

EDV-Management

Individuelle Menüpläne

GV-Küchen stehen heute vor vielen Herausforderungen. Eine gute EDV ist dabei die Voraussetzung, um sowohl im Küchenalltag als auch am Markt wirtschaftlich bestehen zu können. Auch die Individualisierung der Patienten- und Bewohner-Ernährung steht im Vordergrund.

Ohne Software kommt man heute in Großküchen nicht mehr aus“, sagt Jens Ruthmann von NT Consult Software & Service. Will der Küchenleiter Transparenz im täglichen Arbeitsgeschehen, immer auf dem neuesten Stand sein, seine betrieblichen Zahlen stets abrufen können und die Möglichkeit, jederzeit schnell und flexibel reagieren zu können, braucht er dafür eine gute EDV. Ruthmann, gelernter Koch, Hotelbetriebswirt und zuletzt auch als Leiter einer Betriebskantine und Krankenhausküche tätig, kennt die Problematik aus der Praxis und nennt die Gründe für die große Bedeutung eines EDV-Managements.

Zum einen werden die gesetzlichen Regelungen immer komplexer: Etwa durch die Lebensmittel-Informationsverordnung (LMIV), nach der unter anderem kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe und Allergene in Produkten auf dem Speiseplan ausgewiesen und bei etwaigen Prüfungen vorgelegt werden müssen. Hinzu kommen Faktoren wie Kalkulationssicherheit, Qualitätsmanagement und Kostensenkung, um am Markt bestehen zu können. Ohne den Einsatz entsprechender EDV-Programme ist das häufig nicht zu bewältigen.



Mit der App Jo Meal von Jomosoftware können menü- und komponentenbezogene Speisenbestellungen unkompliziert per PC, Tablet oder Laptop erstellt werden.

Individuelle Lösung

Viele Anforderungen an Verpflegungsbetriebe aus dem Care-Bereich sind mittlerweile standardisiert. Dennoch kann es in einigen Bereichen notwendig sein, dass die GV-Verantwortlichen zusammen mit den Software-Anbietern individuelle Lösungen für die jeweiligen hausinternen Problemstellungen

erarbeiten. Torsten Hülsmann, Geschäftsführer des Herstellers von Abrechnungssystemen von Verpflegungs- und Dienstleistungen OPC Cardsystems, erklärt, wie ein solches Projekt üblicherweise abläuft: „Bei der Umsetzung eines Projektes gilt es zunächst, das jeweilige Betriebskonzept des Kunden zu erfragen, auf Konformität hin zu prüfen und dann entsprechend zu fixieren. Sollten dabei Abweichungen zum Systemstandard festgestellt werden, werden diese im Zuge eines individuellen Customizings umgesetzt.“ Dies geschieht während der Projektgespräche im Dialog mit dem Kunden.

Anschließend wird die so erarbeitete und auf den Kunden zugeschnittene Lösung auf die einzelnen Bedienergruppen – beispielsweise Betriebsleiter, Kassenpersonal oder System-Administrator – heruntergebrochen und im Rahmen der Systemschulung vermittelt.

Nach der Installation und Einweisung im GV-Betrieb geht die Unterstützung der Software-Entwickler weiter, sagt Hülsmann: „Beim Go-Live-Betrieb ist in der Regel ein Servicetechniker vor Ort, der den Kunden während der Startphase begleitet und gegebenenfalls mit Rat und Tat zur Seite steht.“

Falls es später während des laufenden Betriebs weiteren Unterstützungsbedarf gibt,



Für Jens Ruthmann, NT Consult Software & Service GmbH, ist ein EDV-Management heute für eine erfolgreiche Großküche unverzichtbar.

EDV in Care-Küchen

Michael Cikerle, Geschäftsführer Kost Software, gibt zehn Hinweise, worauf GV-Verantwortliche und Care-Küchenleiter bei der Beschaffung und Verwendung von EDV-Lösungen achten sollten.

- ▶ Je genauer Sie Ihr Anforderungsprofil und Ihre Unternehmensstrukturen kennen, desto zufriedener werden Sie mit der Standardsoftware sein. Übrigens: Ich empfehle jedem, vorher ein Pflichtenheft anzulegen.
- ▶ Je strukturierter und prozessoptimierter Ihr Betrieb bereits arbeitet (oder sogar ISO-zertifiziert), desto rascher kann eine effiziente Business Software implementiert werden. Achtung: Wir Software-Entwicklungsfirmer gehen äußerst strukturiert vor. Auch wenn die Implementierung Sie sehr fordert, weil es für Sie nicht alltäglich ist, vertrauen Sie unserem System und unserer bewährten Vorgehensweise.
- ▶ Ohne Begleitmaßnahmen kann eine Software nicht effizient arbeiten. Also braucht es neben der Investition in das Produkt zusätzlich Zeit und Ressourcen, um einerseits Wissen aufzubauen und andererseits nachhaltig Aufwand und Kosten zu senken.
- ▶ Es ist sinnlose Geldverschwendung, eine effiziente Business-Software-Lösung einzuführen, wenn sich nicht zumindest ein Mitarbeiter von Anfang an intensiv damit befasst. Eine Amortisierung der Investition rückt sonst in weite Ferne.
- ▶ Sparen Sie nicht an der falschen Stelle und schulen Sie Ihre Mitarbeiter. Im Rahmen eines Optimierungsprozesses müssen rasch Schlüsselpositionen (Key User) definiert sein, die in einem Train-the-Trainer-Prinzip mit der Business Software vertraut werden. Dann folgen step-by-step weitere Anwender. Nur so profitiert Ihr Unternehmen langfristig.



Michael Cikerle, CEO Kost Software GmbH.

- ▶ Nehmen Sie sich für den Beginn und das Kennenlernen des Systems genug Zeit. Kein System funktioniert ohne Ihr Engagement und Know-how.
- ▶ Je genauer die Stammdaten geführt werden, desto leichter ist die Handhabung im Alltag.
- ▶ Im Hintergrund der Software besteht die Möglichkeit, für jeden Patienten oder Kunden Vorlieben, Unverträglichkeiten und Abneigungen zu erfassen.
- ▶ Menüpläne sind bei Lebensmittelskandalen oder Lieferengpässen mit wenigen Klicks anpassbar.
- ▶ Mit der integrierten Simulation der Kosten überblicken Sie Ihre Aufwände zu jedem Zeitpunkt, haben eine aktuelle und solide Basis für Preisverhandlungen und können rasch reagieren.

steht die Support-Abteilung zur Verfügung und kann sich bei Bedarf per Fernwartung auf das System aufschalten.

Lohnende Investition

Ein weiteres System bietet der Business-Software-Spezialist Kost, mit dem die Menüplanung vom Einkauf bis zum Speiseteller effizient, flexibel und dynamisch abgewickelt werden kann. Gerade im Care-Bereich ist die Zahl der Menschen mit Diabetes, Allergien oder Unverträglichkeiten verhältnismäßig hoch. Mit der Business-Software können Küchenchefs alle Speisen und Menüpläne individuell anpassen und jegliche Zusatzinformationen von Beginn an effizient in den Warenwirtschaftsprozess einbinden – unabhängig vom Konzept der Einrichtung, wie die zwei folgenden Beispiele zeigen.

Eines davon findet sich in Wien: Dort betreibt die Stadt unter dem Namen „Häuser zum Leben“ 31 Pensionisten-Wohnhäuser, in denen derzeit rund 8.800 Bewohner leben. Sie werden täglich von etwa 850 Küchenmitarbeitern gepflegt, gekocht wird dezentral in den einzelnen Häusern. Zusammengenommen ein Großbetrieb, der bei der Pflege der älteren und alten Menschen besonderen Wert auf eine ausgeglichene Ernährung sowie regionale und saisonale Produkte legt. Mit Hilfe des Systems können die Bewohner ihre Speisen direkt an Touch-Terminals in den Gängen bestellen. Der Geschäftsführung war es zudem wichtig, ein effizientes Warenwirtschaftssystem zu verwenden, bei dem sich die Investitionskosten rasch amortisieren.

Beim zweiten Beispiel steht Zentralität im Vordergrund: Die Hoffnungstaler Stiftung Lobetal, die größte Sozialeinrichtung im Land Brandenburg, bereitet täglich in 168 Einrichtungen für 4.000 Patienten rund 12.000 Essen zu. Die zentrale Produktionsküche für Hospiz, Krankenhaus, Behin-

derntenbetreuung und Pflege stellt im Cook&Chill-Verfahren die Speisen her. Sowohl in Wien bei der dezentralen als auch bei der zentralen Produktion in Brandenburg gelingen die Menüplanung und -kalkulation mit dem Kost-System. ▶

Martin Schneider

JOMOsft für Transparenz in der Verpflegung!



Das JOMOsft Verpflegungsmanagementsystem sichert optimale Ergebnisse in der Gemeinschaftsgastronomie:

- Speisenmanagement
- Menüwunscherfassung
- Beschaffungsmanagement
- Kostenmanagement



JOMO GV-Partner Beratungs- und Software GmbH & Co. KG
info@jomosoft.de · www.jomosoft.de · Telefon: 02837 80-226

Kost

Dynamische Planung

Kost Business-Software ermöglicht die Menüplanung vom Einkauf bis zum Speiseteller. Care-Betriebe planen langfristig und kalkulieren meist nach dem Best-Price-Prinzip. Trotz langfristiger Planung muss aber etwa auf Lebensmittelskandale schnell reagiert werden können, steigendes Interesse gilt auch saisonalen und regionalen Produkten. Diese Zusatzinformation, wie

auch die Auflistung der Allergene, der Wert der Speisendichte oder die Kennzeichnung von Fair-Trade-Produkten, sind in der Kost-Datenbank erfassbar und lückenlos dokumentiert. Jederzeit können Kalkulationen mit aktuellen Werten für Wareneinsatz oder Deckungsbeitrag, aber auch bezüglich Allergenen oder Gewicht dargestellt werden. Außerdem macht ein Ampelwarnsystem



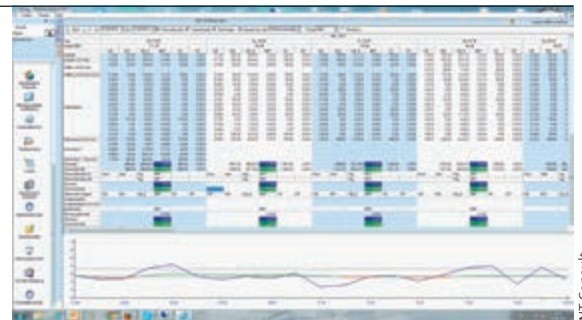
sofort auf zu niedrige Deckungsbeiträge, zu hohe Nährwerte oder einen überbordenden Wareneinsatz aufmerksam. ▶ sc

NT Consult

Mehr Kalkulationssicherheit

Der GV-Küchenmanager von NT Consult ist ein modular aufgebautes Warenwirtschafts- und Controllingsystem mit optional zuschaltbarer Personaleinsatzplanung. Von der Rezepturverwaltung über die Menü- und Produktionsplanung bis hin zur Bestellung, Einlagerung und dem Berichtswesen werden alle notwendigen Optionen für die Küchenverwaltung bereitgestellt. Die Produktionsunterstützung umfasst von der Er-

stellung der Lieferscheine und der Kommissionierungslisten bis hin zu den Etiketten für die Belieferung den gesamten Workflow der Gemeinschaftsverpflegung. Bei der Implementierung bietet NT Consult vielfältige Serviceleistungen. So erfolgt beispielsweise eine Beratung zu den maßgeblichen Prozessabläufen innerhalb der Küche. Des



Weiteren gibt es Unterstützung beim Aufsetzen der Software, beim Einspielen von Stammdaten sowie bei der kundenspezifischen Konfiguration der Software. ▶ sc

Jomo GV-Partner

Vielseitig einsetzbar

Das Jomosoftware-Verpflegungsmanagementsystem kann als Einzelplatzvariante oder über eine zentrale Serverinstallation von mehreren Nutzern bedient werden. Durch die zentrale Datenpflege werden die Stammdaten nur einmal angelegt und stehen allen Betrieben zur Verfügung. Das Speisenmanagement bietet effektive Unterstützung bei der Speisenversorgung, ob gastorientierte

Speiseplanung, rezeptbezogene Nährwertberechnungen oder Budgetkontrolle. Vor- und Nachkalkulation gewährleisten eine bedarfsgerechte Produktion und eine Ampelfunktion zeigt, ob man im Budget ist. Auch bei der Gestaltung des Speiseplans unterstützt das Speisenmanagement. Per Mausklick lassen sich aussagekräftige und optisch ansprechende Speisepläne erstellen.



Im Bereich des Beschaffungsmanagements wird der Funktionsumfang durch eine App ergänzt: Joorder ist eine plattformunabhängige App, mit der man bei seinen Lieferanten bestellen kann. ▶ sc

Tcpos

Schleuniger Gästedurchlauf

Der Geschwindigkeitsdruck im Personalrestaurant eines Krankenhauses ist sehr hoch. Moderne Kassensysteme sind mit unterschiedlichen Zahlungsarten – von der Kundenkarte bis zur mobilen Zahlung per NFC – hierfür bestens gerüstet. Tcpos.net verbindet die Vorteile einer Standardsoftware mit denen einer maßgeschneiderten Lösung. Durch ihre offenen Standards passt sie sich einer Vielzahl an Modulen und spezifischen

Erweiterungen an. Tcpos unterstützt den Ablauf in der Care-Verpflegung durch die Bereitstellung von Strukturen für alle Prozesse rund um die Kasse – seien es Gäste- und Kundenkarten, Aktionen oder die Verwaltung von Zuschüssen. Durch Auswertungen und Berichte kann der Küchenchef die Maßnahmen einsehen. Das System ist über die Touch-Oberfläche intuitiv zu bedienen. Die Software ist plattformun-



abhängig und kann in der Regel auf jeder Windows-basierten Hardware eingesetzt werden. ▶ sc