



Digital Fahrt aufnehmen

Die Weichen zur Digitalisierung in der Küche stellte das Lebenszentrum Königsborn in Unna 2018 – unterstützt durch seinen Partner EGV Solutions. Eine wesentliche Rolle im Alltag spielt heute ein individuell für den Betrieb entwickeltes Tool.

Bis 2020 wurden Essensbestellungen beim Lebenszentrum Königsborn in Unna noch über Excel-Datensätze geteilt. Per Fax kamen zudem die Speisepläne der externen Kunden hinzu, die dann vom Küchenteam bearbeitet wurden. „Dass im Alltag dabei mal etwas schief gehen kann, kann jeder nachvollziehen“, meint Benjamin Peters, Leiter Wirtschafts- und Versorgungs-

dienst im Lebenszentrum Königsborn, zurück. Die Entscheidung, sich digital aufzustellen, wurde bereits 2018 getroffen. Nach Gesprächen mit drei potenziellen Anbietern für Warenwirtschaftssysteme fiel die Wahl auf Coptec – „ein Unternehmen, das auch mit unserem langjährigen Partner EGV (AG kooperiert)“, weiß Benjamin Peters ein und ergänzt: „Es hat einfach alles gestimmt. Die

Voraussetzungen des Unternehmens war genau das, was wir uns vorgestellt haben und zudem sieht es einen großen Vorteil in der Individualität des Warenwirtschaftssystems.“

Auf Maß der Küche

Als „offen für Überzeugungen“ bezeichnet der Küchenleiter die Wahl der Partner Coptec und EGV Solutions, denn mit diesen hat das Lebenszentrum Königsborn Ansprechpartner gefunden, die sich auf den Betrieb einstellen – und nicht umgekehrt. Abgedeckt wird über die Lösung EGV Solutions nun ein Großteil aller Prozesse – von der Lebensmittelbeschaffung aller gelieferten Lieferanten über die Essensbestellungen der eigenen Einrichtungen und der externen Kunden bis zum Controlling, der Erstellung von Kosten und Statistiken und letztlich auch der Übermittlung dieser an die Buchhaltung.

Vor der Einführung des Systems hat Claus Wobbe, Geschäftsführer von Coptec, der Küche daher einige Besuche abgesteckt, um sich selbst vor Ort ein Bild von den Anforderungen des Betriebes zu machen. Die Basis des Warenwirtschaftssystems ist ein Standardprodukt, das für den Kunden individualisiert wurde.

„Im Alltag entstehen immer wieder neue Ideen, die wir mit Claus Wobbe dann diskutieren und diese – wenn möglich und sinnvoll – auch im Warenwirtschaftssystem umsetzen“, freut sich Benjamin Peters. Eine dieser Ideen ist heute in Form eines Ampelsystems in der Küche des Lebenszentrums zu finden – ein individuell für die Küche entwickeltes Modul.

Proaktives System

Das Ampelsystem fungiert als Bestellkontrolle – für alle Mitarbeiter sichtbar und dieses auf einem Monitor an einem zentralen Ort in der Küche angeigt. „Auf diesem laufen sämtliche Bestellungen der Einrichtungen sowie der externen Kunden gebündelt zusammen“, erklärt Claus Wobbe und ergänzt: „Das Küchenteam sieht vor Produktionsbeginn also auf einen Blick sämtliche Bestellungen der verschiedenen Einrichtungen und externen Kunden in der jeweiligen Menge und Kostform.“ Der Clou am Ampelsystem ist dabei aber: Die Daten aktualisieren sich alle 15 Minuten automatisch. Sollten also kurzfristig noch Änderungen vorgenommen werden, so kann das Team entsprechend reagieren – ohne das hierfür extra ein neuer Rechner noch einmal Daten aufzurufen

AUF EINEN BLICK

Lebenszentrum Königsborn

(gGmbH, Unna)

Schwerpunktthemen betreiben werden sind Einrichtungen für Kinder, Jugendliche und erwachsene Menschen mit und ohne Behinderungen das Lebenszentrum ist zudem Träger der Ambulanten Dienste Königsborn

Leitung Wirtschaftsförderung und Versorgungs-

dienst Benjamin Peters (seit 2016)

Mitarbeiter: 24 in der Küche (in TZ/TZ)

Produktsystem: Cook & Serve

Speiseangebot: 8 Wochen-Speiseplan, saisonal wechselnd, Nährwertangaben

Essenszeiten: ca. 300 pro Tag

und abgeglichen werden müssen. „Auch das minimiert Fehler im Alltag“, nennt Claus Wobbe einen Vorteil des proaktiven Systems, das in dieser Form erstmalig für einen Kunden entwickelt wurde.

Das das Warenwirtschaftssystem so stimmung an die Abläufe in der Küche angepasst ist, sieht Benjamin Peters als einen großen Vorteil. „Durch das System haben wir einen ganzheitlichen Überblick und können dadurch auf andere Aspekte einen stärkeren Fokus legen.“

Aufgrund unterschiedlicher Einrichtungen, die die Küche mit Mitarbeitern versorgt – vom integrativen Kindergarten über die Mitarbeiter des Lebenszentrums bis hin zu Wohngruppen für Menschen mit körperlichen und/oder geistigen Handicap – ist die Zielgruppe relativ heterogen. „Damit wir

alles – von der Jung bis Alt – gerecht versorgen, lesen wir immer wieder das Feedback unserer Kunden in die Speiseplanung einfließen und berücksichtigen, wo möglich, Wünsche“, berichtet der Küchenleiter aus dem Alltag. Dabei ist die größte Herausforderung, die speziellen Anforderungen aller Essensanbieter zu berücksichtigen: Kreativ, abwechslungsreich, vollwertig und gesund sollen alle Sinne angesprochen werden.

Schritt für Schritt

Das Reizneue zur Zusammenarbeit mit EGV Solutions und Coptec fällt positiv aus. „Ich wünsche mir auch weiterhin eine so gute und konstruktive Partnerschaft“, bringt es Benjamin Peters auf den Punkt. „Aber ich muss auch sagen, dass wir heute so sehr vom Warenwirtschaftssystem profitieren, ist zu einem großen Anteil auch unseren Mitarbeitern zu verdanken.“

Von Anfang an haben die Mitarbeiter des Systems akzeptiert – „die Akzeptanz ist auch so hoch, da es in App-Form dargestellt wird und insbesondere die Mitarbeiter, die die Essensbestellungen vornehmen, den Umgang mit dem Smartphone gewohnt sind“, weiß er. „Den Weg der praktischen Umsetzung gemeinsam zu gehen, war mir sehr wichtig.“

Schritt für Schritt wurde das Küchenteam an das neue System herangeführt. „Heute sehen alle die großen Vorteile“, lautet sein Fazit. Insgesamt sechs Monate dauerte es, bis alle Einrichtungen und externen Kunden mit dem neuen System vertraut waren. Die Schulungen der einzelnen Teams übernahm der Küchenleiter dabei selbst. „Getestet und wir in 2020

„Durch das System haben wir einen ganzheitlichen Überblick und können dadurch auf andere Aspekte einen stärkeren Fokus legen.“

Benjamin Peters
Leitung Wirtschaftsförderung und Versorgungs-



Lebenszentrum Königsborn

mit einer zweimonatigen Pilotphase in unserem Kindergarten. Die Erfahrungen daraus haben wir dann wiederum genutzt, um die Einführung bei allen Einrichtungen zuzuführen und effektiv zu gestalten“, erklärt Benjamin Peters die Vorgehensweise.

Und dank des Teams um Benjamin Peters auch weiterhin Freude am Programm hat, ist das Lebenszentrum in puncto Internetverbindung doppelt glücklicher. Das bestätigt Claus Wobbe: „Für die Nutzung des Systems benötigt es lediglich einen Internetzugang und einen Browser. Sollte ein Gerät also mal defekt sein, kann das Programm einfach auf einem anderen auferufen werden. Und falls es mal zu einer Störung der Internetverbindung kommen sollte, reicht ein Haken über ein Smartphone aus“, zählt er Handlungsmöglichkeiten auf. „Die Versorgung unserer Essensanbieter wird immer sicherer“, bekräftigt Benjamin Peters. Sarah Henkel

MKN PREMIUM PROFIKOCHTECHNIK

Effizienz. Innovation. Qualität.

FlexiChef®
Smart cooking smart living

SpaceComb®
More for you.

www.mkn.com

Facebook Instagram LinkedIn



INTERNORGA
Hamburg
30.4. - 4.5.2022
Besuchen Sie uns
B6 416