

Traumküchen für die Gastronomie

MuM entwickelt Revit-Familien für den Großküchen-Geräteanbieter Rational



Ein Hoch auf Hygiene und Geschmack: Die SelfCookingCenter von Rational nehmen den Köchen viele Routinetätigkeiten ab

Die Rational AG in Landsberg am Lech ist mit einem Weltmarktanteil von 54 Prozent führend in der Geräteherstellung für Großküchen. Jeden Tag werden rund 120 Millionen Essen in den Rational SelfCookingCenter in aller Welt zubereitet. Nicht nur Köche, auch Planer von Großküchen sind Partner des Unternehmens. Früh erkannte man die Bedeutung von Building Information Modeling (BIM) und stellt den Planern dank MuM seit Anfang 2016 Revit-Daten der Geräte zur Verfügung.

Anfang der 70er Jahre bahnte sich in Großküchen eine Revolution an: Das Unternehmen Rational aus Landsberg am Lech baute erstmals einen Dampferzeuger in einen Backofen ein. So konnten alle Zubereitungsprozesse, die Hitze brauchen, in einem einzigen Gerät ablaufen. Das brachte erhebliche Rationalisierungseffekte: Das Gargut konnte in Backblechen, Brat- und Grillpfannen etc. übereinander zubereitet werden. Seither hat Rational die Technik weiterentwickelt und behielt dabei stets die Bedürfnisse der Köchinnen und Köche in Kantinen, Restaurants oder in der Sozialverpflegung im Blick. „Langweilige Routinetätigkeiten verschwinden“, sagt Projekt Direktor Gerhard Kramer. „Wer mit Geräten von Rational arbeitet, kann sich aufs Wesentliche des Kochens wie Würzen, Abschmecken und Anrichten konzentrieren – also auf das, was das Kochen wirklich kreativ macht.“

Hochintelligente Kochautomaten

Aus dem damaligen Combi-Dämpfer sind längst automatisch arbeitende SelfCookingCenter geworden. Die Geräte werden in Landsberg am Lech entwickelt und produziert und in der ganzen Welt verkauft. Die Exportquote ist seit den frühen 90er Jahren von etwa 60 auf über 85 Prozent gestiegen. Die unterschiedlichen Ansprüche in den verschiedenen Ländern, aber auch in den unterschiedlichen Einsatzbereichen haben zu einer gewaltigen Modellvielfalt geführt: SelfCookingCenter können nicht nur garen, kochen, braten, grillen, backen. Sie erkennen die Größe und die Anzahl der Schnitzel, Lachsfilets, gefüllten Auberginen und stellen Gar-temperatur, -zeit und -klima (Feuchte, Hitze und Luftumwälzung) automatisch ein. Sie verfügen über eine sehr umfangreiche Rezeptdatenbank in über 50 Sprachen, damit auch Hilfskräfte mit wenig Know-how schmackhafte Menüs „zaubern“ können. Sie melden ihre aktuelle Tätigkeit und ihren Inhalt auf Wunsch ans Küchenleiterbüro. Der letzte Arbeitsschritt des Tages ist – selbstverständlich – die automatische Selbstreinigung.





Projekt Direktor Gerhard Kramer hat früh das Potenzial von BIM für Großküchenplaner erkannt

Sie sind mit Abluftsystemen in verschiedenen Ausführungen ausgestattet; in Schränke eingebaut oder auf Schränke montiert; die Garraumtür ist rechts oder links angeschlagen. „Es können über 4,5 Millionen Varianten gefertigt werden, die als Elektro- oder Gasgerät in Schiffen, Gefängnissen, Supermärkten, Fast-Food-Ständen, Food Trucks und so weiter zum Einsatz kommen“, erzählt Gerhard Kramer.

CAD-Symbole für Großküchenplaner

Vertriebsprofis und Entwickler bei Rational sind jedoch nicht nur mit den Anforderungen von Gastronomen und Küchenchefs in aller Welt konfrontiert; sie arbeiten auch eng mit Großküchenplanern zusammen und kennen deren Arbeitsweise. Allein in Deutschland, Österreich und der Schweiz gibt es etwa 300 Unternehmen, die für nationale und internationale Projekte tätig sind. Seit man bei Rational CAD nutzt, haben die Planer CAD-Daten der Geräte bekommen. „Selbst als unser Maschinenbau-CAD längst dreidimensional arbeitete, haben wir für die Planer daraus 2D-Bibliotheken berechnet, bemaßt und noch mit Anschlusspunkten für Strom, Gas, Wasser, Abwasser und Abluft versehen“, erinnert sich Gerhard Kramer. „Mehr wurde damals nicht verlangt.“

Re..., wie bitte?

Nichts deutete darauf hin, dass diese Situation sich ändern würde, bis Gerhard Kramer im Jahr 2011 an einem großen Retailprojekt in den USA beteiligt war. Fast nebenbei habe der Auftraggeber in der Verhandlung erwähnt, dass die Planer die Gerätedaten im Revit-Format brauchen. Re..., wie bitte? Gerhard Kramer hatte von dieser Software noch nie gehört.

BIM kommt in die Küche

Gerhard Kramer aber war neugierig geworden und informierte sich über Autodesk Revit und Building Information Modeling. Ihm war klar, dass diese Denkweise sich über kurz oder lang auch bei Architekten und Planern in Europa durchsetzen würde. Dann sollte Rational in der Lage sein, die Daten für sämtliche Geräte und Gerätevarianten anzubieten.

Der Kontakt zu MuM als einem der führenden BIM-Anbieter in Deutschland und Europa war schnell hergestellt. Zunächst ging es darum, die Planer für die neue Denk- und Planungsmethode zu sensibilisieren. „Philipp Bäumler von MuM hat bei uns vor ausgewählten Planungspartnern einen Vortrag über BIM und Revit gehalten. Das war höchst inspirierend“, erzählt Gerhard Kramer.

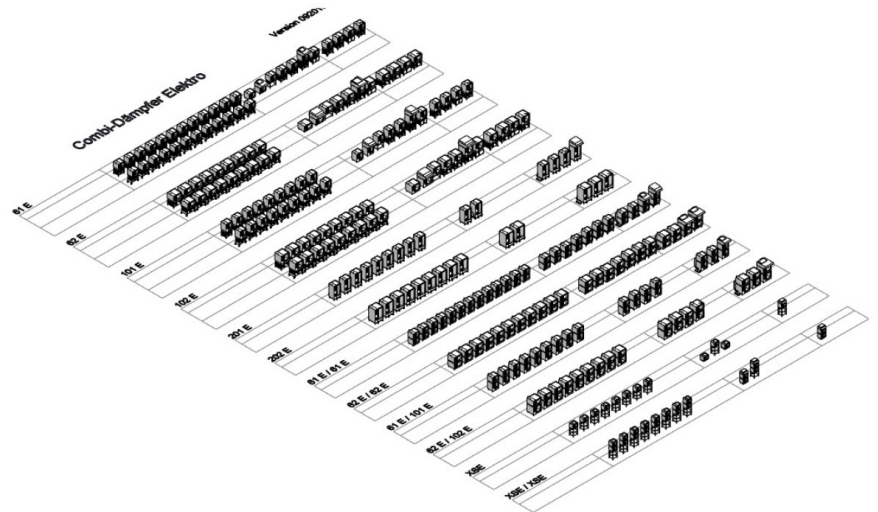


©cmotion, Siggli Pfundt



©cmotion, Siggli Pfundt

RATIONAL Combi-Dämpfer Elektro		Version 06/2016	
01 E	01 E	01 E	01 E
02 E	02 E	02 E	02 E
101 E	101 E	101 E	101 E
102 E	102 E	102 E	102 E
201 E	201 E	201 E	201 E
202 E	202 E	202 E	202 E
01 E / 01 E	01 E / 01 E	01 E / 01 E	01 E / 01 E
02 E / 02 E	02 E / 02 E	02 E / 02 E	02 E / 02 E
01 E / 101 E	01 E / 101 E	01 E / 101 E	01 E / 101 E
02 E / 102 E	02 E / 102 E	02 E / 102 E	02 E / 102 E
X00	X00	X00	X00
X00 / X00	X00 / X00	X00 / X00	X00 / X00



Die Revit-Familien von Rational: In einem Übersichtsprojekt sind alle Informationen für eine professionelle, digitale Großküchenplanung enthalten

MuM als BIM-Dienstleister

Nur, wie konnte man den Partnern die Gerätedaten so zur Verfügung stellen, dass sie sie in einem digitalen Gebäudemodell verwenden können? Eine enge Zusammenarbeit mit MuM entwickelte sich. Gerhard Kramer und sein Team lieferten die Informationen über das Geräteportfolio und die Anforderungen der Planer, die Konstrukteure leiteten die nötigen CAD-Daten aus ihrem Konstruktionsprogramm ab, und bei MuM wurden die Informationen zu einer „Revit-Familie“ zusammengeführt. „Unsere Partner bei MuM haben schnell begriffen, was bei unseren Produkten wichtig ist, und unsere Anforderungen perfekt umgesetzt“, erinnert sich Gerhard Kramer.

Support für Planer

Heute können Großküchenplaner die Daten online über das Rational-Portal herunterladen. Wenn neue Produkte oder Produktgruppen als Revit-Familie fertiggestellt sind, erhalten die wichtigsten Partner automatisch ein Update.

Bei der riesigen Modellvielfalt ist es unabdingbar, dass man die gewünschten Gerätedaten beim Planen mit Revit schnell und leicht findet. Mit Hilfe von sog. Übersichtsprojekten, die sich direkt in Planungen kopieren lassen, hat MuM auch diese Anforderung erfüllt. Bauteillisten dieser Projekte enthalten die auswertbaren Eigenschaften der Revit-Familien. Der Planer findet dadurch die richtigen Daten mit wenigen Klicks. Besonders praktisch: Wenn Revit-Fragen auftauchen, springt der Support von MuM ein, um diese zu beantworten.

Eher ein Prozess als ein Projekt

Bei Verbandstreffen der Großküchenplaner, auf Messen und bei internen Veranstaltungen treten Rational und MuM häufig gemeinsam auf, um die Möglichkeiten von BIM zu präsentieren. „Wir müssen nicht nur unser Datenangebot aktuell halten, wir müssen auch reagieren, wenn sich zum Beispiel Vorgaben, wie die BIM-Parameterliste des HKI (Industrieverband Haus-, Heiz- und Küchentechnik e. V.) ändern“, sagt Gerhard Kramer. „Ein kooperatives Miteinander ist da unumgänglich.“ In diesem Sinne ist BIM für Rational kein Projekt, sondern ein kontinuierlicher Prozess, ganz im Sinne der Unternehmensphilosophie: zum Wohl der Kunden und Partner.



©cmotion, Siggli Pfundt

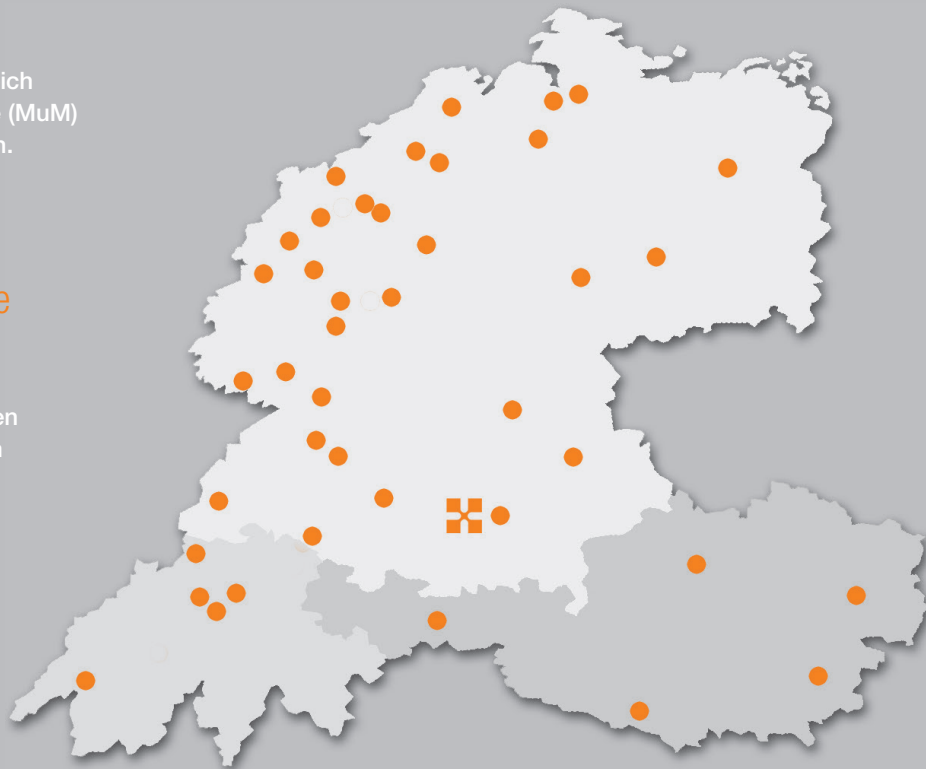
Ihr Partner ganz nah – für mehr Produktivität und Effizienz

An rund 40 Standorten in Deutschland, Österreich und in der Schweiz. Auf Mensch und Maschine (MuM) können Sie sich verlassen – seit über 30 Jahren.

Ihr kompetentes Systemhaus für passende Lösungen und umfassende Dienstleistungen

Mit etwa 350 Mitarbeitern im deutschsprachigen Raum gehört MuM zu den führenden Anbietern für Computer Aided Design/Manufacturing (CAD/CAM), Product Data Management (PDM) und Building Information Modeling (BIM). Bei MuM erhalten Sie alles aus einer Hand:

- Analyse
- Beratung
- Konzeption
- Projektierung
- Lösungsangebot
- Softwarelieferung
- Implementierung
- Anpassung
- Programmierung
- Schulung
- Support



**Mensch und Maschine
Deutschland GmbH**
Argelsrieder Feld 5
82234 Wessling

Infoline* 00800 / 686 100 00
www.mum.de

**Mensch und Maschine
Austria GmbH**
Großwilfersdorf 102/1
8263 Großwilfersdorf 1

Infoline* 00800 / 686 100 00
www.mum.at

**Mensch und Maschine
Schweiz AG**
Zürichstrasse 25
8185 Winkel

Infoline 0848 / 190 000
www.mum.ch

*gebührenfrei

 **AUTODESK**
Platinum Partner
Authorized Certification Center
Authorized Training Center

mensch  maschine
CAD as CAD can