Offizielles Organ
Verband der
Küchenleitung

www.gv-kompakt.de ISSN 1430-9238 · 11948 · huss · HUSS-MEDIEN GMBH · 10400 BERLIN 10 2015

GV kompakt

FACHMAGAZIN FÜR GEMEINSCHAFTSVERPFLEGUNG

EIS & DESSERTS

Trifles – Trend in feinen Schichten

EDV-KONZEPTE

Müssen sitzen wie eine zweite Haut

REINIGUNG

Für eine blitzsaubere Bühne

PORZELLAN

Hart im Nehmen und gut in Form

Foto: Sanalogic

Sitzt wie eine zweite Haut

Beim Einsatz von Software in der Gemeinschaftsverpflegung wird heute immer größerer Wert auf Individualität und Flexibilität gelegt, damit das System zur Küche und den Gästen passt.

Text: Marina Evelyn

Keine Frage, eine funktionierende Software – sei es für die Speisenbestellung, die Warenwirtschaft oder die Abrechnung – muss akkurat an die Bedürfnisse des jeweiligen Betriebes der Gemeinschaftsverpflegung angepasst sein. Sie muss „sitzen, wie eine zweite Haut". Nur dann ist ihr optimaler Einsatz auch garantiert. Das bedeutet: je individueller, desto effektiver. Und wenn sie dann der Küchenleitung noch die Möglichkeit bietet, ganz individuell auf die Speisenwünsche des einzelnen Gastes einzugehen, kann eigentlich nichts mehr schief gehen.

Zukunftsfähigkeit ist keine Hexerei

In der Praxis stellen sich viele Fragen: Welche Möglichkeiten der Bestellung und Information können Küchenverantwortliche ihren Gästen und Mitarbeitern bieten? Sind individuelle Wünsche und Vorlieben der Gäste integrierbar? Wie kann eine Inventur effizient und kostenstellengenau durchgeführt werden? Wie kann Bargeld in der Großgastronomie vermieden werden? „Die Kost Business Software ermöglicht den vielfältigen Herausforderungen effizient und flexibel zu begegnen", verspricht der CEO des Unternehmens, Michael Cikerle. „Die Gastronomen aus dem Pflegebereich, in Schulen oder Betriebsküchen, können ihre Warenwirtschaft, Verwaltung und Organisation in unserem System lückenlos vom Einkauf bis zur Abrechnung abbilden. Zusätzlich bieten wir Anknüpfungsmöglichkeiten an moderne Kommunikationsmittel wie Touchscreens, mobile Geräte oder bargeldloses Bezahlen an", erklärt er. Ein zentrales Element der Software ist eine Produktdatenbank, in der alle Informationen zu gekauften Artikeln und Lebensmitteln vom Einkauf an erfasst werden. So lassen sich den gesetzlich verpflichtenden Angaben wie über Allergene und Zusatzstoffe auch beliebig viele weitere Informationen, wie „vegetarisch", „Brainfood" oder „Fairtrade" zu den einzelnen Lebensmitteln hinzufügen. Diese Angaben werden über alle Prozessschritte weitergegeben, sodass sie auf Rezepturen und Menüplänen im Web mit einem Klick darstellbar sind. Diese Möglichkeiten nutzen beispielsweise die „Häuser zum Leben" der Stadt Wien. Deren Bewohner der Seniorenwohnungen können an Touchterminals in den Gängen des Hauses ihre Menüs vorbestellen.

Individuelle Vorlieben berücksichtigen

Welche Piktogramme der Küchenchef zur Gestaltung der Menüinformationen verwendet, kann er frei wählen. Auch die Fristen für das Vorbestellen lassen sich flexibel festlegen. Im Kost-System besteht außerdem die Möglichkeit, individuelle Gästeprofile mit Menüplänen zu kombinieren, damit beispielsweise für Allergiker ausschließlich erlaubte Speisen dargestellt oder speziell gekennzeichnet werden.

Bargeldlos bezahlen

Um nicht mit Bargeld an der Kasse zahlen zu müssen, stehen mehrere bargeldlose Bezahlmöglichkeiten zur Verfügung. Das Kost Business-System kann die Bestellung beim Vorzeigen einer Smartcard direkt dem Gast zuordnen. Die Kosten werden dem Gast später von der Buchhaltung in Rechnung gestellt. Es besteht auch die Möglichkeit eine bargeldlose Bezahlung über Aufwerter umzusetzen.

Eine gleitende Inventur

Eine weitere Herausforderung der Gemeinschaftsverpflegung sind die regelmäßig durchzuführenden Inventuren, die zeitaufwändig sind. Das System bietet eine Lagerverwaltung, die eine kostenstellengenaue Inventur mobil und gleitend durchführen kann. Das funktioniert so: Die im besten Fall mit Bar- oder QR-Code etikettierten Gegenstände und Artikel werden mit mobilen Geräten (PDAs) eingescannt und direkt im System erfasst. Für anfallende Korrekturen, Nach- oder Vorträge ist es möglich, einen gleitenden Periodenwechsel durchzuführen. Dabei werden die kostenstellengenauen Werte dem Stichtag korrekt zuordnet.

Problemlos bestellen

Eine ähnlich komplexe EDV-Lösung bietet die Firma Sanalogic. Mit der Software Sanalogic7 werden sämtliche Daten der Gemeinschaftsverpflegung von der Rezepturverwaltung mit Allergenen, Zusatz- und Inhaltsstoffen über die Menüzusammenstellung der Speisenplanung bis zu den Preisen des Einkaufs und den Mengen- und Kochvorgaben der Produktion nur einmal eingegeben und zentral gepflegt. Daraus können flexibel Speisenpläne zur Gästeinformation gedruckt oder eine bebil-

PRAXISBEISPIEL

Viele Wünsche und Vorlieben

Foto: Kost Software

Das Team der Stiftung Münch (v.l.n.r.): Janine Glöckner (stellv. Küchenleitung), René Partzsch (IT-Leiter), Doreen Winke (zentraler Einkauf), Ronny Zinke (Leiter Einkauf und Catering) sowie Nicole Hengst (Küchenleiterin).

Die Stiftung Münch, die sich der Pflege von Senioren und Menschen mit besonderen Bedürfnissen widmet, arbeitet mit der österreichischen Kost Business Software bei Warenwirtschaft, Bestellsystem und Abrechnung. Das System ermöglicht, die ausgeprägte Individualität und die persönlichen Vorlieben der Bewohner in der Verpflegung zu berücksichtigen. „Wir freuen uns dass die renommierte Stiftung mit unserem modernen Warenwirtschaftssystem vom Einkauf bis zur Menükarte arbeitet, und zusätzlich Rezepturen mit persönlichen Profilen verbindet", so Michael Cikerle, CEO Kost Software. Täglich bereiten die Küchenteams der Stiftung Münch in den sechs Küchen 700 Essen für die Bewohner und Mitarbeiter zu, die in acht verschiedenen Einrichtungen im sächsischen Erzgebirge betreut werden. Hochwertige Mahlzeiten und die Berücksichtigung der persönlichen Präferenzen sind der Geschäftsführung seit der Gründung ein zentrales Anliegen.

Flexible Wahlfreiheit

„Wir wollen bei der Verpflegung nicht nur auf individuelle medizinische Notwendigkeiten eingehen, sondern auch maximale Freiheit bieten. So haben die Bewohner beispielsweise die Möglichkeit, wenige Stunden vor der Mahlzeit ihren Essenswunsch zu ändern. Die Software bietet uns diese Flexibilität", erklärt Ronny Zinke, Leiter Einkauf und Catering der Stiftung Münch. Bisher wurden in den acht Häusern verschiedene Listen und eigene Systeme von den Mitarbeitern der Stiftung geführt, die Besonderheiten und Extrawünsche verzeichneten. Dieses mit der Zeit gewachsene Konzept funktionierte zwar gut, aber nicht effizient genug für das Unternehmen.

Zentrale Datenbank

2014 beauftragte Geschäftsführer Thomas Münch sein Team nach einer geeigneten, effizienten IT-Lösung zu suchen. Die Entscheidung für die österreichische Firma fiel nach dem Vergleich mit drei anderen Unternehmen. „Kost war nicht der günstigste Anbieter, aber derjenige, der unseren Vorstellungen am nächsten kam: Zu unseren Anforderungen zählten Unabhängigkeit von Lieferanten, hohe Anwenderfreundlichkeit durch mobile Apps sowie die Anbindung unserer Finanzbuchhaltung", sagt René Partzsch, IT-Leiter der Stiftung Münch.
Im Dezember 2014 startete Kost mit der Implementierung des Systems. Die Mitarbeiter erhalten nun Schulungen und die Datenbank wird mit allen relevanten Informationen der zu beziehenden Artikel aufgebaut. Außerdem werden erprobte Rezepturen ins System eingegeben. Letztendlich wird die Datenbank rund 5.000 Lebensmittel und 2.000 weitere Artikel enthalten. Später folgen noch die individuellen Profile der Bewohner für Vorlieben und Abneigungen bei der Menüplanung. „Wir erwarten, dass wir mit Hilfe der Software die Umsetzung der hohen Qualitätsstandards in allen Einrichtungen vereinheitlichen. Zusätzlich können wir damit die Effizienz der Lagerhaltung steigern", so Zinke.

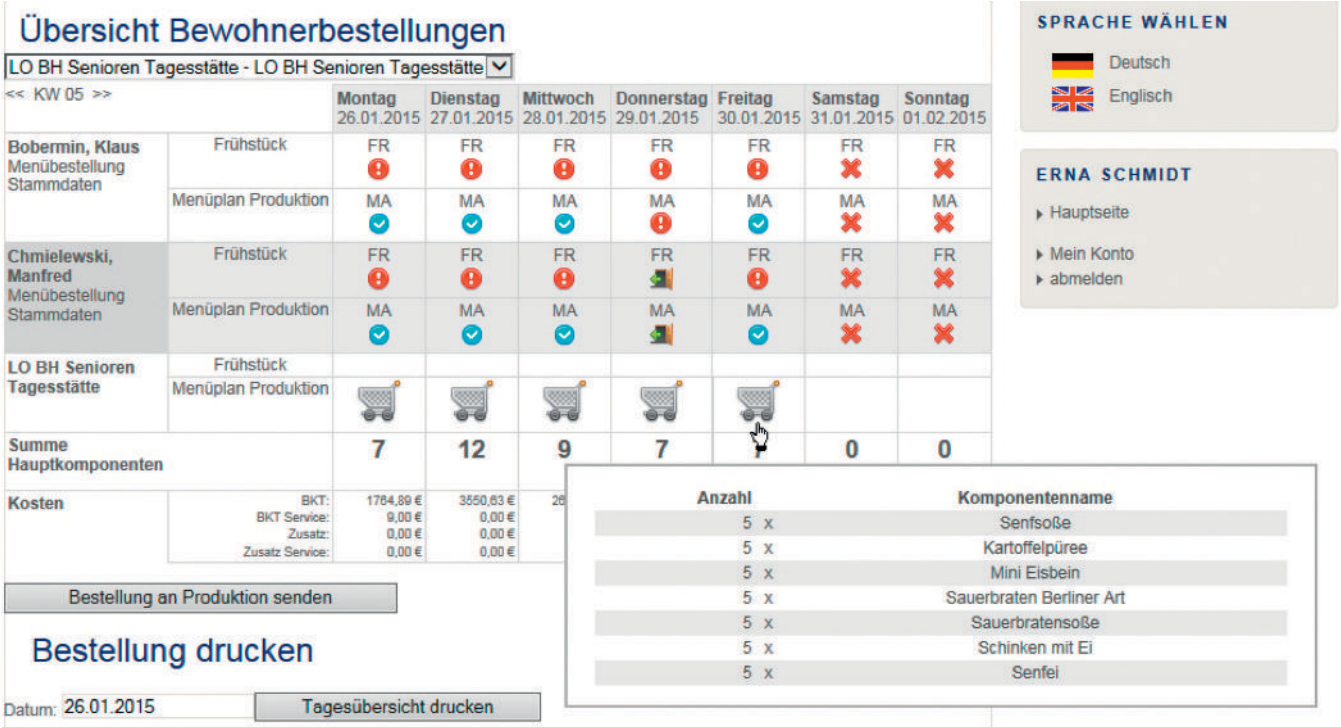

Foto: Kost Software

So kann die Darstellung des Menüplans aussehen, wenn die Abteilungsleitung für die Bewohner und Gäste vorbestellt.

derte Komponentenauswahl elektronisch angezeigt werden. Davon ausgehend erfolgt problemlos eine schnelle und individuelle Bestellung je Gast oder gesammelt je Wohngruppe bzw. Station. Ob der GV-Betrieb dafür herkömmliche PCs, Mobilgeräte, Netbooks/Pads oder Smartphones einsetzt, ist frei wählbar. Die kumulierten Bestellzahlen laufen automatisiert in Produktionsplänen für die Küche zusammen und erlauben passgenaues Kochen unter Berücksichtigung der Wünsche und Abneigungen. Weitere Prozessunterstützung erhält das Großküchenteam durch die einmalige Symbolcard zur Optimierung der Bandverteilung und Vermeidung von Fehlern. Mit Hilfe von Verbrauchslisten und einer breiten Datenbasis der Vergangenheit – quasi gespeicherte Erfahrungswerte der Küchenleitung – lassen sich anschließend sowohl der Einkauf von Lebensmitteln als auch die Inventur im Lager vereinfachen.

Berücksichtigung von Patientenwünschen

Neben der Erfassung am Stations-PC können die Pflege- bzw. Servicekräfte auch auf mobilen Geräten mit der Sanalogic-App die Essenswünsche der Patienten und Bewohner erfassen – und dies auch offline. Diätetische Konflikte werden automatisiert angezeigt und können so im Gespräch mit dem Gast schnell und direkt gelöst werden. Selbst der Stationsbedarf kann mit der App einfach bestellt werden. Ein besonderes Merkmal des Programms ist die Prüfung der diätetischen Eignung des gewählten Menüs für jeden einzelnen Verpflegungsteilnehmer. Dazu erfolgt ein Abgleich der Allergien und Unverträglichkeiten mit den Inhaltsstoffen der Menüs bzw. Komponenten. Wird etwas nicht vertragen, zeigt das System dies an und blendet automatisch alternative Wahlmöglichkeiten ein.

Zahlungsmodalitäten

Zudem unterstützt das Programm den Anwender mit automatisch generierbaren Rechnungen. Über Exportfunktionen lassen sich diese in die bestehende Buchhaltung überführen oder per Druckfunktion eine direkte Bezahlung abwickeln. In Zusammenarbeit mit Kassensystemen von Contidata sind außerdem verschiedene bargeldlose Zahlungswege von der monatlichen Abrechnung über die Lohnbuchhaltung bis zum Einsatz einer Kartenzahlung umsetzbar. Das passende Hardwaresystem Maxxcash kann direkt mitgeliefert und installiert werden.

Modular aufgebaut

Das Warenwirtschaftssystems MBS5 stellt in Kombination mit der Online-Menüplanung MBS5online eine ganzheitliche Lösung dar. Diese Entwicklung der Firm Herrlich & Ramuschkat ist nach dem Baukastenprinzip aufgebaut. Eine umfangreiche Bandbreite an Funktionen stehen dem Nutzer zur Verfügung – von der Vorkalkulation, Nährwertberechnung, Allergen- und Zusatzstoffausweisung (LMIV), Menüplanung, Einkauf über B2B-Schnittstellen, Produktionslisten, Nachkalkulation, Lagerverwaltung, Kassenanbindung, Abrechnung und Bestellung für die Schulverpflegung bis hin zu Apps für Kundenbestellungen und Inventuren. Durch den modularen Aufbau können die Funktionen individuell zusammengestellt werden. Sollen die Daten in einem System vorgehalten werden und per Schnittstelle an die Finanzbuchhaltung übertragen werden, bietet sich hierfür die dazu passende Warenwirtschaft an.

Mobile Apps ergänzen System

Als Ergänzung zum digitalen Verpflegungsmanagementsystem von Chefs Culinar Software und Consulting bietet die Firma ihren Kunden ab sofort mobile Apps für die Bereiche Beschaffungsmanagement, Speisenmanagement und Inventur an. Die App JOorder ermöglicht die mobile Bestellung bei allen Lieferanten, den Zugriff auf Einkaufslisten je Lieferant und den direkten Bestellversand oder spätere Nachbearbeitung im Küchensystem. Die App JOmeal schafft eine Anbindung von internen und externen Anlieferstellen, erlaubt die menü- und komponentenbezogene Bestellung der Essenswünsche als Sammelbestellung, generiert Informationen zu Allergenen, Zusatzstoffen und Nährwerten pro Menü und Komponente sowie ein individuelles Speisenangebot pro Kunde. Erfasste Speisen können automatisch ins Küchensystem übernommen werden. Die App JOcount ermöglicht wiederum die mobile Inventurerfassung und ist offline direkt im Lager einsetzbar.

Alle drei Apps sind browserbasiert und plattformunabhängig. Dadurch entscheidet der Nutzer, welches Gerät er verwendet. Er bleibt unabhängig und flexibel. Nutzungsvoraussetzungen sind plattformübergreifend Windows 8, iOS, Android ab 4.0.

Transparent, effizient und wirtschaftlich

Die Steigerung von Effizienz und Wirtschaftlichkeit durch Kosteneinsparung und Verschlankung der Prozesse ist ein Dauerbrenner, wie jeder Verantwortliche einer Care-Küche aus eigener Erfahrung weiß. Aber nicht alle Maßnahmen, die eine Effizienzverbesserung und Einsparungen zum Ziel haben, müssen zwangsläufig negative Begleiterscheinungen nach sich ziehen. Dass eine Verschlankung der Prozessabläufe neben mehr Wirtschaftlichkeit zusätzlich weitere positive Effekte erzielen kann, wird am Projekt „Optimierung der Patienten- und Mitarbeiterverpflegung" deutlich. Daran sind fünf unterschiedliche Kliniken beteiligt: Die Rehabilitationskliniken Eifelklinik in Manderscheid, das Klinikum Niederrhein in Bad Neuenahr-Ahrweiler, die Klinik Roderbirken in Leichlingen sowie die Nordseeklinik auf Borkum, alle in Trägerschaft der Deutschen Rentenversicherung – Rheinland. Gemeinsamer Nenner der Einrichtungen ist neben dem Bestreben nach einem erfolgreichen Therapieverlauf, die Patientenzufriedenheit. Dazu zählt natürlich auch das leibliche Wohl und somit die Notwendigkeit einer gesunden und schmackhaften Patientenverpflegung. Keine einfache logistische Aufgabe für die Küchenteams, gerade vor dem Hintergrund der verschiedenen Verpflegungsgruppen mit unterschiedlichen Kostformen.

Um den logistischen Aufwand bei der Patientenverpflegung zu reduzieren und Mitarbeiter zu entlasten, hat man sich seitens der Rehakliniken für den Einsatz des OPC-Kassensystems entschieden. Ziel ist es, die Abläufe zu vereinfachen und für alle Beteiligten komfortabler und transparenter zu gestalten. Als einheitlicher Datenträger dient in der Regel eine kontaktlose Chipkarte. Bei diesem Projekt wurde die Lösung auf Basis der hausinternen Legic Advant Chipkarte implementiert, die als Mitarbeiterausweis bereits für die Zutrittskontrolle und Arbeitszeiterfassung genutzt wird. Im OPC-Cardoffice erfolgt die zentrale Administration des OPC-E-Paymentsystems. Über eine Schnittstelle findet zunächst der Import der Patientendaten aus dem Patientenverwaltungsprogramm der Klinik statt. Im Anschluss daran wird der jeweilige Patient – eventuell nach Vorgaben der begleitenden Diätassistentin – für die Dauer seines Aufenthaltes einer Verpflegungsgruppe zugeordnet. Unterschieden wird zwischen Normal-, Vegetarischer, Allergen- sowie Sonderkost. Anstelle der zeitintensiven Patientenbefragung übernimmt das OPC-Menübestellsystem diese logistische Aufgabe. Dazu wird zunächst in Zusammenarbeit mit der Küche der Speisenplan in das Bestellsystem eingepflegt. Die eigentliche Essensvorbestellung erfolgt an dem zentral installierten Self-Service-Terminal. Durch Vorhalten der Chipkarte erscheint der Speisenplan für die laufende Woche. Der Bestellvorgang wird dann durch Berühren des integrierten Touchmonitors ausgelöst. Ergänzend dazu bestünde auch noch die Möglichkeit der Bestellung per Internet/Intranet, durch die entsprechende Software. Durch die Vorbestellmöglichkeit erfährt die Küchenleitung die Bestellmengen für die Ressourcen- und Produktionsplanung.

An der Ausgabetheke legitimiert sich der Essensteilnehmer durch das Auflegen seiner Chipkarte auf den Deskreader. Das Menüausgabeterminal zeigt dem Küchenpersonal das vorbestellte Menü an und erfasst die erfolgte Essensausgabe. Diese Vorbestellmöglichkeit ist nicht nur für die Patienten, sondern auch für Mitarbeiter und Besucher, die sich zum Essen anmelden möchten, gedacht. Das System greift hierbei dann auf unterschiedliche Preisebenen zu. Die Auswertungen und das Reporting über Essenszahlen, Verpflegungsgruppen sowie Kostarten erfolgen – individuell konfigurierbar – im Cardoffice.

Digitales Kundeninformationssystem

Die seit Dezember 2014 gültige Fassung der Lebensmittelverordnung sieht u. a. eine verpflichtende Allergenkennzeichnung für lose Ware vor. Die Schwarz Computer Systeme GmbH offeriert hierfür eine einfache, digitale Beschilderung, die eine leichte und schnelle Aktualisierung der Inhalte ermöglicht. Im System hinterlegt der Nutzer seine Produkte und Angebote mit entsprechenden Produktstammdaten. Anschließend wird im Menüplanungssystem festgelegt, welche Angebote man an welchen Tagen anbieten möchte und an welchem Bildschirm diese dargestellt werden sollen. Die Tagesangebote werden dann automatisch an den entsprechenden Tagen am ausgewählten Bildschirm angezeigt. Die Anzeigen sind jederzeit änderbar. Die Speisen bzw. Gerichte können auch in der Speisenkarte zusammengefasst werden. Diese wird in Listenform mit Angabe der Zusatzstoffe und Allergene dargestellt. Auf einem Bildschirm kann beispielsweise links die Speisenkarte und rechts das Tagesgericht dargestellt werden. Schnittstellen zu anderen Menüplanungssystemen wie Necta oder Gastrosmart sind möglich. Natürlich lassen sich die Bildschirme auch für andere verkaufsfördernde Aktivitäten nutzen.

Intelligente Systeme

Eine EDV-Lösung, mit der sich Einkauf, Produktion und Lagerung effizient organisieren lassen, ist das Orgacard Material-Management. Die Software ermöglicht u. a. automatische, frei definierbare Warenbestellvorgänge, die automatische Kostenanalyse des Wareneinsatzes sowie die Ermittlung von Produktionsplänen und Rohstoffbedarfslisten. Auch die Verwaltung und Dokumentation von Lagerbewegungen sowie die Erstellung von Inventuren mit betriebswirtschaftlicher Auswertung können damit abgewickelt werden. Das Menübestellsystem Orgacard Base Systems wiederum optimiert die Prozesse bei Bestellung, Zubereitung, Bereitstellung und Dokumentation von Speisen. Basis der intelligenten Menübestellsysteme ist die Küchensteuerung. Die Patientenstammdaten werden durch Dateitransfer vom vorhandenen Krankenhaus- oder Bewohnerinformationssystem übernommen oder manuell eingegeben.

Ein modular aufgebautes Warenwirtschafts- und Controllingsystem ist mit dem Programm GV-Küchenmanager von NT-Consult auf dem Markt. Optional gibt es dazu auch eine Personaleinsatzplanung. Von der Rezepturverwaltung über die Menü- und Produktionsplanung bis zur Bestellung, Einlagerung und dem Berichtswesen werden alle notwendigen Optionen für die Küchenverwaltung bereitgestellt. Die Produktionsunterstützung umfasst von der Erstellung der Lieferscheine und der Kommissionierungslisten bis hin zu den Etiketten für die Belieferung den gesamten Workflow.

Einfach, modern und flexibel – die neuen Apps von JOMOsoft

JOmeal – Speisenbestellungen
JOneed – Bedarfsmengenanforderungen
JOorder – Mobile Lieferantenbestellungen
JOcount – Mobile Inventurbearbeitung

SOFTWARE & CONSULTING

CHEFS CULINAR Software und Consulting GmbH & Co. KG
info@cc-softwareundconsulting.de · www.jomosoft.de