



Menüplanung schafft Transparenz

JOMOsoft jetzt auch in Pankow

Die angesehene Albert Schweitzer Stiftung – Wohnen & Betreuen in Berlin-Pankow entscheidet sich für die Programme „Menüplanung, Lager und Einkauf“ von JOMOsoft und erreicht so bei relativ geringem Aufwand eine transparente, wirtschaftliche Steuerung der Versorgungssituation.



Willkommen in Berlin-Pankow. Das ist da, wo Udo Lindenberg mit dem Sonderzug nie ankam. Das heutige Pankow setzt sich aus den gewachsenen Berliner Bezirken Prenzlauer Berg, Pankow und Weißensee zusammen, die durch eine Gebietsreform im Jahre 2001 zum einwohnerreichsten Berliner Bezirk fusionierten. Mit 360 000 Einwohnern liegt der Stadtbezirk Pankow im Vergleich der deutschen Städte zwischen Wuppertal und Bielefeld. Pankow reicht von der sogenannten City Ost am Alexanderplatz bis an die Landesgrenze zum Naturpark Barnim.

Optimierung der Speisepläne

Mittendrin liegt im Ortsteil Blankenburg in der Bahnhofstraße die Albert Schweitzer Stiftung – Wohnen & Betreuen, gegründet im Februar 1997 als Stiftung bürgerlichen Rechts. Die Stiftung entstand aus zwei großen

Pflegeeinrichtungen, die sich vorher in kommunaler Trägerschaft befanden. Nach Errichtung der Stiftung erfolgte eine grundlegende Neuorientierung der fachlichen Betreuungsarbeit und der Verbesserung der baulichen Wohnstandards. Inzwischen bietet die Albert Schweitzer Stiftung – Wohnen & Betreuen ihre sozialen Dienstleistungen für Menschen mit Pflegebedarf und Menschen mit Beeinträchtigungen an zehn Standorten im Bezirk Pankow an.

Für Küchenleiterin Sabine Vorpahl-Bade bedeutet dies eine tägliche Produktion von gut 500 Mahlzeiten und Sonderkostformen für Bewohner, Gäste und Mitarbeiter. Mit ihren 16 Mitarbeitern setzt sie auf frische Küche, Arbeitserleichterungen erfolgen über den Einkauf verschiedener Convenience-Artikel. Gemeinsam mit dem Lebensmittellieferanten CITTI GV-Partner, Neubrandenburg, wurde

Anfang 2009 überlegt, wie sich die Speisepläne optimieren lassen, Budgets für die einzelnen Einrichtungen gebildet und der Einkauf erleichtert werden kann. Christian Wolff von JOMOs^oft präsentierte die Möglichkeiten und bot als Referenzbetrieb die Paul-Riebeck-Stiftung in Halle an. Nach dem Besuch dieser Stiftung im

Herbst 2009 fiel die Entscheidung für JOMOs^oft. Helge Hüllen wurde als Projektleiter mit den Schulungen beauftragt. „Diese Schulung führte bei uns wiederum zu einer Sensibilisierung des Themas Speiserversorgung“, bringt sich Petra Schulze, Leiterin des „Servicebereiches Wirtschaft“, in das Gespräch ein: „Im Ergebnis haben wir

zusätzlich mit der Referentin Claudia Menebröcker eine Schulung der Mitarbeiter in Sachen Ernährung durchgeführt, also altersgerechte Ernährung, Schluckstörungen, Sonderkostformen, das ganze Programm.“

Automatische Kostenberechnung

Durch das Modul Menüplanung wird ein erfolgreiches Wirtschaften ermöglicht. Innerhalb eines bestehenden Budgets lassen sich ausgewogene Speisenangebote bewohnerorientiert und ernährungsphysiologisch optimal planen und realisieren. Die integrierte Rezeptkartei bietet Zubereitungshinweise und Kosten sowie Nährwertberechnungen über frei wählbare Zeiträume. Durch die automatischen Kosten- und Nährwertberechnungen wird eine große Transparenz erreicht.

Petra Schulze, der mit 60 Mitarbeitern die gesamte Hauswirtschaft untersteht, nennt die Umstellung der Speisenbestellungen über den PC



Für die Qualitätsbeauftragte Christina Klatt (li.) und Hauswirtschaftsleiterin Petra Schulze (re.) war JOMOs^oft eine gute Entscheidung.

JOMOs^oft für Transparenz in der Verpflegung!



Das JOMOs^oft Verpflegungsmanagementsystem sichert optimale Ergebnisse in der Gemeinschaftsgastronomie:

- Speisenmanagement
- Beschaffungsmanagement
- Menüwunscherfassung
- Kostenmanagement



„aus Sicht der Bereiche gewöhnungsbedürftig“, da die Umstellung im laufenden Betrieb als „Arbeitsverdichtung“ gewertet wurde. Doch nach der Eingewöhnungszeit „überwiegen die Vorteile, die da lauten: Vergleichsmöglichkeiten, Budgetkontrolle, Transparenz“. Im Zuge ihrer Masterarbeit beschäftigte sich Christina Klatt

mit der Optimierung der Speisepläne für das Mittagessen, seit November 2010 ist die studierte Ökotrophologin Qualitätsbeauftragte der Stiftung für die Servicebereiche. „Für die Optimierung der Mittagsspeisepläne unter ernährungsphysiologischen Gesichtspunkten wurde eine Bewertung der Nährstoffversorgung der

Bewohner durchgeführt“, sagt Christina Klatt und ergänzt: „Die entsprechenden Auswertungen geben uns die Übersicht über den Ist-Zustand der Ernährungsversorgung und auch eine Planungssicherheit für die Zukunft.“ Weitere große Vorteile sieht Christina Klatt in der Anpassung der Nährwerte und deren Dokumentation sowie die Implementierung der Rezept-Datenbank.

„Für die Zukunft bleibt uns noch die personenbezogene Menüwunscherfassung und das Trinkprotokoll“, sagt Christina Klatt. Mit dem jetzigen Zwischenstand ist Petra Schulze sehr zufrieden und sagt: „Das war eine gute Entscheidung, die Mitarbeiter der Küche sind zufrieden, die Transparenz in Ware und Warenfluss ist sehr willkommen und hat die Küche aufgewertet. Wir fühlen uns durch JOMOsoft sehr gut beraten und können es anderen Einrichtungen nur empfehlen.“



Im Gespräch mit dem GV-Partner-Magazin (v.l.n.r.): Christian Wolff von JOMOsoft, Petra Schulze und Christina Klatt von der Albert-Schweizer-Stiftung.

Für unsere Kunden ist das Beste gerade gut genug. Deshalb verwenden wir für unsere Premium-Produkte nur ausgesuchte, hochwertige Rohwaren, damit Sie immer eine gleich bleibende hohe Qualität erhalten.



...für einen erfolgreichen Start in den Frühling!

Knusperhappen

Hähnchen-Innenfilet, gewürzt, von einer knusprigen Cornflakes-Panade umhüllt.

Ideal für die Schulverpflegung, aber auch vielseitig in der Gastronomie einsetzbar!



**PREMIUM
QUALITÄT**



Hähnchen-Brustfilet Bärlauch

Zartes, unpaniertes Hähnchen-Brustfilet, gewürzt, gefüllt mit einer feinen Bärlauch-Frischkäse-Creme.

Der erste Saisonartikel... und absolut im Trend!