

Foodtech

Mehr Freude beim Essen für weniger Geld

Völlig neue Möglichkeiten für Großküchen – durch den Übergang von der manuellen zur digitalen Menüplanung. Träumst du auch vom perfekten Überblick über Lebensmittelkosten, Nährstoffgehalt und Nachhaltigkeit und möchtest dabei Zeit und Geld sparen?

„Küchenmanagement digitalisieren“ – das klingt jetzt vielleicht erst einmal nicht so prickelnd. Es ist aber nun einmal Fakt, dass sich mit Foodtech und digitalen Managementsystemen nicht nur die Abläufe in Großküchen effizienter gestalten lassen: Auch die Essensqualität und das Erlebnis können völlig neue Dimensionen erreichen.

Müssen denn alle Köchinnen und Köche jetzt auch noch IT-Experten werden? Nein, keine Sorge! Es geht um ein praktisches Tool, das die Planung erleichtert, Sicherheit bietet und einen besseren Überblick schafft.

So braucht beispielsweise niemand mehr lange rechnen, was die Portion Spaghetti Bolognese denn nun eigentlich kostet, wenn der Großhändler plötzlich den Preis für Hackfleisch erhöht.

Auch die Frage, ob das vegetarische Brokoli-Gratin wirklich die gesetzlichen Anforderungen an eine nährstoffreiche Mahlzeit erfüllt, stellt sich nicht mehr. Überblick und Kontrolle erleichtern die Arbeit, außerdem macht alles dann viel mehr Spaß!





Die Digitalisierung der Menüplanung

8 Vorteile

1 Die Kosten immer im Blick

Gerade bei rasant steigenden Lebensmittelpreisen ist es gut, immer genau zu wissen, was das Essen auf dem Teller im Einzelnen kostet. Optimal also, wenn sich die Preiserhöhungen beim Großhändler verfolgen lassen. So lassen sich bei externen Kunden auch die Portionspreise leichter festlegen. Mit Preislisten, die automatisch aktualisiert werden, können die Preisveränderungen verfolgt werden, und die Auswirkungen auf die Essenskosten sind in Euro und Prozent ablesbar.

2 Geld sparen

Mit einem genauen Überblick über alle Kosten lässt sich auch leichter ablesen, welche Gerichte oder Zutaten sich kostenmäßig abheben. So können sie eventuell gegen andere ausgetauscht werden. Das gilt für bestimmte Lebensmittel ebenso wie für Verpackungsgrößen. Das hat nichts mit Geiz zu tun. Im Gegenteil: Es geht darum, schmackhafte Speiseangebote und mehr Freude beim Essen für weniger Geld realisieren zu können.

3 Nährstoffgehalt berechnen

Für Schulessen gibt es oft Vorgaben, dass das Essen einen ausgewogenen Nährstoffgehalt oder mindestens einen bestimmten Bio-Anteil haben muss. Alles von Hand auszurechnen, ist zeitaufwendig und erfordert viel Wissen über Ernährung. Ein digitales Managementsystem erledigt diesen Schritt dagegen auf Knopfdruck.

4 Alle erhalten die passende Kost

Dass die Auslieferung und Ausgabe sicher erfolgt, ist wichtig in Großküchen – vor allem bei speziellen Ernährungsanforderungen. Die digitale Systemunterstützung sichert die Rückverfolgbarkeit in der gesamten Kette und bietet außerdem Zugriff auf Informationen zu allen verwendeten Lebensmitteln. So behältst du den Überblick über alle Allergene und kennst die Inhaltsstoffe sämtlicher Gerichte – und weißt immer genau, welche Schülerinnen und Schüler was essen können – einfach und sicher.

5 Menümanagement vereinfachen

Krankheit, Verletzungen oder unerwartete freie Tage müssen nicht zu Panik in der Küche führen. Wenn Bestellungen, Speisepläne und Rezepte digital an einem Ort gespeichert werden und nicht nur bei jemandem im Kopf sind oder auf irgendeinem Notizblock stehen, wird es für Aushilfen wesentlich einfacher, die Arbeit zu übernehmen.

Die digitale Erstellung von Speiseplänen erspart viel Arbeit: im Grunde muss der Menüplan nur ein einziges Mal erstellt werden – dann ist er fertig! Mit einem rollierenden Speiseplan können Funktionen über eine bestimmte Wochenzahl ausgewählt werden. Für verschiedene Feiertage können spezielle Speisepläne angelegt werden – alles wird gespeichert und lässt sich auf Knopfdruck ändern. Die Speisepläne können als Werbung für die Schulküche und das Schulessen auf der Homepage der Schule veröffentlicht oder ausgedruckt werden.

6 Lebensmittelabfälle verringern

Genau die richtigen Mengen zuzubereiten, ist wirklich eine Kunst. Mit digitaler Systemunterstützung erhöht sich aber die Trefferquote. Durch den Vergleich mit dem letzten Mal, an dem ein bestimmtes Gericht angeboten wurde, lassen sich Prognosen zum Portionsbedarf für verschiedene Essensangebote leicht erstellen. Ausgehend von der Beliebtheit lässt sich auch der Verbrauch von alternativen Gerichten leichter berechnen.

7 Essen als Unterrichtsthema

Schulessen ist mehr als das, was vom Teller in den Magen gelangt. Es kann Mathematik, Biologie, Chemie oder Geografie sein – bzw. eigentlich in jedem Fach vorkommen. Durch die erhobenen Statistiken und zusammengestellten Zahlen zu Einkäufen, Nährstoffinhalt und Klimaberechnungen kann das Schulessen der Aufhänger für verschiedenste Unterrichtsthemen sein: Gesundheit und Umwelt, Lebensmittelkosten und den Weg der Zutaten von ihrer Gewinnung bis auf den Teller.

8 Die Klimabelastung verringern

Viele Schulen haben ehrgeizige Umweltziele. Wir alle möchten ja schließlich einen Beitrag zur Bekämpfung des Klimawandels leisten. Das können wir beispielsweise, indem wir für die Klimabelastung von Lebensmitteln sensibilisieren und Kohlendioxidäquivalente als Kennzahl verwenden. Diese Zahlen zu berechnen, ist von Hand kompliziert, aber unglaublich einfach, wenn ein Programm das für Menüs und Speisepläne wie von Zauberhand erledigt. Da das Ergebnis visuell aufbereitet wird,