S&F
S&F-Gruppe
Modernes Verpflegungsmanagement

MAGAZIN 2022

Digitalisierung in der Gemeinschafts-verpflegung

Die Herausforderungen der Gegenwart meistern und die Zukunft neu denken

FRAUEN IN DEN CHEFSESSEL!
Mehr Frauen in Führungspositionen

ERFOLGSPROJEKT MAHLZEIT!
Zentralküche, Bistro und Drive In-Schalter

FORTSCHRITT UND FACHKRÄFTEMANGEL
Digitalisierung in der GV – Fluch oder Segen?

ZEICHEN DER ZEIT ERKANNT
S&F Förderpreis für die Azubi-Cooking-Gang

– Anzeige –

DIGITALISIERUNG KOMMT – EMPATHIE BLEIBT

Wenn wir über Digitalisierung in der Gastronomie sprechen, scheinen zwei Dinge sicher: Sie wird alles komplett umkrempeln und durch die Pandemie wird dies schneller passieren.

Aber halt! Ist Gastronomie nicht besonders? Ein Kulturgut, das man nicht einfach so der Digitalisierung opfert? Ein Ort, an dem Menschen beim Essen glücklich sind? Wer so denkt, hat Digitalisierung missverstanden. Denn Digitalisierung will nicht menschliche Begegnungen überflüssig machen. Sie will Raum dafür geben, was wir wirklich wollen. Dafür, was uns wichtig ist.

Gerade die Gemeinschaftsgastronomie hat sich immer neu erfunden. Und nun kommt eben die Digitalisierung. Sie wird Raum schaffen, diese Gastronomieform so zu entwickeln, wie wir sie haben wollen. Drei Bereiche verdeutlichen dies.

Hinter„Self-Order“ verbergen sich Technologien, bei denen der Gast eingibt, was er bestellen möchte. Tatsächlich bedeutet das, dass der Service keine Bestelldaten mehr erfassen muss.

Eng verbunden damit sind alle Formen des „Rapid Payments“. Sie reichen von der kontaktlosen Handy-Bezahlung bis hin zu optischen Systemen, die Tabletts analysieren und abrechnen. Hier braucht es dann keine Mitarbeiter mehr.

Und bei weitentwickelten Takeaway-Systemen sind Bestellung, Bezahlung und Abholung komplett digitalisiert und anonym.

Und wo bleibt dann der Mensch? Er ist da, wo wir ihn haben wollen! Denn nur, weil Bestell- oder Zahlungsdaten erfasst werden, muss der Gastraum ja nicht ohne Service sein. Vielleicht fragt die Kassenkraft aber nicht mehr, wie der Gast zahlen möchte – sondern, wie der Tag so läuft. Und die Ausgabekraft nicht mehr, ob es Reis oder Nudeln sein sollen, sondern, ob die Kinder zu Hause wieder gesund sind.

Digitalisierung schafft Freiraum, den wir füllen können. Nehmen Sie sich Zeit und denken Sie darüber nach, wofür Ihr Betrieb Freiraum braucht. Und dann los – Digitalisieren!

Prof. Dr. Torsten Olderog

PROF. DR. TORSTEN OLDEROG
51 Jahre, wohnhaft in Hamburg

SPEAKER, MANAGEMENTTRAINER & BERATER

Lehrstuhl für Marketing und Dienstleistungsmanagement an der AKAD University in Stuttgart und Direktor der Academy des Institute of Culinary Art.
Mitglied der Jury für den „Marketing-Award“ der Gemeinschaftsgastronomie und im wissenschaftlichen Beirat des Deutschen Instituts für Gemeinschaftsgastronomie (DIG)

Digitalisierung und Fachkräftemangel

In den heutigen Branchenstimmen wollen wir nicht über Corona sprechen, denn es gibt zwei weitere Schlagworte, die die Branche umtreiben.
Digitalisierung und Fachkräftemangel

Von unseren Experten wollen wir heute wissen:
Digitalisierung in der GV – Fluch oder Segen?

Und wir haben sie gefragt, ob nach ihrer Einschätzung die Digitalisierung beim gegenwärtigen Fachkräftemangel Abhilfe schaffen kann.

Menü-Auswahl per App vom Patientenbett aus, Vorbestellung per Handy am Vending-Automaten, IT-gestütztes Tracking von Speisentransportmodulen, digitalisierte HACCP-Überwachungssysteme in Produktion und Speisenlogistik, bargeldlose Zahlsysteme in Mensen und Betriebsrestaurants, etc. Digitalisierte Prozesse und Systeme sind aus der GV nicht mehr wegzudenken.

Sie reduzieren menschliche Fehler, sparen Zeit sowie Personalkosten und kennen keine urlaubs- oder krankheitsbedingten Ausfälle.

Damit mildert die Digitalisierung die negativen Auswirkungen des Fachkräftemangels ab, ein Allheilmittel ist sie aber nicht. Auch wenn bereits die ersten „Kochroboter" am Markt angeboten werden, sollte uns bewusst sein, dass gut ausgebildetes, motiviertes und selbstbewusstes Personal die Basis in unseren Betrieben bildet.

Deswegen bleibt es eine der größten Herausforderungen der Branche, das Image der gastronomischen Berufe zu verbessern. Wünschenswert wäre auch ein gesamtgesellschaftliches, bildungspolitisches Umdenken. Das Ansehen und die Wertschätzung einer handwerklichen Ausbildung haben sich in unserer Gesellschaft über Jahrzehnte leider stark verringert. Entsprechend gering ist die Bereitschaft junger Menschen, sich für einen Beruf mit oft ungünstigen Arbeitszeiten, körperlich schweren Tätigkeiten, Arbeit unter Zeitdruck, etc. zu entscheiden. Gelingt es langfristig nicht, vorgenannte Sachverhalte zu verändern, sind der weiteren Digitalisierung in der GV Grenzen gesetzt. Denn eine Handy-App allein kocht noch kein Menü und der Kochroboter kreiert kein neues Rezept!

SVEN FORNER
Leitung Referat Speisenversorgung

LMU Klinikum

Campus Großhadern/ Innenstadt München

Der Fachkräftemangel in der GV und in der Gastronomie wird sich weiter fortsetzen.
Daher gilt es, sich aktiv um Nachwuchs zu kümmern, auszubilden und den jungen Menschen einen attraktiven Arbeitsplatz zu bieten.
Hierzu gehört eine gute Bezahlung, geregelte Arbeitszeiten und ein sehr gutes Betriebsklima.
Mit zunehmender Konzeptionierung in der GV, wie QM, QS, Nachhaltigkeit und Gastkommunikation wird die Digitalisierung immer wichtiger.
Digitalisierung unterstützt den täglichen Arbeitsprozess, aber sie kann keine Fachkräfte in der Gastronomie ersetzen.
Die Welt der Gemeinschaftsverpflegung wird sich nach der Pandemie drastisch ändern. Hier sind neue Konzepte und viel Innovation gefragt, dies gelingt nur mit gutem Fachpersonal und dem Ausbau der digitalen Welt.

HORST KAFURKE
Geschäftsführer / Managing Director

E.ON Gastronomie GmbH

GV-Manager des Jahres 2018

Digitalisierung kann Fluch und Segen sein! Grundlage ist eine solide, digitale Infrastruktur, damit die Systeme fehlerfrei arbeiten. Keine Küche könnte ohne Warenwirtschaftssysteme effizient arbeiten. Dazu kommen moderne Speiseleitsysteme für die Speisenkennzeichnung, HACCP-Dokumentation oder Kassensysteme. Hier ist viel Potential vorhanden, Kosten einzusparen und Arbeitsabläufe zu optimieren. Fallen jedoch die Systeme aus oder werden angegriffen, sind die Folgen schwerwiegend.

Die Speisenproduktion ist nach wie vor ein Handwerk, in dem gut ausgebildete Fachkräfte dringend benötigt werden. Dies können moderne Küchenanlagen aktuell nur bedingt auffangen. Die Digitalisierung kann aber, an den richtigen Stellen eingesetzt, Arbeitszeit einsparen und Arbeitsabläufe verbessern. So zum Beispiel in der Verwaltung, der Dokumentation und der Speiseplanung. Im Fall von modernen Scannerkassen können Arbeitsabläufe an den Kunden abgegeben werden, sofern diese Systeme vollautomatisch und sicher arbeiten.

GERD SCHULTE-TERHUSEN

Referatsleiter Hochschulgastronomie Deutsches Studentenwerk

GV-Manager des Jahres 2014

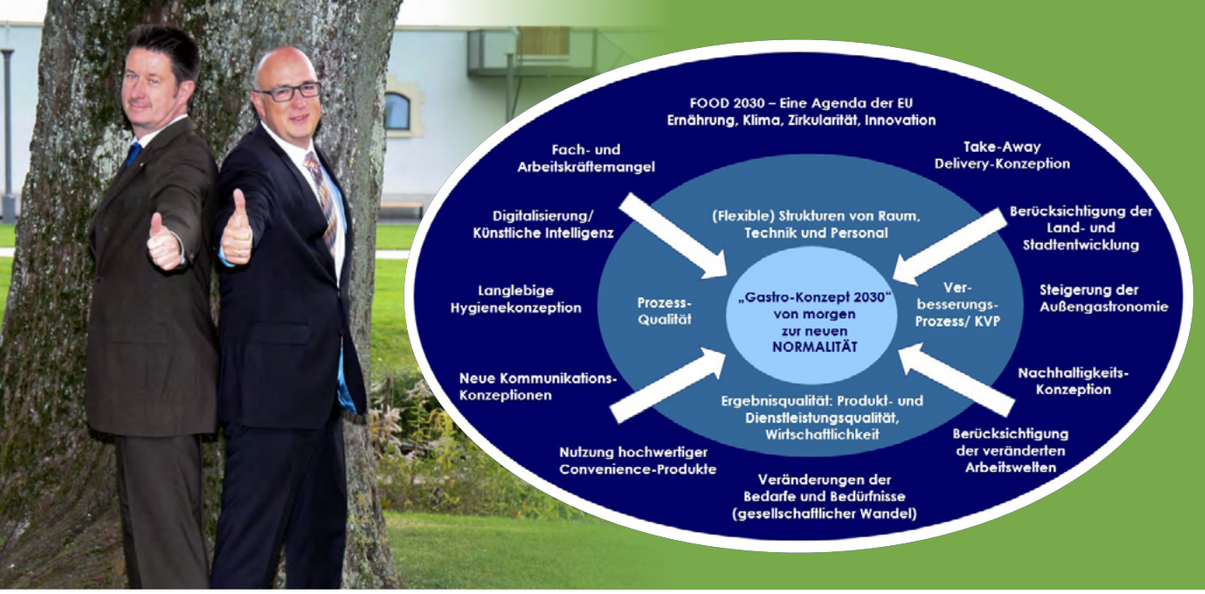


ABBILDUNG: AKTUELLE EINFLUSSFAKTOREN AUF UNSER GASTRO-KONZEPT 2030

DR. MARCEL KLINGE

VORSTANDSVORSITZENDER
UND SPRECHER

Denkfabrik Union der
Wirtschaft e.V. Tourismus /
Hospitality / Foodservice
Chausseestraße 48a
10115 Berlin

DIE WICHTIGSTEN THEMEN UND TRENDS UNSERER ZEIT

Gastro gestern – heute – morgen

Es ist immer wieder interessant, unsere Branche zu beobachten und festzustellen, mit welcher Geschwindigkeit sich die gastronomische Ausrichtung verändert. Gestern haben wir über bekannte Küchenstrukturen und Prozesse aus der klassischen und der neuen deutschen Küche gesprochen. Heute befassen wir uns mit Revolutionen von Start-Ups, die mit ihren interessanten Konzepten unsere Gastronomielandschaft bunt gestalten. Klassik ist out, auch wenn wir gestern noch von Back to the Roots gesprochen haben. Der Fokus bei den innovativen Ideen liegt häufig auf den Bedürfnissen der Gäste, unserer sich verändernden Gesellschaft und der veränderten Arbeitswelt. Zusätzlich muss allerdings auch die angespannte Lage am Arbeitsmarkt berücksichtigt werden. Die Anzahl an Fach- und Arbeitskräften wird geringer, da Mitarbeiter in andere Branchen abwandern und neue Mitarbeiter nur schwer zu finden sind. Der Wandel unserer Zeit erfordert von uns ein neues Denken und eine neue gastronomische Ausrichtung. Es ist also an der Zeit, sich von alten Strukturen und Denkmustern zu trennen, um sich mit neuen Themen auseinanderzusetzen und diese als Chance zu nutzen.

In Zeiten neuer Normalität haben sich die Faktoren, wie im Schaubild dargestellt, und die darauf aufbauenden konzeptionellen Anforderungen an unsere Gastronomiebetriebe stark verändert. Strenge, dauerhafte Hygiene- und Schutzmaßnahmen sowie fehlende Arbeitskräfte haben in allen Bereichen der Gastronomie großen Einfluss genommen. Fehlenden Mitarbeitern entgegenzuwirken kann in unseren Betrieben nur durch die Entwicklung einer Arbeitgebermarke sichergestellt werden. Darüber hinaus braucht es intelligente gastronomische Konzepte mit einem Höchstmaß an Flexibilität, um die Wirkkraft unserer Unternehmen langfristig zu steigern. Die Herausforderung dabei ist es, eine an die neuen Strukturen angepasste Angebotsgestaltung sowie ein rentables Außer-Haus-Geschäft (Take-Away, Delivery-Konzepte) aufzubauen und somit gleichbleibende Qualität und maximalen Service für unsere Gäste zu sichern. Multifunktionale Techniklösungen inklusive vernetzter Küchengeräte ermöglichen automatisiertes Kochen. Der verstärkte Einsatz von Convenience-Produkten passt sich den Strukturen unserer Küchen von morgen an und sorgt für größte Flexibilität im gesamten Wertschöpfungsprozess. Ebenso erlangt der Digitalisierungsprozess größte Aufmerksamkeit. Zusammengefasst sorgen die einzelnen Faktoren für die notwendige Ersparnis, Effizienz und Produktivität auf allen Ebenen unserer gastronomischen Betriebe. Gestalten wir die Zukunft aktiv!

Marcus Seidl & Ulrich Fladung

MEHR GESELLSCHAFTLICHE WERTSCHÄTZUNG

Denkfabrik geht in Berlin komplett neue Wege

Mit der Union der Wirtschaft ist im Sommer 2021 die erste Denkfabrik der Tourismus-, Hospitality- und Foodservice-Industrie in Deutschland gegründet worden. Der neue Hauptstadt-Thinktank berät Parlament und Regierung, kümmert sich inhaltlich um Megatrends sowie zentrale Zukunftsthemen (Nachhaltigkeit, Digitalisierung, New Work, Lebensqualität, Demographie) und setzt sich für mehr gesellschaftliche Wertschätzung ein.

Die überparteiliche Denkfabrik hat bereits wenige Monate nach Gründung 100 führende Industrieunternehmen (Hotels, Caterer, Reiseveranstalter-/büros, Jugendherbergen, Gesundheitseinrichtungen, Food-/Non-Food-Zulieferer, Digitalisierungsfirmen) als Unterstützer gewonnen und verfügt über ein Verbände-Netzwerk von über 35 Organisationen/Kooperationspartnern.

Geleitet wird die Initiative von Gerhard Bruder, der auch als Präsident des Institutes of Culinary Art (ICA) fungiert, und Dr. Marcel Klinge als Vorstandsvorsitzenden, der die vergangene Wahlperiode dem Deutschen Bundestag angehörte und dort im Wirtschafts- und Tourismusausschuss viele inhaltliche Akzente setzte.

Was der Thinktank vor hat, welche Ziele er im Detail verfolgt und was die Denkfabrik anders bei der politischen Lobbyarbeit in Berlin machen möchte, verrät uns Politikexperte Marcel Klinge beim S&F-Symposium vom 7. bis 8. September 2022. Weitere Informationen zum Thinktank gibt es unter www.union-der-wirtschaft.de.

UNION DER WIRTSCHAFT
DENKFABRIK DER TOURISMUS-, HOSPITALITY- & FOODSERVICE-INDUSTRIE

HIER HAT MAN DIE ZEICHEN DER ZEIT ERKANNT

Der S&F-Förderpreis für die Azubi-Cooking Gang

MEHR INFOS

Eine kulinarische Überraschung erwartete die Geschäftsführer der S&F-Gruppe bei der Übergabe des S&F-Förderpreises 2021 für innovative Projekte in der Gemeinschaftsgastronomie.

Als wollten sie den Nachweis erbringen, dass sie den Preis zurecht gewonnen haben, verwöhnten die Gewinner die Anwesenden mit erlesenen Köstlichkeiten.

Dabei fiel die Wahl 2021 nicht schwer. „Unser Votum für die Azubi-Cooking-Gang innerhalb der Jury war einstimmig. Ein für unsere Branche vorbildliches Konzept in einer Zeit, in der der Fokus auf Nachwuchsförderung und Integration liegen sollte. Hier werden die zukünftigen Macher der (Gemeinschafts-) Gastronomie geschmiedet", unterstrich S&F Geschäftsführer und Jury Mitglied Marcus Seidl. „Der Fachkräftemangel in der Gastronomie ist eklatant. Begonnen bereits lange vor Covid-19, hat die Pandemie nun das Problem enorm beschleunigt. Hinzu kommt, dass immer weniger junge Menschen sich für eine Ausbildung in der ‚Gastro' entscheiden. Es ist fünf nach zwölf – die Branche muss dringend reagieren – uns muss es gelingen, den Trend umzukehren, wir müssen attraktiver werden, ganz besonders in der Berufsausbildung!

Aus diesen Überlegungen heraus ist die Azubi-Cooking-Gang entstanden." Mit diesem Statement hat sich der Campus Unterföhring der Allianz in München für den Förderpreis beworben.
Hier hat man die Zeichen der Zeit erkannt und die künftigen Küchen- und Gastronomieleitungen lernen und arbeiten mit Spaß und Engagement. Sie bewirtschaften gemeinsam eines der drei Betriebsrestaurants auf dem Campus sowie eine Frontcooking Station im Mittagsgeschäft der beiden anderen Betriebsrestaurants.
Die fachliche Ausbildung durch hochkarätige Küchenprofis (ausgezeichnet mit 1-3 Sternen) wird umrahmt von vielfältigen Projekten, die den Blick über den Tellerrand fördern und fordern wie zum Beispiel Hospitationen, Pflege des Kräuter- und Gemüsegartens, Rezeptentwicklungen, Lieferanten- und Hofbesuche. Zudem legen die Ausbilder großen Wert auf Diversität im Team.
Während der Preisübergabe konnten sich Marcus Seidl und Ulrich Fladung davon überzeugen, dass ein wirklich lobenswertes und zur Nachahmung anregendes Projekt ausgezeichnet wurde.

Sie haben auch ein tolles Projekt?
Dann hier die Bewerbungsunterlagen herunterladen.

ERLEBEN SIE DAS NEUE S&F-SYMPOSIUM 2022

Re-Start mit frischen Ideen

Das S&F-Symposium startet nach zwei Jahren Corona-Pause endlich wieder voll durch. 2022 kommen in Fürstenfeldbruck bei München wieder die führenden Köpfe der GV für zwei Tage zusammen. Längst ist die Veranstaltung – seit dem ersten S&F-Symposium im Jahr 2004 – zu einem jährlichen Höhepunkt der Verpflegungsbranche geworden. Im Mittelpunkt steht nach wie vor die Wissensvermittlung von Fachleuten an Fachleute. Und auch in diesem Jahr konnten wir namhafte Branchenkenner:innen als Referentinnen und Referenten gewinnen.
Unter dem Motto „Bewährtes erhalten, Aktuelles implementieren" präsentiert sich das S&F-Symposium mit einem neuen, frischen Programm. Die bekannten Programmpunkte, wie die Fachvorträge der Referentinnen und Referenten sowie die beliebte Abendveranstaltung in der Tenne des Veranstaltungsforums Fürstenfeld, werden ergänzt durch verschiedene Workshops und Themengruppen inklusive der Einbindung von Verbänden. Bei den Workshops stehen besonders der Austausch von Erkenntnissen und die gemeinsame Entwicklung von Strategien im Vordergrund.
Ebenfalls neu in diesem Jahr: Erstmals bieten wir das S&F-Symposium als hybride Veranstaltung an. Sie haben also die Möglichkeit, das Symposium live zu besuchen oder es per Livestream digital zu verfolgen.
Unsere Referentinnen und Referenten werden auch im Jahr 2022 ihre Expertise zu spannenden Themen mit Ihnen teilen. Freuen Sie sich unter anderem auf Prof. Dr. Jan Wirsam (HTW Berlin), Dr. Marcel Klinge (Denkfabrik Union der Wirtschaft), Bernd Trum (Frontcooking Network), Simon Kolar (ICA Institute of Culinary Art) und viele weitere. Ihre Vorträge drehen sich in diesem Jahr um Digitalisierung, nachhaltige Speiseplangestaltung, Gamification und Lösungswege aus dem Fach- und Arbeitskräftemangel. Am zweiten Tag des Symposiums findet unter anderem das interaktive World Café statt. Natürlich verleihen wir ebenfalls wieder unseren Förderpreis und geben bekannt, wer 2022 zum/zur GV-Manager:in des Jahres gekürt wird. Melden Sie sich hier an und finden Sie im September heraus, was wir noch so alles für Sie geplant haben.

Melden Sie sich hier an und finden Sie im September heraus, was wir noch so alles für Sie geplant haben.

MEHR INFOS
sundf-gruppe.de/symposium

– Anzeige –

mbs necta

MENÜBESTELLSYSTEM

- *Kliniken, Reha Zentren, Senioreneinrichtungen…*
- *Patienten, Küche, Diätologie, Pflege – ein System für Alle*
- *Schnittstelle zum KIS*
- *Volle Integration ins Warenwirtschafssystem*

Warenwirtschaft. Umfassend. Durchgängig. Online.

necta

Fenz-Software · Industriestraße 6 · 7423 Pinkafeld · Tel. +43 3357 21010 · office@necta-group.com · www.necta-group.com

DÜRFEN WIR VORSTELLEN?

Martin Meyer

Martin Meyer gehört mit einer Körpergröße von 1,88 m und einer Betriebszugehörigkeit von 16 Jahren eindeutig zu den längsten Mitarbeitern der S&F-Gruppe.

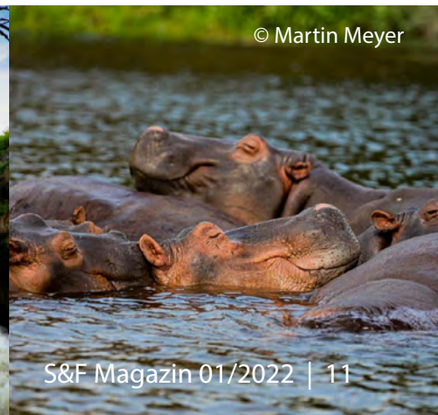
Nach der Ausbildung zum Koch hat er in Deutschland und dem benachbarten Ausland in verschiedensten Betrieben der Gastronomie, der Gemeinschaftsverpflegung und der internationalen Hotellerie gearbeitet und Erfahrungen in Führungspositionen gesammelt.

2006 kam Martin nach seinem Studium zum staatlich geprüften Betriebswirt für Systemgastronomie, Catering und Gemeinschaftsverpflegung in Limburg an der Lahn zur S&F Gruppe.

Als Bereichsleiter Beratung verantwortet er alle Facetten der Gastronomieberatung, des Verpflegungsmanagements und der Umsetzungsbetreuung. Neben dem klassischen Beratungs- und Dienstleistungsportfolio, zu dem Analysen, Studien, Konzepte und Qualitätsmanagement gehören, organisiert Martin auch die Bereiche Ausschreibungen und Veranstaltungen.

Bei allen Fragen rund um Ihre Gemeinschaftsverpflegung ist Martin Meyer der richtige Ansprechpartner für Sie: **mmeyer@sundf-gruppe.de**

Hinter den Kulissen: Seine Freizeit verbringt der Allrounder abwechselnd im Garten, hinter dem Herd, beim Sport oder mit einem spannenden Buch. Abseits von Hotelanlagen und All-Inclusive-Komfort erkundet er bei seinen Urlaubsreisen gern ferne Länder und die Fotobücher seiner Reisen sind legendär.



© Martin Meyer

Autor Uwe Thiele Berater im Verpflegungsmanagement

Warenkostenanalyse – 2 Treffer bei Google

Das Thema Warenkostenanalyse ist noch nicht Hauptthema auf der Agenda vieler Geschäftsführer. Warum dies nicht so bleiben sollte, stellen wir Ihnen an einem Praxisbeispiel kurz dar.

In unserem Projekt sollten alle Bereiche einer Krankenhaus Cook&Chill -Zentralküche, die mit den Warenkosten (Lebensmittelkosten) zusammenhängen, erfasst und bewertet werden. Dies umfasste die Bereiche von der Speisenplanung, der Speisenerfassung und der Warenbestellung über die Rezepturen inkl. Kalibrierungen bis hin zur Speiseresteentsorgung. Anschließend wurden Schwachstellen in den Prozessabläufen dargestellt, um daraus im ersten Schritt Handlungsempfehlungen und Maßnahmen abzuleiten, und am besten schon an dieser Stelle Kostenersparnisse zu realisieren.
Und tatsächlich wurden an dieser Stelle schon die ersten Maßnahmen für Einsparungen identifiziert. So wurden zum Beispiel die Bestellzeiten verlängert, um die Produktion der Speisen nicht nur auf Basis von Schätzungen, sondern anhand aktueller Bestellungen vornehmen zu können.
Ebenso konnten aus der Messung der Speisenrückläufe Rückschlüsse auf die tatsächlich verzehrte Essensmenge in den angeschlossenen Einrichtungen gezogen werden. Hier wurden die Kalibrierungen angepasst und so der Wareneinkauf gesenkt.

Apropos Kalibrierung: Auch das Personal der Küche wurde nochmals auf die Einhaltung der vorgegebenen Kalibrierungen geschult, da oftmals 50 g oder mehr pro Gebinde zu viel ausgegeben wurden. Das geht bei 1.000 Gebinden pro Tag ins Geld. Für den Bereich „Stationsbedarf“, welcher öfter übersehen wird, wurden zum einen die Mengen der Artikel und zum anderen die Bestellmengen je BKT geprüft. Auch hier wurden schnell Auffälligkeiten innerhalb der einzelnen Einrichtungen deutlich. Diese reichten von der Sortimentsbreite (30 – 70 Artikel je Einrichtung) bis hin zu Bestellmengen, welche teilweise doppelt so hoch waren. Interessant war es auch, zu schauen, wie es mit dem „Brot-Belag-Verhältnis“ (Wurstscheiben, Käsescheiben, Butter, Konfitüre, etc.) im Vergleich zur bestellten Menge an Brot und Brötchen aussieht. Auch hier gab es Abweichungen, es sei denn die Patienten essen ihr Brötchen mit 10 Scheiben Wurst. Eher unwahrscheinlich. Als Maßnahmen wurden die Artikelvielfalt standardisiert und die bestellbaren Mengen begrenzt.
Kommen wir nun von den aktiven Prozessen zur eher trockenen Datenanalyse.

FIRST STEP:
Abgleich der Budgetvorgaben mit deren Einhaltung. Ein Kritikpunkt war die Budgetplanung anhand der Vorjahresverbräuche. Heißt, je mehr ich ausgebe, umso mehr Budget habe ich im Folgejahr. Gesamt gesehen gab es bei den 34 analysierten Einrichtungen 14 Einrichtungen, welche ihr Budget nicht einhalten, wobei ein Toleranzwert von +10 % in Ordnung war. Bei der Einführung von Budgetvorgaben ist ein Einsparpotenzial von bis zu 60.000 € zu realisieren. Maßnahme: Klare Budgetvorgaben und bei Überschreitungen diese besprechen.

STEP TWO:
Erstellung einer ABC-Analyse. Prüfung der Einkaufspreise von A und B Artikeln sowie Abgleich mit den verhandelten Preisen. Hier wurden Preisschwankungen festgestellt, welche vor allem Austauschartikel, wenn der verhandelte Artikel nicht lieferbar war, betrafen. Maßnahme: Hier ist zwingend ein entsprechendes Controlling aufzubauen, um Abweichungen zeitnah zu erfassen und darauf reagieren zu können.

STEP THREE:
Überprüfung der IT-Strukturen und Schnittstellen. Hier waren innerhalb der IT-Prozesse zu viele Brüche festzustellen, welche ein händisches Übertragen der Daten notwendig machen, stattdessen ist dies immer sehr fehleranfällig. **Maßnahmen:** Vereinheitlichung der Systeme und Nutzung einer KI-Software zur präzisen Produktionsplanung.

FAZIT:
IN DEN WARENPROZESSEN STECKT NOCH EINSPARPOTENZIAL!

Digitalisierung: Fluch oder Überlebensfrage in einer neuen Zeit?

Die „Digitalisierung“ wird gerne als Allheilmittel für viele aktuelle Probleme, auch in der Gastronomiebranche, angesehen – sei es der Fach- und Arbeitskräftemangel, erhöhter Kostendruck und fehlende Einnahmen oder das Erschließen neuer Märkte in Zeiten der Pandemie (z.B. Delivery). Vielfach spüren die MitarbeiterInnen auch, dass so einiges „hakt“ im täglichen Ablauf, fühlen sich aber erschlagen von dem Gedanken, eine grundlegende Veränderung durchzuführen. Denn wie soll die Veränderung auch umgesetzt werden, man hat doch heute schon kaum noch Zeit! Und so richtig auskennen tut man sich ehrlicherweise auch nicht mit dem Thema.

Doch wo fängt die Digitalisierung sinnvollerweise an und wo hört sie (besser) auf? Welche Vorteile lassen sich durch neue digitale Lösungen tatsächlich erzielen? Und: Lohnt sich ein Umstieg?

S&F HAT EINEN 5-PUNKTE-PLAN ZUR ERFOLGREICHEN EINFÜHRUNG DIGITALER LÖSUNGEN IN GASTRONOMIE- UND VERPFLEGUNGSBETRIEBEN ENTWICKELT:

1. Festlegung der digitalen Zielsetzung und Qualitätspolitik
2. Ganzheitliche Potenzialanalyse der bestehenden (oder nicht bestehenden) digitalen Prozesse und Strukturen entlang der Wertschöpfungskette (besonderer Fokus: internes / externes Schnittstellenmanagement)
3. Konzeptentwicklung: Wie soll der digitalisierte Verpflegungsbetrieb von morgen aussehen? (und wo macht die Digitalisierung im vorliegenden Fall auch KEINEN Sinn?)
   a. Markterkundung und -sondierung (IT-Partner)
   b. Erstellung einer ganzheitlichen, digitalen Prozess- und Strukturlandkarte
   c. Erarbeitung eines EDV-Pflichtenheftes (je Systembereich)
4. Ausschreibung und betriebswirtschaftliche Bewertung der geforderten Digital-Lösungen unter Vollkostenaspekten (Wirtschaftlichkeitsvorausschaurechnung, S&F-Scoring-Modell)
5. Moderation und Umsetzungsbegleitung vor Ort

Autor Oliver Schrock

Die Einführung neuer digitaler Prozesse und Strukturen macht aus betriebswirtschaftlicher Sicht immer (und nur) dort Sinn, wo sich bestehende Abläufe, die heute mit einem hohen manuellen Aufwand durchgeführt werden, automatisieren lassen und wo die Anwendung digitaler Lösungen die Betriebswirtschaftlichkeit des eigenen Betriebs **unter Vollkostenaspekten** nachhaltig verbessert.

Dies sollte nicht nur Kosteneinsparungen, sondern auch mögliche Erlöspotenziale (z.B. durch das Erreichen von Kunden und neu zu entwickelnde Geschäftsfelder) umfassen, sowie weitere nicht-monetäre Aspekte berücksichtigen (z.B. Übereinstimmung mit der Qualitätspolitik).

CHECKLISTE FÜR EINE ERFOLGREICHE DIGITALISIERUNG IN KRISENZEITEN:

1. Ganzheitlich neu denken!
2. Kompatibilität der Schnittstellen beachten!
3. Voll- und Folgekosten berücksichtigen!
4. Flexible, cloud-basierte Systeme senken Investitionen!
5. Niemals nur die reine EDV beschaffen, sondern immer auch die Dienstleistung dahinter (z.B. Daten- und Einkaufsmanagement der Lieferanten)
6. Benutzerfreundlichkeit und -klientel schnittstellenübergreifend in Einklang bringen!
7. Erstellung eines transparenten EDV-Pflichtenheftes!
8. Neue Geschäftsmodelle durch digitale Möglichkeiten prüfen!
9. Externe Moderation der Veränderung!
10. Marktkenntnis und Know-how eines unabhängigen Partners einbeziehen!

S&F-IT-PARTNER: DIGITALISIERUNG ENTLANG DER WERTSCHÖPFUNGSKETTE

HACCP- und Qualitätsmanagement

FIBU

PERSONAL

CONTROLLING

LETZTLICH GILT: DIE DIGITALISIERUNG KANN ERHEBLICHE POTENZIALE ERSCHLIESSEN – WENN WIR IM SINNE DES KUNDEN DIGITALISIEREN, NICHT IM RAHMEN DES MACHBAREN.
Mit dem richtigen Blick und einer entsprechenden Moderation von außen wird die Digitalisierung dann zum Segen – und nicht zum Fluch!

Die S&F verfügt über ein unabhängiges, offenes und stets wachsendes Netzwerk von IT-Partnerunternehmen entlang der gesamten Wertschöpfungskette. Nutzen Sie das Know-how aus mehr als 20 Jahren Best-Practice-Erfahrung in der Beratung von Gastronomie- und Verpflegungsbetrieben!

Oliver Schrock
Prokurist, Leiter Geschäftsbereich Einkauf

– Anzeige –

MEHR INFOS

VERANSTALTUNGSKALENDER

Symposium / Workshop / WEBing

5 APRIL | 9:00 - 16:00 UHR | AXA WIESBADEN

Verpflegungskonzepte – unverzichtbar für eine erfolgreiche Gastronomie
Maßgeschneiderte Verpflegungskonzepte für eine zukunftsfähige Gemeinschaftsgastronomie. **Anmelden: anmeldung-workshops.sundf-gruppe.de**

12 APRIL | 10:00 - 10:30 UHR | ONLINE

14. S&F-WEBing | Digitale Lösungen für die GV mit solufind
Win-Win! IT-Know-how trifft auf Einkaufsexpertise.

10 MAI | 10:00 - 10:30 UHR | ONLINE

15. S&F-WEBing | Die Innovationen von morgen haben wir nicht nur im Blick, wir gestalten sie mit. Contidata ist schon heute der richtige Ansprechpartner für digitale Speiseerkennung per Bilderfassung, Vor- und Konferenzbestellsystem sowie NFC- und Online-Payment.

21 JUNI | 10:00 - 10:30 UHR | ONLINE

16. S&F-WEBing
Jetzt schon den Termin vormerken für unser WEBing im Juni.

23 JUNI | 9:00 - 16:00 UHR | FANCY FOOD KÖLN

Die Entwicklung der Außer-Haus-Verpflegung in den nächsten Jahren steht im Mittelpunkt der aktuellen Workshopreihe.
Anmelden: anmeldung-workshops.sundf-gruppe.de

12 JULI | 10:00 - 10:30 UHR | ONLINE

17. S&F-WEBing | Digitale Lösungen für die GV
Auch im Juli sprechen wir mit einem Partner über die digitalen Entwicklungen in der GV.

7 SEPTEMBER - 8 SEPTEMBER

S&F-Symposium | Nach zwei Jahren Pause freuen wir uns auf das Wiedersehen mit lieben Freunden, alten Bekannten und auf neue Kontakte.
Mehr unter www.sundf-gruppe.de/symposium

Frauen in Führungspositionen!

In der Gemeinschaftsgastronomie gibt es keine Frauenquote. Trotzdem wünschen wir uns und unserer Branche mehr Frauen in Führungspositionen im Verpflegungsmanagement.

Was sich bisher nur „gefühlt" so darstellte, hat das Videoprojekt von Claudia Dirschauer im Netzwerk Culinaria bestätigt:

ZUM VIDEO

Zwar sind 52 % aller Köche weiblich, jedoch sind nur 18 % der Führungspositionen mit Frauen besetzt. Auch im Netzwerk sind Frauen stark unterrepräsentiert: nur 13 % der Mitglieder im Verband der Krankenhausküchenleiter/-innen (VKK) sind Frauen. Im Verband der Köche Deutschland e.V. (VKD) sind es sogar nur 10 %.

Auch in unserem Dienstleistungssegment Fachkräftevermittlung stellen wir fest:

Qualifizierte Frauen in Führungspositionen sind rar; die wenigen auf dem Markt sind jedoch gleichzeitig meist auch so gut, dass sie unsere Vermittlungstätigkeit gar nicht benötigen. Aus diesem Grund kommen Frauen von sich aus kaum auf uns als Personalvermittler zu. In unserem FK-Pool befinden sich somit zu 95 % männliche Fachkräfte. Wir nehmen wahr: **Es sind zwar wenige Frauen in Führungspositionen, aber die wenigen sind fachlich richtig gut und höchst erfolgreich in ihrem Wirken.**

Unser Statement ist daher eindeutig: Das Verpflegungsmanagement braucht mehr Frauen in Führungspositionen! Aber was sagen Branchen-Insider und vor allem erfolgreiche Verpflegungsmanagerinnen dazu? Warum ist das so und was sollte sich ändern, damit Führungskultur in der Gemeinschaftsgastronomie weiblicher wird?

Die Förderung von Frauen bei Audi ist ein wichtiger Teil unserer Diversity-Strategie. Wir sind überzeugt, dass die Automobilbranche mehr weibliche Perspektiven braucht, um die Zukunft der Mobilität erfolgreich zu gestalten. Für mich gilt das ganz besonders in unserer Betriebsgastronomie und deren künftiger Entwicklung, etwa zu mehr Nachhaltigkeit, Gesundheit und innovativen Raumkonzepten für unsere Betriebsrestaurants.

Audi fördert Frauen schon lange auf vielfältige Weise. Beispielsweise durch spezielle (Mentoring-)Programme, wie das interne Frauennetzwerk, das mehr als 1.600 Mitarbeitende zählt. Das Netzwerk steht für mehr Sichtbarkeit und Wirksamkeit von Frauen, für Empowerment junger Talente, für bessere Vernetzung und Unterstützung von Frauen im Arbeitsalltag. Als aktive Mentorin im Frauennetzwerk begleite ich schon seit mehreren Jahre Talente aus unterschiedlichen Geschäftsbereichen und kann aus eigener Erfahrung bestätigen, wie wertvoll solche Initiativen sind. Darüber hinaus setzen wir für mehr Chancengleichheit auf individuelle, flexible Arbeitszeitmodelle, mobiles Arbeiten, Sabbaticals sowie Angebote zur Kinderbetreuung und zur Betreuung pflegebedürftiger Angehöriger. So unterstützen wir unsere Mitarbeitenden dabei, berufliches und privates Leben in Einklang zu bringen.

Kontinuierlich erhöht Audi auf allen Ebenen den Frauenanteil und fördert kulturelle Vielfalt – insbesondere im Management.

VICTORIA BROSCHEIT
Leitung der Gastronomie der AUDI AG

Die Spitze der Gemeinschaftsgastronomie ist sehr männerlastig, umso mehr Selbstbewusstsein erfordert es für eine Frau, sich für eine solch „ungewöhnliche" Position zu bewerben. Hinzu kommt, dass Frauen doppelt und dreifach hinterfragen, ob sie das Anforderungsprofil tatsächlich erfüllen können, während Männer in dieser Hinsicht erfahrungsgemäß überzeugter auftreten.

Ein weiteres „Frauenproblem" ist die Familiengründung. In der Regel stecken dann eher die Frauen beruflich zurück als die Männer. Doch genau diese Frauen zurückzugewinnen, darin liegt eine große Chance. Dafür braucht es ein offenes Gespräch mit dem Vorgesetzten. Und die Bereitschaft sowie das Vertrauen von beiden Seiten, den Verantwortungsbereich (wieder) zu vergrößern. Einige größere Caterer oder Studierendenwerke haben schon systematische, interne Programme zur Mitarbeiterentwicklung, die ich dafür sehr geeignet sehe. Denn viele erfolgreiche **GV-Managerinnen** haben sich auf ihrem Weg an die Spitze bewusst coachen lassen. Was es nicht zuletzt braucht, sind aber auch flexible Arbeitszeitmodelle – ein Punkt, in welchem uns Corona deutlich vorangebracht hat. Interessant für die GV finde ich das Modell der Doppelspitze, besetzt durch beispielsweise einen Mann in der Operative oder dem Produktionsbereich und eine Frau im Bereich Strategie und HR. Eine mögliche Win-win-Situation für männliche und weibliche Soft Skills und Interessen.

Zum Artikel:
Frauenpower im Außer-Haus-Markt

CLAUDIA KIRCHNER
Chefredakteurin GVMANAGER

St. Elisabethen Krankenhaus gGmbH Lörrach

„Mach Du das mal, dann wissen wir, woran wir sind" Mit diesem Satz wurde ich von meinen Kollegen aufgefordert, mich auf die vakante Stelle als Küchenleitung zu bewerben.
Naja, dachte ich, das ehrt mich zwar, aber kann ich das auch? Nach ein wenig Nachdenken und Besprechung im Familien- und Freundeskreis stand mein Entschluss fest. Ja ich mach es. – gedacht, getan – die Bewerbung formuliert und abgeschickt.
Es hat geklappt.
Jetzt leite ich 2 Küchen und 4 Cafeterien mit insgesamt ca. 70 Mitarbeitern.
Was unterscheidet einen weiblichen von einem männlichen Führungsstil im Küchenbereich?
Ich glaube, vor allem die zwischenmenschliche Ebene. Eine Frau führt, nach meiner Erkenntnis, am den längeren Zügeln und mit mehr Freiheiten für den einzelnen Mitarbeiter in seinem Aufgabenbereich. Frauen versuchen, sich mehr in die Situation hineinzuversetzen und mit den Mitarbeitern einvernehmliche Lösungen zu erarbeiten. Frauen sehen sich mehr als Teamplayer und weniger als Vorgesetzte. Trotzdem ist es wichtig, je nach Situation klar Stellung zu beziehen und sich sowohl Vorgesetzten wie auch Mitarbeitern gegenüber eindeutig zu positionieren. Frauen wissen, dass sie Vorgesetzte sind. Sie bemühen sich nach meiner Meinung mehr darum, ihre Mitarbeiter weiterzuentwickeln und haben weniger Angst vor: Dann weiß der ja mehr als ich. Wenn sie eine Küche leiten, müssen sie immer Präsenz und Fachlichkeit zeigen in diesem „Pool der Eitelkeiten".
Ich kann für mich nur sagen, es macht Spaß, eine Küche zu leiten, es macht Spaß, den Bereich weiterzuentwickeln und wenn man merkt, dass die Mitarbeiter mitmachen, hat man bestimmt vieles richtig gemacht.

KATHARINA DREGER
Küchenleitung St. Elisabethen-Krankenhaus gGmbH

– Anzeige –

EINE Software für ALLES in der Großküche

- **Unterstützt alle gastronomischen Aufgaben**
- **Basis: Microsoft Dynamics Business Central, daher…**
- **… umfangreiche betriebswirtschaftliche Funktionen**
- **Bindet das S&F Einkaufsportal ein**
- **Egal ob PC, Tablet oder Handy - läuft in der Cloud**
- **Individuell erweiterbar**
- **Deutschland, Österreich, Schweiz, USA**
- **www.kitcat365.com**

SERVICE-PARTNER
konzeptwerk · Düsseldorf
wissberg dynamics · Düren · Zug
Amathan · Wien

kitcat
Software for kitchen and catering

DIE EINZIGE KONSTANTE IM LEBEN IST DIE VERÄNDERUNG.

Sind Sie wandlungsfähig und -willig?

Das Thema Nachhaltigkeit ist zu unserem steten Begleiter geworden. Mit der Wortwahl Nachhaltigkeit jedoch verliert sich der Sinn für die Reise, den Weg, den konstanten Wandel. Das vollständige Begriffspaar nachhaltige Entwicklung hingegen, erinnert uns an Prozesse, Pfade begehen und in Bewegung sein.

Lassen Sie uns den Fokus lieber auf die Entwicklung legen, die Entwicklung unserer Betriebe, Unternehmen, Menschen, Gesellschaft und Mit-Umwelt. Wenn wir dazu beitragen, dass deren Entwicklung (immer) einen positiven Weg nimmt und wir weniger Schaden anrichten als wir es heute tun, können wir diese Entwicklungspfade als nachhaltig beschreiben.

Das dürfte uns vertraut sein: Qualität managen, Prozesse optimieren und Ergebnisse verbessern sind ein Teil unseres beruflichen Alltags. Dies unter Berücksichtigung einer nachhaltigen Entwicklung zu tun, braucht ein stark erweitertes Verständnis über die möglichen Auswirkungen unseres Handelns und die Berücksichtigung von Abhängigkeiten der verschiedenen Glieder der gesamten Wertschöpfungskette und sogar weit darüber hinaus. Hier fängt das Lernen an. **„NICHTS IST SO BESTÄNDIG, WIE DER WANDEL WANDEL“,** wird Heraklit von Ephesus zugesprochen. Um Wandel zu bestreiten und zu gestalten, brauchen wir neben Wandlungswillen auch Wandlungsfähigkeit, und Wandlungsfähigkeit wiederum setzt voraus, dass wir erkennen können, zum Handeln befähigt und handelnd tätig zu sein. Gerade jetzt hat sich Turbulenz als Gast bei uns allen bequem eingerichtet, immer häufiger und immer näherkommend.
Unsere Branche ist davon aktuell besonders betroffen. Mit politischer, wissenschaftlicher, zivilgesellschaftlicher und nicht zuletzt auch medialer Unterstützung wird unser Wissen erweitert - auch mit Vorgaben, wie neue Pflichten zur Nachhaltigkeitsberichterstattung. Veränderung betrifft Praktiken, Abläufe, Menschen und Ressourcen, technische Elemente und sicherlich noch mehr.

So erfordert es von uns allen, aktiv mitzumachen seien es Küchenbetreibende, Gäste oder Personalräte. Veränderung bringt immer auch Positives mit sich: Kreativität und Innovationen nehmen mehr Raum ein, Freiheits- und (Mit)Gestaltungsräume wachsen, wir werden eingeladen, mitzumachen und die Veränderungsprozesse mitzugestalten.

Damit ermöglichen wir die Große Transformation, die nun vor uns liegt.

Carola Strassner steht bei a’verdis für die enge Verbindung zur Wissenschaft und für internationale Projekte und Netzwerke.

Als geschäftsführende Gesellschafterin des ÖGS verantwortete sie u. a. die nationalen Informationskampagnen „Klasse für die Masse. Mehr Bio in der Großküche“ und „10 % Bio. Das kann jeder“ sowie die Entwicklung eines Zertifizierungskonzeptes für die Außer-Haus-Verpflegung.

Im Herbst 2007 wurde Carola Strassner zur Stiftungsprofessur für Nachhaltige Ernährung / Ernährungsökologie am Fachbereich Ökotrophologie der FH Münster berufen. Seit einigen Jahren koordiniert sie das internationale Netzwerk „OOOH! Organic Out of Home“, in dem sich Kolleginnen und Kollegen an der Schnittstelle von Bio-Markt und Außer-Haus-Markt zu den Themen Beschaffung, Marketing und Zertifizierung austauschen.

Professorin Carola Strassner lehrt und forscht seit vielen Jahren an der FH Münster. Ihre Spezialgebiete sind Nachhaltige Ernährungssysteme, insbesondere Verpflegungssysteme. Sie studierte an der Justus-Liebig-Universität Gießen, der Henley Business School der Universität Reading/Großbritannien, sowie an der University of Natal (Durban) und der University of Cape Town in Südafrika.

Fotoautor: Wilfried Gerhard

KOLB PLANUNG

Kolb Planung GmbH & Co. KG
Am Strehl 153 - 155
D-26125 Oldenburg
Telefon: 0441-60 49 8
Telefax: 0441-60 45 0

e-mail: info@kolbplanung.de
internet: www.kolbplanung.de

PLANUNG

Erfolgsprojekt „MahlZeit!“ in Nordhorn

MahlZeit!, ein Unternehmen der Lebenshilfe Nordhorn gGmbH, ging im September 2014 an den Start. Der Betrieb verfügt über eine Fläche von 1.400 qm mit Zentralküche, Bistro und Drive - In-Schalter. MahlZeit! arbeitet inklusiv – 40 Prozent der Mitarbeitenden sind schwerbehindert. In der Großküche werden mittlerweile rund 2.000 Essen täglich vorbereitet, 2015 waren es 1.200. Neben der Versorgung von Bistro und Drive In beliefert das Unternehmen 20 Verteilerküchen der Lebenshilfe sowie KiTas und Schulen. Ein weiteres Standbein ist der Cateringbereich – auch hier hat sich MahlZeit! einen Namen gemacht.

Für die KiTa- und Schulverpflegung MahlZeit! präferiert Betriebsleiter Jürgen Bergjan das Cook & Chill-Verfahren. Er hält es für optimal, weil es Produktionsprozesse entzerre, Verlässlichkeit garantiere und sehr systematisches Arbeiten erlaube. Gute Planbarkeit der wiederkehrenden Gerichte über eine online-basierte Speiseplanung haben nach der Erfahrung des Praktikers in jeder Hinsicht relevante Vorteile.

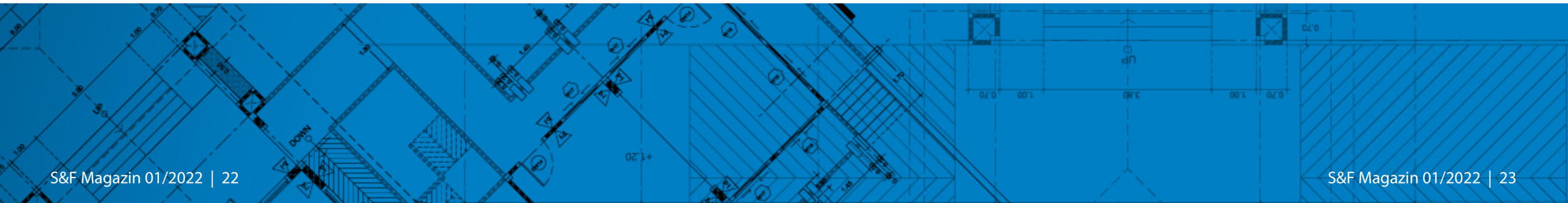
Den wirtschaftlichen Herausforderungen durch die Corona-Pandemie konnte Bergjan mit seinem Team u.a. durch den Ausbau des Drive In-Angebotes begegnen.

Dieser Erfolg basiert nicht zuletzt auf den Möglichkeiten des Unternehmens, flexibel auf wachsende und sich ändernde Bedarfe mit innovativen Angeboten vorausschauend agieren zu können. Genau darauf haben der Betriebsleiter und die Kolb Küchenplanung bei der Raum- und Küchenprojektierung größten Wert gelegt.

Eine besondere Herausforderung lag auch in der Berücksichtigung der Bedarfe eines inklusiv arbeitenden Unternehmens: „Menschen mit Handicap brauchen klare Linien zur Orientierung und mehr Bewegungsfläche, zum Beispiel breitere Flure als sonst üblich“, erklärt Dipl.-Ing. Ulrike Kolb, die in der Projektierung von Integrationsprojekten erfahren ist. Auch bei der Auswahl der technischen Geräte wurde auf die speziellen Anforderungen geachtet, um so möglichst reibungslose Abläufe zu gewährleisten.

Nach knapp zwei Jahren Begleitung durch das Kolb-Team über die acht Leistungsphasen und in enger Abstimmung mit Bergjan konnte MahlZeit! den Betrieb aufnehmen: mit durchdachtem Konzept, EU-Zulassung und DGE-Zertifizierung.

Sehr schöner Nebeneffekt der fruchtbaren Zusammenarbeit: Seit 2017 ergänzt Bergjan als küchenfachlicher Berater projektbezogen das Team der Kolb Planungsgruppe.



DIGITALISIERUNG & NACHWUCHSFÖRDERUNG

10 Wochen duale Nachwuchs-Förderung mit 3 Küchenpraxistagen, E-Learnings und Webinaren

SITUATION IN DER GASTRO-BRANCHE

Der Nachwuchs- und Fachkräftemangel sorgt bei Gastro-Unternehmen für Unbehagen. Wie soll der Geschäftsbetrieb aufrechterhalten werden? Welches gastronomische Angebot ist mit geringer Personaldecke möglich? Ist die Wertschöpfungskette in Gefahr?
So oder so gilt: Das Verpflegungskonzept muss auf den Prüfstand, um individuelle, praktikable und zukunftsfähige Lösungen zu entwickeln. Aus der Not heraus werden unterschiedliche Lösungsansätze angewandt, z.B. höherer Convenience-Grad, konzentriertes Speisenangebot, reduzierte Öffnungszeiten. Auch werden zunehmend Hilfskräfte oder Branchenfremde eingestellt.
Hier bietet die Qualifizierung zum ICA Junior Chef (w/m/d) eine vielversprechende Perspektive. Der ICA Junior Chef ist eine duale Ausbildungsmaßnahme, bei der Küchenpraxistage in Präsenz mit digitalen Instrumenten wie E-Learnings und Webinaren kombiniert werden. Gastronomische Betriebe profitieren durch dieses Blended Learning-Konzept doppelt. Die betrieblichen Fehlzeiten sind gering und die neu erworbenen, küchenfachlichen Kompetenzen kommen unmittelbar zum Einsatz.
Fazit: Ausgebildete Küchenfachkräfte werden zukünftig weniger zur Verfügung stehen - aber die Junior Chefs sorgen dafür, dass Gastronomiebetriebe qualitätsorientiert arbeiten und handlungsfähig bleiben!

DURCHFÜHRUNG DER QUALIFIZIERUNG

Noch vor dem ersten Küchenpraxistag beschäftigen sich die angehenden Junior Chefs mit dem E-Learning-Modul Hygiene. Sie erfahren alles über die Bedeutung von Hygienestandards und welchen Maßnahmen besondere Beachtung zukommt.
An drei zeitlich getrennten Küchenpraxistagen trainieren maximal 12 Personen im ICA Trainingszentrum bei Limburg. Hier werden relevante Themen und Tätigkeiten für die fundierte Arbeit in der Küche vermittelt. Jeder Küchenpraxistag beinhaltet Schwerpunkte, die bis zum dritten Küchenpraxistag aufeinander aufbauen.
Die Küchenleitung unterstützt die betrieblichen Lernphasen durch die Übertragung von vertiefenden Aufgaben und Tätigkeiten. E-Learnings und Webinare begleiten diese Phase, in der die Junior Chefs ihr Wissen ergänzen und vertiefen. Um an den digitalen Ausbildungsmodulen teilnehmen zu können, gewährt der Betrieb dem Mitarbeiter die nötigen Freiräume und ggf. die erforderliche Technik.
Durch den Wechsel von Präsenztagen und der Wissensvermittlung mittels digitaler Instrumente bleiben die Junior Chefs interessiert, motiviert und profitieren von der Gruppendynamik der Junior Chef-Community. Die Qualifizierung endet mit einem Prüfungstag mit theoretischer und praktischer Lernerfolgskontrolle und einem ICA-Zertifikat.

Frontcooking Network
Agentur für digitale Medien
VIRTUELLE MESSEN | VIDEOPRODUKTION | LIVE WEBINARE

ZIELE DER JUNIOR CHEF-QUALIFIZIERUNG

Der ICA Junior Chef verfügt über folgende Kompetenzen:
- Eigenverantwortliche Umsetzung der persönlichen und betrieblichen Hygienestandards
- Einhaltung der Vorgaben zur Arbeitssicherheit
- Warenkundliche Grundlagen, um Aufgaben selbständig und qualitätsorientiert zu übernehmen
- Strukturiertes Arbeiten nach Rezept oder Arbeitsanweisung
- Küchenpraktische Kenntnisse und Fertigkeiten bei Arbeitsprozessen und beim Umgang mit
  Messern, Küchenhelfern, Kleingeräten und Großküchentechnik
- Grundlagen des Warenflusses und Kenntnisse zum kostenbewussten Handeln in der Küche. Von der Warenanlieferung und Arbeitsplatzordnung, über Warenpflege, Vor- und Zubereitungsprozesse bis hin zur Speisenausgabe und Entsorgung

VORTEILE FÜR DEN GASTRO-BETRIEB

- Qualifizierte Küchen-Facharbeiter unterstützen die gastronomische Dienstleistung
- Geringe betriebliche Fehlzeiten und Kosten
- Verfügbarkeit über Mitarbeiter mit fachlicher Qualifikation und Prozessverständnis
- Hohe Mitarbeiteridentifikation mit Betrieb und Gastro-Branche

TERMINE 2022

11.04.2022	**Start mit E-Learning-Modul Hygiene**
25.04.2022	**1. Küchenpraxistag** E-Learnings und Webinare begleiten die betriebliche Ausbildungszeit.
16.05.2022	**2. Küchenpraxistag** E-Learnings und Webinare begleiten die betriebliche Ausbildungszeit.
13.06.2022	**3. Küchenpraxistag** E-Learnings und Webinare begleiten die betriebliche Ausbildungszeit.
27.06.2022	**Prüfungstag in Theorie & Praxis**

ICA JUNIOR CHEF

BERND TRUM

- Akademieleiter & Trainer ICA Frontcooking Academy
- Staatlich geprüfter Betriebswirt Verpflegungssysteme
- Küchenmeister VKD
- Diätetisch geschulter Koch DGE
- Geschäftsführender Gesellschafter Frontcooking Network GmbH
- Vollwertkoch UGB & Vollwertkoch des Jahres 1996
- WDR Fernsehkoch „rundum gesund“ 2002 - 2005

Helmut Pauly,
Management Consulting Ottobrunn

Digitalisierung in der Gemeinschafts-verpflegung

Digitalisierung ist derzeit in aller Munde, jedoch wird darunter nicht immer dasselbe verstanden. Wie ist Digitalisierung in der Gemeinschaftsverpflegung zu verstehen und was ist ihr Nutzen.

DREI WESENTLICHE TEILBEREICHE DER DIGITALISIERUNG KÖNNEN IN DIESEM BEREICH UNTERSCHIEDEN WERDEN.

1. Digitale Kommunikation (zum Gast)

2. Digitale Signalverarbeitung (zum Beispiel Messdaten)

3. Digitale Prozessbearbeitung (der Geschäftsprozesse)

Diese Teilbereiche sind weitgehend unabhängig voneinander zu betrachten. Im ersten Fall geht es vor allem um die Außenwirkung und die Kundengewinnung, die Information und die Bereitstellung von Services. Im zweiten Fall geht es um die Erfassung und Dokumentation von Betriebszuständen, wie zum Beispiel Temperaturen. Dies ist vor allem für die Betriebssicherheit von großem Vorteil, da hier vieles automatisiert erfolgen kann und damit Personal nicht gebunden wird.

Im dritten Bereich geht es um die Nutzung der aktuellen Technologien zur Verbesserung der Betriebsprozesse.

Bereits in den 90er Jahren wurden vor allem in großen Betrieben der Gemeinschaftsverpflegung die ersten softwarebasierten Kassen eingeführt. Etwa zur gleichen Zeit kamen auch erste Programme in die Betriebe, mit denen im Wesentlichen die Bestellung der Lebensmittel, abgewickelt werden konnte. Hier wurden die Mengen ermittelt, welche dann per Fax an den Lieferanten übermittelt wurden. Kalkulationen der Verkaufspreise waren ebenfalls oft möglich. Der Rest, wie die Lieferschein- und Rechnungsbearbeitung sowie die Übertragung der Preise in die Kasse, erfolgten weiterhin personell. Auch der Betrieb des Systems erforderte einiges an Aufwand. Für kleinere Betriebe war dies oft nicht sinnvoll.

In den letzten Jahren haben sich die Systeme stark weiterentwickelt und es werden auch eine ganze Reihe an Dienstleistungen rund um das Thema angeboten. Die Möglichkeiten bestehen heute nicht nur im erweiterten Umfang der Softwarelösungen, sondern auch in besseren Vernetzungstechniken.

Unternehmen sind heute in der Lage, den vollständigen Geschäftsprozess, von der Planung über die Bestellung und die Rechnung digital abzuwickeln, und das ohne eigene IT-Mannschaft. Die Daten werden dann automatisiert in das Buchhaltungssystem weitergeleitet und gebucht.

Die Kosten sind deutlich geringer geworden und durch die Einsparung von personellen Ressourcen ist auch ein Beitrag zur Verbesserung des Wirtschaftsergebnisses ein Grund zur schnellen Umsetzung dieser Techniken heute geradezu ein Muss!

Auf den nächsten Seiten zeigen wir Ihnen Umsetzungsbeispiele von unseren Partnern...

kamasys

Cultina: Wie ein App-Relaunch Nutzerzahlen signifikant steigerte

Das Gütersloher Unternehmen Cultina legt den Fokus auf qualitativ hochwertige und regionale Speisen für Betriebsrestaurants und Schulen. An 30 Standorten in Nordrhein-Westfalen und München werden täglich 6000 Essen ausgegeben. Über 200 Mitarbeiter sichern Frische und Qualität.

Seit 2016 arbeitet Cultina mit dem IT-Unternehmen kamasys zusammen: Zum Projektstart wurden am Standort München Monitore für die digitale Speiseauslobung in Betrieb genommen und den Mitarbeitern und Gästen die Mittagstisch-App zur Verfügung gestellt. Während die Monitore maßgeblich zur Aufwertung des Betriebsrestaurants beitrugen, wurde die App anfangs wenig genutzt. Deshalb hat Kai Trempel – Bereichsleiter für Betriebsverpflegung – die Cultina-App 2020 auf den Prüfstand gestellt: „Eine App, die keinen Mehrwert bietet, wird auch nicht genutzt."

MEHRWERTE FÜR GÄSTE SIND ENTSCHEIDEND

Ein intensiver Austausch mit kamasys bildete die Grundlage für die Weiterentwicklung der App: Neue Module und Funktionalitäten wurden vorgestellt und bei Demo-Vorführungen erörtert. Final wurden u. a. das Ordermodul, die Feedback-Funktion sowie ein Bonusprogramm implementiert. Parallel hat Cultina intensiv daran gearbeitet, Mitarbeiter und Gäste mit den neuen Möglichkeiten vertraut zu machen, um die Akzeptanz zu erhöhen.

Der Aufwand hat sich gelohnt: „Wir sind durch kamasys ganz klar gewachsen: Ohne die App und deren Funktionen hätten wir einige unserer Kunden nicht bekommen", machen die Verantwortlichen von Cultina deutlich.

KUNDENWACHSTUM NACH RELAUNCH

Nach dem Relaunch hat sich die Nutzerzahl signifikant erhöht und die App wird aktuell von ca. 10.000 Menschen regelmäßig genutzt: Monatlich werden rund 12.100 Bestellungen über das Order-Modul abgewickelt. Das entspricht 550 Bestellungen pro Tag. Hinzu kommen täglich mehrere Bestellungen am Verpflegungsautomaten und für den eigenen Lieferservice Cultina@home.

Um weiterhin nah am Kunden zu bleiben, steht die Digitalisierung bei Cultina ganz oben auf der Agenda. Mit kamasys wird deshalb weiterhin an smarten Lösungen gearbeitet, um die Bedürfnisse der Gäste zu erfüllen. Unter anderem zählt dazu die Einführung von Tellerscannern und weiteren innovativen Features für die Cultina-App.

1 Tonne an CO_2 Emissionen pro Kopf und Jahr weniger

- JEDER TELLER ZÄHLT

„Gesunde Ernährung und eine intakte Umwelt sind Herausforderungen, denen wir uns nur gemeinsam stellen können", ist Reinhold Fenz, CEO der necta Group, überzeugt. „Die nahtlose Integration neuer Lösungen, die uns diesen Zielen näher bringt, ist somit Pflicht für eine moderne Warenwirtschaft wie necta." Kooperationen, wie jüngst zwischen necta und Eaternity, sind daher ein wichtiger Schritt für breitflächigen und nachhaltigen Fortschritt für uns und unsere Umwelt. „Wenn wir die Pariser Klimaziele erreichen wollen, müssen wir unser Essensverhalten grundlegend ändern", so Manuel Klarmann, CEO des Schweizer Unternehmens Eaternity. Tatsache ist, dass die Versorgung mit Lebensmitteln für ein Drittel der Treibhausgasemissionen verantwortlich ist. Seit 2008 arbeitet Klarmann daran, die Klimabilanz möglichst vieler Grundnahrungsprodukte auszurechnen. Mittlerweile gibt es Werte für über 50.000 Produkte.

Wie weit die Werte auseinanderliegen, sei an einem einfachen Beispiel aufgezeigt. Für die Produktion von 1 KG Rindfleisch werden 13,6 KG CO_2 erzeugt und über 32 Liter knappes Wasser verbraucht. Für 1 KG Soja dagegen nur 1,1 KG CO_2 und 105 Liter knappes Wasser verbraucht. Die berechneten Werte beinhalten alle bei der Lebensmittelproduktion anfallenden Gase und wandeln diese in CO_2 um. Methan mit dem 28-fachen Wert, das bei der Verdauung im Magen der Kühe entsteht und Lachgas mit einem 265-fachen höheren Wert als Kohlendioxid, welches z.B. bei der Aufbringung von Düngemitteln freigesetzt wird fallen dabei besonders ins Kalkül.

Bei Eaternity wird aber nicht ausschließlich der CO_2 Ausstoß bewertet. Die Lebensmittel werden miteinander vergleichbar gemacht. Die Klimabilanz eines Rindersteaks ist zwar um vieles schlechter als jene von Salat, Fleisch macht dafür viel satter. Eaternity berücksichtigt daher bei jedem Produkt wie sehr es zur Deckung der Nährwerte beiträgt und setzt diesen Wert in ein Verhältnis zum Ausstoß der Treibhausgase. Zudem werden die Transportwege ebenso berücksichtigt, wie die Saisonalität im Herkunftsland des jeweiligen Grundnahrungsmittels. Klarmann betont die Bedeutung der Regionalität, bewertet sie aber auch nicht als Allheilmittel zur Rettung der Klimaziele. Die Butter, die man aufs Brot streicht, hat beispielsweise einen wesentlich schlechteren Wert, als die importierte Avocado aus Südamerika, denn der Transport macht im Schnitt gerade einmal 4-6 Prozent der gesamten Emissionen aus.

BEWERTUNG: 1 BIS 5 PUNKTE

Erreicht ein Nahrungsmittel einen Score, der mehr als 50% unter dem Durchschnittswert liegt, erhält es mit 5 Sternen die höchste Bewertung. Bewertet werden CO_2 Ausstoß, Wasserverbrauch, Tierwohl, Regenwaldverbrauch und der Gesundheits-Score. In der necta Rezepte Datenbank werden diese Werte auf Knopfdruck angezeigt und können in weiterer Folge in Druckwerken wie Wochenmenüplänen abgebildet werden.

EIN MEILENSTEIN IN DER SCHULVERPFLEGUNG

Der langjährige necta Kunde, die Firma Stollsteimer aus Stuttgart-Möhringen, hat mit Beginn des Schuljahres 2021/2022 die Belieferung und Bewirtschaftung nahezu aller Mensen an den Tübinger Schulen übernommen. Besonders beachtenswert ist in diesem Zusammenhang der Paradigmenwechsel, der laut Bürgermeisterin Daniela Harsch im Vorfeld staffgefunden hat. Manuel Klarmann bezeichnete es als Pioniertat. Waren bis dato der Preis und der Bio Anteil des Schulessens die Kriterien, die im Vordergrund standen, sind es jetzt ökologische, wie die CO_2 Bilanz, der Wasserverbrauch oder die Gesundheits-Score, die als Grundlage für die Vergabe entscheidend waren. Für Klarmann hat sich noch keine Stadt so klar beim Schulessen positioniert. Speisepläne wurden nach Eaternity-Standard überarbeitet, wobei Stollsteimer auch auf regional-saisonale Küche setzt. Fisch oder Fleisch steht in der Regel nur mehr 1 Mal pro Woche am Speiseplan. „Wichtig ist aber auch, dass es den Kindern schmeckt," betont die Bürgermeisterin „und die vollwertigen vegetarischen Menüs sind der schwäbischen Küche nicht fremd. Schupfnudeln mit Apfelmus kennen wir noch von früher", so Frau Dr. Daniela Harsch weiter. necta wiederum garantiert den Betreibern für die Anwendung dieser Standards keinerlei Zusatzaufwand.

EINDRUCKSVOLLE EINSPARUNGSWERTE

Unabhängige Berater und Eaternity errechneten beeindruckende Einsparungen für und durch die Schulverpflegung in Tübingen. Bei 3400 verpflegten Schülern beträgt die Reduktion von CO_2 über 50%, dies entspricht einem Rückgang von 559 Tonnen auf 279 Tonnen. Diese Einsparung entspricht dem Stromverbrauch von 312 Haushalten/Jahr, 664 Flügen von Stuttgart nach Mallorca oder 2,3 Millionen gefahrenen Kilometern eines PKWs.

WIN-WIN SITUATION NECTA MIT EATERNITY

Reinhold Fenz, Geschäftsführer der necta Group erklärt, dass künftig alle necta Kunden auf Wunsch die CO_2 Werte aller Lebensmittel für ein Menü zusammengeführt erhalten. Küchenleiter können sich bei der Wochenmenüerstellung bewusst für Produkte mit niedrigen CO_2 Emissionen, entscheiden. Gäste oder Patienten sehen sofort, wie der CO_2 – Fußabdruck jedes Menüs aussieht. Neben Allergenen, Zusatzstoffen und Kalorien werden für den Konsument die konkreten CO_2-Emissionen aber auch die Werte für Tierwohl, Wasserverbrauch und Regenwaldverbrauch, ausgewiesen.

Für Fenz ist die Ausweisung der Klimawerte aber auch ein klares Statement eines Verpflegungsbetriebes. Gerade in der Schulverpflegung, aber auch in Kliniken, wird immer größeres Augenmerk auf gesunde und klimafreundliche Verpflegung gelegt. Ein angenehmer Nebeneffekt: CO_2-intensive Zutaten wie die Fleisch- und Fischkomponenten sind in der Regel kostenintensiver. „Sich Gesund-sparen" ist zum ersten Mal etwas Angenehmes.

Übereinstimmend mit Manuel Klarmann betont der necta Chef: „In erster Linie geht es bei unserer Zusammenarbeit um das Tun für das Klima, und jeder Teller zählt".

necta

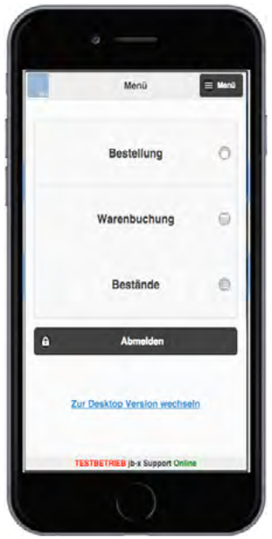
Info necta Group: A-7432 Pinkafeld
Industriestraße 6 – Tel. +43 3357 21012
www.necta-group.com
office.at@necta-group.com

eaternity

Kooperation „Die Privathoteliers.de“

EINKAUFSVORTEILE DURCH VOLUMENBÜNDELUNG IN EINEM GEMEINSAMEN GENUTZTEN SYSTEM

Die jb-x business solutions GmbH startete 2006 mit der Idee eines lieferantenunabhängigen eProcurement Systems mit Übergabe der Daten an nachgelagerte ERP-Systeme, kundenseitig keine Installation und einfach zu bedienen. Das eProcurement-System sollte in diesem Kontext die Bestellerfassung ermöglichen, bevor im ERP-System die Folgebearbeitung der Warenlieferung und der Rechnungsprüfung gebucht wird. Die Nutzung eines webbasierten Bestellsystems unterstützte die einfache Einbindung vieler Besteller fast ohne Schulungsaufwand. Der automatisierte, systemgestützte Abgleich der Bestelldaten mit Wareneingang und Rechnung (P2P -Procure-to-Pay-Abwicklung) sollte Preis- oder Mengenabweichungen reduzieren.



Automatisch generierte Beschreibung. Mit zunehmender Nutzung von smarten Handys und Tablet-PCs folgten mobile Erfassungsmöglichkeiten für Bestellungen, Wareneingänge, Inventuren oder Rechnungsfreigaben, um der Inhouse-Mobilität von Hotel-Mitarbeitern oder Mitarbeitern von Care-Betrieben gerecht zu werden. Aufgrund der Kundenstruktur und der Affinität zu lebensmittel-verarbeitenden Betrieben wurden in Folge auch Rezeptur- und Menüplanung als weitere Module realisiert und mit der Umsetzung der LMIV-Verordnung auch Allergene, Nährwerte und Zusatzstoffe in die Plattform integriert.

Aus Sicht eines eProcurement-Systems sollten dann auch dem Einkauf angrenzende Themenbereiche in der Lösung abgebildet werden, um eine Reduktion der Systeme zu unterstützen und die Komplexität von zahlreichen Schnittstellen zu vermeiden.

Die Betrachtung von Preislisten als vertragliche Vereinbarungen führte dann zur Erweiterung um das Modul „Vertragsverwaltung“. Das Monitoring von Lieferantenvereinbarungen war somit umgesetzt, wurde aber auch gleichzeitig für jegliche Art von Verträgen, wie z.B. Versorger-, Leasing- oder Mietverträge nutzbar. Dem Ansatz der Digitalisierung folgend wurde zudem ein umfangreiches Rechnungsmanagement-Modul und eine OCR-Erkennung für Rechnungen innerhalb der jb-x eBusiness Suite realisiert. Die erfolgten Erweiterungen der Module und Funktionalitäten, die vielfach gemeinsam mit Kunden in Kundenprojekten erstellt wurden, zeigten sich als wichtige Bausteine, um innerhalb einer Lösung alle wichtigen Prozesse von der Beschaffung bis zur Rechnungskontrolle darstellen zu können.

Auch bereits vor pandemischen Sonderjahren waren klare Tendenzen erkennbar. Durch immer weniger personelle Ressourcen in der Hotellerie und im Care-Bereich wuchs somit der Bedarf an effektiveren Systemen und die Nachfrage an Systemen, die ohne großen Schulungsaufwand und mit wenig Systembetreuung stabil lauffähig sind. Browser- und katalogbasierte Systeme für Einkaufs- und Rechnungsmanagement bieten ideale Voraussetzungen für eine Abbildung der skizzierten Anforderungen mit weniger benötigten Ressourcen für IT, Beschaffung und Kreditorenbuchhaltung! Einfache Bedienbarkeit, örtliche und Geräteunabhängigkeit fördern die umfangreiche Nutzungsmöglichkeit für nahezu alle Beschaffungsvorgänge.

Übernimmt man zusätzlich Kassenumsätze oder Belegungstage als Ertragsgrößen in die Betrachtung, lassen sich aussagekräftige Reportings über Wareneinsatzquoten in der Hotellerie oder Beköstigungstage (BKT) im Care-Bereich erstellen. In vielen Betrieben werden diese Kennzahlen zur Beurteilung der Wirtschaftlichkeit und zur Steuerung der gastronomischen Einheiten genutzt, ohne aufwendig rezeptgenaue Einzelkosten aufzubereiten.

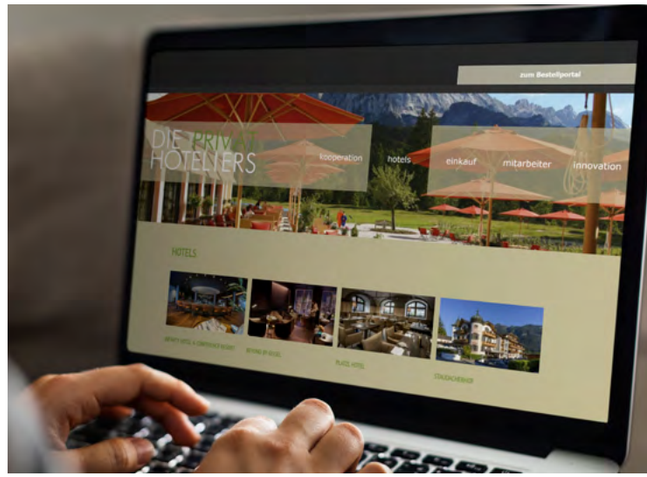
Die Kooperation der Privathoteliers nutzt bereits seit 2009 die jb-x eBusiness Suite als Einkaufs- und Rechnungsmanagementportal. Der Zusammenschluss von Privathoteliers in Bayern, unter anderem Schloss Elmau (Elmau), Bachmair Weissach (Kreuth am Tegernsee), Sonnenalp (Ofterschwang), Staudacherhof (Garmisch) oder Betriebe der Geisel Hotels, Platzl Hotel, Infinity oder Brenner (alle in München), arbeitet langjährig mit der Lösung im Rahmen der Kooperation. (siehe www.die-privathoteliers.de)

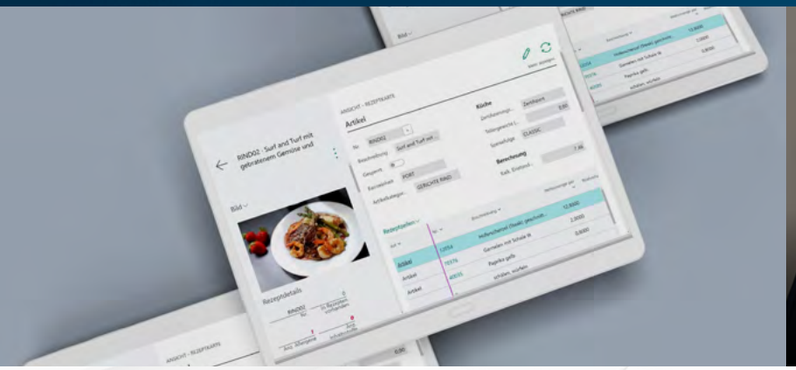
Anfangs zur Bestellabwicklung genutzt, deckt die jb-x eBusiness-Suite bei immer mehr Betrieben auch die Themen Warenwirtschaft, Rechnungsmanagement und Vertragsverwaltung ab.

Im System werden einheitliche Preise gemeinsam verhandelter Lieferantenkataloge genutzt, um durch Volumenbündelung auf Kundenseite bessere Preise zu erzielen. Weitere Infos gerne unter www.jb-x.de.

Die jb-x business solutions GmbH bietet Entwicklung, Konzeption, Implementierung und Betrieb von B2B-Webprojekten. Schwerpunktthema sind Einkaufs– und Verkaufsportale auf Basis der jb-x eBusiness Suite und deren Integration in die Softwarelandschaft von Konzernen, Kooperationen und Einkaufsgesellschaften.

Leistungen für den Betrieb eines Portals. Betreuung, Weiterentwicklung, Support, Hosting und Contentmanagement ergänzen das Portfolio als Softwareanbieter und bieten die Möglichkeit, mit einem Partner ein Einkaufs– oder Verkaufsportal vollumfänglich zu betreiben.





PERFEKTE BRANCHEN-SOFTWARE

Alles für die Großküche: KitCat365 mit S&F

KitCat365, die Software für Küche und Catering, vernetzt sich mit S&F. Eine glückliche Verbindung: Die Software kann nun automatisch die günstigen Preise des S&F Einkaufsverbunds anzeigen. Das macht den Betrieb der Großküche noch ein wenig einfacher. KitCat365 basiert auf Microsoft Dynamics Business Central, einer führenden Plattform für kaufmännische Software.

KitCat365 ist eine Software für alle Bereiche einer Großküche, von den Rezepten über die Produktionsplanung bis zum Einkauf. Die Software läuft in der Cloud und kann mit Handy, Tablet oder PC verwendet werden. Man muss nichts installieren und braucht sich mit der Technik nicht zu beschäftigen. Daher kochen immer mehr Unternehmen in Deutschland, Österreich, der Schweiz und den USA mit der innovativen Branchenlösung. Vor allem Betriebsküchen, Caterer und Betriebe der Gemeinschaftsverpflegung setzen auf KitCat365.

MICROSOFT IM HINTERGRUND

Eine Besonderheit der Software besteht darin, dass sie auf einer leistungsstarken kaufmännischen Plattform aufbaut: auf Microsoft Dynamics Business Central, einer betriebswirtschaftlichen Lösung (ERP). Damit stehen den Gastronomen ungewöhnlich viele Funktionen zur Auswahl, einschließlich dem gesamten betriebswirtschaftlichen Bereich, von der Buchhaltung und Warenwirtschaft bis zur Einbindung von Kassen.

„Bei KitCat365 können wir uns komplett auf die Funktionen für die Gastronomie konzentrieren", erklärt Mag. Stefan Gurszky, Geschäftsführer des österreichischen IT-Unternehmens Amathan, dem Entwickler von KitCat365. „Nebenthemen, wie Lagerverwaltung und Finanzbuchhaltung werden von Microsoft umgesetzt und auch um die Technologie muss man sich nicht kümmern, die ist stets aktuell." Das unterscheidet KitCat365 von den zahlreichen Stand-Alone-Lösungen, die versuchen, sämtliche Funktionen selbst in der eigenen Software abzubilden und dadurch mit technologischen Neuerungen nur schwer Schritt halten können.

UNTERSTÜTZT AUCH BETRIEBSWIRTSCHAFT

„Da wir auf einer weit verbreiteten ERP-Lösung aufbauen, unterstützt KitCat365 alle nur vorstellbaren Abläufe im Betrieb", betont Gurszky, „Das macht den Funktionsumfang extrem breit. Die Lösung kann eben nicht nur den gastronomischen, sondern auch den betriebswirtschaftlichen Bereich bedienen."

Die Vernetzung mit S&F bedeutet sozusagen das Sahnehäubchen: Damit ist dieses umfassende Einkaufsportal nun direkt mit der Software verbunden. Gastronomen können kostenlos Mitglied im S&F-Einkaufsverbund werden. Die Artikeldaten, Preise und Konditionen, die sie über S&F bekommen, fließen dann automatisch in KitCat365 ein.

KOMPETENTE PARTNER FÜR DEN SERVICE

Den Kunden von KitCat365 in Deutschland stehen zwei Partner für Service und Support zur Verfügung, die IT-Unternehmen konzeptwerk in Düsseldorf und wissberg dynamics in Düren nahe Köln. Mit dem Hauptsitz in Zug betreut wissberg dynamics auch den Schweizer Markt.

Das Vertriebsnetz wächst weiter, in den USA gibt es ebenfalls schon ein Partner-Systemhaus, weitere Länder werden folgen.

Portrait Gurszky: Foto: Armin Fauland, 3 Köche Foto: Gorodenkoff/Shotshop.com

kitcat

Software for kitchen and catering

KitCat365: Die Hauptfunktionen

- Basis: Microsoft Dynamics Business Central, dadurch auch umfangreiche betriebswirtschaftliche Funktionen
- Management mehrerer Kantinen oder Betriebsküchen
- Rezepte erstellen und verwalten
- Sicherheitsanweisungen laut HACCP
- Nährwerte, Inhaltsstoffe und Allergene automatisch berechnen
- Menüpläne auf Personen-, Restaurant- oder Eventebene entwickeln
- Online-Bestellsystem für Kunden/Gäste
- Planung auf Basis von Gruppen oder Einzelpersonen unter Berücksichtigung von Diäten, Allergien u.ä.
- Vor- und Nachkalkulation von Veranstaltungen, Ablaufvorlagen
- optimiertes Bestell-Management und Lagerverwaltung
- zentrale Produktionsplanung
- Behälterlogistik
- Tourenplan
- Schnittstellen zu anderen Systemen (z.B. SAP, Kassen, Delicious Data…)
- Bedienung im Web-Browser auf Notebook, PC, Tablet, Smartphone
- Nahtlose Integration in die Microsoft-Welt: MS Teams, Outlook, Power BI…

ZUR WEBSITE

www.kitcat365.com

S&F-Gruppe
Modernes Verpflegungsmanagement

linktr.ee/sundf

Herausgeber:
S&F-Consulting Modernes
Verpflegungsmanagement GmbH
S&F-Planungs- & Betriebsführungs-GmbH
Adresse: Derbystr. 9, 85276 Pfaffenhofen a.d. Ilm
Tel: +49 84 41 79 79 30
E-Mail: info@sundf-gruppe.de
Webseite: www.sundf-gruppe.de

Marcus Seidl, geschäftsführender Gesellschafter
Ulrich Fladung, geschäftsführender Gesellschafter

Redaktion: Marcus Seidl (ViSdP), Martin Schmitz
Schmitz Marketing,
Jahnstr. 7, 58769 Nachrodt-Wiblingwerde
Gesamtleitung Magazin:
Martin Schmitz | Schmitz Marketing
Druck: WIRmachenDRUCK GmbH, Backnang
Erscheinungsweise: zweimal im Jahr
Bezugspreis: kostenfrei