

IHRE KÜCHE

Prozesse analysieren. Potentiale heben.

AUS DER PRAXIS.
FÜR DIE PRAXIS.



Kosten
nachhaltig
senken



Prozesse
effizient
steuern



Hygiene
sicher
gewährleisten

JETZT ERSTGESPRÄCH VEREINBAREN

Mit unserer Küchenanalyse erkennen Sie Einsparpotenziale, optimieren Prozesse und schaffen die Grundlage für sichere, effiziente und zukunftsfähige Verpflegungskonzepte.



Küchen Quick-Check

AUS DER PRAXIS.
FÜR DIE PRAXIS.

3 Tage
3.400 €

Im Rahmen der Analyse werden bestehende Strukturen und Abläufe bewertet, konkrete Einsparpotentiale identifiziert und praxisnahe Empfehlungen zur Steigerung von Wirtschaftlichkeit, Qualität und Nachhaltigkeit abgeleitet.



Kosten & Wirtschaftlichkeit

Analyse der Kostenstruktur und Aufzeigen von Einsparpotentialen zur nachhaltigen Verbesserung der Wirtschaftlichkeit.



Speiserücklauf & Nachhaltigkeit

Bewertung von Speiserückläufen sowie Überprüfung der Portionsmengen & -größen anhand jeweiliger Anforderungen, um Lebensmittelverluste zu reduzieren.



Küchenprozess-Analyse

Analyse von Planung, Angebotsgestaltung und Speisendarreichung mit dem Ziel, Abläufe und Prozesse effizienter zu gestalten.



Personaleinsatzplanung

Überprüfung der Küchenabläufe im Hinblick auf die Personaleinsatzplanung und Identifikation von Optimierungspotentialen bei der Ressourcennutzung.



Hygienemanagement HACCP

Bewertung von Laufwegen und allg. räumlichen Gegebenheiten zur Sicherstellung hygienischer und effizienter Arbeitsabläufe.



Lieferantenstrategie

Analyse von Einkaufsrhythmen und Lagerhaltung zur Optimierung von Beschaffung, Beständen und Versorgungssicherheit.



Digitalisierungsaspekte

Bewertung des aktuellen Digitalisierungsgrades sowie der Rezepturverwaltung mit dem Ziel, Transparenz und Standardisierung zu fördern.



Küchen Deep-Dive

AUS DER PRAXIS.
FÜR DIE PRAXIS.

5 Tage
7.600 €

Auf Basis einer strukturierten Stammdatenerhebung erfolgt eine ganzheitliche Analyse der Küche und ihrer relevanten Schnittstellen. Ziel sind belastbare Entscheidungsgrundlagen sowie die Identifikation von Optimierungs- & Einsparpotentialen. Daraus werden praxisnahe Empfehlungen zur nachhaltigen Steigerung von Wirtschaftlichkeit, Qualität & Versorgungssicherheit abgeleitet.



Kosten & Wirtschaftlichkeit

Ermittlung wesentlicher Kennzahlen, insbesondere der Wareneinsatzquote sowie der Kosten je Patient / Bewohner, zur Steigerung der Wirtschaftlichkeit.



Speiserücklauf & Nachhaltigkeit

Analyse von Vor- & Nachkalkulationen sowie von Angebotsformen und Spülsituationen zur Reduzierung von Lebensmittelverlusten & zur Verbesserung der Nachhaltigkeit.



Küchenprozesse und Organisation

Bewertung von Speiseplänen, Logistik- & Verteilprozessen, Produktionszeiten und -arten sowie der Organisation unter Berücksichtigung räumlicher Gegebenheiten.



Personaleinsatzplanung

Optimierung der Dienst- & Schichtplanung, Reduzierung von Überstunden und Ausfällen sowie Analyse von Personalkosten, Fachkräftequote und Produktivität.



Hygienemanagement HACCP

Überprüfung von Hygienemonitoring & Dokumentation, Sicherstellung aller Kontrollanforderungen, Unterstützung bei Maßnahmenplänen & HACCP-Handbuch.



Lieferantenstrategie

Analyse der Lieferantenstruktur, Identifikation von Bündelungseffekten und Bewertung der räumlichen Voraussetzungen für Lagerung & Warenfluss.



Digitalisierungsaspekte

Unterstützung durch die PCM-eigene Software mit umfangreichem Schnittstellenmanagement zur Steigerung von Transparenz & Effizienz.

Zusätzlich: Entwicklung von Nofallkonzepten, Konzeptionsunterstützung in enger Abstimmung mit Küchenplanung, Schulungen sowie individuelle Beratungsleistungen.



Küchen Coaching

AUS DER PRAXIS.
FÜR DIE PRAXIS.

je Tag
1.450 €

Im Anschluss an die Ist-Analyse werden die erarbeiteten Maßnahmen im Rahmen eines praxisorientierten Küchencoachings direkt in den Arbeitsalltag integriert. Dabei begleitet der Coach die Mitarbeitenden während des laufenden Betriebs, analysiert die Arbeitsabläufe und unterstützt das Team bei der Umsetzung neuer und effizienterer Arbeitsweisen. Ziel ist es, Kochtechniken, Handgriffe und Abläufe nachhaltig zu optimieren.

Inhalte des Küchencoachings



Beobachtung der Arbeitsabläufe

Der Coach begleitet die Arbeit in der Küche und analysiert die bestehenden Prozesse. Dabei werden Fehlerquellen, Engpässe sowie ineffiziente Arbeitswege erkannt und dokumentiert.



Auswertung und Feedback

Die gewonnenen Erkenntnisse werden gemeinsam mit dem Team besprochen. Stärken und Optimierungspotenziale werden transparent dargestellt und konkrete Maßnahmen festgelegt.



Training und Optimierung

Anschließend werden neue Arbeitsweisen, verbesserte Gartechiken und Strategien für ein effektives Zeitmanagement vermittelt. Die Mitarbeitenden setzen diese direkt im laufenden Betrieb um und werden dabei aktiv begleitet.

Durch die enge Verbindung von Analyse, Feedback und praktischer Umsetzung lassen sich Arbeitsprozesse nachhaltig verbessern, die Effizienz steigern und die Qualität im Küchenalltag langfristig sichern.