

Speiseplanung

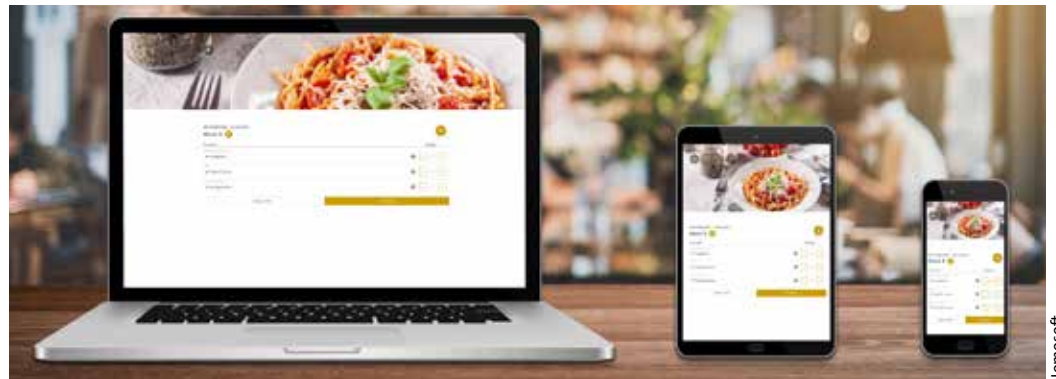
„2030 ist die GV papierlos“

Zahlreiche digitale Hilfsmittel erleichtern die Speiseplanung in Klinikküchen und Seniorenheimen. Rezeptierung und Pflege der Rezeptdatenbank, Warenwirtschaft, Einkaufsmanagement und Kostenkalkulation sind einige der Elemente, bei denen moderne Software-Lösungen helfen. Verpflegungsmanagement gibt einen Überblick.

Der Speiseplan ist das Aushängeschild jeder Care-Küche und avanciert immer mehr zum Marketing-Instrument, das die Qualität des Hauses insgesamt widerspiegelt. Dass dahinter jedoch meist viel Arbeit steckt, wissen nicht nur die Küchenleiter, sondern auch die Anbieter von Software-Lösungen, die den Aufwand für das Personal verringern wollen. Im Idealfall braucht der Anwender nur noch ein Tool, das es ihm mit wenigen Klicks ermöglicht, Rezepte einzupflegen, auszuwählen, zu kalkulieren und die benötigten Zutaten einzukaufen. Tim Granitza, Sales-Manager Deutschland beim Einkaufsdienstleister Pro Care Management (PCM), zählt auf, was eine gute Software können muss: „Kosten- und Budgetsicherheit, Vergleichbarkeit der Einkaufsartikel auf Knopfdruck und hierdurch höhere Flexibilität im Einkauf, Deklarationssicherheit, Nährwertermittlung, CO₂-Bilanzierung, Nassmüllreduktion, Controlling für das Management, papierlose Order bis zur Verbuchung, um ein paar Beispiele zu nennen.“ Zudem würden Fehlerquellen im täglichen Küchenalltag durch eine intelligente Software „auf ein Minimum reduziert“, fährt Granitza fort und betont: „Am Ende des Tages schafft Digitalisierung Zeit für das Wesentliche.“

Intuitiv und modulübergreifend

PCM bietet mit seiner speziell auf die Bedürfnisse von Caterern und Betriebsrestaurants, Krankenhäusern, Seniorenheimen sowie Reha-Einrichtungen



Die Vernetzung mit Lieferanten und die Automatisierung sowie Digitalisierung von Abläufen wie Gutschriftverfahren, digitalem Produktionsmonitor oder der Speisenerfassung werden in der Care-Küche immer wichtiger. Jomosoft unterstützt Küchenleiter dabei.

abgestimmten Software Easy-Suite eine End-to-End-Lösung an: von der Speisenbestellung durch den Gast über die digitale Rezeptierung und Speiseplanung sowie Bestellauflösung bis hin zur digitalen Wareneingangsbuchung inklusive Schnittstelle zur Buchhaltung. „Unsere Warenwirtschaft arbeitet intuitiv modulübergreifend“, erklärt Granitza, „so dass zum Beispiel der Tausch von Artikeln vor der Bestellung über unsere Preisampel zur Synchronisation im Rezept und Speiseplan führt.“ Das bietet größtmögliche Sicherheit für die Deklaration und die Kostenkalkulation sowie Flexibilität im Einkauf. Die Bestellauslösung geschieht automatisiert und die Bestellungen werden über nur eine Schnittstelle an die gewünschten Lieferanten gesendet. Dabei arbeitet der Kunde nicht mit einem festen Artikelpool, sondern ist frei in seiner Kaufentscheidung. „Er bildet sich seinen Markt selbst“, kommentiert Granitza. Die Datengrundlage bezeichnet er hierbei als einen der wichtigsten Faktoren. PCM

bietet hierzu nach eigenen Angaben deutschlandweit die größte, ständig aktualisierte und geprüfte Datenbank von 1,5 Millionen Handelsartikeln von 1.500 lokalen und nationalen Lieferpartnern.

Ein weiteres Beispiel für die digitalisierte Speiseplanung ist die neue Lösung Cloud-Menu von Herrlich & Ramuschka. Für Menüplanung, Einkauf und Inventur hat der Anwender direkt bei der Planung nicht nur betriebswirtschaftliche Ziele wie den Wareneinsatz, sondern auch qualitative Faktoren wie Nachhaltigkeit, Regionalität und Gesundheit im Blick. „Cloud-Menu verfügt über eine extrem leistungsfähige Suche, mit der Rezepte und Zutaten nach allen hinterlegten Kriterien gesucht werden können“, nennt Geschäftsführer Markus P. Herrlich einige Vorteile der Software. Eine Zwischenablage und Vorlagen runden die Menüplanung ab. Die Bedienung ist dabei sehr einfach gehalten, so dass die Einarbeitungszeit gering ist und der Anwender sofort loslegen kann.

Die Software warnt den Anwender außerdem, wenn vorher eingestellte Grenzwerte für Wareneinsatz oder Nährwerte nicht eingehalten werden. „Wenn möglich, verhindert Cloud-Menu so die Planung von ungeeigneten Rezepten schon bei der Eingabe“, verspricht Herrlich.

Bedarfsorientierte Bestellung

„Grundvoraussetzung für die Speiseplanung sind saubere Artikeldaten, aus denen Rezepturen erstellt werden“, sagt Kai Zeumer, Leitung Vertrieb Deutschland bei der Transgourmet-Tochter Sanalogic Solutions. Hier gibt es unterstützende Leistungen für die Küchenleitungen in der Gemeinschaftsverpflegung. Zeumer erläutert: „Mit Sanalogic 7 ist es dann sehr einfach, den Speiseplan entsprechend den Menülinien oder Kostformen zu befüllen und über eigene Layoutvorlagen mit den notwendigen gesetzlichen Anforderungen auszudrucken.“ Die Lösung unterstützt die kompletten Abläufe in der Speisenversorgung:

von Einkauf, Artikelimporten und der Speiseplanerstellung über die Wareneinsatzsteuerung, Menüwunscherfassung, bedarfsorientierte Produktion und Produktionssteuerung bis hin zur Speisenverteilung tablettiert und in Großgebinden. Menüs lassen sich so zusammensetzen, dass sie mit der vorhandenen Küchentechnik und dem vorhandenen Personal produziert und verteilt werden können und im Wareneinsatz in das zur Verfügung stehende Budget passen. Darüber hinaus gibt das Programm Küchenleitungen die Möglichkeit, für ihren Einkauf auf Werte von Vorperioden zurückzugreifen und bedarfsorientiert zu bestellen.

Weiterhin kann die Menüwunscherfassung bei Patienten oder Bewohnern mit Sanalogic 7 anstatt mit bisher oft genutzten Karten und Papierlisten digital über Tablets oder Stations-/



Mit der Orgacard-Software lässt sich der gesamte Prozess der Produktion digitalisieren. Unter anderem werden die Bewohner oder Patienten per Tablet nach ihren Essenswünschen gefragt.

Wohnbereichs-PC erfolgen. Die Werte werden dann mit Hilfe der Software automatisiert in der Produktionsplanung pro Tag und Mahlzeit zusammengefasst. Das reduziert Fehlerquellen bei der Aufnahme und Übermittlung und spart „sehr viel Arbeitszeit“, erklärt Zeumer. Die Produktionspapiere würden auf Knopfdruck je Komponente oder Arbeitsposten gedruckt und ermöglichen eine bedarfsorientierte Produktion und genaue Speisenverteilung. Das wiederum reduziert die Über-

produktion, damit zusammenhängend Nassmüll und spart im Endeffekt Kosten, sagt der Vertriebsleiter und betont: „Besonders die patentierte Symbolcard von Sanalogic erleichtert die Tablettierung am Band und sorgt für schnelle, fehlerfreie und effiziente Arbeit auch mit angelerten Kräften.“

Personal entlasten

Auch Großhändler Chefs Culinar unterstützt seine Kunden mit Softwarelösungen, die Verantwortliche aus Verpflegungs-

betrieben durch die Herausforderungen ihres Arbeitsalltags begleiten. „Mit unserem Tool Jomosoft geben wir die Antwort auf alle aktuellen Probleme in der Care-Branche, beispielsweise den enormen Fachkräftemangel, den steigenden Qualitäts- und Kostendruck und die immer größere Bedeutung von Nachhaltigkeit“, hebt Marketing-Managerin Anna Janßen hervor. Die modular aufgebaute Software unterstützt Küchenleiter bei allen wichtigen Schritten – von der Beschaffung über die Produktion und Verteilung bis hin zu umfangreichen Auswertungen. Das Speisenmanagement ermöglicht eine gesetzeskonforme Dokumentation und einen einfachen Speiseplandruck im individuellen Layout – inklusive sämtlicher Allergene und Nährwerte. „Durch genaue Produktionsanweisungen und Ausgabelisten wird nicht nur

Digitalisieren Sie Ihr Foodbusiness

easy Suite

Keine Zeit und Lust mehr auf

- ... Kataloge wälzen und Preise vergleichen
- ... unsichere Angaben zu Allergenen & Zusatzstoffen
- ... manuelle Bestellungen, Rechnungen und Rezepte



Vielmehr Lust auf **EINE** automatisierte Komplettlösung? Dann sollten Sie sich unter procaremanagement.de/software unsere neue **easySuite** ansehen.

das Personal entlastet, es wird zudem sichergestellt, dass das Essen dort ankommt, wo es benötigt wird“, erläutert Janßen und fügt hinzu: „Auch bei der personenbezogenen Abfrage der Essenswünsche unter Berücksichtigung der individuellen Bedürfnisse der Essensteilnehmer wird das Personal entlastet.“

Für Janßen ist EDV-Unterstützung in der Care-Küche heute schlicht unverzichtbar: „Ohne ist es nicht möglich, ein qualitativ hochwertiges Speisenangebot zu präsentieren, das alle gesetzlichen Anforderungen erfüllt und gleichermaßen im Budget liegt. Das Zauberwort an dieser Stelle ist ‚Transparenz‘. Erst der Einsatz eines digitalen Verpflegungsmanagements ermöglicht kontinuierliches Controlling und eine zeitnahe Reaktion auf Veränderungen, zum Beispiel auf Preisschwankungen, Anforderungen der Gäste oder neue Gesetze.“ Die Vernetzung mit Lieferanten und die Automatisierung beziehungsweise Digitalisierung von Abläufen wie Gutschriftverfahren, digitaler Produktionsmonitor oder die Speisenerfassung würden zudem immer wichtiger, blickt Anna Janßen in die Zukunft. „Unser Anspruch ist es, innovative Lösungen zu liefern, die genau dahingehend Optimierungspotenzial bieten“, sagt sie.

Transparent und auswertbar

Christoph Prechter, Stellvertretende Gesamtleitung Vertrieb bei Orgacard Siemantel & Alt, hält eine EDV-gestützte Speiseplanung in Zukunft ebenfalls für unerlässlich: „Die Komplexität in der Gemeinschaftsverpflegung ist in den vergangenen Jahren stetig gewachsen und erfordert daher auch die Erweiterung und Digitalisierung von Prozessen. Dies betrifft neben der Speiseplanung auch die Erfassung von Essenswünschen, die Vorplanung des Einkaufs, die Lagerhaltung sowie die stetige Übersicht der laufenden

Bestell-Nr.	Bestell-Datum	Bestell-Zeitpunkt	Bestell-Status	Bestell-Menge	Bestell-Wert	Bestell-Datum	Bestell-Zeitpunkt	Bestell-Status	Bestell-Menge	Bestell-Wert
1000000001	2023-01-01	08:00	Bestellt	100	100,00	2023-01-01	08:00	Bestellt	100	100,00
1000000002	2023-01-01	09:00	Bestellt	200	200,00	2023-01-01	09:00	Bestellt	200	200,00
1000000003	2023-01-01	10:00	Bestellt	300	300,00	2023-01-01	10:00	Bestellt	300	300,00

Die Easy-Suite von PCM bietet maximale Sicherheit für die Deklaration und die Kostenkalkulation sowie hohe Flexibilität im Einkauf.

Kosten. Durch die Digitalisierung werden diese Prozesse in ihrer Gesamtheit transparenter und auswertbar.“

Mit der Orgacard-Software lasse sich der gesamte Prozess der Produktion digitalisieren – angefangen bei der Einkaufsplanung durch das Dispositionstool. „Mit diesem werden Planungszahlen der Produktionstage an das Materialwirtschaftssystem übergeben und es wird eine bedarfsorientierte Bestellung generiert“, erläutert Prechter. Im nächsten Schritt werden die Bewohner oder Patienten per Tablet nach ihren Essenswünschen gefragt. Die Auswahl richtet sich dabei nach der individuell empfohlenen Ernährung, die im System personenbezogen hinterlegt oder direkt aus der Patienten-/Bewohnerverwaltung übergeben wird, „wodurch wir stets die tatsächliche Belegung der Einrichtung kennen und somit keine Überproduktion aufgrund ungenauer Belegungszahlen stattfinden kann“, betont Prechter. Nach der Erfassung der Essenswünsche gehen diese Zahlen in die Produktionsküche, die – unterteilt nach Arbeitsposten – mit genauen Zahlen in die Produktion einsteigen kann. „Den Abschluss im Prozess bilden die Portionierung und Verteilung der Speisen. Das kann personenbezogen, aber auch im Gebinde zum Beispiel für externe Einrichtungen erfolgen“, sagt Prechter. Der Anbieter hat dazu auch Behälteretiketten im Sorti-

ment, auf denen die notwendigen Daten wie Inhalt, Zielort, Menge oder Portionsgröße angegeben werden können.

Anforderungen erfüllen

Kai Zeumer verweist auf die Wichtigkeit von Daten bei der Bewältigung der zahlreichen Herausforderungen, mit denen Küchen im Care-Bereich täglich konfrontiert werden. Einerseits müssten die Einrichtungen ein sehr breites Speisenangebot mit vielen Sonderkostformen anbieten, andererseits stünden dafür häufig nur knappe Budgets zur Verfügung. Als weitere wichtige Punkte nennt er die Umsetzung der gesetzlichen Anforderungen der LMIV sowie bestimmte Nährwertberechnungen und -protokollierungen für Menschen mit krankheitsbedingten Risiken. „All diese Anforderungen kann eine Küchenleitung nur auf Basis von sehr vielen verschiedenen Daten erfüllen. Das geht heute nur noch digital. Ohne Software-Unterstützung können Budgets nicht gesteuert, sondern nur rückwirkend betrachtet werden“, macht Zeumer deutlich.

Unterstützung bei der Systemeinführung

Der Markt bietet Küchenleitern also verschiedene Lösungen für die Speiseplanung an. Doch welche Voraussetzungen müssen Küchen erfüllen, damit sich eine ausgefeilte Software problemlos integrieren lässt? „Ein motiviertes Küchen-Team und



Pro Care Management

Sanalogic

Kai Zeumer, Vertriebsleiter Deutschland bei Sanalogic, und sein Team unterstützen mit ihrer Software Care-Küchen in der Speisenversorgung: vom Einkauf über Artikelimporte, Speiseplanerstellung, Wareneinsatzsteuerung, Menüwunscherfassung, bedarfsorientierte Produktion und Produktionssteuerung bis hin zur Speiserverteilung, tablettiert und in Großgebinden.

eine moderne IT-Landschaft sind in jedem Projekt das A und O“, nennt Anna Janßen zwei entscheidende Faktoren und fügt hinzu: „Für Kunden, die über geringe EDV-Ressourcen verfügen, bieten wir alternative Installationsszenarien wie zum Beispiel Hosting an.“ Doch nicht nur die Projekt-Gruppe ist für einen reibungslosen Einsatz der Software verantwortlich, sondern auch der Software-Anbieter, weiß die Marketing-Managerin: „Ihm obliegt es, den Kunden optimal mit der Software vertraut zu machen und alle verantwortlichen Mitarbeiter entsprechend zu schulen. Die Wahl eines professionellen Partners ist daher extrem wichtig.“

Bei PCM lautet das erklärte Ziel, dass jeder Kunde unabhängig von den Vorbedingungen sofort mit einer fertigen und individuell bestückten Software starten kann. „Wir bringen eine Software ‚ready to use‘ mit“, verspricht Tim Granitza. Die Artikeldaten, der Ordersatz des Kunden, werden zu Beginn per Nachlauf in die Software übertragen. Der Kunde sucht sich nur die Lieferanten aus. Wenn



Herrlich & Ramuschkat

Mit der neuen Lösung Cloud-Menu für Menüplanung, Einkauf und Inventur von Herrlich & Ramuschkat hat der Anwender direkt bei der Menüplanung nicht nur betriebswirtschaftliche Ziele, sondern auch qualitative Faktoren wie Nachhaltigkeit, Regionalität und Gesundheit im Blick.

Rezepte und Speisepläne beim Kunden vorliegen, werden diese vom PCM-Team in Easy-Suite eingepflegt. „Sollten Rezepte in der Küche nicht niedergeschrieben sein, werden sie von unserem Consulting direkt vor Ort und beim Kochen per Tablett eingepflegt. Hierzu begleitet unser Team den Betrieb“, erläutert Granitza.

Für Markus P. Herrlich ist ein Speiseplan dann gut, wenn er die betriebswirtschaftlichen Rahmenbedingungen der Einrichtung mit den Anforderungen der Bewohner und Patienten an leckere, gesunde und nachhaltige Ernährung zusammenbringt. „Denn auch in der Care-Verpflegung wird die ausführliche Information der Bewohner und Patienten über Nährwerte und Inhaltsstoffe hinaus immer wichtiger. Qualitative Faktoren wie Regionalität, Bio-Anteil, CO₂-Fußabdruck und vieles mehr sollten kommuniziert werden. Dafür ist eine digitale Speiseplanung die Voraussetzung“, sagt Granitza. Wenn die Planung dann noch schnell und einfach wie mit einer App erledigt werden könne, wäre das ein Gewinn für alle Beteiligten. Tim Granitza ergänzt: „Ein perfekter digitaler Speiseplan ist so rezeptiert, wie er in der Praxis gekocht wird. Zudem ist er verknüpft mit dem digitalen Einkauf, so dass bei Änderungen automatisch das Rezept angepasst wird. Aktualität

ist hierbei das Schlüsselwort. Denn der Lebensmittelmarkt und die entsprechenden Zutaten sind immer in Bewegung.“

2030 vollständig digital

Der ständige Wandel, nicht nur was die Verpflegungskonzepte Sous Vide, Cook & Serve oder Cook & Chill betrifft, sondern auch die Verpflegung von Wahlleistungspatienten und das Angebot von zusätzlichen kostenpflichtigen Menüs, beschäftigt auch Orgacard. Um den Anforderungen gerecht zu werden, arbeitet das Unternehmen an einem eigenen Materialwirtschafts-System, das den kompletten Prozess von der Vorplanung des Lebensmittelbedarfs, über den Einkauf der Lebensmittel, deren Lagerung und die Menübestellung der Essensteilnehmer bis zur Produktion und Auslieferung der Mahlzeit komplett und aus einer Hand abbildet. „Zudem treiben wir die Menübestellung auf Smartphones voran und haben diese bereits in Projekten umgesetzt“, berichtet Christoph Prechter. Dadurch ergeben sich auch weitere Möglichkeiten, wie die Anbindung an Zahlungsdienstleister, über die kostenpflichtige Zusatzleistungen angeboten werden können. Prechter prophezeit: „2030 ist die Speiseplanung vollständig digitalisiert und die Gemeinschaftsverpflegung papierlos.“

Barbara Schindler

PERFEKTE SPEISENVERTEILUNG MIT SYSTEM.

Mit Heiß- und Kaltzonen-Umlufttechnik Transportieren. Regenerieren. Anrichten.

Erhitzen und aktiv kühlen – alles in einem Transportwagen. Per Umlufttechnik werden Speisen erhitzt und Desserts und Salate getrennt davon gekühlt.

MenüMobil · AirLine

EVOMULTI · Buffet



A-6401 Inzing | Dr. Gustav-Markt-Weg 18
Tel.: 00 43/(0) 52 38/88 661
office@menu-mobil.com • www.menu-mobil.com

EIN UNTERNEHMEN DER HUPFER UNTERNEHMENSGRUPPE