



Gut geplant ist halb gekocht

Dispositions- und Produktionsplanung für die Großküche

Umfassende Auswertung für mehr Effizienz und Planungssicherheit

Die Dispositions- und Produktionsplanung ist ein Modul für die Groß- und Zentralküche. Sie macht die Produktionsvorbereitungen einfacher, effektiver und ökonomischer. Was, wann, wie und wo eingekauft, geliefert, zubereitet, gelagert und ausgeliefert werden muss, erfahren Sie ganz einfach auf Knopfdruck – übersichtlich dargestellt, mit allen wichtigen Informationen auf einen Blick.

Die Applikation bietet umfangreiche Auswertungsmöglichkeiten, welche auch mahlzeitenunabhängig genutzt werden können. Für die Produktion werden im Gegensatz zu herkömmlichen Produktionsplänen individuelle Auswertungen über mehrere Arbeits-

tage zusammengestellt und auf Wunsch Gesamtsummen gebildet. Gleiche Speisekomponenten in unterschiedlicher Servierform können zu einer Produktionskomponente zusammengefasst und gemeinsam vorproduziert werden. Für die Verteilung der Speisen gilt das gleiche Prinzip: Bestellungen gleicher Komponenten werden mahlzeitenübergreifend und stationsweise gebündelt.

In vielen Einrichtungen werden die Mahlzeiten für bestimmte Bereiche bereits eine Woche im Voraus bestellt. Diese tatsächlichen Bestellzahlen werden für die noch folgenden Bestellungen der anderen Bereiche durch Erfahrungswerte ergänzt. So wird für

die Disposition eine verlässliche Gesamtmenge ermittelt.

Selbstverständlich werden die individuellen Anforderungen und Gegebenheiten Ihres Hauses berücksichtigt: Als Produktionsort lassen sich neben der Hauptküche auch externe Küchen und Verteilzentren hinterlegen – zum Beispiel beim Einsatz von Cook & Chill.

Als Begleitpapier der Zubereitungs- und Auslieferungsphase können HACCP-Laufzettel ausgestellt werden. Für den Zielort werden Lieferbelege mit Adresse und detailliertem Lieferumfang generiert.

Es ist möglich, das System mit der OrgaCard Behälterkennzeichnung zu ergänzen: Auf den Klebe-Etiketten wird der genaue Inhalt des Transportgefäßes sowie der Zielort vermerkt. Die Etiketten lassen sich einfach und schnell auf einem wasserlöslichen, leicht zu entfernenden Material ausdrucken.

Um Lieferfahrzeuge immer optimal zu bestücken, besteht die Möglichkeit, mehrere Tourenpläne zu definieren. So entsteht eine durchgehende Struktur – vom Beschöpfen der Behälter bis zu deren Auslieferung.

Vorteile der Dispositions- und Produktionsplanung

- Übergabe bereits erfolgter Echtbestellungen in die Vordisposition
- Erfahrungsbasierte Werte in Vordisposition integrierbar
- Berücksichtigung von Anforderungen aus dem Konferenz-Management
- Produktion nach Cook & Chill-Kriterien
- Übersichtliche Auswertungen für Produktion und Kommission
- Ausgabe von HACCP-Laufzetteln und detaillierten Lieferbelegen
- Schnittstelle zur Warenwirtschaft

