



PROZESSE OPTIMIEREN – QUALITÄT STEIGERN

Wo Technik Hauswirtschaft unterstützen kann

Problem: Die technische Ausstattung – egal, ob in der zentralen Küche oder in den Wohnbereichsküchen – hat in den letzten Jahren durch fehlendes Budget und massiven Preissteigerungen, mangelnde Verfügbarkeit von Hardware und Handwerkern sowie Maßnahmenstopp einen gewissen Stillstand mit sich gebracht. Die alten Strukturen können durch fehlendes Personal nicht ohne Weiteres wieder umgesetzt werden, gleichzeitig sind die Anforderungen bezüglich Hygiene und Dokumentation weiter gestiegen. Welche neuen technischen Möglichkeiten können unterstützen?

Lösung: Auch im Sinne der Nutzungskosten und Nachhaltigkeit sollte die aktuelle technische Ausstattung gesichtet und hinterfragt werden. Haben sich die Anforderungen deutlich verändert, kann über eine Reduzierung oder Austausch von Küchentechnik zugunsten von kleineren, multifunktionalen Geräten nachgedacht werden. Wenn z. B. der alte 20er Combidämpfer noch vorhanden ist und nur zu 30 Prozent bestückt wird, hat das nicht nur etwas mit Stromverbrauch des einzelnen Gerätes zu tun. Auch die Abluft spielt in der Kostenbilanz eine wesentliche Rolle, orientiert sie sich doch an der Leistungsaufnahme aller Geräte in der Küche. Wurde evtl. die Eigenproduktion des Mittagessens eingestellt, sind die Unterhaltskosten gegenüber einer angepassten Möglichkeit zur reinen Regeneration deutlich höher. An dieser

Stelle ein neues Speisenverteilsystem zu planen, ist absolut sinnvoll.

Speisenverteilsysteme können Personallengpässe kompensieren

So lassen sich vorhandene Engpässe an Personal durch Verlagerung einzelner Tätigkeiten kompensieren. Dazu empfiehlt sich der Besuch von anderen Einrichtungen, die unterschiedliche Systeme im Einsatz haben.

Was viele der neuen Lösungen am Markt eint, sind integrierte digitale Lösungen. Eine übergreifende Software, die einen durchgehenden Prozess ermöglicht, gibt es in den zumeist relativ kleinen Küchen leider nicht. So sollte der angebliche Mehrwert einer App oder Software geprüft werden. Sinnvoll ist es, wenn die Digitalisierung dabei hilft, Prozesse automatisch zu überwachen und Abweichungen von der definierten Vorgabe zu melden. Eine Auswertung, wie die Prozesse in der Vergangenheit liefen und dies abrufen zu müssen, bringt dann kaum Vorteile.

Weitergehende Angebote wie z. B. Lieferdienste für Kioskartikel, die bewohnerbezogen bestellt werden können und ohne viel Verwaltungsaufwand für Abrechnung und Lieferung den Weg in das Haus finden, gibt es schon. Sie stellen eine gute Alter-

native zu einem sehr eingeschränkten eigenen Sortiment an Süßwaren und Hygieneartikel dar, das auch noch entsprechend beschafft, gepflegt, kontrolliert und verkauft werden muss.

An dieser Stelle gibt es für den Bereich QM und HACCP einige sehr gute Lösungen, die den händischen Aufwand täglicher Kontrollen des Soll-Zustandes erheblich reduzieren und die Abweichungen z. B. mittels Datenlogger kaum manipulierbar anzeigen. So wird wieder der Blick auf das Wesentliche geschärft und die Zeit vom stupiden Listenausfüllen für das Bearbeiten und Verhindern echter Risiken genutzt.

Bei all den Möglichkeiten und Entwicklungen, die es heute schon gibt und zukünftig in immer kürzeren Zeitabständen entwickelt werden, sollte der Mensch im Mittelpunkt der Überlegungen stehen. Nur dann finden digitale Lösungen ihre Akzeptanz und können ihren unbestreitbaren Nutzen entfalten. ●

Jörg Jendryn,
GV-Konzepte GmbH, Moers

MEHR ZUM THEMA

Info: www.gv-konzepte.de

TIPPS FÜR DIE PRAXIS

- Abläufe und vorhandene Ausstattung sichten
- Zukünftiges Versorgungskonzept erarbeiten und benötigte Ressourcen ermitteln
- Unterschiedliche Möglichkeiten der Speisenverteilung betrachten – Visitationen durchführen
- Digitale Einzellösungen auf Ihren Nutzwert prüfen
- Einführung eines digitalen QM und HACCP mit Datenloggern bringt Vorteile
- Robotik spielt noch eine untergeordnete Rolle