

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

Objektyp: **Group**

Zeitschrift: **Schweizer Heimwesen : Fachblatt VSA**

Band (Jahr): **63 (1992)**

Heft 4

PDF erstellt am: **22.07.2024**

## **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern. Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

## **Haftungsausschluss**

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

# 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 Tablettssystem 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 Lebensmittelbedarf 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, Verbrauchstatistiken.
- **Diätberechnungen:** Programm zur Erstellung von Nährwertberechnungen, Nährwerttabellen, Austausch Tabellen (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 Krankenhäuserküchen.