

SENIOREN- UND GEMEINSCHAFTSVERPFLEGUNG

Auf dem Weg zur Küche 4.0

Für eine reibungslose Abwicklung der Speiseversorgung setzt man in der Stiftung Lobetal auf das Warenwirtschaftssystem von KOST. Von der Bestellung über die Verpackung bis hin zur Abrechnung wird mit der Software, die eine umfassende Kostenübersicht und Transparenz bringt, jeder Schritt nachvollziehbar.



Das neue Warenwirtschaftssystem von KOST bringt viele Erleichterungen für Küche & Co.

te Verköstigung anzubieten. „Jeder darf aus dem Speiseplan die Komponenten auswählen, die er essen möchte und trotz Diäten, Allergien etc. auch essen darf“, sagt Sczesny. Das Mittagessen sollte dabei nach der Methode „Cook & Chill“ zubereitet werden. Die in der Zentralküche zu 100 Prozent fertig gegarten Mahlzeiten werden dabei rasch auf 4 °C abgekühlt und nach der Auslieferung vor Ort nur noch erwärmt. Das hat die Vorteile, dass der Geschmack besser und der Nährwertgehalt der Speisen höher ist.

Anhand eines eigens entwickelten Kriterienkatalogs verschaffte sich die Stiftung einen Überblick über die am Markt vorhandenen Softwareanbieter. Im Jahr 2013 fiel die Entscheidung auf den österreichischen Warenwirtschafts-Spezialisten KOST. „Die Kompetenz und Erfahrung der Mitarbeiter sowie die zugesagte Ausbaufähigkeit des Systems haben uns überzeugt“, erzählt Sczesny.

Nordöstlich von Berlin befindet sich die Betreuungs- und Verpflegungseinrichtung der Hoffnungstaler Stiftung Lobetal, eine der vier von Bodelschwingschen Stiftungen Bethel. Rund 1.500 Pflegebedürftige werden täglich betreut und verköstigt. 800 Menschen leben in der Einrichtung. Ziel der Stiftung ist es, jedem dieser Menschen ein Leben zu ermöglichen, in dem er sich mit seinen Begabungen entfalten kann. Dazu gibt es Werkstätten, landwirtschaftliche Betriebe, eine Molkerei und eine Küche, in der auch behinderte Menschen den Arbeitsalltag aktiv mitgestalten können.

GESAMTLÖSUNG FÜR ZENTRALKÜCHE GESUCHT

Im März 2013 hatte die Stiftung Lobetal beschlossen, die Verpflegung neu zu organisieren. Sechs Küchen und 140 Verzehrstellen (Kantinen, Speisesäle, Wohnungen etc.) sollten zu einer großen Zentralküche zusammengelegt werden. Parallel wurde ein neues, umfassendes Warenwirtschafts- und Abrechnungssystem geplant. „Wir setzten bis dahin mehrere Insellösungen ein und wollten eine über-

greifende Gesamtlösung“, erzählt Klaus Sczesny, Projektleiter Versorgung. Neben den Hauptzielen Kostensenkung und Effizienzsteigerung war es ein großes Anliegen, den Bewohnern eine individualisier-



Klaus Sczesny, Projektleiter Versorgung, nach getaner Arbeit.

SCHRITTWEISE UMSTELLUNG

Gestartet wurde das insgesamt drei Jahre dauernde Projekt noch im gleichen Jahr mit strukturellen Anpassungen. Die Stammdaten wurden analysiert, die Lieferantenlisten gestrafft und das Artikelsortiment wurde überarbeitet. Nach der Adaptierung des Beschaffungsprozesses wurde Mitte 2015 die Menübestellung umgestellt. Die Abrechnung über das neue System wurde zum Jahreswechsel 2015/16 eingeführt. „Anfangs sind das alte und das neue System parallel gelaufen, doch irgendwann muss man den Schalter umlegen“, erklärt Sczesny. Die Inbetriebnahme des Produktionsmoduls Mitte 2015 war für ihn das Highlight des Projekts. „Es kann fast alles außer kochen“, scherzt Sczesny. Produktionsmengen werden anhand von Rezepturen automatisch errechnet, Bestellungen ku-



Koch Marco Tschirschky („Fritze“): „Jetzt bin ich fast 40 Jahre im Beruf. Aber dank des neuen Warenwirtschaftssystems ist es das erste Mal, dass ich Pfingsten durchgehend frei habe.“

muliert und der Einkaufsbedarf wird, saldiert gegen den Lagerbestand, ermittelt. Benötigte Waren kauft das System automatisch zu Bestpreisen bei den Lieferanten ein. Die fertigen Speisen werden vor der Auslieferung verpackt und systemgesteuert etikettiert. Um all diese Punkte im vorgegebenen Zeitrahmen umsetzen zu können, wurden in der Stiftung zeitweise neben der EDV-Abteilung zwei bis drei weitere Mitarbeiter beschäftigt.

POSITIVE BILANZ

Der Projektleiter zieht ein positives Resümee. „Wir haben mit KOST gut zusammengearbeitet. Die Kooperation funktionierte meist schnell und reibungslos. Manchmal war es natürlich auch ein Ringen um die richtige Lösung“, sagt Sczesny. Er hatte sich die Implementierung einer Standardsoftware einfacher, mehr wie „Plug and Play“ vorgestellt. Doch die Umsetzung eines so umfangreichen Projekts sei für beide Seiten viel Arbeit gewesen – v.a., weil es sich nicht nur um die Implementierung einer neuen Software, sondern durch die Zusammenlegung der Küchen auch um eine komplette Konzeptänderung handelte. So mussten zuerst einmal alle Prozesse, Anforderungen und Leistungen, die das neue System zu erfüllen hatte, genau beschrieben und definiert werden. Zudem war es für die erfolgreiche Umsetzung wichtig, dass die rund 200 Mitarbeiter durch Workshops und Schulungen bei dem Projekt mitgenommen wurden.

SCHWARZE ZAHLEN BEI GRÖßERER MENÜAUSWAHL

Heute wird in der Hoffnungstaler Stiftung Lobetal in einer zentralen Küche mit EU-Zertifizierung gekocht. Die Zahl der Verzehrstellen ist dabei gleichgeblieben, aber die Bewohner können aus sechs statt vorher zwei Menülinien plus Spezialdiäten wählen. Damit niemand vergisst, was er bestellt hat bzw. was er essen darf, besitzt jeder zu Verköstigende eine Authentifizierungskarte. Mit dieser können Bestellungen aus der Datenbank abgerufen werden. Die zahlreichen Inselfösungen wurden

durch die KOST-Business-Software abgelöst. Sowohl die Bestellaufnahme als auch die Produktion und Logistik sowie die gesamte Abrechnung kommen nun aus einer Hand und werden zentral verwaltet. Somit bringt das Verpflegungssystem mit der neuen Software nicht nur organisatorische Erleichterungen, sondern auch geldwerte Kostenvorteile. Denn es werden nur noch die Waren gekauft, die auch benötigt werden – und das zum bestmöglichen Preis. „Wir schreiben schwarze Zahlen“, freut sich Sczesny. Dank der umfassenden Kostenübersicht und Transparenz des Systems ist jeder Schritt nachvollziehbar – angefangen bei der Bestellung über die Etikettierung bis hin zur Abrechnung. „Wir erzielen mit unserer Küchenmannschaft von elf Vollzeitkräften nun eine sehr hohe Produktivität“, führt Sczesny weiter aus. Darüber hinaus ist die Arbeits- und Lebensqualität der Mitarbeiter gestiegen. „Ich bin 40 Jahre im Beruf und es ist das erste Mal, dass ich Pfingsten durchgehend frei habe“, freut sich z.B. Koch Marco Tschischky („Fritze“). Ein nächster Schritt könnte laut Sczesny die Weiterentwicklung des Systems zur „Küche 4.0“ sein.

NATALIE EIFFE-KUHN

Mag., PR-Beraterin, Press'n'Relations Austria GmbH, Wien. Kontakt: nek@press-n-relations.at



Die Software für Prozess- und Qualitätsmanagement

GxP Mehrsprachigkeit Prozesse Gefahrstoffmanagement WIKI
Validierung IMS QM Qualifikationen Workflow
Life Science Medical Matrixorganisation
International Auditmanagement Prüfmittel Social QM Maßnahmen
Dokumente Compliance BPMN

Kontakt

+49 (0)241 / 990 93 93-0 | info@consense-gmbh.de
Wir freuen uns auf Ihre Kontaktaufnahme!

Oder besuchen Sie uns auf unserer Homepage unter: www.consense-gmbh.de