



©Wavebreak – istockphoto.com

ELECTRONIC DATA INTERCHANGE (EDI)

Verpflegung mit System

Zentrale Steuerung und die Standardisierung von Prozessen stehen in der Systemgastronomie im Vordergrund – und das bei gleichbleibend hoher Qualität. Elektronischer Datenaustausch hilft dabei, diesen Anforderungen gerecht zu werden.

Die Systemgastronomie hat in den vergangenen Jahren die Küchen der Restaurants immer mehr erobert. Diese Entwicklung kommt nicht aus dem Nichts. Wussten Sie, dass der Vorläufer dieser modernen Gastronomieform eigentlich die Gemeinschaftsverpflegung ist? Diese beruht auf einem altbekannten Konzept: die Essenausgabe in Kantinen, Mensen, Schulen oder Kindergärten sowie die Verpflegung in Krankenhäusern, Al-

ten- und Pflegeheimen. Beeinflusst vom steigenden Gesundheitsbewusstsein und den damit einhergehenden hohen Qualitätsanforderungen hat sich die Gemeinschaftsverpflegung in den letzten Jahren jedoch sehr verändert und damit vom einst eher verstaubten Image befreit. Aktuelle Trends wie Veggie und Vegan Food haben längst die Kantinen und Mensen erobert, da vor allem dort deutlich stärker als noch vor einigen Jahren auf eine ausgewogene Ernährung geachtet wird. Auch Herkunft und Nachvollziehbarkeit der Lebensmittel spielen in diesem Zusammenhang eine immer wesentlichere Rolle.

Die Küche bzw. der Caterer ist gefordert, eine hochwertige Verpflegung anzubieten, die diese Ansprüche weitgehend erfüllt und gleichzeitig wirtschaftlich ist. Insbesondere Krankenhäuser und öffentliche Institutionen sind dabei verstärkt zur Prozess- und Kostenoptimierung gezwungen, was zur immer größeren Herausforderung in der Gemeinschaftsverpflegung wird. Elektronischer Datenaustausch (kurz EDI) kann Betriebe unterstützen, genau diese

Herausforderungen zu meistern – mit dem Ziel, Ressourcen zu sparen und in anderen Bereichen effektiver einzusetzen.

Mehr Effizienz in der Gemeinschaftsverpflegung

Als einer der Vorreiter in Bezug auf den erfolgreichen Einsatz von EDI in der Gemeinschaftsverpflegung gilt die Sodexo-Gruppe, die in der DACH-Region mit rund 16.700 Mitarbeitern täglich mehr als 430.000 Konsumenten in 1.900 Betrieben versorgt. Nach einem sehr erfolgreichen EDI Roll-Out in Österreich im Jahr 2010 hat Mitte 2014 auch Sodexo Deutschland damit begonnen, seine Warenbeschaffungs-Prozesse mit Hilfe von EDI zu automatisieren. Die Basis im Warenbeschaffungsprozess von Sodexo bildet der Austausch von Artikelstammdaten, der durch den Zugriff auf den elektronischen Artikelpass (PRICAT) ermöglicht wird. Damit entfällt eine manuelle Artikelpflege, da mit Hilfe von EDI ein automatisiertes Update der Artikelinformationen erfolgt – Änderungen am Produkt wie etwa Preise oder mögliche Auslistungen werden in Echtzeit eingespielt.

Zudem werden über den PRICAT auch sämtliche LMIV-relevanten (Lebensmittelinformationsverordnung gem. EU-Richtlinie 1169/2011) Produktdaten wie Allergene, Nährwerte etc. ausgetauscht und aktualisiert. Sodexo hat somit stets aktuellen Zugriff auf die für seine Rezepturen notwendigen Allergendaten, was sich unter anderem bei etwaiger Verwendung von Ersatzartikeln als besonders effizient erweist.

Sowohl der Austausch der Artikelstammdaten (PRICAT) als auch der gesamten Bestellungen (ORDERS) und Lieferscheine (DES-ADV) läuft zentral über die EDI-Plattform eXite® des EDI-Anbieters Editel. Das erhöht die Datenqualität und Transparenz in der gesamten Warenbeschaffung und spart Zeit und Ressourcen.

EDI erobert auch Systemgastronomie

Die Systemgastronomie beruht grundsätzlich auf den Fundamenten der Gemeinschaftsverpflegung, mit dem Unterschied, dass beim Systemgastronomie Aspekte wie Geselligkeit und Emoti-

Vorteile durch EDI in der Systemgastronomie

- Optimierung von Beschaffungsprozessen
- Korrekte und aktuelle Artikelstammdaten
- Automatisierte Übermittlung LMIV-relevanter Daten
- Fehlerminimierung (manuelle Erfassung von Lieferscheinen fällt weg)
- Zeit- und Kostenreduktion
- Zentralisierte Verwaltung
- Hohe Datenqualität und Transparenz
- Einfache Anbindung von Geschäftspartnern, auch international
- Automatisierte Rechnungskontrolle
- Editel unterstützt durch umfangreiche Erfahrung auch individuelle Umsetzungsvarianten

onalität während des Essens noch mehr im Vordergrund stehen. Ein weiterer Grundsatz der Systemgastronomie ist, für den Kunden durchgehend erreichbar zu sein. Standardisierung und eine zentrale Steuerung, das heißt, dass alle Prozessabläufe durch eine einzige Stelle koordiniert werden, sind die Grundvoraussetzung dafür. So auch beim namhaften Systemgastronomen Vapiano, wo derzeit die Optimierung der gesamten Geschäftsprozesse an oberster Stelle steht: Neben der kompletten Erneuerung des Kassen- und Warenwirtschaftssystems (dies läuft so

wie auch bei Sodexo mit der Software Delegate) setzt Vapiano nun auch auf EDI. Für die Umsetzung des zukünftig voll automatisierten Austauschs von Artikel-, Bestelldaten und Lieferscheinen hat sich Vapiano ebenso für Editel als EDI-Partner entschieden. Gemeinsam wurde in einer seit Anfang des Jahres laufenden Pilotphase bereits in drei deutschen Standorten der EDI-Betrieb erfolgreich eingeführt. Dieser soll nun sukzessive auf weitere Standorte in Deutschland und in einem weiteren Schritt auch auf andere Länder ausgeweitet werden.

Über Editel

Editel, führender internationaler Anbieter von EDI-Lösungen (Electronic Data Interchange), ist spezialisiert auf die Optimierung von Supply-Chain-Prozessen unterschiedlichster Unternehmen und Branchen. Mit Niederlassungen in Österreich (Headquarter), der Tschechischen Republik, Slowakei, Ungarn und der Türkei, sowie zahlreicher Franchisepartner verfügt Editel über eine überregionale Reichweite und ist der ideale Partner für international tätige Unternehmen.

Saubere Drehtechnik

Die Dreischeiben-Maschinen Hatrick von Intech Bbs beseitigen mühelos jeglichen Schmutz von den unterschiedlichsten Fußböden. Die beweglich aufgehängten Bürstenteller reinigen bis tief in die Verdrängungsräume hinein

und passen sich eventuellen Bodenunebenheiten an. Zusätzlich zur Kopftrennung kann man mit wenigen Handgriffen auch die Cockpit-Lenkeinheit demontieren. Der Lenker ist sechsfach verstellbar und somit auf den jewei-

ligen Anwender einstellbar. Dank der Rangierhilfe Keitho kann die Maschine zentimetergenau durch Engstellen und problemlos durch Türen geführt werden. Über ein zentrales Cockpit am Lenker werden Motor und Wasserzufuhr mittels eines Start-Stop-Schalters geregelt.

Neben dem mittig am Cockpit angebrachten Drehrichtungsschalter kann die Menge des Wasserdurchflusses zusätzlich über einen Kugelhahn reguliert werden. Für den sicheren Umgang mit der neuen Hatrick sorgt ein integrierter FISchalter und zentralen Notaus-Taster.

Ein Motorschutzschalter bewahrt die Maschine vor Überlastung. Praktisch ist auch der Betriebsstundenzähler: Er hilft, regelmäßige Wartungen einzuhalten, was wiederum größere Schäden an der Maschine verhindern kann. Die Dreischeibenmaschine ist in zwei Varianten – mit 50 sowie mit 80 cm Arbeitsbreite – erhältlich.

Sicherer Halt



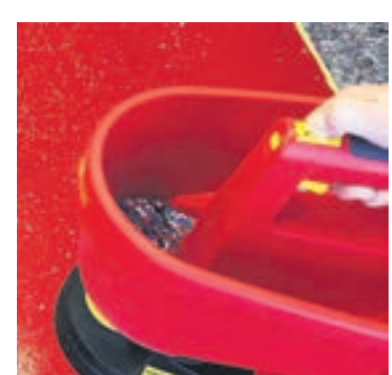
Foto: Grip Safety Coatings AG

Grip AntiRutsch von der Grip Safety Coatings AG sorgt in Großküchen für dauerhafte Rutsch- und Sturz-sicherheit. Die körnige, wasserbasierte Zwei-Komponenten-Beschichtung ist transparent, kann auf jeder Bodenart eingesetzt und bei Bedarf sogar wieder leicht und rückstandslos entfernt werden. Die Antirutsch-Beschich-

tung erfüllt alle gängigen Hygienestandards und ist in unterschiedlichen Rutschsicherheitsklassen – von GB2/C bis R11-13 – erhältlich.

Eine Oberflächenbeschichtung kann innerhalb von 30 Minuten aufgebracht werden und ist bereits nach zwölf Stunden ist die Fläche wieder einsatzbereit.

Schick in Lack



Einstreuen der Farbchips auf den feuchten Lack. Foto: RZ Systeme

RZ, eine der Uzin Utz AG für Reinigungs- und Pflegesysteme für Bodenbeläge aller Art, hat nun einen wasserbasierten 2-Komponenten-Versiegelungslack, für farbige Gestaltungen und Sanierungen von elastischen Bodenbelagsflächen im Sortiment – den RZ Turbo Protect Color. Damit lassen sich neue Designideen und Farbkonzepte am Boden zügig und ohne Umbauarbeiten realisieren. Der Lack bildet nach Angaben des Herstellers einen sehr elastischen, hoch strapa-

zierfähigen Schutzfilm mit guter Beständigkeit gegenüber farblosen Chemikalien. Die Versiegelung ist in allen RAL-Farben erhältlich, außer in Leucht- und Metallicfarben.

Für die Anwendung eignen sich sowohl glatte als auch leicht strukturierte Bodenbeläge aus Vinyl, werkseitig PU-vergütete elastische Bodenbeläge, Linoleum und Kautschuk (nach Einholung gesonderter technischer Hinweise durch die RZ-Anwendungstechnik).



Foto: Intech Bbs