

pro Hauswirtschaft

LÖSUNGEN, TRENDS, IMPULSE FÜR DIE HWL



Kleine Pflegeheime
Effizienz – eine Frage
der Kreativität

Kau- und Schluckstörungen
Richtige Maßnahmen bei
verschiedenen Beschwerden

Betriebswirtschaft
Das Budget gut planen und
erfolgreich verhandeln

Nachhaltigkeit:
Mit Ressourcen
schonend umgehen



Digitalisierung

„Die Küchenleiter gestalten das Budget jetzt aktiv mit“

Die WH Care Holding betreibt elf Lebens- und Gesundheitszentren mit rund 1000 Plätzen und erbringt alle Bereiche der klassischen Hauswirtschaft aus eigener Leistung. Vor Kurzem hielt nun der digitale Speiseplan Einzug in die Küche. Thomas Kornblum und Christof Reichenberger berichten über die Beweggründe und den Einführungsprozess.

Herr Kornblum, was waren die Hauptgründe, das digitale Speiseplan-Modul einzuführen?

Kornblum: Als Erstes stand die Absicherung der Kunden in punkto Kennzeichnung Allergene und Zusatzstoffe im Vordergrund. Das haben die Küchen vorher per Hand gemacht und alles mühsam aus den einzelnen Produkten herausgesucht. Das war jedoch nicht immer ganz fehlerfrei. Wir mussten also etwas ändern, so dass die Kunden Sicherheit haben und wir als Unternehmen natürlich auch. Da haben wir nach einer passenden Software Ausschau gehalten. Wichtig war uns dabei, dass wir die Lieferanten außerhalb einbeziehen. Aus den Produktdatenblättern werden die Allergene und Zusatzstoffe gezogen und gleich auf die Speisepläne projiziert. Das heißt, der Küchenleiter muss jetzt nichts mehr selbst machen, sondern gibt nur noch ein, welche Komponenten er braucht,

und das Programm zieht sich die Daten aus dem Portfolio und dem, was die Lieferanten einspielen. Das gibt uns die Sicherheit, dass wir die korrekte Deklaration haben. Das ist letztendlich eine enorme Arbeitserleichterung.

Wie ist die Umsetzung in der Praxis gelaufen?

Kornblum: Wir haben mit einer Tagung für die Küchenleiter begonnen, in der wir den Sicherheitsaspekt im Zusammenhang mit der Lebensmittel-Kennzeichnung behandelt und das Programm vorgestellt haben. Dann wurde geklärt, welche Informationen notwendig sind und wie man sie in den Rezepturen aufbaut. Danach gab es Schulungen. Anschließend mussten die Küchenleiter alle Rezepturen entwickeln. Das hat ungefähr ein Jahr gedauert. Diese Rezepturen wurden ins Programm eingepflegt und heute werden daraus die Speisepläne zusammen-

gestellt. Wenn es zum Beispiel Königsberger Klopse gibt, dann fügt man nur noch die verschiedenen Komponenten wie etwa Kartoffeln oder Kapernsoße ein. Die Rezepturen sind – schreibgeschützt – für alle Küchenleiter offen zugänglich, so dass sie auf die Erfahrungswerte der anderen zugreifen, sie jedoch im Original nicht verändern können. Aber jede Einrichtung hat ihre eigenen Speisepläne, die regional geprägt sind. Das Programm ist förderlich für die Kommunikation untereinander und auch mit mir als Hauswirtschafts-Leiter.

Gab es dabei auch Hürden zu überwinden?

Kornblum: Für die Küchenleiter war das zunächst ein zusätzlicher Arbeitsaufwand, die Rezepturen detailliert mit genauen Mengenangaben zu erfassen. Das haben sie größtenteils nach der Produktion getan. Und dazu brauchte es

Checkliste

Vorteile des digitalen Moduls

- ✓ Rückverfolgbarkeit der Lebensmittel bis zum Grundprodukt.
- ✓ Sichere Kennzeichnung der Allergene und Zusatzstoffe.
- ✓ Schnelle und genaue Auswertung der Nährwerte: Unterstützung im Ernährungsmanagement.
- ✓ Professionelle Kostensteuerung.
- ✓ Planungssicherheit bei Urlaubszeit/ Krankheit: Speisepläne werden vorgeschrieben, Bestellungen vorbereitet.
- ✓ Alle Lieferanten/Produkte können angelegt werden.
- ✓ Schnittstelle zur Pflegedokumentation ist möglich.
- ✓ Internetbasiertes Programm, nicht Server abhängig.



schon einige Motivation. Mit Erklärungen, für was das eigentlich gut ist, mit Fingerspitzengefühl und gegenseitiger Unterstützung ist das aber gut gelungen.

Reichenberger: Zum Glück hatten wir keinen großen Zeitdruck. Aber es ist wichtig, einen Ablaufplan zu erstellen und Termine festzulegen. Die Hauptaufgabe bei diesem Programm sind die Rezepte. Das sind etwa 80 Prozent der Arbeit. Den Speiseplan zu befüllen, ist der geringste Teil.

Kornblum: Nicht jeder Mitarbeiter ist technik- oder computeraffin. Das war für einige eine Riesen-Herausforderung, weil sie vorher damit gar nichts zu tun hatten und sich nun mit dem Computer auseinandersetzen mussten. Manche haben sich den Speiseplan vorher von der Verwaltung schreiben lassen und in der Küche wurde dann nur gekocht. Aber heute möchten sie das Programm nicht mehr missen. Jetzt, wo die Rezepturen stehen, sind alle froh.

Arbeiten Sie mit dem Programm jetzt wirtschaftlicher?

Kornblum: Ja, definitiv. Mit dem Controlling-Programm sieht der Küchenleiter sofort, wie teuer das Menü ist und was der Speiseplan in der Woche kostet. Denn die Häuser arbeiten alle mit Beköstigungstagen und Budgets. Am Ende zählt ja nun mal die Wirtschaftlichkeit. Der Küchenleiter kann auf den



„Man muss Dinge angehen, sich dransetzen und an sich glauben.“

Thomas Kornblum, zentrale Hauswirtschaftsleitung, WH Care, Garbsen. Kontakt: hauswirtschaft@wh-care.de



„Den Speiseplan zu befüllen, ist der geringste Teil der Arbeit.“

Christof Reichenberger, Key Account Manager Komplettlösungen, EGV Lebensmittel für Großverbraucher AG, Unna. Kontakt: c.reichenberger@egv-group.de.de

Cent genau sagen, wie viel eine Portion Königsberger Klopse kostet. Wir haben darüber sogar erfahren, dass Frischfleisch in hochwertiger Qualität teilweise günstiger ist als TK-Fleisch - unglaublich. Wir haben die Rezepturen, die Qualität und die Kosten gut im Griff.

Außerdem arbeiten wir noch mit einem Warenwirtschaftstool: Damit können die Köche selbst kontrollieren, welche Kosten anfallen und ob sich die Einnahmen mit den Ausgaben decken. Und sie sehen, ob sich der Wareneinsatz überhaupt lohnt. Durch all diese Maßnahmen kann der Küchenleiter das Budget aktiv mitgestalten und das Ganze wird zu einem gemeinsamen Projekt.

Was haben Sie aus dem Projekt gelernt?

Kornblum: Man muss Dinge angehen, sich dransetzen und an sich glauben. Digitalisierung hört sich immer so einfach an, doch sie bedeutet auch Arbeit. Man muss es einfach tun, dafür erhält man hinterher auch eine Arbeitersparnis und kann sich wieder auf Dinge konzentrieren, die Spaß machen.

Auch Küchen- und Hauswirtschaftsleitungen müssen sich anpassen, denn die rechtliche Situation hat sich sehr verändert, die Produktsicherheit steht immer mehr im Fokus. Und da sollte man handeln, bevor etwas passiert.

Bei der WH Care ist die Anzahl der freigestellten Artikel für den Speiseplan auf rund 2 000 begrenzt.

Und was steht als nächstes Projekt an?

Reichenberger: Wenn das Projekt mit dem digitalen Speiseplan rund läuft, starten wir bei WH Care mit United Against Waste demnächst in zwei Häusern ein Pilotprojekt zum Thema „Lebensmittelabfall“ und schauen uns den Rücklauf der Lebensmittel an. Was zurück in die Küche kommt, wird gewogen und in das Programm eingepflegt. So weiß der Küchenleiter, was bei den Bewohnern gut ankommt, was nicht und kann die Rezeptur danach anpassen. Außerdem können daraus Maßnahmen zur Kostensenkung abgeleitet werden, wie etwa einen Kellenplan einführen. Die Einsparungen fließen dann wieder in die Speisequalität zurück.

Interview: Ina Füllkrug

Infos: Die WH Care Holding mit Sitz in Garbsen bei Hannover betreibt elf Lebens- und Gesundheitszentren in Niedersachsen, Bremen Nordrhein-Westfalen und Rheinland-Pfalz: www.wh-care.de