

S&F-Gruppe

Modernes Verpflegungsmanagement

*EINKAUF-BERATUNG-PLANUNG-FÜHRUNGS-
KRÄFTEVERMITTLUNG-AUSSCHREIBUNGEN*

Zukunfts- und tragfähige Verpflegungskonzepte



AGENDA

1. KEY FACTS
2. Problemstellungen
3. Trends
4. Zukunftsfähige und tragfähige
Verpflegungskonzepte
5. Fazit | Ausblicke

KEY FACTS

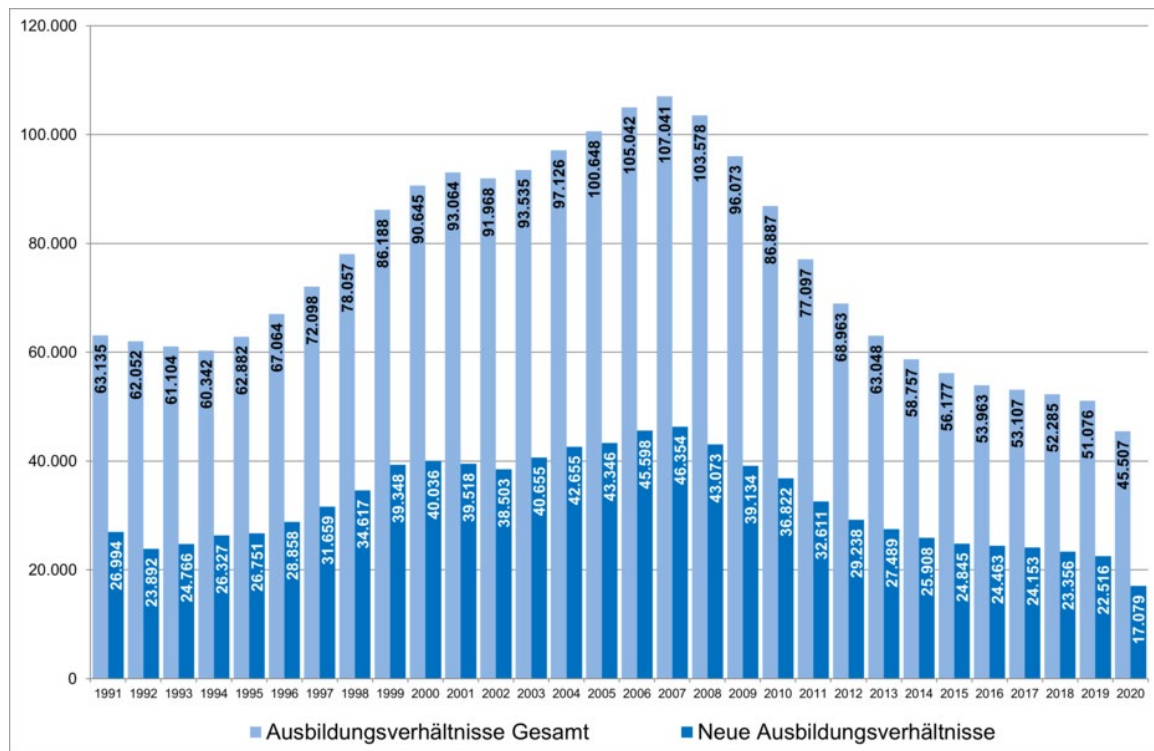
KEY FACTS



- Umsatzrückgang Caterer (2019 -2020) - 33%
- Umsatzrückgang Caterer (2019 -2021) - 44%
- Umsatzrückgang (2019 – 2020) - 3,2 Mrd.€
- Minus bei den Beschäftigten - 6%
- Minus bei den Beschäftigten - 46.000
- Minus bei den Beschäftigten - 100.000

Quelle: DEHOGA II/2021

KEY FACTS



Quelle: DIHK, März 2021



Aktuelle Entwicklung der **neu abgeschlossenen** Ausbildungsverhältnisse nach Berufen

Beruf	2020	2019	Entwicklung in %
Koch/Köchin	6.233	7.758	-19,7
Restaurantfachmann/-frau	2.001	2.565	-22,0
Hotelfachmann/-frau	5.593	8.124	-31,2
Hotelkaufmann/-frau	257	401	-35,9
Fachmann/-frau für Systemgastronomie	1.263	1.509	-16,3
Fachkraft im Gastgewerbe	1.732	2.159	-19,8
Summe	17.079	22.516	-24,1

Aktuelle Entwicklung **aller fortbestehenden und neu abgeschlossenen** Ausbildungsverhältnisse nach Berufen

Beruf	2020	2019	Entwicklung in %
Koch/Köchin	16.799	17.901	-6,2
Restaurantfachmann/-frau	4.959	5.459	-9,2
Hotelfachmann/-frau	16.799	19.532	-14,0
Hotelkaufmann/-frau	836	998	-16,2
Fachmann/-frau für Systemgastronomie	3.246	3.385	-4,1
Fachkraft im Gastgewerbe	3.412	3.801	-10,2
Summe	45.507	51.076	-10,9

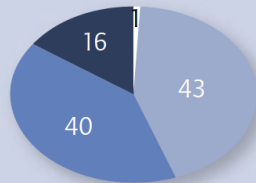
Quelle: DIHK, März 2021

KEY FACTS



Unzufrieden mit Ausbildungsinhalten

Frage: Die letzte Ausbildungsneuordnung des Kochberufes fand 1998 statt. Wie zufrieden sind Sie mit den Ausbildungsinhalten bezogen auf die heutigen betrieblichen Anforderungen?

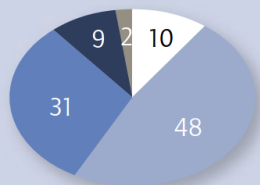


Quelle: gv-praxis, n = 100 © gv-praxis-grafik

Geteilte Meinung

über Qualität des Berufsschulunterrichts

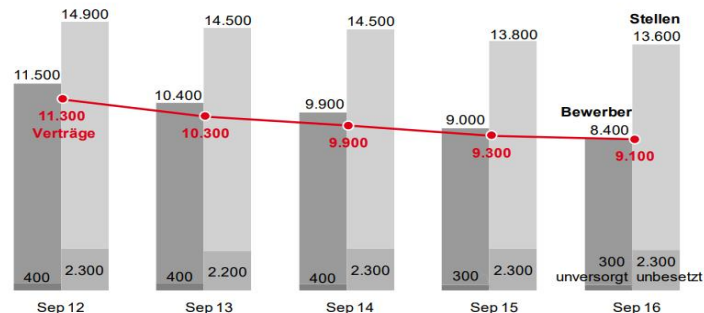
Frage: Wie geeignet sind die Inhalte des Berufsschulunterrichts für den heutigen Kochberuf?



Quelle: gv-praxis, n = 180 © gv-praxis-grafik

Zunehmende Besetzungsschwierigkeiten bei Ausbildungsstellen für Köchinnen und Köche

Gemeldete Bewerber, gemeldete Ausbildungsstellen (jeweils Oktober bis September)



Datenquelle: Statistik der Bundesagentur für Arbeit

- Rückgang der Auszubildenden um mehr als 45% seit 2010
- Mehr offene Stelle als Bewerber (58%)
- Ausbildungsabbrüche | Vertragslösungen lagen bei ca. 50%
- Mangelhafte Qualität der Ausbildung

KEY FACTS



In diesen Berufen läuft nichts mehr ohne Ausländer

Ausländische Arbeitnehmer in Prozent aller sozialversicherungspflichtigen Beschäftigten



Quelle: Bundesagentur für Arbeit (BA), eigene Berechnungen

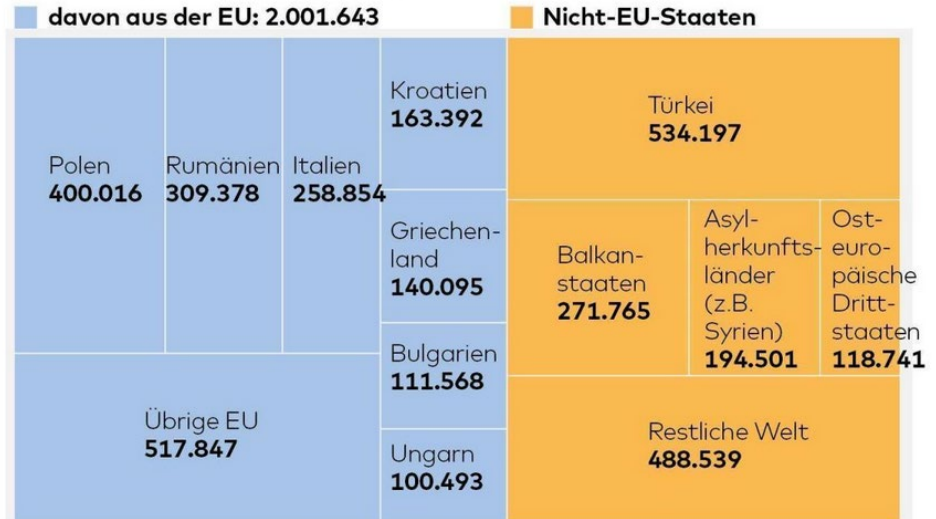
Quelle: DIE WELT 2019, Bundesagentur für Arbeit 2019

KEY FACTS



Herkunft der ausländischen Arbeitnehmer

Insgesamt arbeiten in Deutschland **3.609.386** sozialversicherungspflichtig Beschäftigte ohne deutschen Pass



Quelle: DIE WELT 2019, Bundesagentur für Arbeit 2019

KEY FACTS



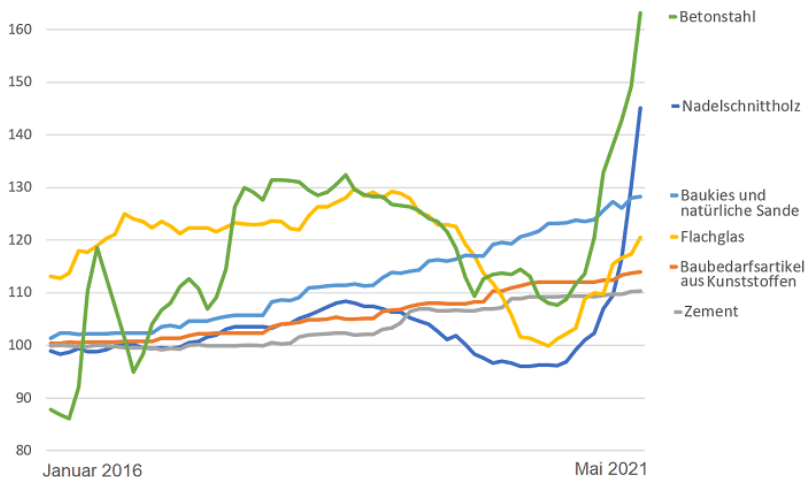
- Hohes Alter der Küchen (19 - 34 Jahre)
- Hoher Sanierungsbedarf
- Hoher Investitionsstau
- Geringe Investitionsbereitschaft in Sekundärbereiche (Care)
- Höhere Investitionsbereitschaft bei den Kommunen

KEY FACTS

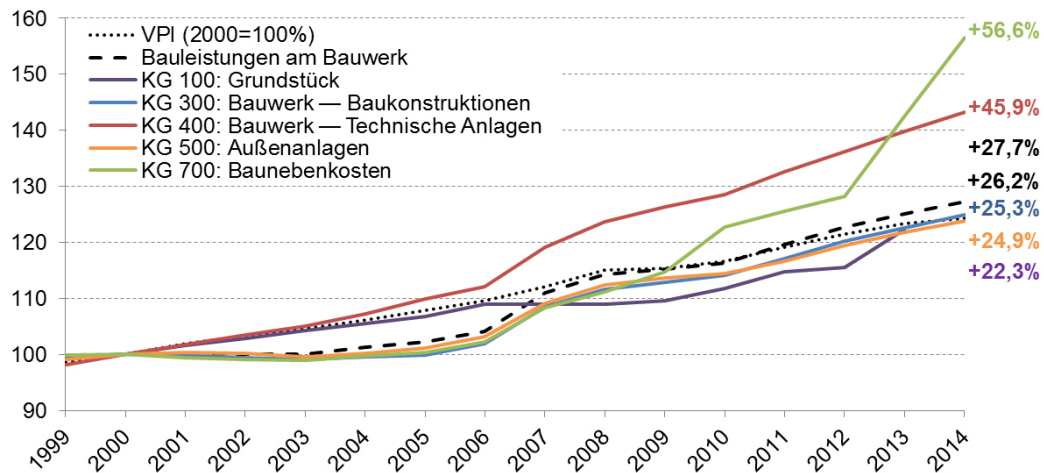


Preisentwicklung von wichtigen Baustoffen

Erzeugerpreisindex: 2015 = 100

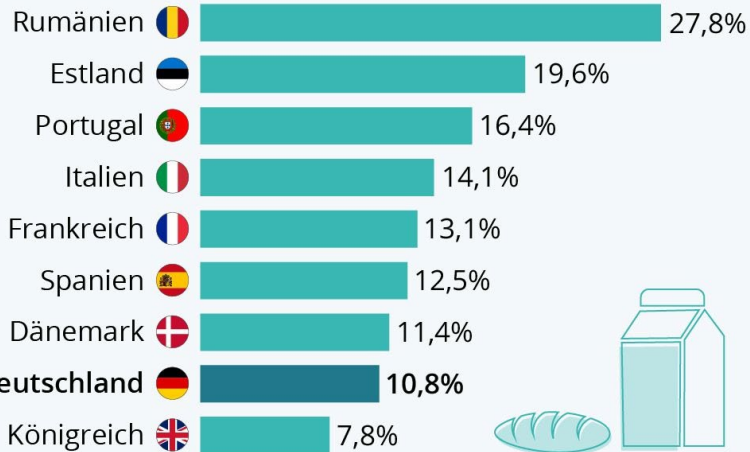


Quelle: www.destatis.de



Investitionskosten im Wohnungsbau

KEY FACTS



- Nachhaltig
- Bio
- Regional
- Tierwohl, Soziales, Umwelt, Gesundheit
- (WBAE- Wissenschaftlicher Beirat für Agrarpolitik, Ernährung und gesundheitlichen Verbraucherschutz)
- Fair-Trade

Quelle: Ausgabe für Lebensmittel - Food-Service

Problemstellungen

Problemstellung global



Zunehmender
Kostendruck
Make-or-Buy-Entscheidung

Wegfall von Subventionen

Steigender Anteil
ausländischer Mitarbeiter

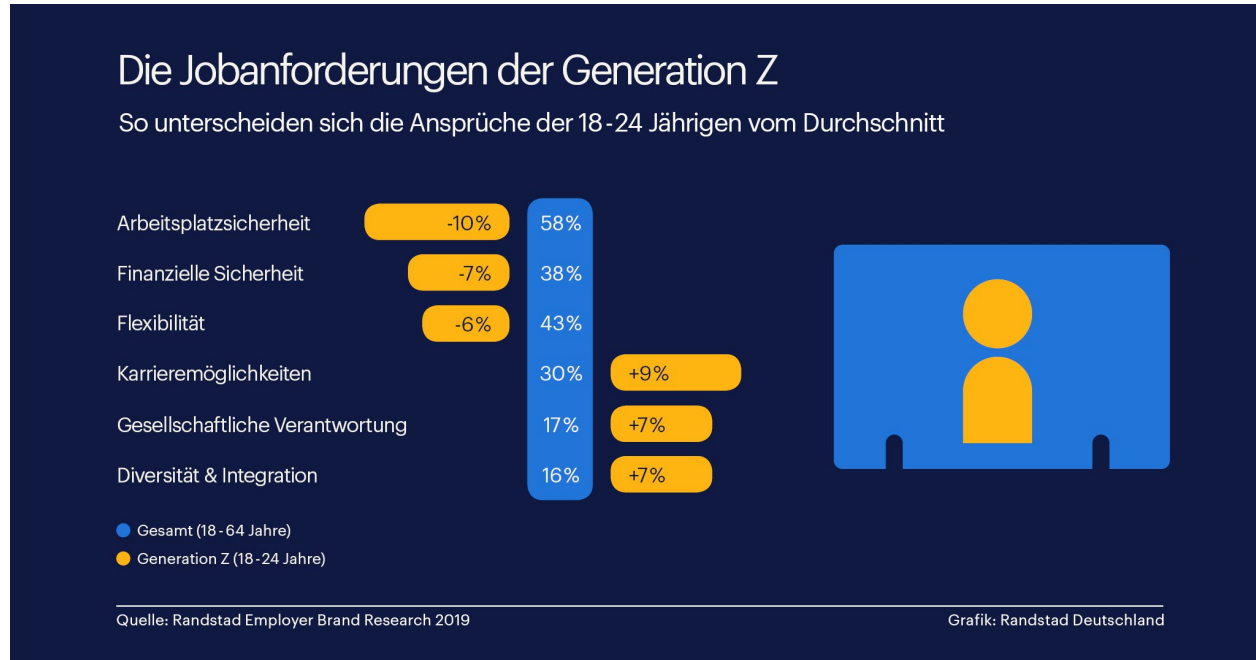
Oft hoher Investitionsstau

Zunehmender Hilfs- &
Fachkräftemangel

Steigende Ansprüche der
Gäste

**Verpflegungsbetriebe müssen sich auf die neue
Situation einstellen!**

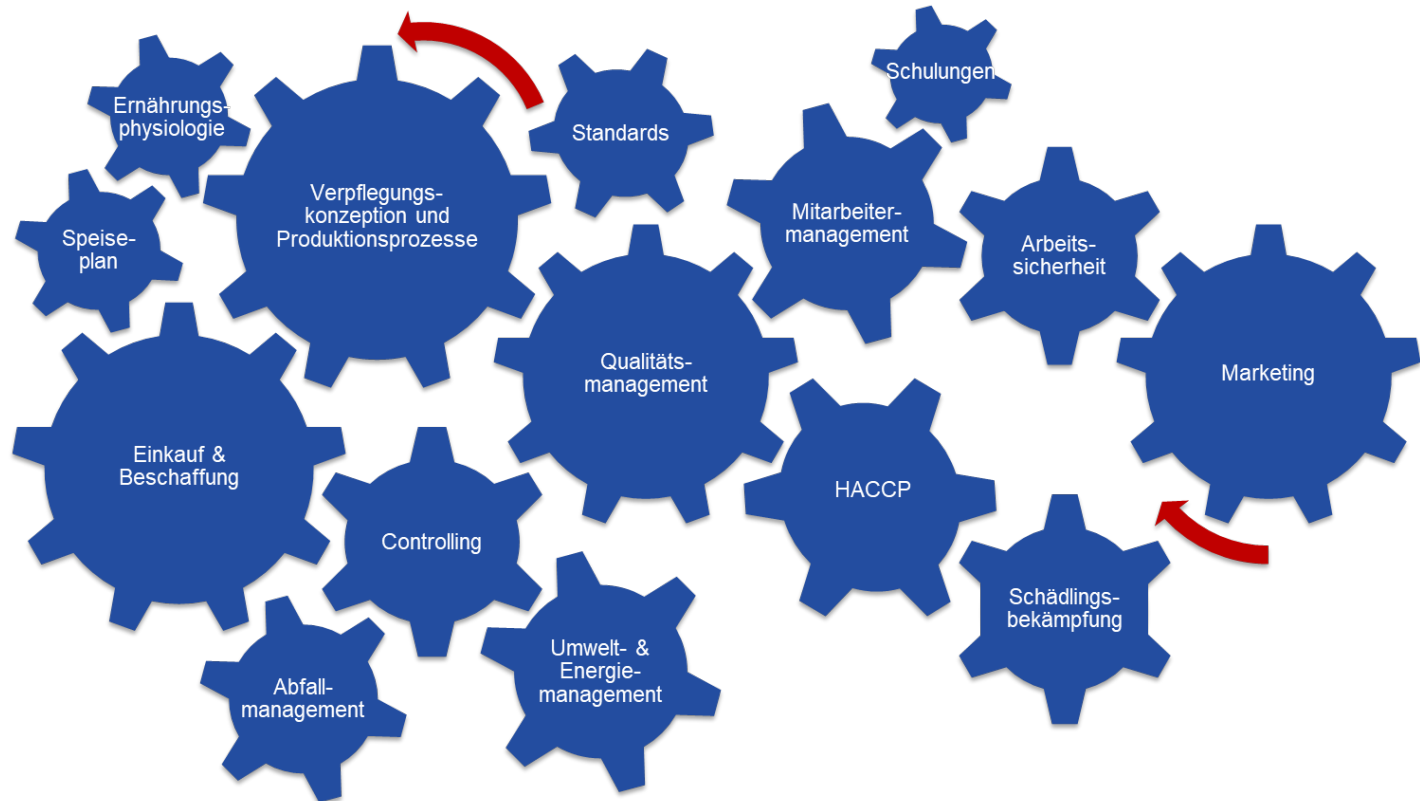
Problemstellung Personal



Die jungen Leute wollen keine Work-Life-Balance, sondern eine Life-Life-Work-Balance. Das persönliche Leben steht im Vordergrund.

Zitat: Christian Rach

Problemstellung Prozesse





Personalmanagement

- Oftmals Kommunikationsschwierigkeiten
- Hoher Personalausfall | Krankheitsquote
- Hohe Personalfluktuation
- Hohe körperliche Belastung und nicht ergonomisch gestaltete Arbeitsplätze

Planung, Einkaufs- und Bestellmanagement

- Die Soll-Anforderungen des Einkaufsmanagements übersteigen oft die Ist-Situation in den Verpflegungsbetrieben
- Unübersichtliche Lieferanten- und Materialstruktur
- Zeitaufwändige Preisvergleiche und Vertreterbesuche etc.

Lagermanagement

- Unorganisierte Lagerhaltung und oftmals zu kleine Lager
- Keine bedarfsgerechte Lagerstruktur



Logistikmanagement

- Fehlende ganzheitliche Betrachtung des Prozesses vom Einkauf bis zum Gast
- Kritische Temperaturverläufe
- Standzeiten oftmals von mehr als 3 Stunden im cook & hold Bereich

Produktionsmanagement

- Fehlende lineare Produktionsabläufe
- Mangelhafte Prozessdarstellung
- Keine standardisierten Rezepturen und Anpassung des Conveniencegrades
- „Festgefahrene“ Personalstrukturen

Spül- und Entsorgungsmanagement

- Mangelhafte hygienische Abläufe reiner und unreiner Bereiche
- Hohe Entsorgungskosten

Trends

TRENDS



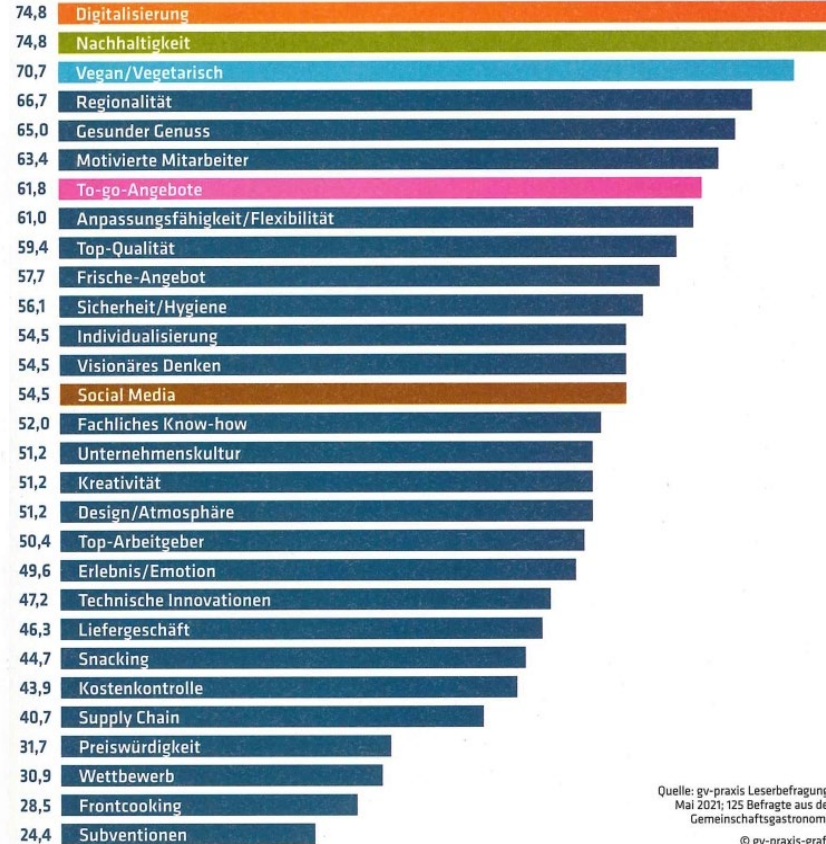
Relevanz- verschiebung

Brisanz-Reihe der
vergangenen zehn Jahre –
prognostizierte
Rangreihe für die
kommenden zehn Jahre

In den letzten 10 Jahren



In den kommenden 10 Jahren



Quelle: gv-praxis Leserbefragung,
Mai 2021; 125 Befragte aus der
Gemeinschaftsgastronomie

© gv-praxis-grafik



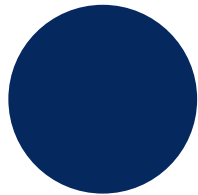
Quelle: gv-praxis 2021

TRENDS

„Snackification“



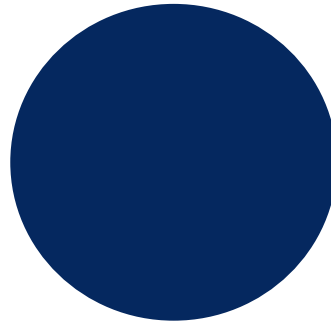
GESTERN



Frühstück



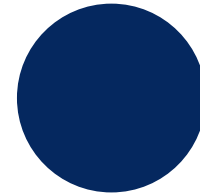
2. Frühstück



Mittagessen



Vesper



Abendbrot

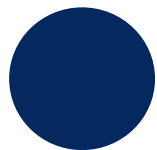
Quelle: Hanni Rützlers Food Report 2020

TRENDS

„Snackification“



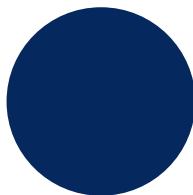
HEUTE



Frühstück



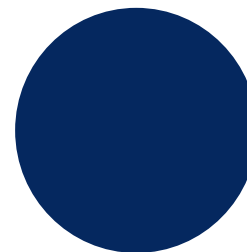
Vormittags-
Snack



Lunch



Nachmittags-
Snack



Abendessen



Late Night-
Snack

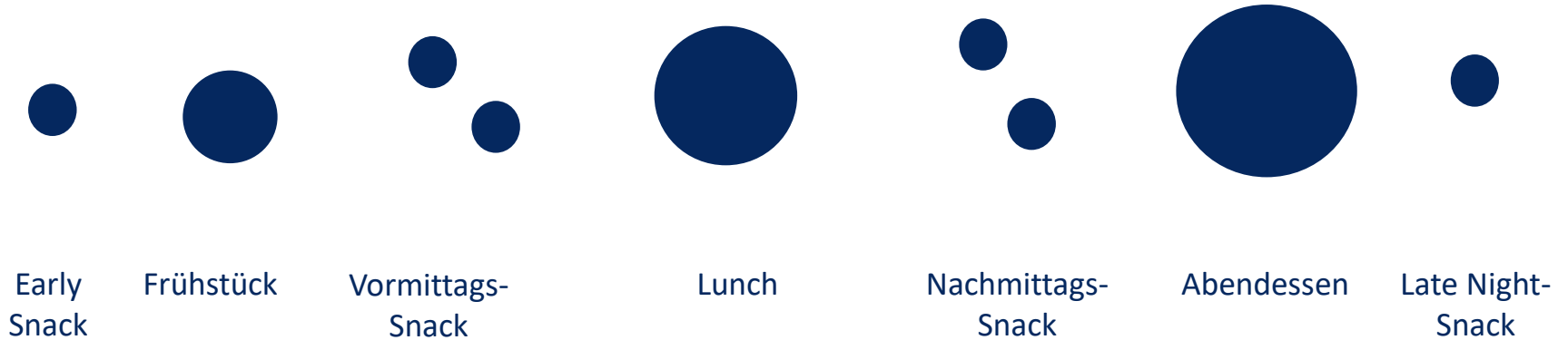
Quelle: Hanni Rützlers Food Report 2020

TRENDS

„Snackification“



MORGEN



Quelle: Hanni Rützlers Food Report 2020

TRENDS



99% Geschmack



91% Gesundheit



48% Einfache
Zubereitung



36% Kalorien



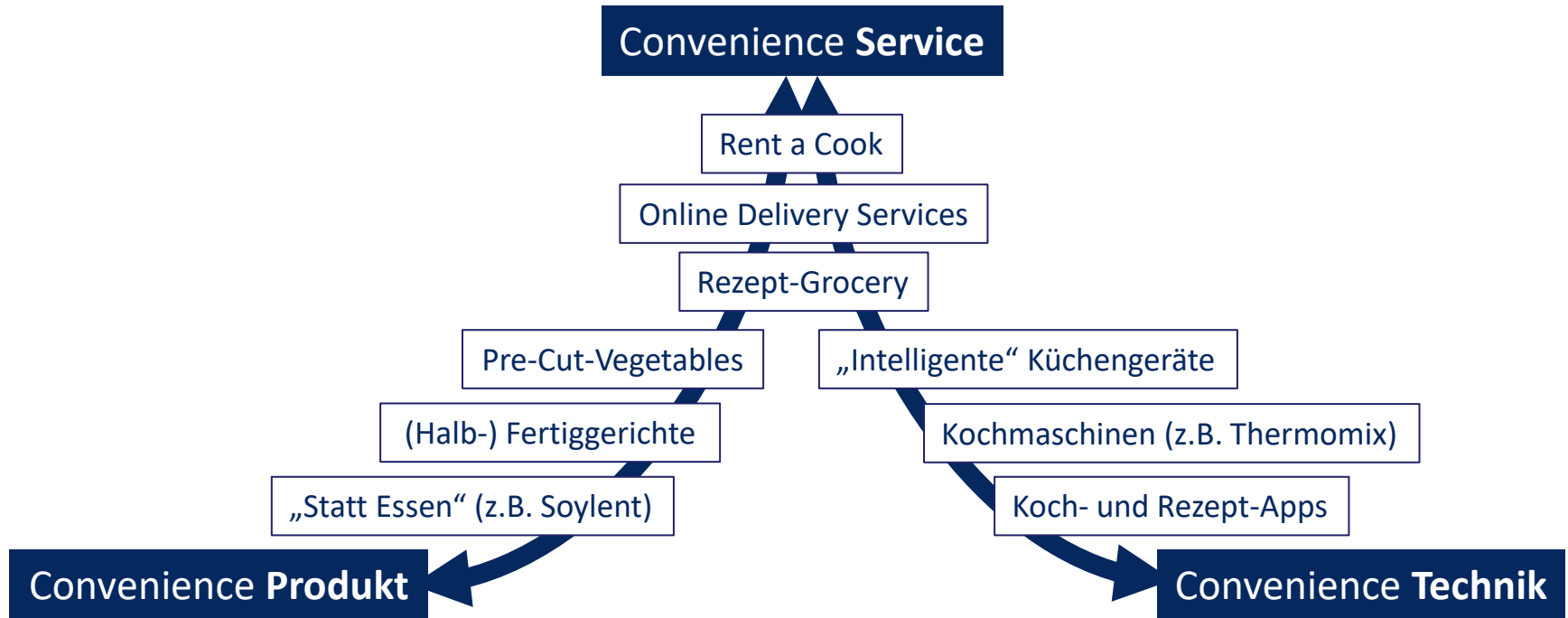
32% Preis



Quelle: BMEL Ernährungsreport 2019

TRENDS

„Convenience“



Quelle: Hanni Rützlers Food Report 2017



Wochenspeiseplan mit vorgegarten
Menükomponenten zum Finishing im
Dampfdruckverfahren („Cookbox“) und
SB-Abrechnung durch den Kunden

365
RETAIL
MARKETS

mikrolab
Software • Hardware • EMS

365 Gen3

Die Komplettlösung für
Ihren MicroMarket

- Personalisierbare Werbung
- Direkte Nutzerinteraktion
- Selbstbedienungskasse
- Fingerabdruckscanner
- Kreditkartenterminal

Die Selbstbedienungskasse Gen3 von 365 Retail Markets ist die flexible Bezahllösung für Ihren eigenen kleinen Supermarkt bei Ihnen vor Ort, die es Ihnen ermöglicht Ihre gewählten Artikel selbst zu scannen und zu bezahlen. Die Zahlungsmöglichkeiten werden dabei an Ihre individuellen Bedürfnisse angepasst.

HIGHLIGHTS

Für Betreiber: Erhöhen Sie Umsatz und Ertrag

- 4-facher Umsatz im Vergleich zu reinen Verkaufautomaten
- Personalisierbare Kundeninteraktion & Werbemöglichkeiten

Nutzer: Komfort, der die Produktivität steigert

- In Bediener- oder Verkaufspersonal notwendig
- Individuelle Auswahl von frischem Essen für Ihre Mitarbeiter

Sie zugeschnitten

- genaue Konstruktion für Ihren Pausenraum
- regulierbare Größe je nach Anzahl der Nutzer
- vielfältige Bezahlmöglichkeiten

er und geschützt

- ifizierte sichere Technologie
- ne Datensicherheit und detaillierte Berichte

7 489 000 1 27784 6
7 489 000 1 27784 1 03

www.mikrolab.com

TRENDS

„ROBOTER“



- **ROBOTER-KÜCHEN**
- **SERVICE-ROBOTER**
- **ZIMMERSERVICE-ROBOTER**
- **BESTELL-ROBOTER**
- **ROBOTER-RESTAURANTS**

TRENDS

„Umweltbewusstsein & Nudging“



The screenshot shows the eaternity app interface. On the left, there's a menu structure with 'Menu 1', 'Menu 2', and 'Vegetarian' options. The main view displays a menu item 'Zwirbelino Rehpfeffer & Rotkraut' for Monday, August 27th. The item details include '1 Servings', '397 kcal', and a 'Climate Score' represented by five orange icons. A 'Delete' button is visible above the 'PLANNED AMOUNT' section. The background shows a calendar view for August 2018.



Ihre Lösung für nachhaltige Menüs

Screenshots: eaternity

TRENDS

„Regionalität & Bio & Nachhaltig“



- Regionaler Einkauf
- Direkter Bezug zu den Produzenten
- Nose to Tail
- Nachhaltige Produktion
- Tierwohl, Soziales, Umwelt, Gesundheit
- Fair-Trade
- Biologische Lebensmittel?

TRENDS

„Beyond Food: Wir bauen uns neue Nahrungsmittel“



Quelle: www.soylent.com



TRENDS „Multikulti“



TRENDS

„Ausbildung“



Lernen mit Virtual Reality | Lehreinheiten mit VR-Brille | Lehre im KWP
558 Aufrufe · 06.10.2021

👍 10 🗨️ MAG ICH NICHT ➦ TEILEN ⚙️ 🔖 SPEICHERN ...

- Ausbildung über VR-Brillen
- Vermittlung von
Ausbildungsinhalten über Videos
- Mehr Praxisnähe durch
Produzentenbesuche

<https://www.youtube.com/watch?v=BdRaZlpaGeE>

Zukunftsfähige und tragfähige
Verpflegungskonzepte



Selbstverständlich:

- Mitarbeiter in Entscheidungsprozesse einbinden
- Dienstpläne langfristig erstellen, um das „Privatleben“ planbar zu machen
- Fort- und Weiterbildungen anbieten – auch zu arbeitsfremden Themen
- Reduzierung von Zeitdruck durch z.B. klare Arbeitsplatzbeschreibungen, Tagesbesprechungen, Anpassung des Conveniencegrades, ... - Mehrsprachig?!
- Mitarbeiterbefragungen durchführen, Auswerten und die Ergebnisse kommunizieren und soweit möglich umsetzen
- Inhouse Schulung der Mitarbeiter anbieten
- Anerkennung der Leistung

Lösungsansätze

Personalmanagement

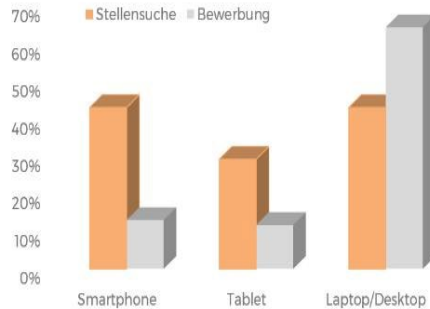


Kann noch begeistern:

- Flexible Arbeitszeiten (Verschmelzung Job und Freizeit)
- Mitarbeiterrabatte bei Lieferanten
- E-Bikes
- Firmenwagen mit privater Nutzung
- Karrierewege aufzeigen
- Sinnhaftigkeit der Arbeit
- Sportangebote und Leistungen im Gesundheitsmanagement
- Job-Ticket
- Kostenloses Obst und Getränke im Büro
- Möglichkeiten, einen längeren Sonderurlaub einzulegen
- Stabilität und Unternehmenskultur

Lösungsansätze

Personalsuche



53% der Bewerber würden sich gerne mobil bewerben

16,3% der Unternehmen bieten Bewerbung via App an

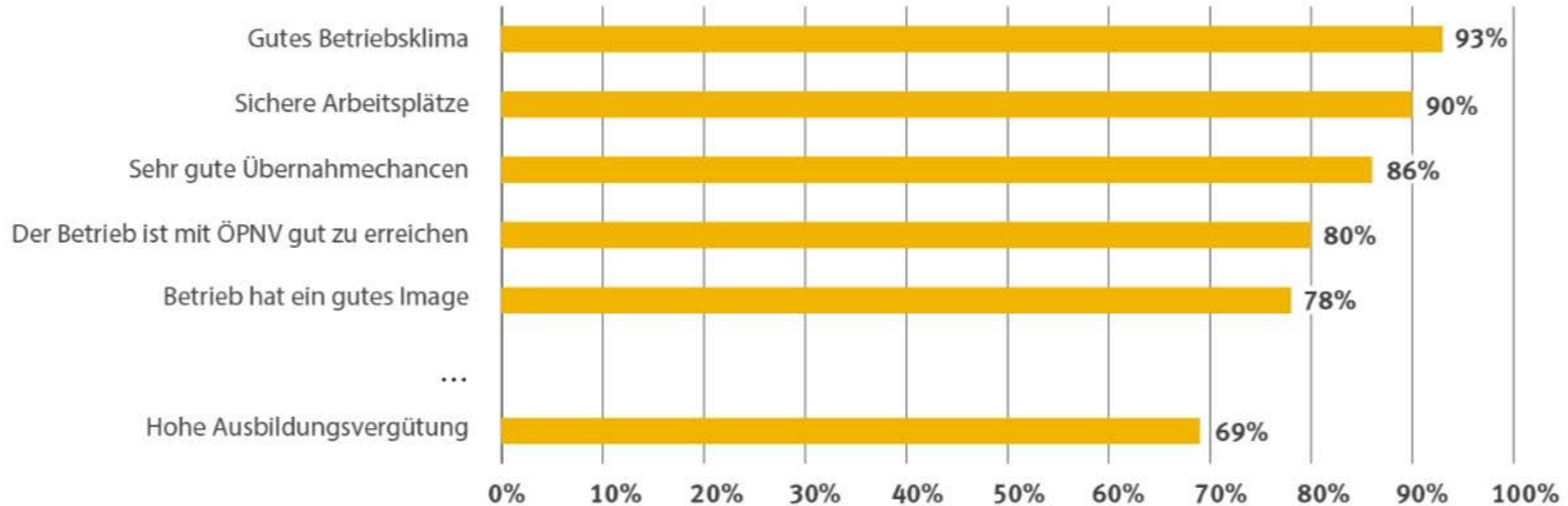
Personalsuche

- Mitarbeitersuche auch auf soziale Plattformen ausdehnen
- Technikaffinität der Zielgruppe nutzen
- Den Arbeitsplatz transparent machen
- Auftritt in Social-Media und Business-Netzwerken
- Personalmessen besuchen & dort ausstellen
- Über Mitarbeiter – Mund-zu-Mund-Propaganda

Quelle: <https://hr-monkeys.de/erwartungen-generation-y-z/>

Lösungsansätze

Personalsuche



Stand: 2016; Quelle: Datenreport 2017 (BA/BIBB – Bewerberbefragung 2016)

Lösungsansätze

Personalsuche



 **VÄRDE** ein Teil von **IKEA®** im Kölner  **NORDEN!**
13,99 199,-

Wir suchen 220  **IDEAL** Mitarbeiter mit  **FORMAT**
2,50 24,99

und  **ELLAN** in der Nähe der Kölner  **CITY.**
39,- 1,60

Wenn du  **LOKKA,**  **NATURLIG** und dennoch
59,- 39,-

 **EFFEKTIV** bist, passt du  **PERFEKT** zu uns. Kunden
215,- 59,-

und Kollegen  **BEHANDLA** du immer mit viel  **CHARM.**
4,69 1,59

Ist **IKEA®** dein  **FAVORIT?**  **MAGNIFIK!** Bewirb dich
22,- 3,99

 **BEKVÄM** auf www.IKEA.de/Koeln-Butzweilerhof.
39,-

Wir  **HOPEN** bald von dir zu hören.
175,-

Personalsuche

- Außergewöhnliche Anzeigen

Lösungsansätze

Planung, Einkaufs- und Bestellmanagement

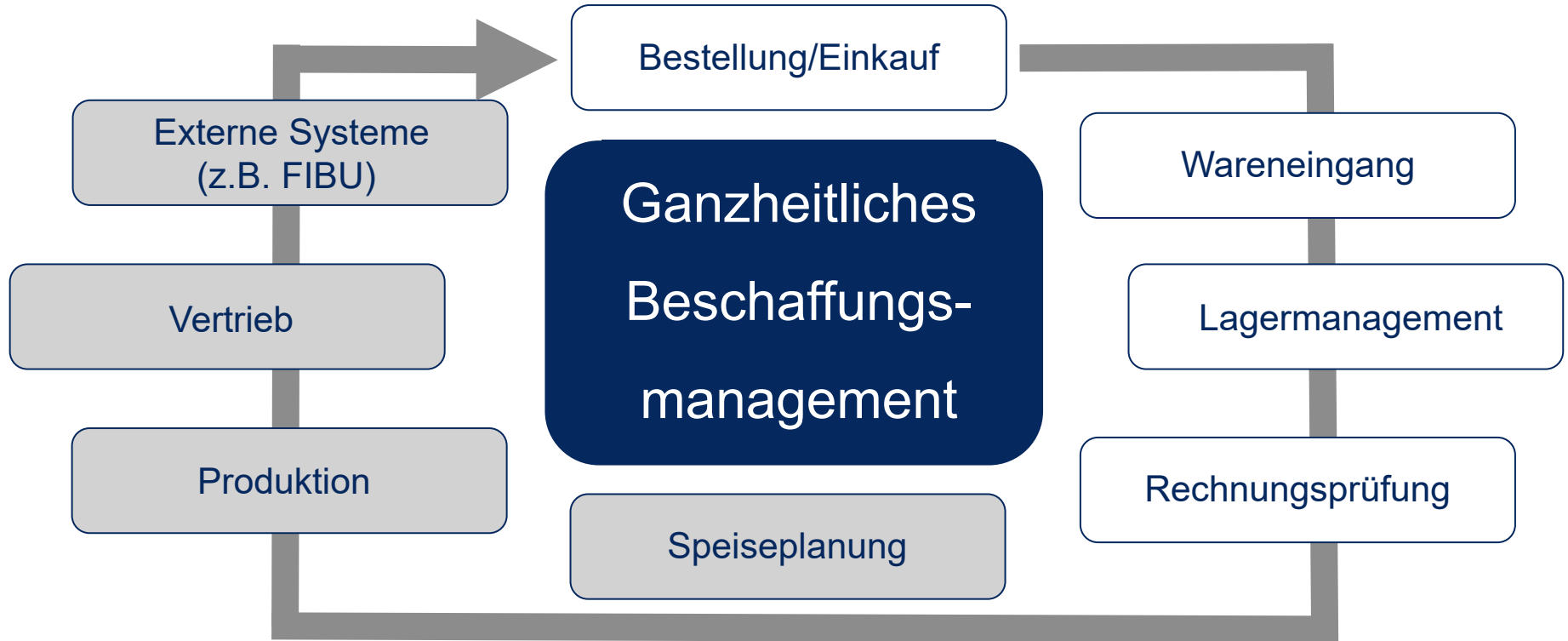


Planung, Einkaufs- und Bestellmanagement

- Onlinebasierte Einkaufssysteme nutzen
- Übersichtliche Bestelllisten anlegen
- Bestellungen über Tablets auch für Mitarbeiter anhand minimal und maximal Vorgaben ermöglichen
- Nutzen von EDV gestützten Rezepturmodulen inkl. Produktionsplanung
- Voice-Systeme zur Kommissionierung nutzen

Lösungsansätze

Planung, Einkaufs- und Bestellmanagement



Lösungsansätze

Lagermanagement



Lagermanagement

- Einführung eines minimal und maximal Bestandssystem, um auch Mitarbeitern die Durchführung von Bestellungen zu ermöglichen
- Ggf. mit Bar- oder QR-Cods arbeiten
- Nach Möglichkeit Bestellungen möglichst produktionsnah anliefern lassen und gleich in die Vorbereitung geben. Minimierung des Arbeitsaufwandes zur Warenverräumung
- Dauerbestellungen für diejenigen Artikel einführen, deren regelmäßiger Verbrauch bekannt ist



Logistikmanagement

- Verringerung der Laufwege durch Optimierung der Lagerorte
- Lieferzeiten an den tatsächlichen Bedarf anpassen
- Waren kommissioniert anliefern lassen und gleich weiter verarbeiten
- Gebinde-Größen nach Möglichkeit der Leistungsfähigkeit der Mitarbeiter anpassen

Lösungsansätze

Logistikmanagement

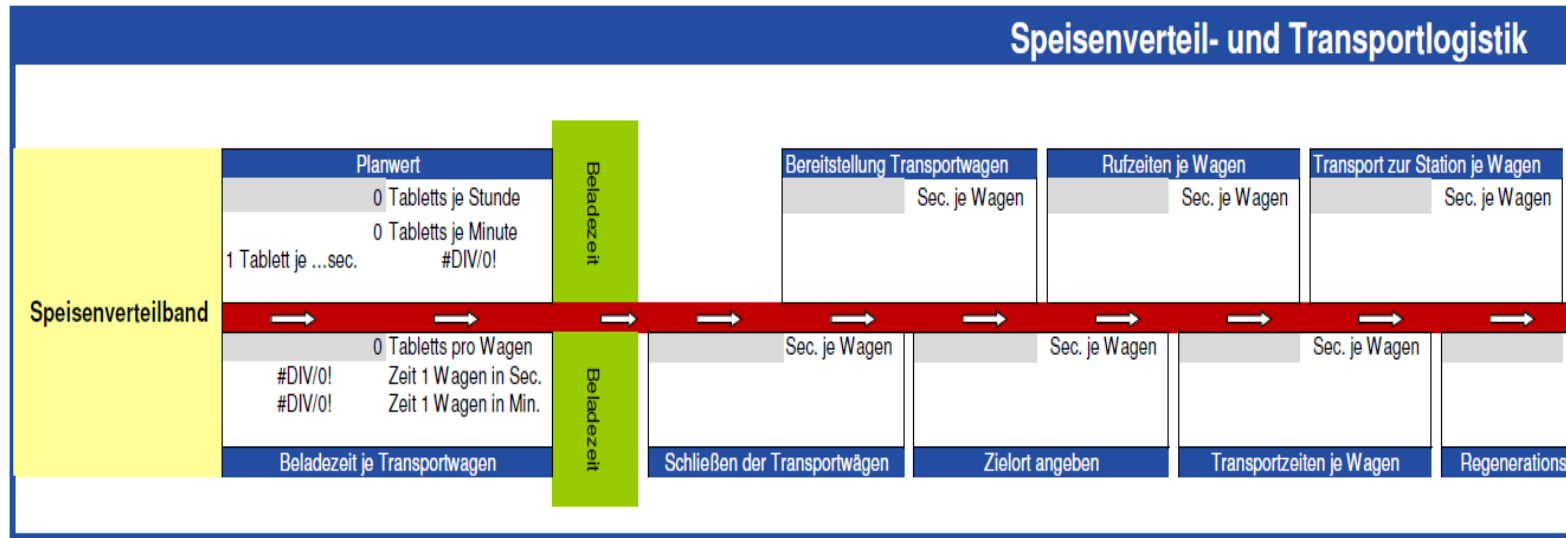


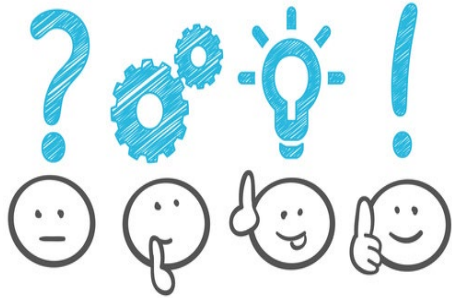
Produktion - Lieferung - Verzehr																
Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So	Mo	Di	Mi
P	A	X	X													
	P		A	X												
		P	A		X											
			P		A	X										
				P	A		X	X								
							P	A	X	X						
								P		A	X					
									P	A		X				
										P		A	X			
											P	A		X	X	

- P** Tag der Speisen Produktion und Kommissionierung
- A** Tag der Speisen Auslieferung
- X** Tag der Speisen Ausgabe
- Maximale Aufbewahrungszeit der Speisen

Festlegung der Logistikwege/Logistikabläufe

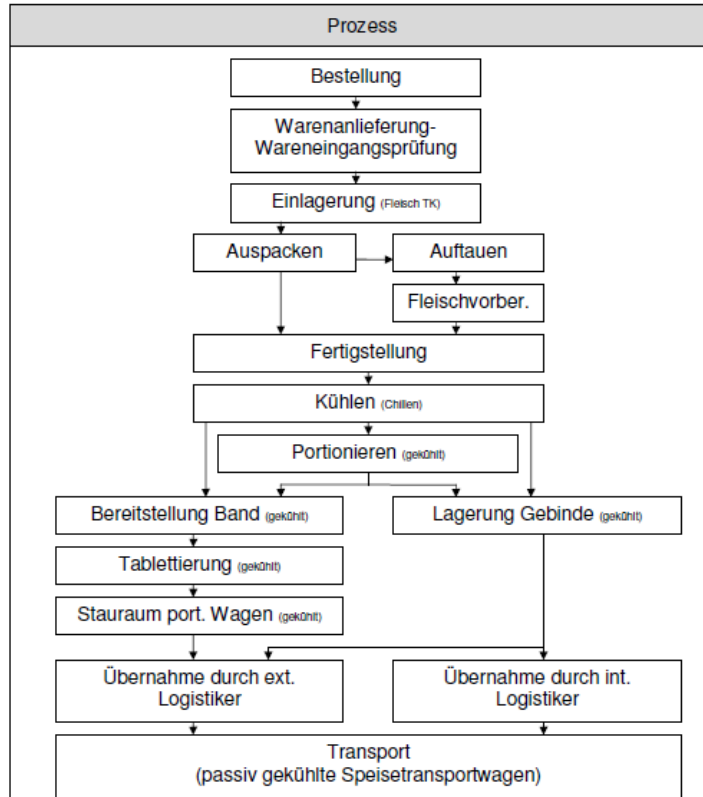
- Prozesssicherheit – HACCP
- Exakte Schnittstellendefinition
- Exakte Personalplanung möglich





Produktionsmanagement

- Übersichtliche Prozessdarstellung (Verfahrensanweisungen, Arbeitsanweisungen)
- Übersichtliche Produktions- und Kommissionierlisten
- Arbeiten mit Bildern (Lagerorte, Standplätze von mobilen Geräten, etc.)
- Nach Möglichkeit die Dokumente mehrsprachig aufbauen
- Integration der ausländischen Mitarbeiter fördern – ggf. den neuen Mitarbeiter einen „Paten“ zur Seite stellen
- Religiöse und kulturelle Besonderheiten berücksichtigen und wertschätzen



1.0 Vorarbeiten

- 07:00 Uhr** - Wärmewagen bestücken und anschließen
- Wärmewagen für die Cafeteria bereitstellen und anschließen
 - Lebensmittel für den Tag zusammenstellen
 - mit der Diätküche Absprache halten, welche Geräte benötigt werden

2.0 Durchführung

- 07:30 Uhr** - Vorbereitungsarbeiten Vollkoste laut Speisen- und Produktionsplan
- 08:30 Uhr** - Frühstückspause bis 08.50 Uhr
- 08:50 Uhr** - Produktion Vollkost laut Produktionsplan
- 11:00 Uhr** - Nach der Zubereitung der einzelnen Komponenten werden diese schnellstmöglich in die dafür vorgesehenen GN – Behälter abgefüllt und in die Kostwägen der Stationen verräumt.
- 11:30 Uhr** - Reinigen des Arbeitsplatzes, Kessel, Kipper, Kombidämpfer
- 12:00 Uhr** - Mittagspause bis 12.25 Uhr
- 12:25 Uhr** - Zubereitung des Desserts laut Produktionsplan und Rezeptur.
- 14:00 Uhr** - Produktionsplan für den nächsten Tag erstellen (Zahlen von den Stationsanforderungszetteln übertragen)
- 14:10 Uhr** - Vorbereitungen für den nächsten Tag (in Abstimmung mit der Diätküche)
- 15:15 Uhr** - Reinigen und desinfizieren des Arbeitsplatzes
- 15:27 Uhr** - Dienstsclu

Verfahrensanweisungen

Logo der Einrichtung: Name der Einrichtung: VA Bestellung Wareneingang Lagerung

Ablaufschema	Beschreibung	Zst.
<pre> graph TD Start([Anfang]) --> 1[1] 1 --> 2{2} 2 -- Ja --> 3[3] 2 -- Nein --> Ende1([Ende]) 3 --> 4[4] 4 --> 5{5} 5 -- Ja --> 6[6] 5 -- Nein --> 7{7} 7 -- Ja --> 9[9] 7 -- Nein --> 8[8] 8 --> Ende2([Ende]) 9 --> 10[10] 10 --> 11[11] 11 --> 12[12] 12 --> 13[13] 13 --> Ende3([Ende]) </pre>	<ol style="list-style-type: none"> Bedarfsermittlung anhand des Speiseplans und des Lagerbestandes (Einhaltung von Mindestmengen) Bestellung erforderlich Ja = Weiter zu Punkt 3 Nein = Ende Bestellung bei zugelassenen Lieferanten lt. HACCP_05_03_003_FB_Lieferantenkarte unter Angabe von Qualität, Art, Menge und Liefertermin aufgeben. Wareneingang mit Wareneingangskontrolle: Temperatur (MHD, Qualität, Verpackungsschäden, Menge, Vollständigkeit (Abgleich Lieferschein und Bestellformular)) Documentation auf HACCP_05_02_002_AA_Wareneingang Ware in Ordnung? Ja = weiter zu Punkt 9 Nein = weiter zu Punkt 6 Ware mit Beanstandung spüren. HACCP_05_03_023_FB_Lieferantenreklamation ausfüllen und an KL weiterleiten Entscheidung über Warenabwendung auf HACCP_05_01_012_VA_Fehlerberingung Ja = weiter zu Punkt 9 Nein = weiter zu Punkt 8 Kenzeichnung „Gespart“ und Zwischengelagerung bis zur Abholung durch den Lieferanten Ware in den entsprechenden Kühl- und Lagerräumen einlagern, FIFO-Prinzip. Lieferscheine und Reklamationen an Büro Tägliche Überwachung der Produkte bei Entnahme (MHD, Verderb) Intervall eintragen Kontrolle der Kühltürer auf HACCP_05_03_005_FB_Temperaturüberwachung g_KH und HACCP_05_03_009_FB_Temperaturüberwachung g_KS Intervall eintragen Kontrolle der Räume auf HACCP_05_03_016_FB_Ueberwachung_Raume_Maschinen 	<p>KL</p> <p>KL</p> <p>KL</p> <p>KL</p> <p>KL</p> <p>KL</p> <p>KL</p> <p>KL</p> <p>KL</p> <p>KL</p> <p>KL</p> <p>KL</p> <p>KL</p>

Erreicht	Fehlgegeben	Revision Nr.	Seiten	Identifiz.
Name	Name des Verantwortlichen	00	Seite 1 von 1	HACCP_05_01_007_VA_Bestellung Wareneingang Lagerung
Datum	TT.MM.JJ	Geändert am		Zustimmung
Unterschrift	Unterschrift des Verantwortlichen	TT.MM.JJ		HACCP_11_Wareneingang

Arbeitsanweisungen

Logo der Einrichtung: Name der Einrichtung: AA Wareneingang

Bei der Warenanlieferung werden auf HACCP_05_03_007_FB_Wareneingangskontrolle

FB Wareneingangskontrolle

Teillieferer	g=K
Frischfleisch	s=H
Immergut	s=C
Geflügel, Hackfleisch, Wild	s=D
Frisches Fleisch	s=E
Milchprodukte	s=H (Milch +E)

Datum	Lieferant	Verpackungsschaden	Mengenabweichung	Liefererhygiene	Kühlkette	Temperatur 1	Temperatur 2	Maßnahmen bei Abweichungen			Unterschrift	
								vernichtet	zurück an Lieferant	weiterbestellt nach Erhebung		

folgende Punkte geprüft:

- Zustand der Verpackung (Verpackungsschäden)
- Auf Fäulnis, Durchschüssung, Schimmelbefall achten
- Einhaltung des Mindesthaltbarkeitsdatums
- Lieferantenhygiene
- Vollständigkeit
- Anlieferungstemperatur bei kühlpflichtigen Waren (bei unterschiedlichen Warengruppen werden diese getrennt erfasst, Temperatur 1 und Temperatur 2)

Keine Annahme der Waren erfolgt bei Gewissheit oder Verdacht auf:

- tierische Schädlinge
- krankheitsverursachende Mikroorganismen
- verdorbene Ware oder fremde Stoffe

Beanstandungen sind auf dem Formular HACCP_05_03_023_FB_Lieferantenreklamation zu vermerken und der Küchenleitung zu melden

Erreicht	Fehlgegeben	Revision Nr.	Seiten	Identifiz.
Name	Name des Verantwortlichen	00	Seite 1 von 1	HACCP_05_03_007_FB_Wareneingangskontrolle
Datum	TT.MM.JJ	Geändert am		Zustimmung
Unterschrift	Unterschrift des Verantwortlichen	TT.MM.JJ		HACCP_11_Wareneingang

Formblätter

Logo der Einrichtung: Name der Einrichtung: FB Temperaturüberwachung KH

(2 mal täglich 07:00 und 15:00 Uhr)

Datum	Uhrzeit	Ist-Temperaturen				Unterschrift
		Tagekühlraum	Fleischkühlraum	Tierkühlraum	Milchkühlraum	
	7:00 Uhr					
	15:00 Uhr					

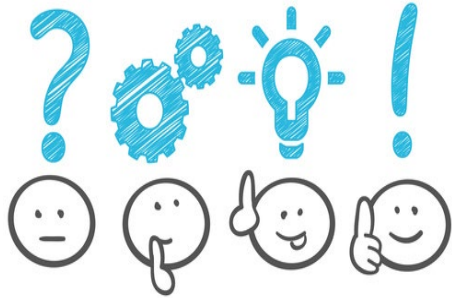
Soll-Temperaturen

Tagekühlraum	Fleischkühlraum	Tierkühlraum	Milchkühlraum	Gemüse-kühlraum
≤ +7°C	≤ +2°C	≤ -18°C	≤ +7°C	≤ +8°C

Erreicht	Fehlgegeben	Revision Nr.	Seiten	Identifiz.
Name	Name des Verantwortlichen	00	Seite 1 von 1	HACCP_05_03_008_FB_Temperaturüberwachung KH
Datum	TT.MM.JJ	Geändert am		Zustimmung
Unterschrift	Unterschrift des Verantwortlichen	TT.MM.JJ		HACCP_12_Temperaturüberwachung

Lösungsansätze

Produktionsmanagement



Produktionsmanagement

- Vereinfachung der Prozesse und Tätigkeiten durch Anpassung der Fertigungstiefe
- Leitfaden für Prozesse, Umgang miteinander, Werte, etc. erstellen und schulen
- Betriebliches Gesundheitsmanagement | Gesundheitsförderung aufbauen und umsetzen
- Mitarbeiter bei der Gestaltung der Arbeitsplätze soweit möglich mit einbeziehen

Lösungsansätze

Spül- und Entsorgungsmanagement



Spül- und Entsorgungsmanagement

- Arbeitsergonomie verbessern
- Tischhöhen anpassen
- Mobile Transportgeräte einsetzen
- Greif- und Hebetätigkeiten optimieren
- Bandgeschwindigkeit anpassen
- Regelmäßige Wartung der Geräte/ Reduzierung der Ausfallzeiten
- Geschirrtteile optimieren



IT-Systeme - Digitalisierung

- Nutzen von IT Lösungen zur Verringerung der Arbeitsbelastung
 - » EDV-basierte Speisenerfassungssysteme einführen
 - » HACCP und QM-Konzepte über Tablett oder Smartphone
 - » Datenlogger für Kühlhäuser, Kühlschränke und Spülmaschinen
 - » Onlinebasiertes Warenwirtschaftssystem

Anmerkung: Nur da, wo sinnvoll, praktikabel und vorteilhaft!

Ein gutes Verpflegungskonzept sollte enthalten...



- Verpflegungsphilosophie
- Versorgungs- und Dienstleistungsangebot
- Warenwirtschaft
- Koch- und Verteilmethodik
- Planung der Logistik
- Personalplanung
- IT-Systeme
- QM- und HACCP-Konzept
- Marketing | Außendarstellung
- Investitionsplanung

Fazit | Ausblicke

Worauf wir uns voraussichtlich einstellen müssen:

- Mehr Mitarbeiter mit Migrationshintergrund
- Mehr Mitarbeiter mit geringen Deutschkenntnissen
- Weniger verfügbare Fachkräfte und Auszubildende
- Flexibilisierung der Arbeitszeiten
- Änderung der Fertigungstiefe von Produkten
- Schaffung neuer Anreizsysteme, um Mitarbeiter zu halten
- Höhere Lohnkosten und Kosten für „Zusatzleistungen“
- Neues Preisgefüge – Höhere Preise

Tee wärmt
das Herz,
Kaffee wärmt die
Seele.



Vielen Dank für Ihre Aufmerksamkeit



Vertrauen und Erfolg ist,...



... wenn alles zusammenpasst!