Zeitschrift: Schweizer Heimwesen : Fachblatt VSA

Herausgeber: Verein für Schweizerisches Heimwesen

Band: 63 (1992)

Heft: 4

Rubrik: Bouquet garni - Die Seite der Küche : Computertechnik in der Grossküche

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

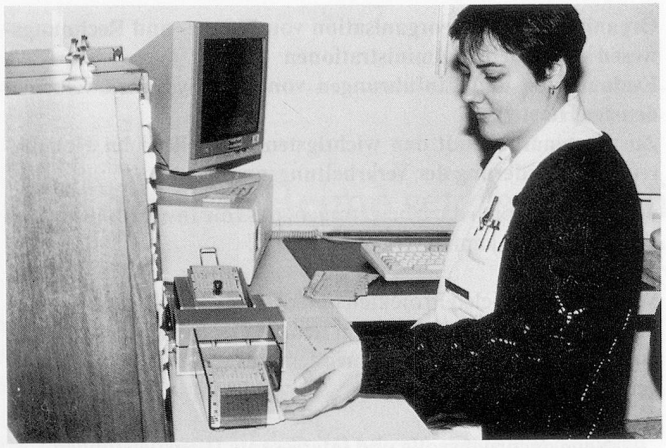
Download PDF: 16.07.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

Bouquet garni – Die Seite der Küche

Computertechnik in der Grossküche

Planungs- und Berechnungsarbeiten in der Grossküche werden zunehmend von Computern erledigt. Dass sich diese Anschaffung zum Beispiel in Spitalküchen mit Wunschkost, verschiedenen, schnell wechselnden Diäten und diversen Ausgabestellen lohnt, leuchtet schnell ein. In der Heimküche hingegen hat die neue Technologie noch kaum Fuss gefasst. In grösseren Einrichtungen mit zum Teil differenzierter Verpflegungsabgabe (HeimbewohnerInnen, Personal, Fernverpflegung, Mahlzeitendienst usw.) lohnt sich eine kritische Auseinandersetzung mit diesem Thema. Nur: Wer weiss, was die neuen Technologien zu bieten haben und wo ihre Grenzen sind, kann über Sinn oder Unsinn einer Anschaffung richtig entscheiden?



Die Ernährungsberaterin beim Auszählen der Mahlzeitenbestellkarten der PatientInnen. *(Foto: Therese Balz)*

Auf dem Markt finden sich verschiedene Software-Anbieter für die *Küchenadministration.* Ein gut durchdachtes Anforderungsprofil für den eigenen Betrieb und der Austausch mit vergleichbaren Institutionen, die bereits Erfahrung in diesem Bereich haben, helfen, das richtige Programm zu finden. Der *Schweizerische Kochverband* arbeitet zurzeit an einem *küchenspezifischen EDV-Programm für Gastronomiebetriebe,* das in naher Zukunft zu einem Vorzugspreis an seine Mitglieder abgegeben werden kann.

Was bietet eine Software für den Verpflegungsbereich?

am Beispiel des Kantonsspitals Münsterlingen

Das Bestellen, Produzieren und Verteilen von Mahlzeiten ist sich seit der Einführung der EDV im Küchenbereich des Kantonsspitals Münsterlingen in den Grundzügen gleich geblieben. Die einzelnen Stationen bestellen die benötigten Mahlzeiten für den kommenden Tag nach wie vor mit einer patientenspezifischen Karte. Der Unterschied liegt darin, dass die neuen Karten elektronisch lesbar sind und nicht mehr von Hand ausgezählt werden müssen. Die Ernährungsberaterin kann hier die Hälfte der zum Auszählen von Hand benötigten Zeit einsparen (bei insgesamt 400 Essen rund eineinhalb Stunden) und die Küche kann mit den Vorbereitungen für die Produktion des folgenden Tages wesentlich früher beginnen. Seit der Einführung des EDV-Programmes ist die Küche in der Lage, den PatientInnen mit gleichbleibendem Personalbestand wesentlich mehr Auswahl anzubieten. Die Produktionsliste, die gleich nach dem Einlesen der Karten ausgedruckt wird, zeigt jeder Arbeitsstelle gesondert auf, was und wieviel produziert werden muss.

Der allgemeine Stationsbedarf, wie Säfte, Mineralwasser usw. sowie besondere Patientenwünsche, können über eine spezielle Anforderungskarte bestellt werden. Bestellungen von VerpflegungsteilnehmerInnen, die nicht mit dem Tablettsystem versorgt werden, erfolgen über die Tastatur. Die Daten werden statistisch erfasst und können täglich, monatlich und jährlich zusammengezogen werden.

Die Küche im Kantonsspital Münsterlingen steht noch in der Umstellungsphase, Herr *Krautter,* Küchenchef, betont, dass der zeitliche Aufwand für die Einführung der EDV nicht unterschätzt werden darf, dass ihm aber das bis anhin Erreichte wesentliche Entlastungen bringt. Wichtig sei eine schrittweise Einführung, wenn daneben die Produktion im gewohnten Rahmen weitergehen soll. Als nächstes planen Küchenchef und Ernährungsberaterin die Einführung eines Diätprogrammes und die Lagerwirtschaftung über EDV.

Weitere mögliche Ausbaustufen für EDV-Systeme im Verpflegungsbereich:

- **Menuplanung/Rezeptdatei:** Alle verwendeten Komponenten bzw. Menuteile sind hier gespeichert. Nährwerte können abgerufen werden.
- **Lageranforderung:** Für jeden Verpflegungstag wird der Lebensmitelbedarf errechnet und, unterteilt nach Frisch- und Lagerproduktion, ausgedruckt.
- **Menukalkulation:** Wareneinsatzkosten für die gespeicherten Komponenten und Menus werden automatisch kalkuliert und mit den Rezepturen ausgedruckt.
- **Speisekarten drucken:** Wochenspeisekarten können automatisch ausgedruckt werden.
- **Lagerverwaltung:** Funktionen wie: Verwaltung der Artikel, Verwaltung der Lieferanten, Erfassung der Zu- und Abgänge, Lagerbestandsmeldungen, Einkaufs- und Preisinformationen, Bestellvorschläge, Inventurunterstützung, Verbrauchsstatistiken.
- **Diätberechnungen:** Programm zur Erstellung von Nährwertberechnungen, Nährwerttabellen, Austauschtabellen (zum Beispiel alle Fleischsorten auf 200 kcal umrechnen), Erfassen der Durchschnittswerte der Versorgung mit Inhaltsstoffen über einen beliebigen Zeitraum.

Therese Balz

Quellenangaben:

Union Helvetia Zeitung, Nr. 2/92.

OrgaCard, D-8540 Schwabach, EDV-Organisationen für Krankenhausküchen.