemperaturen bis hin zu den Reinigungsintervallen in ihren angeschlossenen Gaststätten. Logistikabteilungen von Brauereien haben jederzeit den Überblick über die Lagerkapazitäten in den betreuten Objekten. Darauf aufbauend erstellen sie optimierte Tourenplanungen für ihre Lkw-Flotte. Dadurch optimieren sie den Fuhrpark und senken die Kosten.

Großgastronomen wissen in Echtzeit, welche Verkaufsstelle bei einem Großevent gerade gut läuft und wo sie nachsteuern müssen. Restbestände in Fässern und Tanks gibt die Plattform auf den Liter genau wieder und alarmiert bei Bedarf auch bei der Unterschreitung definierter Füllstände. Temperaturen und wichtige Druckstände werden in Echtzeit

übermittelt. Wenn die Qualität des Bieres beim Ausschank nicht stimmt, können Gastronomen an den Zahlen einfach ablesen, woran es liegt.

Die Systemlösung von MIB koste zwar mehr als die einfache Sensorik, so Deutscher: „Die Mehrkosten amortisieren sich durch die Einsparung von Montage- und Servicepersonal für aufwändigere Netzwerk-Lösungen aber schnell.“ MIB wiederum zahlt die eine monatliche Gebühr für die Nutzung von Workspaces und Datenvolumen bei Datacake. Alle Daten fließen auf Servern am Standort Deutschland ein und unterliegen den deutschen Datenschutzgesetzen.

MIB DENKT DIE BIERPROZESSKETTE MIT DATACAKE WEITER

Dank der bisherigen Ergebnisse denkt MIB die gesamte Prozesskette in der Gastronomie mit der Datacake-Lösung bereits weiter. Zum Beispiel mittels der Lokalisationsfunktion: Damit können Brauereien sicherstellen, dass ihre mobilen Bierwagen bei einem vertraglich festgelegten Event auch wirklich an Ort und Stelle sind – und daneben noch der angekündigte Bierumsatz erreicht wird.

Zukünftig können Brauereien in Echtzeit alles über den Bierausstoß, den Warenbestand, die Bierqualität und den technischen Zustand der von Ihnen betreuten Gastronomie-Objekte erfahren. Vollautomatisch, jederzeit, überall!

