

Cuciniale ist ein junges, schnell wachsendes High-Tech-Unternehmen mit Sitz in Weißensberg bei Lindau am Bodensee.

Intelligent kochen

Nach der Premiere 2017 will Cuciniale in diesem Jahr auf der area30 mit seinen intelligenten Kochsystemen das digitale Kochen revolutionieren. Wir haben uns im Vorfeld mit Holger Henke, Geschäftsführender Gesellschafter, und dem neuen Leiter Vertrieb, Oliver Deimling, unterhalten.



Die Digitalisierung des Kochens schreitet voran. Wie trägt Cuciniale dazu bei?

Holger Henke: In der Tat gibt es viele Systeme, die derzeit unter dem Überbegriff „digitales Kochen“ auf den Markt kommen. Allerdings bieten all diese Systeme mit Rezept-Apps und Vernetzung nicht die Hilfe, die der Verbraucher bei der Zubereitung von Gerichten benötigt. Cuciniale ist unserer Meinung nach das weltweit einzige intelligente Kochsystem für die Haushaltsküche. Für den Anwender bieten wir Gelinggarantie von ganz einfachen Rezepten bis hin zu Rezepten

aus der Sternegastronomie. Mithilfe von künstlicher Intelligenz wird die Hitze und Gardauer optimal an das jeweilige Lebensmittel und die individuellen Wünsche des Anwenders angepasst.

„Cuciniale ist unserer Meinung nach das weltweit einzige intelligente Kochsystem für die Haushaltsküche.“

Holger Henke (r.), Geschäftsführender Gesellschafter von Cuciniale, und Oliver Deimling, Leiter Vertrieb.

Zur Veranschaulichung ein Beispiel: Wir kennen außer Cuciniale kein System, das den Kochprozess an Wasser-, Eiweiß-, Fettgehalt und insbesondere Alter des Fleisches automatisch anpasst. Eine dezidierte Gewichtsangabe, um einen starr vorgegebenen Ablauf eines Garprozesses durchzuführen, ist ebenfalls nicht sinn-

voll und bei Cuciniale nicht notwendig. Es geht nicht einfach nur um eine Kerntemperatur. Wenn Sie ein Fleisch perfekt nach den Vorgaben des Endverbrauchers garen möchten, ist es sehr wohl von Bedeutung, ob das Fleisch 30 oder zum Beispiel 60 Tage alt ist.

Aus unserer Sicht ist Cuciniale hier in einer einzigartigen Vorreiterrolle. Kurzum, das Erkennen wichtiger Eigenschaften der Lebensmittel und die damit verbundene intelligente, individuelle und damit erst nützliche digitale Anpassung bei der Zubereitung ist der wesentliche Beitrag seitens Cuciniale.

„Cuciniale ist in einer einzigartigen Vorreiterrolle.“

Wie funktioniert das System genau?

Henke: Unser intelligentes Kochsystem ist ein Trio. Es besteht aus einem Sensor, der an sechs verschiedenen Messpunkten unterschiedlichste Informationen über das Induktions-Kochgeschirr, Temperaturen und wichtige Eigenschaften der Lebensmittel automatisch ermittelt. Diese Informationen werden an das zweite Element, die App Gourmetpilot, übertragen. Hier findet die intelligente Verarbeitung, Berechnung und automatische Anpassung der Poptemperatur statt. Gleichzeitig erhält der Anwender spezifische Schritt-für-Schritt-Anweisungen mit Bildern und Videosequenzen auf seinem Smartphone oder Tablet angezeigt.

„Unsere künstliche Garintelligenz erkennt alle lebensmittel-spezifischen Unterschiede automatisch.“

Für ein leckeres Risotto muss der Anwender beispielsweise nicht mehr ständig umrühren – und es brennt trotzdem nichts an. Parallel kann ein Steak ganz ohne Stress zubereitet werden. Für ein Steak gibt der Anwender nur noch seinen präferierten Gargrad an. Das optimale Garen der Lebensmittel bei perfekter Beibehaltung von Nährstoffen und eben dem Ergebnis wie von einem Profikoch wird dadurch ermöglicht, dass wir mithilfe unserer künstlichen Garintelligenz alle lebensmittelspezifischen Unterschiede erkennen und die Hitze und Gardauer optimal anpassen. Dass dabei Überkochen, Anbrennen, Übergaren oder Untergaren der Lebensmittel vermieden wird, versteht sich von selbst. Dies sind im Übrigen die wesentlichen Unterschiede zu Ansätzen anderer Anbieter von Kochsystemen.

Vor kurzem wurde Oliver Deimling als Vertriebsprofi verpflichtet. Was erwarten Sie von ihm?

Henke: Seine Begeisterung für Cuciniale wurde bei einer Vorführung in unserem Büro in Lindau geweckt. Durch das kontinuierliche Kochen zu Hause, mit Freunden und ersten Vertriebspartnern ist diese Begeisterung noch deutlich gewachsen. Damit soll er unsere Fachhandelspartner anstecken, Skeptiker durch Live-Kochen in Apostel konvertieren und so ein für alle Seiten erfolgreiches Geschäft aufbauen. Basierend auf seiner großen Expertise im Küchenfachhandel ist er eine wesentliche Zutat zu unserem Erfolgsrezept.

Was können Besucher vom Cuciniale-Stand auf der area30 erwarten?

Oliver Deimling: Auf der IFA, sowie danach auf der area30, stellen wir erstmals unsere nun komplettierte Produktreihe vor. Neben einem portablen Kochfeld gibt es nun als Einbauvarian-

die Markteinführung bestmöglich zu unterstützen.

„Der Fachhandel hat die Beratungskompetenz und damit den Schlüssel zum Verkaufserfolg in der Hand.“

Welche Rolle spielt der Küchenfachhandel bei der Entwicklung des Unternehmens?

Deimling: Eine sehr große. Insbesondere die Einbauvarianten sind prädestiniert für den Küchenfachhandel. Dabei ist es uns enorm wichtig, aktive Kunden mit attraktiven Rahmenbedingungen für den erfolgreichen Verkauf an Endkunden auszustatten. Der Fachhandel hat die Beratungskompetenz und damit den Schlüssel zum Verkaufserfolg in der Hand. Es ist unsere Aufgabe, dafür zu sorgen, dass andere Vertriebskanäle



ten ein 40er Dominokochfeld. 4- und 6-Zonen-Kochfelder in 60 und 80 cm, sowie diverse Kochfeldabzüge. Selbstverständlich wird die Luftleistung der Dunstabzüge ebenfalls auf den Kochprozess durch unsere App angepasst. All diese Produkte sind im Paket mit unserem Sensor und der Gourmet-Pilot-App ausgestattet.

Jedes dieser Produkte kann live durch unsere Besucher erprobt werden. Wir benötigen keine teuren Fernsehköche, wir lassen den Besucher selbst auf höchstem Niveau kochen – übrigens gern auch in einem direkten Kochduell. Gleichzeitig bieten wir attraktive Starterpakete für die Fachbesucher, um

Das intelligente Kochsystem von Cuciniale besteht aus mehreren Elementen.
Fotos: Cuciniale

dabei unterstützend und nicht behindernd agieren. Leistung soll und muss belohnt werden. Stabile Margen sind in diesem Zusammenhang ein wesentlicher Erfolgsfaktor.

Herr Henke, Herr Deimling, vielen Dank für dieses Gespräch. Wir sehen uns auf der area30.