

Die Stiftung Münch im Erzgebirge setzt für eine effiziente und flexible Verpflegung der Bewohner auf eine neue Software-Lösung.



Effizienz durch Software

Täglich bereiten die Küchenteams der Stiftung Münch in den sechs Küchen etwa 700 Essen für Bewohner und Mitarbeiter zu, die in acht Einrichtungen im sächsischen Erzgebirge betreut werden. Die Berücksichtigung der persönlichen Präferenzen sind der Geschäftsführung ein zentrales Anliegen: „Wir wollen bei der Verpflegung nicht nur auf individuelle medizinische Notwendigkeiten eingehen, sondern auch maximale Freiheit bieten. So haben die Bewoh-

ner z. B. die Möglichkeit, wenige Stunden vor der Mahlzeit ihren Essenswunsch zu ändern“, erklärt Ronny Zinke, Leiter Einkauf und Catering der Stiftung Münch. Bisher wurden verschiedene Listen und eigene Systeme von den Mitarbeitern geführt, die Extrawünsche verzeichneten. Dieses Konzept funktionierte zwar gut, aber nicht effizient genug. Deshalb beauftragte Geschäftsführer Thomas Münch 2014 sein Team nach einer geeigneten, effizienten IT-Lösung zu

suchen. „Kost war nicht der günstigste Anbieter, aber derjenige, der unseren Vorstellungen am nächsten kam: Dazu zählen Unabhängigkeit von Lieferanten, hohe Anwenderfreundlichkeit durch mobile Apps sowie die Anbindung unserer Finanzbuchhaltung“, sagt René Partzsch, IT-Leiter der Stiftung Münch.

Zentral verwaltet

„Wir freuen uns über diesen Auftrag, mit dem wir nicht nur eine moderne Warenwirtschaft vom Einkauf bis zur Menükarte umsetzen, sondern auch Rezepturen mit persönlichen Profilen verbinden“, erklärt Michael Cikerle, CEO Kost Software. „Die Bewohner, das Pflegepersonal und die Mitarbeiter der Küche können das System auf Touchscreens, mobilen Geräten oder als Webanwendung nutzen.“

Es gibt Mitarbeiterschulungen und die Datenbank wird mit allen relevanten Informationen der zu beziehenden Artikel aufgebaut. Letztendlich wird sie rund 5.000 Lebensmittel und 2.000 Non Food-Artikel enthalten. Später folgen die individuellen Profile der Bewohner für Vorlieben und Abneigungen bei der Menüplanung. „Wir erwarten uns, dass wir mit Hilfe der Software die Umsetzung der Qualitätsstandards in allen Einrichtungen vereinheitlichen. Zusätzlich können wir damit die Effizienz der Lagerhaltung steigern“, resümiert Ronny Zinke.