

# Der Weg zur effizienten Warenwirtschaft

**Neben Speisen- und Servicequalität hat in jeder Großküche einer Pflegeeinrichtung auch die Kostenkontrolle oberste Priorität. Die digitalisierte Form eines Warenwirtschaftssystems bietet hierfür viele Vorteile – besonders, was den Verwaltungsaufwand, die Arbeitseffizienz und die Verlustvermeidung angeht.**

**W**er eine Küche leitet, weiß genau: Damit ein Großküchenbetrieb heute wirtschaftlich arbeitet, müssen die Kosten für Personal und Wareneinsatz genau abgewogen werden. Dies darf jedoch nicht zu Lasten der Qualität gehen. Die digitale Unterstützung in Form von Warenwirtschaftssystemen für Großküchenbetriebe ist dazu unbedingt empfehlenswert.

Speziell in Seniorenheimen und Krankenhäusern geht es nicht nur um die Qualität der Speisen, sondern – und zwar ganz entscheidend – um die speziellen Bedürfnisse der Bewohner. So gilt es zu berücksichtigen, dass in Pflegeheimen und Krankenhäusern der Anteil der Menschen durchschnittlich höher ist, die unter Nahrungsunverträglichkeiten, Allergien oder Diabetes leiden – von Kau- und Schluckbeschwerden ganz zu schweigen.

In der Systemlösung sollten also patientenbezogene Daten erfasst



**Text:**  
**Mark Hemming,**  
Geschäftsführer  
Kaufleuten GmbH,  
Münster. Kontakt:  
hemming@  
kaufleuten.de

werden können, um diese für Diäten oder zum Vermeiden von Allergenen bzw. allergischen Reaktionen zu nutzen. Zudem sollte gerade in Pflegeheimen die Möglichkeit bestehen, Heimbewohner für eine bestimmte Zeit von der Verpflegung abzumelden – beispielsweise für den Fall eines Krankenhausaufenthaltes oder um sie einer Wohngruppe für die Verpflegung zuzuordnen. Wird auch die Tagespflege von der Küche beliefert, sollte die digitale Lösung imstande sein, die Gäste mit den unterschiedlichen Zeiten und Häufigkeiten der Mahlzeiten abzubilden.

Darüber hinaus sollten im System Bewohner, Wohngruppen und Arbeitsstätten getrennt betrachtet werden können, um Anschluss über Vorlieben und Verbräuche zu erlangen und um eine belastbare Dokumentation über Verträglichkeiten und Nährwertprotokolle zu haben.

## Verwaltungsaufwand reduzieren

Mit Kauf und Installation eines neuen Warenwirtschaftssystems allein ist es nicht getan. Entscheidend ist die sachgerechte Bedienung. Denn die beste Lösung nützt wenig, wenn sie den Küchenleiter nicht auch bei Einkauf, Wareneinsatz, Produktion und Verkauf unterstützt und einen Vorteil bei Logistik und Qualitätssicherung – und somit echte Kostentransparenz erzielt.

Ein gut aufgebautes Warenwirtschaftssystem sorgt für wirtschaftliche Abläufe, indem es den täglich

Verwaltungsaufwand für das Küchenpersonal reduziert und die Wirtschaftlichkeit des gesamten Betriebs verbessert.

Arbeits- und Bestandskosten ziehen hohe variable Ausgaben nach sich, wobei es keine Rolle spielt, ob der Betrieb zu einem größeren Träger gehört oder unabhängig am Markt agiert. Aus diesem Grund ist die Kontrolle von Arbeits- und Bestandskosten mindestens genauso wichtig wie das Können des Küchenchefs oder die Freundlichkeit des Personals.

## Verluste vermeiden

Jeder Betrieb, der über einen längeren Zeitraum hinweg oder wiederkehrend mehr Waren als nötig verbraucht, wird nicht kostendeckend arbeiten können. Verlustvermeidung heißt das wichtige Gebot der Kostenkontrolle in der Gemeinschaftsverpflegung. Betriebe, denen aufgrund fehlender Nachverfolgung Waren verschwinden, können ebenfalls nicht überleben. Finanzielle Verluste sind unvermeidbar, wenn Bestände verschwendet werden, weil zu viel davon gekauft wurde – und wenn Bestände verschwinden, weil zu wenig kontrolliert wird. Dazu sollte man sich über folgende Fragen Klarheit verschaffen:

**Wie hoch sind die Kosten für Lebensmittel?** Transparenz ist entscheidend. Steigende Kosten werden nach Möglichkeit über höhere Preise ausgeglichen, damit wird wiederum die Gastzufriedenheit beeinträchtigt. Ein Großteil der Küchen kann aufgrund von



### Überhang im Lager wird durch Berechnung der Bestellmengen und Abgleich mit dem aktuellen Lagerbestand vermieden.

Marktgegebenheiten, z. B. langfristige Verträge zu festen Kostensätzen, Preiserhöhungen gar nicht erst durchführen.

**Wie hoch ist der prozentuale Anteil dieser Kosten an den Einnahmen?** Der Wareneinkauf macht 25 Prozent der Gesamtkosten in der Großküche aus. Er hat damit die höchsten Auswirkungen auf das Budget.

**Welche Hauptziele verfolgt die Warenwirtschaft?** Übergroße Portionen und Lebensmittelverschwendung sind die Hauptgründe für Verluste.

Ratsam ist es auch, ein Prognosesystem einzusetzen, um besser auf die Nachfrage reagieren zu können – ein geeignetes Mittel, um Lebensmittelverschwendung zu vermeiden. Technologien zur Personalverwaltung, Warenwirtschaft und Verlustverwaltung

steigern die Effizienz, erzielen mit weniger Aufwand deutlich mehr Kontrolle und schaffen mehr Zeit für andere Aufgaben. Digitale Warenwirtschaft bietet viele Vorteile für eine gute Betriebsgastronomie:

- Die Speiseplanerstellung auf Papier und in Excel entfällt, da der Plan im System erstellt wird.
- Die Kalkulationsdaten und Preise können direkt aus dem System gezogen und in die Speisepläne eingefügt werden.
- Der Zeitbedarf für die Erstellung eines Speiseplans je Woche kann erfahrungsgemäß mehr als halbiert werden.
- Qualitätssteigerung durch zentrale Datenpflege und -verfügbarkeit in einem System.
- Die Bestellplanung erfolgt auf Basis der hinterlegten Produktionszahlen – ohne manuelles Rausschreiben.

- Durch Berechnung der Bestellmengen und Abgleich mit dem aktuellen Lagerbestand wird Überhang im Lager vermieden.
- Bei Nutzung des elektronischen Lieferscheins ist der Wareneingang schnell verbucht, da kein manueller Vergleich von Bestell- und Liefermenge nötig ist.
- Durch die Übergabe der Rechnungsdaten an die FIBU per Schnittstelle entfällt das Kontieren und die Zuordnung der Kreditoren je Kostenstelle.
- Qualitätssteigerung: Anhand der Hilfslisten wird genau nach Anweisung produziert.
- Durch die aktuellen Einkaufspreise wird die Inventur korrekt bewertet. Ein manuelles Suchen von Preisen entfällt.
- Durch Ausweisung der Inventurwerte je Sachkonto können die Werte direkt in die FIBU übernommen werden.

Betriebe, die den Vorteil von Warenwirtschaftssystemen erkannt haben, wenden oft mehr als drei Stunden ihrer Arbeitszeit pro Woche dafür auf. Das Automatisieren von Routinetätigkeiten, z. B. das Erfassen von Beständen und das Bestellen von Waren kann sowohl die Geschwindigkeit als auch die Genauigkeit erhöhen. Hinzu kommt: Automatisierung schafft auch mehr Zeit für Innovation. ○

#### Checkliste

## Tipps für die digitale Warenwirtschaft

- ✔ Definieren Sie vor der Kaufentscheidung die Anforderungen an das künftige System. Sehen Sie sich diejenigen Lösungen näher an, die den Bedürfnissen Ihres Betriebes entsprechen.
- ✔ Achten Sie auf die Flexibilität des Systems, es sollte mitwachsen können.
- ✔ Expertenstandard Ernährungsmanagement (DNQP) sollte gewährleistet sein.
- ✔ Verwaltung und Vorgabe von Rezepten sollten auf Basis aktueller Lieferantendaten möglich sein,
- ✔ ebenso die Warenbestellung mit Lieferantenvorschlägen unter Berücksichtigung der Lagerbestände und
- ✔ die Speiseplanerstellung sowie der Speiseplandruck im Kundendesign.

[www.kaufleuten.de](http://www.kaufleuten.de)