



Text Stephan Fuhrer | Fotos Kai Schwabe

PROBLEM? GELÖST!

Bei der Catering Gesellschaft Himmelsthür in Wildeshausen steuert JOMOssoft die Produktion. Das ist nicht nur nachhaltig, sondern senkt obendrein die Kosten – auch dank eines neuen Tracking-Systems für GN-Behälter ...

DIGITALE KÜCHE

Je vielfältiger die Aufgaben und Kunden, desto komplizierter werden in der Gemeinschaftsverpflegung die Aufgaben. Ein Glück, wenn eine Software den Überblick behält ...

Zig Exceldateien, jede Menge Papierkram und ganz viel Kopfleistung: Allein in Wildeshausen, einer von zwei Zentralküchen in Niedersachsen, aus denen Seniorenheime, Schulen, Kitas und Betriebskantinen versorgt werden, musste das Küchenteam der Catering Gesellschaft Himmelsthür (CGH) bis zu fünf Seiten Sonderwünsche händisch notieren und beachten – und das allein bei den Desserts. So war's früher, doch diese Zeiten sind glücklicherweise vorbei ...

GANZ SCHÖN VIEL ORGA

Denn bei der CGH gibt es so etwas wie eine Zeit vor der Digitalisierung mit JOMOsoft und eine danach. Mehr Kunden, immer mehr individuelle Angebote und täglich bis zu 70 unterschiedliche Kostformen: „Die Anforderungen an uns sind in den vergangenen Jahren einfach immer komplexer geworden“, sagt Stefan Eggers, der sich bei der CGH ums Qualitätsmanagement kümmert. Zumal sich der Träger, die Diakonie Himmelsthür, auch in weiteren Bereichen hohe Ziele gesetzt hat, gerade rund ums Thema Nachhaltigkeit. „Wir brauchten dringend eine Lösung – und haben sie gefunden.“

Rund 11 000 Mittagessen gehen täglich aus den beiden Standorten Wildeshausen bei Oldenburg und Emmerke nahe Hannover auf die Reise. Es gibt dabei 16 unterschiedliche Rahmenspeisepläne, >



› zudem müssen bei der Schul- und Kita-
verpflegung unterschiedliche Gewichts-
und Portionsgrößen beachtet werden.
Dazu bietet der Caterer seinen Kunden,
die zu 60 Prozent zur Muttergesellschaft
gehören und ansonsten von außerhalb
kommen, Komponenten für Frühstück
und Mittagessen an. „Wir agieren da-
bei wie eine Art Supermarkt,
in dem man sich eindecken
kann“, erklärt Eggers.
600 Artikel müssen
dafür täglich bereitge-
halten werden.
Seit dem Sommer 2022
hilft JOMOssoft da-
bei, den Überblick zu
bewahren. Die Soft-
ware steuert seither im
Wesentlichen den gesamten Produk-
tionsprozess der CGH und sorgt neben
den genauen Produktionsanweisungen
für die Küchenmannschaft und den



STEFAN EGGERS

resultierenden, bedarfsgerechten Por-
tionierungen etwa auch dafür, dass das
Allergen- und Nährwertmanagement
im Blick behalten werden kann. Und
selbst, wenn der eigentliche Speiseplan
mal nicht umgesetzt werden kann, weil
irgendwas dazwischengekommen ist,
hilft JOMOssoft auf Knopfdruck beim
schnellen Umplanen. „Wir set-
zen die Software vielseitig
ein. In einer Privatschule
bieten wir beispielsweise
Komponentenwahl an,
die Bestellungen sam-
meln wir dann über
das JOMOssoft Modul
joMeal ein, sodass wir
exakt die Mengen liefern
können, die gebraucht
werden – zum Beispiel halt nur drei
Liter Champignonrahmsauce statt dem
üblichen Fünf-Liter-Behälter“, berichtet
Eggers.

NACHHALTIG GUT

Durch die bedarfsgerechte Produk-
tion agiert die CGH, ihren eigenen
hohen Ansprüchen folgend, bereits im
besonderen Maße nachhaltig. Doch
Stefan Eggers will mit JOMOssoft nun
auch noch die nächsten Schritte gehen.
Schließlich ist es mit der Software mög-
lich, den CO₂-Wert der Mahlzeiten zu
berechnen und diese Transparenz dann
auch an die eigenen Kunden weiter-
zugeben. „Das ist für uns der logische
nächste Schritt“, so Eggers.

BARE MÜNZE SPAREN

Dass man dabei nicht nur der Umwelt
etwas Gutes tut, sondern auch noch
Geld spart, ist in der kostensensiblen
Gemeinschaftsverpflegung bekanntlich
kein unwichtiger Faktor. Bei der CGH
kommt in dieser Hinsicht noch ein
weiterer hinzu: dank JOMOssoft Smart
Kitchen Check Trace, entwickelt in Zu-



IMMER IN BEWEGUNG

... sind nicht nur die Mitarbeiter der CGH, die täglich die Mahlzeiten ausliefern, sondern auch die nicht ganz günstigen GN-Behälter, in denen das Essen transportiert wird. Diese werden künftig automatisch gescannt, sodass sie bei dem vielen Hin und Her nicht verloren gehen

„Der Check Trace wird bei uns dazu führen, dass wir jährlich einen hohen fünfstelligen Betrag sparen.“

STEFAN EGGERS über die digitale Nachverfolgung von GN-Behältern

sammenarbeit mit dem GN-Behälter-Hersteller Rieber. Damit kann die CGH künftig direkt über die Software transparent und schnell nachvollziehen, wo die eigenen GN-Behälter bei welchem Kunden wie lange liegen. Auch die eigene Bestandsübersicht lässt sich so ein-

fach im Blick halten. Dafür müssen die Behälter lediglich einmal registriert und mit einem QR-Code versehen werden. Zusätzlich können die Behältnisse täglich mit einem Etikettenausdruck zum Inhalt beklebt werden – ebenfalls mit simpler QR-Code-Verfolgung.

„Das klingt nach einer Kleinigkeit, wird bei uns aber dazu führen, jährlich einen hohen fünfstelligen Betrag einzusparen, den wir momentan für Ersatzbestellungen aufwenden“, rechnet Stefan Eggers vor. Dabei bedarf es zwar noch weiterer Investitionen wie die für eine Scanner-Brücke, die an der Spülmaschine installiert wurde (Kleingebinde lassen sich auch per Handy über die App scannen), aber die wird man bald wieder rausholen. „Das Problem hat uns schon lange geärgert, jetzt werden wir es endlich in den Griff bekommen“, freut sich der Qualitätsmanager. □

CHEFS VALUE

CREATING SUCCESS

Maximale Kostensicherheit, eine effiziente Organisation und eine hohe Dienstleistungsqualität bilden die Grundlage für Ihren Unternehmenserfolg. JOMOssoft, ein digitales Angebot von CHEFS VALUE, erleichtert Ihren Alltag in der Gemeinschaftsverpflegung und hilft Ihnen, diese Ziele zu erreichen. Unser digitales Verpflegungsmanagement unterstützt Sie bei allen wichtigen Schritten – von der Speisenplanung über die Warenbestellung bis hin zur Kostenkontrolle. Die Basismodule Beschaffungs- und Speisenmanagement können nach Bedarf mit zusätzlichen Modulen und Erweiterungen ergänzt werden. Rund um den Einsatz und die Einführung unterstützen wir Sie durch unsere Beratungs- und Serviceleistungen. Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann vereinbaren Sie einen kostenlosen Beratungstermin mit unseren Experten. Mehr Infos:

