

Software C&C rationell®

Im Überblick:

- *eine Software für Gastronomiebetriebe, die mit dem Cook-and Chill-Verfahren arbeiten*
- *Organisation geregelter Arbeitsabläufe zur Integration behinderter Menschen in den Arbeitsprozess*
- *ein Hilfsmittel für die Praktiker in der Küche*
- *Tools für Rezeptur, Wareneinsatz und Marketing*

Beschreibung:

Die Software C&C rationell® ist aus den Erfahrungen mit Projekten zur Entwicklung von Integrationsunternehmen im Bereich Gastronomie entstanden. Die Beschäftigung behinderter Menschen ist in einer konventionellen Küche insofern ein Problem, als dort mit hohem Stress, zeitlichem Druck und relativ selbständigem Handeln gearbeitet werden muss. Das Cook-and-chill-Verfahren, bei dem Produktionsprozesse zeitlich entzerrt werden können, ist für den Einsatz behinderter Menschen besser geeignet. Daraus ergibt sich zugleich die Konsequenz, das Kochen von einem rein handwerklichen Verfahren zu einem durchgeplanten „Manufakturprozess“ umzugestalten. Die hier vorliegende Software bietet Tools, um das Vorbereiten und Kochen von unterschiedlichen Komponenten, das Teller bauen im kalten Zustand, das Regenerieren und das Finishen mit Text und vielen Fotos in jedem einzelnen Arbeitsschritt festzuhalten. Das Ergebnis kann seitenweise ausgedruckt werden, so dass die Arbeitsprozesse eindeutig dokumentiert werden können. Die Dokumentation enthebt die Fachleute nicht von der Aufgabe, die Küchenhilfen mit und ohne Behinderung einzuweisen und anzulernen, kann aber als Erinnerungsstütze und Arbeitsanleitung für die Küchenhilfen dienen. Dem Fachpersonal bietet das Tool bei der Wiederaufnahme von Gerichten in der nächsten Saison oder nach einem längeren Zeitraum sinnvolle Erinnerungshilfen.

Zur Software gehört außerdem ein Arbeitsblatt zur Erstellung einer Rezeptur. Diese kann auf diesem Wege standardisiert und wieder auffindbar gemacht werden. Auf dem Arbeitsblatt für die Rezeptur ist die Möglichkeit angelegt, den Warenwert aller Komponenten mit allerdings händisch einzufügenden aktuellen Preisen einzutragen. Das Gericht wird in seinen Einzelkomponenten- wie in den Gesamtkosten berechnet. Durch die Eingabe einer einzigen Multiplikationszahl können alle Einzelelemente und die Summen aus Rezeptur und Warenwert hochgerechnet werden. Dies hilft bei der Vorbereitung von Buffets oder Banketts, bei der Vorproduktion für das Wochenende und bei vielen anderen Gelegenheiten. Zugleich bietet sich hier auch eine Anknüpfung an betriebswirtschaftliche Berechnungen. Der

Warenwert kann in eine derartige Berechnung Eingang finden. Der Export erfolgt über exelspezifische Verfahren.

Diese Arbeitsblätter dienen außerdem dazu, den Qualitätsstandard des Gerichtes dauerhaft zu sichern, weil der Gast die gleiche Qualität bei jedem Besuch verlangt. Gleiche Rezeptur, Herstellung und der gleiche Aufbau und die Gestaltung des Tellers sind hier Kernthemen.

Für das Marketing ist ein weiteres kleines Tool eingebaut. Wir empfehlen bei der Produktion von Standardessen in der Großküche wie im Restaurant mit Dauerkarte die Gerichte von einer Gruppe von Experten und Laien im Testessen bewerten zu lassen. Hier gibt es Arbeitsblätter, um die Ergebnisse einzutragen sowie den späteren Verkaufserfolg und Verbesserungsvorschläge. Bei Tellergerichten empfehlen wir darüber hinaus, beim Testessen das gleiche Essen mit verschiedenen Dekorationen anzubieten und dies ebenfalls die Mehrheit der Testesser entscheiden zu lassen. So wird die Marktgerechtigkeit von angebotenen Speisen von vornherein erhöht. Jede Küchenleiterin und jeder Küchenleiter hat Vorlieben und Abneigungen, die eventuell nicht von der Mehrheit der späteren Kunden geteilt werden. Ein Testessen mit mehreren Testern objektiviert die angebotenen Speisen im Vorhinein. Dabei ist wichtig, dass den Testessern bereits der Endpreis für die Speisen mitgeteilt wird, damit der Preis ebenfalls in die Beurteilung Eingang finden kann.

Ein weiteres Tool bietet als Arbeitsblatt die Möglichkeit einige geforderte Schlüsselqualifikationen und ihre geforderten Ausprägungen für die unterschiedlichen Tätigkeiten einzutragen. Dabei stützen wir uns auf das MELBA-Diagnosesystem. MELBA arbeitet mit insgesamt 29 Schlüsselqualifikationen. MELBA ist ein sehr sinnvolles Instrument, um Arbeitsplatzanforderungen als Ganzes zu bestimmen. Für diese singulären Tätigkeiten wie Teller bauen oder das Finishen, Regenerieren und Dekorieren der fertigen Teller, scheint uns die Verwendung aller dieser Schlüsselqualifikationen zu zeitaufwändig. Wir geben deshalb nach dem Verständnis von MELBA einige Schlüsselqualifikationen vor, die besonderen Bezug zu dieser Tätigkeit haben, wie z. B. Feinmotorik, Ausdauer oder Verantwortlichkeit. Es wird sich beim Arbeitsprozess heraus stellen, dass bei manchen Tätigkeiten z. B. eine besonders hohe Anforderung an die Feinmotorik gestellt wird oder die Konzentration besonders gefordert ist. Dies kann man auf dem Arbeitsblatt festhalten und hat auf diese Weise eine Erinnerung bei neuen Arbeitsaufträgen, welche Küchenhilfen (mit Behinderung) für welche Tätigkeiten eingesetzt werden können. Dieses vor allem für die Arbeit mit behinderten Menschen eingebrachte Arbeitsblatt kann in einer „nicht integrativen“ Küche ebenso genutzt werden, um sich z. B. daran zu erinnern, dass für eine bestimmte Tätigkeit eine sehr hohe Feinmotorik gefordert ist und entsprechende Küchenhilfen oder Beiköche eingesetzt werden müssen.

C&C rationell® hat den großen Vorteil, dass das Programm eng am Arbeitsprozess angebunden ist. Es soll von Küchenleiterinnen und Küchenleitern, Köchinnen und Köchen genutzt werden, denen mit der Software Unterstützung angeboten und eine

Hilfe gegeben wird, Arbeitsprozesse zu organisieren. Das enthebt das Unternehmen nicht von der Aufgabe z.B. HACCP-Handbücher zu erstellen, betriebswirtschaftliche Programme und Auswertungen zu führen und einen Marketing -und Werbeplan zu entwickeln. Diese oft auf Verwaltungsebene angesiedelten Programme gehen gerne am Tagesgeschäft der Küche vorbei. C&C rationell® gibt ein Hilfsmittel für die Praktiker in der Küche. Softwareschnittstellen zu unterschiedlichen anderen Verwaltungsprogrammen sind bisher nicht vorgesehen.

Die Software ist mit Hilfe von Excel geschrieben mit einer Reihe von vorgefertigten Arbeitsblättern. Wir haben uns für dieses Programm entschieden, weil es auf jedem Rechner installiert ist und qualifiziertes Personal aus der Gastronomie mit den Anwendungen normalerweise bereits Erfahrungen hat.

Die Software beruht durchaus auf einer pädagogischen Intention. Das Ziel der Software ist es, Arbeitsabläufe besser planbar und überschaubar zu machen und sie auf diesem Wege zur Integration behinderter Menschen in den Arbeitsprozess zu nutzen. Es war nicht unser Ziel, ein aufwändiges Softwareprogramm zu schreiben, mit dem man einen gastronomischen Betrieb als Integrationsunternehmen vollständig steuern kann.

Solingen, den 25.01.2011
Alex Moll

Bezugsquelle:

R&I (Gesellschaft für Rehabilitations- und Integrationsmanagement mbh)
Meisenburger Weg 1; 42659 Solingen
Tel.: 0212 254 32 62 Fax 0212 2 44 11 36
buero@rundi.eu www.rundi.eu