

Lebensmittelqualität in der Gastronomie digital managen

Mehr als nur das Management von HACCP Aufgaben

Welche aktuellen Herausforderungen und gesetzlichen Regelungen gibt es derzeit im HACCP und wie können Sie diese schnell, effizient und übersichtlich managen?

Einführung

HACCP Management ist mehr als nur die Einhaltung der gesetzlichen Regelungen. Bei Kunden als auch in der Gesellschaft ist die Sensibilität bzgl. Lebensmittelsicherheit und -qualität gestiegen, ebenso wie die Erwartungen von Mitarbeitern an einen modernen Arbeitsplatz. Dies und der zusätzliche Wettbewerbsdruck der lebensmittelverarbeitenden Branche lassen das HACCP Management oft kompliziert erscheinen, machen es aber um so wichtiger, die Herausforderungen zu verdeutlichen und diesen vorausschauend gegenüberzutreten.

Das aktive Management der Erfordernisse ist ein entscheidender Erfolgsfaktor und differenziert vom reinen reaktiven Beseitigen von Missständen. Wie sehen diese Herausforderungen aus? Wie können externe und interne Anforderungen erfüllt und die Marktposition gestärkt werden? Und vor allem: Wie kann das HACCP-Management schnell, einfach und effizient neben dem Tagesgeschäft verwaltet werden? Antworten darauf finden Sie in dieser Broschüre.



Inhalt

| | | |
|----------|---|----|
| 1 | Herausforderungen in der Gastronomie..... | 1 |
| 2 | Anforderungen an das Lebensmittelqualitätsmanagement..... | 3 |
| | 2.1 Gesetzliche Anforderungen..... | 3 |
| | 2.2 Interne Anforderungen..... | 5 |
| 3 | Die All-in-one Lösung von Sensire..... | 6 |
| | 3.1 Softwarelizenzen und -module..... | 7 |
| | 3.2 Hardware..... | 7 |
| | 3.3 Service..... | 7 |
| 4 | Vorteile der digitalen Softwarelösung von Sensire..... | 8 |
| | 4.1 Digitalisierung..... | 8 |
| | 4.2 Einfaches und übersichtliches Management..... | 8 |
| | 4.3 Prozessübersicht..... | 9 |
| | 4.4 Markenimage..... | 9 |
| | 4.5 Schnelle Reaktionsgeschwindigkeit..... | 10 |
| | 4.6 Zeitersparnis..... | 10 |
| | 4.7 Kostenreduktion..... | 11 |
| | 4.8 Nachhaltigkeit..... | 11 |
| 5 | Praxiserfahrungen mit Sensire..... | 11 |
| | 5.1 Referenz aus der Hotelgastronomie - Hotel Arthur..... | 12 |
| | 5.2 Referenz aus dem Catering - Polkka Oy..... | 14 |
| 6 | Schlusswort..... | 16 |

1. Herausforderungen in der Gastronomie

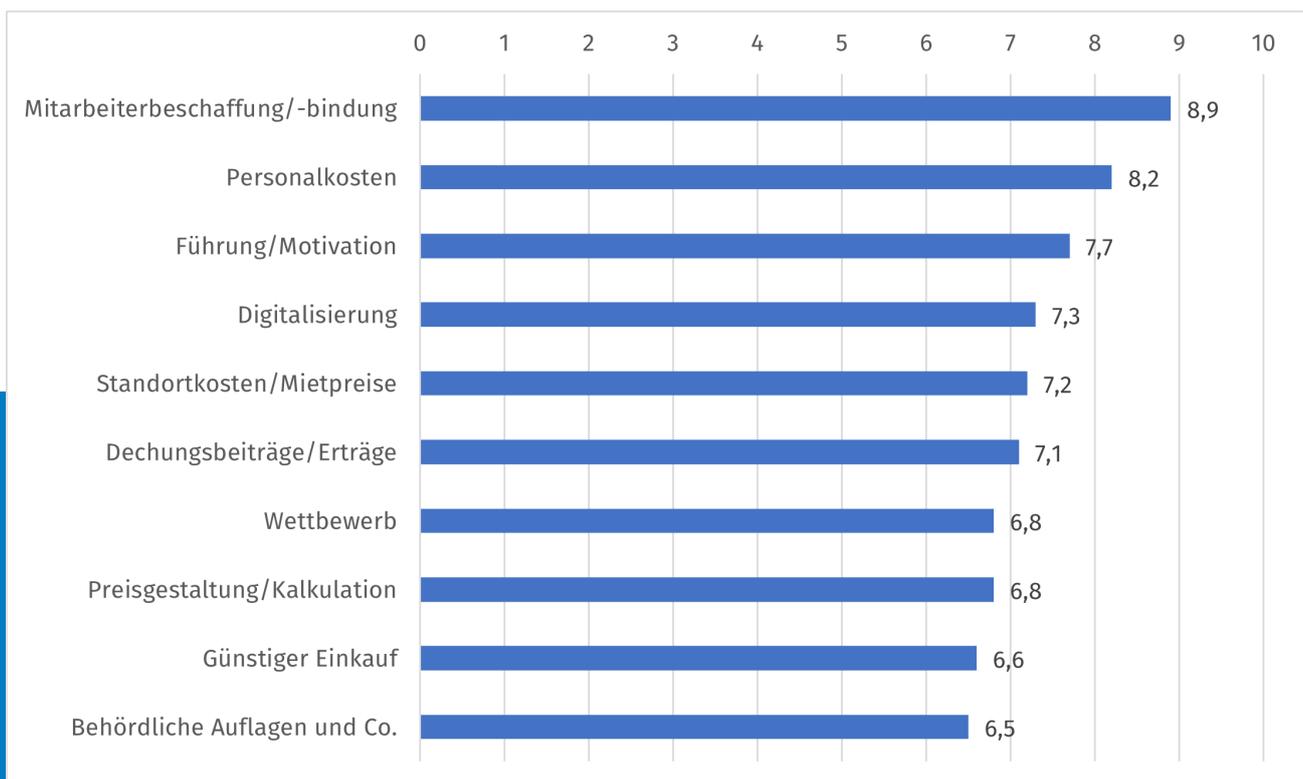
Die Pandemie hat die Gastronomie in vielerlei Hinsicht besonders hart getroffen. Neben diesen Einflüssen unterliegt die Gastronomiebranche derzeit starken Veränderungen und einem immensen Druck, der sich vor allem in steigenden Anforderungen bei der Beschaffung, Verarbeitung und Zubereitung von Speisen zeigt. Die Sicherstellung der Lebensmittelhygiene zum Schutz der Verbraucher ist einerseits staatlich geregelt, gleichzeitig werden die Kunden immer anspruchsvoller und reagieren zunehmend sensibler auf das Thema Lebensmittelsicherheit.

Gastronomen sehen sich vor der Notwendigkeit, zusätzlich zum Tagesgeschäft die Anforderungen an die Lebensmittelsicherheit zu erfüllen, zu managen und zu dokumentieren. Sie kommen der erforderlichen Nachweispflicht für Temperaturen, Allergene und verwendete Zutaten oft kaum hinterher. Diese Herausforderungen einfach und übersichtlich zu managen, wird in der Realität oft mit analogen Mitteln, sprich Stift und Papier, versucht – und führt nicht selten zu einer unübersichtlichen und zeitaufwändigen „Zettelwirtschaft“. Auch Digitalisierungsversuche, wie z.B. Excel-Listen, wirken auf den ersten Blick fortschrittlicher, sind im Handling aber kaum besser als Stift und Zettel.

Hinzu kommt der akute Personalmangel, der das Tagesgeschäft und die Pflichtdokumentation zusätzlich erschwert. Um herauszufinden, wie die zeit- und nervenaufreibenden Situationen gelöst und die sinnvollen und notwendigen Anforderungen erfüllt werden können, gilt es zunächst die zentralen Herausforderungen zu identifizieren.

Im Rahmen einer Studie (Jahr 2018) sind 162 deutsche Unternehmen aus der Systemgastronomie zu ihren größten Herausforderungen befragt worden. Als größte Herausforderung gaben die Unternehmen mit 8,9 von 10 möglichen Punkten die Mitarbeiterbeschaffung und -bindung an, gefolgt von Personalkosten mit 8,2 Punkten, Führung/Motivation mit 7,7 Punkten und Digitalisierung mit 7,3 Punkten, siehe untenstehende Grafik.

Größte Herausforderungen in der Systemgastronomie im Jahr 2018



Quelle: Graefe, L. (2022). Größte Herausforderungen der deutschen Systemgastronomiebranche im Jahr 2018. Statista. <https://de.statista.com/statistik/daten/studie/1038225/umfrage/herausforderungen-der-systemgastronomiebranche-in-deutschland/>, zitiert nach de.statista.com

Dieser Trend setzt sich fort, wie eine Studie von Lightspeed aus dem Jahr 2021, an der 850 Gastronomen weltweit teilgenommen haben, bestätigt. Die Ergebnisse der Studie zeigen, dass sich die Gewichtung der Herausforderungen im Zusammenhang mit der Corona Pandemie zwar verändert haben, inhaltlich jedoch gleichgeblieben sind. Als größte Herausforderung werden von 35% der deutschen Gastronomen die gestiegenen Anforderungen der Gäste genannt. Mit 23% liegen auf Platz zwei die steigenden Kosten bei Lebensmitteln und Versorgung, dicht gefolgt von der Neueinstellung und Bindung der Mitarbeiter mit 22%. Weitere Herausforderungen sind die Bestandsverwaltung/ Lieferkette, die Kosten für die Miete und die Sicherheit der Mitarbeiter.

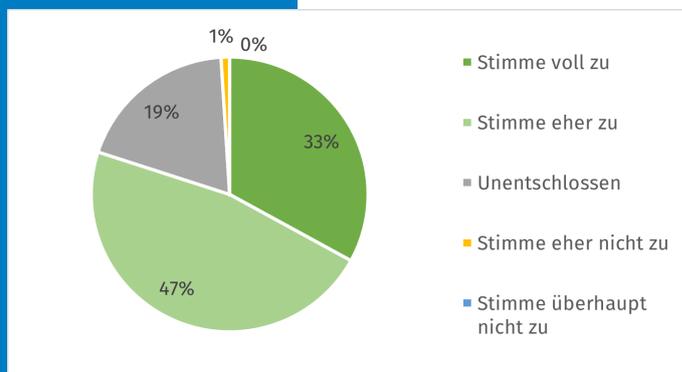
Alle genannten Herausforderungen sind eng miteinander verknüpft und lassen sich durch ein geeignetes Management zielgerichtet lösen bzw. minimieren. Der Dreh- und Angelpunkt eines modernen Qualitätsmanagements in der Gastronomie ist dabei die Digitalisierung.

Die Corona-Pandemie hat der Digitalisierung im Gastgewerbe nachweislich zu einem Schub verholfen. Gastronomen, die sich bereits für digitale Lösungen im Arbeitsprozess, im Management und in der Administration entschieden haben, bestätigen dies im Rahmen der zuvor genannten Lightspeed Studie: 80% der befragten deutschen Gastronomen stimmen „voll und ganz“ oder „eher“ zu, dass die Einführung neuer Technologien für das Bestehen ihres Unternehmens entscheidend war. Fast drei Viertel (72%) der Befragten geben an, mit Hilfe digitaler Technologien effizienter zu sein. 44% haben sich entsprechende Technologien zur Automatisierung von Arbeitsabläufen zunutze gemacht.

In wieweit stimmen Sie der folgenden Aussage zu bzw. nicht zu:

“Die Einführung neuer Technologien in den letzten zwei Jahren war entscheidend für das Überleben meines Betriebs.”

Quelle: Robben, W. (2021). Lightspeed-Report: Diese Herausforderungen bewegen das Gastgewerbe. Lightspeed. <https://www.lightspeedhq.de/blog/lightspeed-report/>



Gastronomiebetriebe können mit geeigneten Technologien und digitalen Lösungen auch dem Fachkräftemangel entgegenwirken. 65% der Gastronomen aus den USA, 50% aus Kanada und 48% aus dem Vereinigten Königreich machen sich laut der Lightspeed Umfrage bereits Technologien zunutze, hauptsächlich um Prozesse zu automatisieren und so ihre Mitarbeiter zu entlasten.

Wie die zuvor genannten Studien zeigen, ist die Digitalisierung der Gastronomie ein wirksamer Hebel, um den zunehmenden Herausforderungen gerecht zu werden, was mittlerweile von den meisten Betrieben auch erkannt wird. Entsprechende digitale Qualitätsmanagementsysteme entlasten sowohl Betriebe bei der Organisation als auch Angestellte bei der Erfüllung ihrer Aufgaben, was wiederum die Personalbindung stärkt: Weg vom Papierkrieg hin zu einer strukturierten und gesetzeskonformen Übersicht und Erfüllung aller HACCP Aufgaben. Im Spannungsfeld zwischen täglichem Business und der Dokumentation sind digitale Systeme die Lösung für ein einfaches, wirtschaftliches und übersichtliches Management.

2. Anforderungen an das Lebensmittelqualitätsmanagement

Neben den bereits genannten Herausforderungen, die bewältigt werden müssen, spielen vor allem gesetzliche, aber auch interne Anforderungen eine entscheidende Rolle bei der Ausgestaltung des Lebensmittelmanagements.

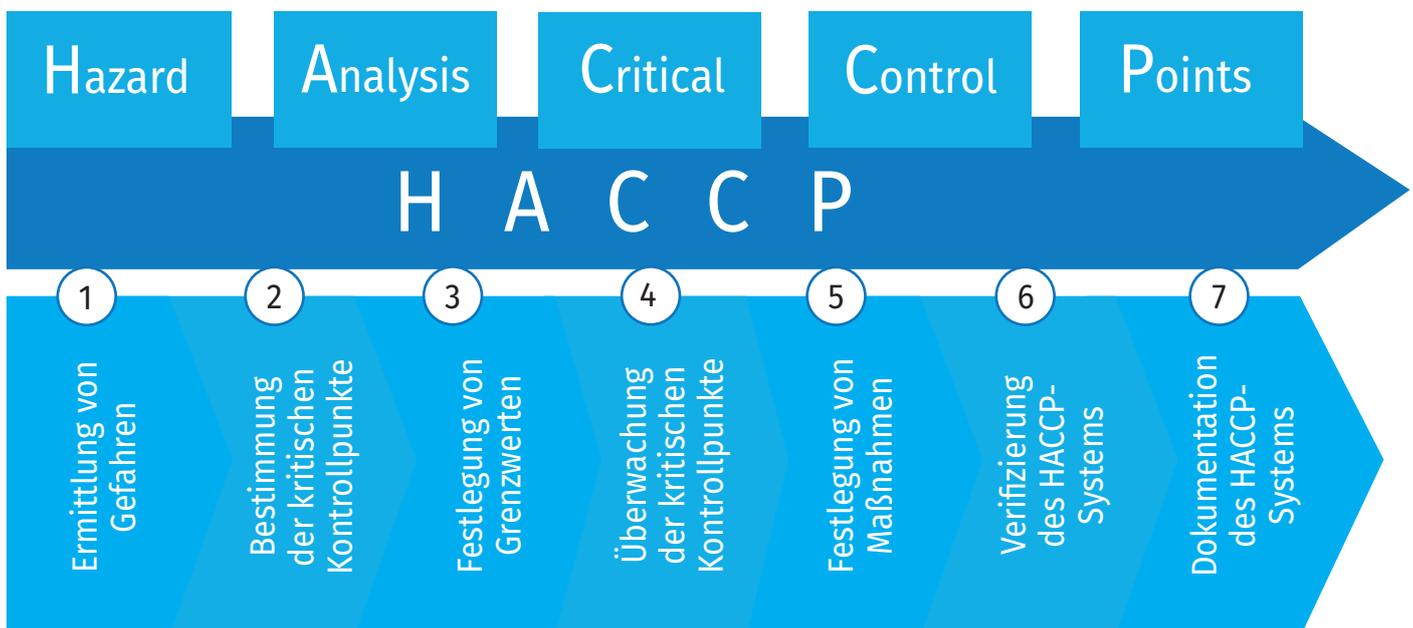
2.1 Gesetzliche Anforderungen

Als Gastronom sind Sie rechtlich dazu verpflichtet, Ihren Gästen hygienisch einwandfreie Lebensmittel zu servieren. Mit der Einhaltung der Hygienevorschriften darf nicht leichtfertig umgegangen werden. Bei der Ausgabe gesundheitsschädlicher Lebensmittel drohen, abgesehen von Image-Schäden, Geld- und schlimmstenfalls sogar Freiheitsstrafen.

Ziel der Hygienevorschriften ist es, die Lebensmittelhygiene in allen Phasen des Produktionsprozesses sicherzustellen, von den Erzeugern über Verarbeitungsbetriebe und Einzelhändler bis hin zum Endverbraucher. Dies dient dem Schutz sowohl der verarbeitenden Personen als auch den Verbrauchern. Um das sicherzustellen hat die EU entsprechende Anforderungen an das Hygienekonzept definiert.

Den zentralen Handlungsrahmen für die Lebensmittelhygiene bildet die am 1. Januar 2006 in Kraft getretene EU-Verordnung (EG) Nr. 853/2004. Mit der EU-Hygieneverordnung sind alle Betriebe, in denen Lebensmittel hergestellt, verarbeitet oder vertrieben werden, dazu verpflichtet, ein HACCP-Konzept einzurichten.

Das HACCP-Konzept ist als Kontrollsystem zu verstehen. HACCP ist die Abkürzung für Hazard Analysis and Critical Control Points und bedeutet wörtlich übersetzt „Gefahrenanalyse und kritische Kontrollpunkte“. Allgemeiner könnte man formulieren, dass HACCP ein System ist, mit dem Gefahren für die Lebensmittelsicherheit identifiziert und beherrscht werden können. Das HACCP-Konzept besteht aus sieben Grundsätzen.



Grundsatz 1: Ermittlung von Gefahren

Im Rahmen der Gefahrenanalyse wird ermittelt, welche Gefahren auftreten können, und wie hoch deren Eintrittswahrscheinlichkeit ist. Um die Gefahren strukturiert zu erfassen und richtig bewerten zu können, empfiehlt sich eine Risikomatrix oder ein Entscheidungsbaum.

Grundsatz 2: Bestimmung der kritischen Kontrollpunkte

An den Stellen, an denen Gefahren für die Lebensmittelsicherheit identifiziert wurden, muss festgelegt werden, wie mit diesen umgegangen wird. Dafür gibt es zwei Möglichkeiten: Zum einen die Beherrschung der Gefahren mit den kritischen Kontrollpunkten, wie z.B. dem Durcherhitzen von Speisen. Zum anderen gibt es die Möglichkeit Risiken mittels Kontrollpunkten zu minimieren, wie beispielsweise die konsequente Kühlung von Speisen.

Grundsatz 3: Festlegung von Grenzwerten

Für die definierten kritischen Kontrollpunkte müssen Grenzwerte bestimmt werden. Je nachdem welche Gefahren vermieden, behoben oder reduziert werden sollen, wird entschieden, welche Werte als akzeptabel und nicht akzeptabel gelten.

Grundsatz 4: Überwachung der kritischen Kontrollpunkte

Zur Überwachung der kritischen Kontrollpunkte muss ein effektives, funktionierendes System etabliert werden.

Grundsatz 5: Festlegung von Maßnahmen bei Überschreiten der Grenzwerte

Für den Fall, dass in der Überwachung ein kritischer Kontrollpunkt Probleme bereitet, müssen entsprechende Korrekturmaßnahmen vordefiniert werden. Hierbei ist es sinnvoll, für die kritischen Kontrollpunkte Stammbblätter anzulegen, auf dem alle Informationen vermerkt sind.

Grundsatz 6: Verifizierung des HACCP-Systems

Verifizierungsverfahren müssen festgelegt und regelmäßig durchgeführt werden, um sicherzustellen, dass die Grundsätze 1-5 eingehalten werden.

Grundsatz 7: Dokumentation des HACCP-Systems

Um nachweisen zu können, dass alle HACCP-Grundsätze eingehalten werden, müssen Kontrollen dokumentiert werden.

Die Erstellung und Einhaltung der HACCP-Grundsätze sind allgemein definiert, jedoch individuell umsetzbar in der Praxis. Da sich die kritischen Kontrollpunkte von Unternehmen zu Unternehmen unterscheiden, muss sich jeder Gastronom ein an die eigenen Bedürfnisse angepasstes HACCP-System erarbeiten.

Neben der Einhaltung der HACCP-Grundsätze wird auch die Durchführung von Personalschulungen zwingend vorgeschrieben. Zum einen muss vor Beginn der Tätigkeit eine Erst-Belehrung nach dem Infektionsschutzgesetz erfolgen. Danach muss alle zwei Jahre eine sogenannte Folge-Belehrung stattfinden. Zum anderen müssen mindestens einmal jährlich alle Mitarbeiter, welche mit Lebensmitteln umgehen, geschult werden. Die Schulung ist zu dokumentieren.

2.2 Interne Anforderungen

Ein gut durchdachtes und strukturiertes Hygienekonzept wirkt sich positiv auf Ihre gesamte Unternehmung/Organisation aus und bietet Ihnen viele Vorteile. Mit einem umfassenden Hygienekonzept können Sie das Risiko von Erkrankungen durch Lebensmittel oder Lebensmittelvergiftungen verhindern bzw. deutlich reduzieren. Daneben verlängern Sie die Haltbarkeit von Lebensmitteln und minimieren Kosten aufgrund effizienter und durchdachter Lagerungsprozesse. Durch frische und qualitativ hochwertige Lebensmittel stärken Sie das Vertrauen Ihrer Kunden in Ihr Restaurant und Sie gewinnen Wettbewerbsvorteile, auch durch Kosteneinsparungen. Rechtzeitig erkannte Probleme bzw. Störungen, die aktiv beseitigt werden, reduzieren die Folgeschäden und -kosten massiv.

Schnelligkeit, Transparenz und proaktives Managen sind die Schlüsselfaktoren im HACCP-Prozess. Ein effektives und übersichtliches HACCP-System lässt sich am einfachsten digital abbilden. Hierfür können Sie entsprechende digitale Qualitätsmanagementsysteme nutzen, die sich innerhalb eines standardisierten Systems auf Ihre individuellen Anforderungen anpassen lassen.

Die Grundlage ist die Erfassung und Erstellung einer hochwertigen Datenbasis über die kritischen Kontrollpunkte innerhalb des gesamten Produktionsprozesses. Alle kritischen Kontrollpunkte müssen kontinuierlich überwacht und bei Störungen oder Problemen eine Benachrichtigung ausgelöst werden. So können Fehler rechtzeitig behoben und Gegenmaßnahmen ergriffen werden.

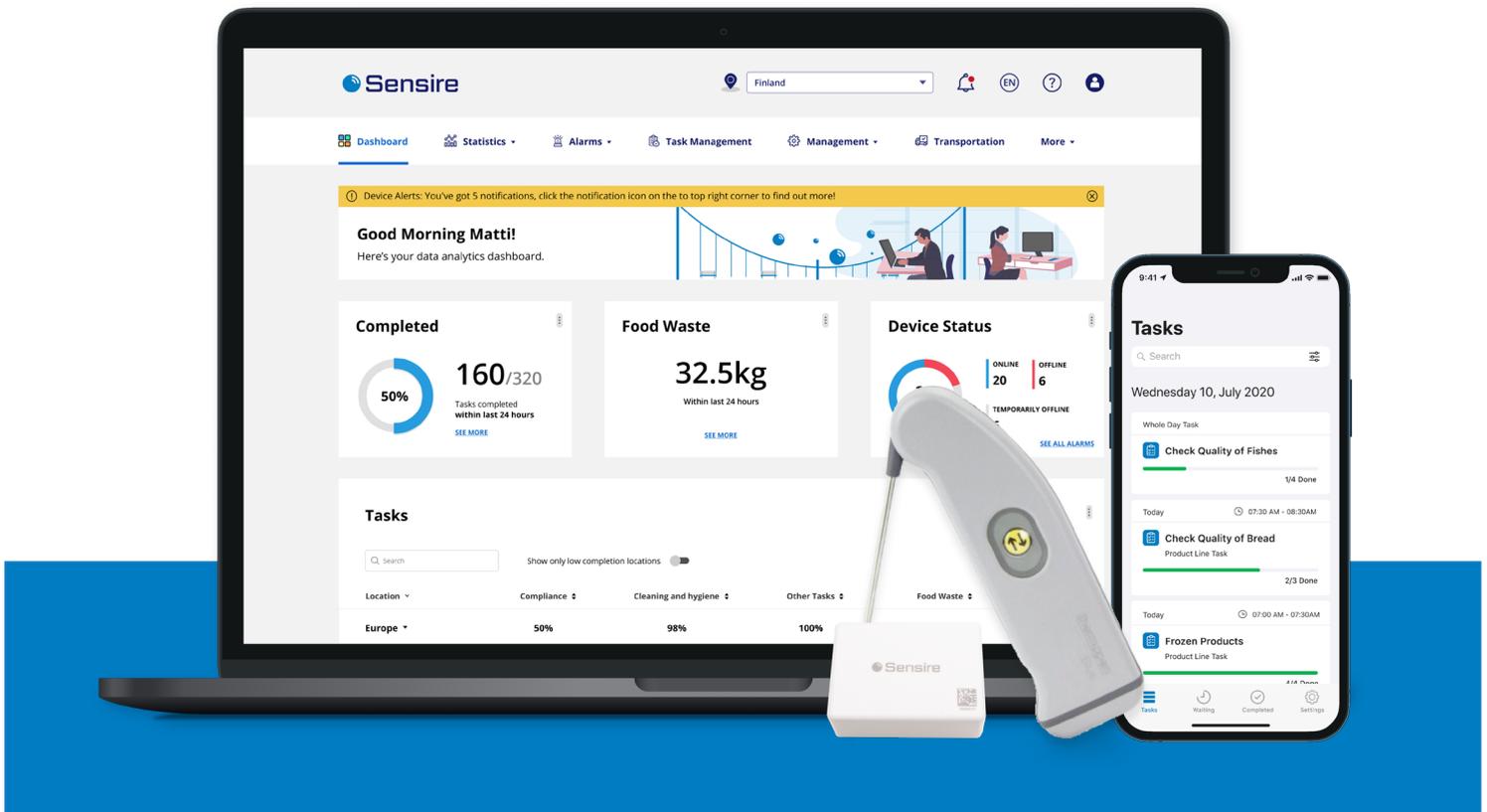
Alle gesammelten Daten werden jederzeit und aktuell auf einem Dashboard übersichtlich dargestellt. Durch diese Übersicht behalten Sie alles im Blick und können proaktiv alle Prozesse managen. Es ermöglicht Ihnen verschiedene Reports zu erstellen, sowohl für den internen Gebrauch zur Dokumentation aller Maßnahmen als auch, um Ihrer Auskunftspflicht gegenüber Behörden und Kontrollorganen nachzukommen.

Ein digitales Qualitätsmanagementsystem erleichtert darüber hinaus auch den Mitarbeitern den Arbeitsalltag und schafft Freiräume für die eigentlichen Kernaufgaben. Im System sind alle zu erledigenden Aufgaben und Tätigkeiten mit den relevanten Informationen hinterlegt und für jeden Mitarbeiter individuell konfigurierbar. So kann ganz einfach nachvollzogen werden, wer für welche Aufgaben zuständig ist, was die Aufgabe beinhaltet und wie diese nach Abschluss zu protokollieren ist, z.B. mittels Fotobeweis.

Die hohen Anforderungen an das Lebensmittelmanagement lassen sich durch digitale Qualitätsmanagementsysteme am komfortabelsten lösen und sind auf lange Sicht eine lohnende Investition, wenn die Implementierung eines solchen digitalen Systems gut durchdacht und möglichst allumfassend erfolgt. Durch die digitale Umsetzung können die Routinen und notwendigen Prozesse mit geringer Störung des Alltagsablaufs effizient und effektiv integriert werden.

**Schnelligkeit, Transparenz und proaktives Managen
sind die Schlüsselfaktoren im HACCP-Prozess**





3. Die All-in-One-Lösung von Sensire

Digitale Qualitätsmanagementsysteme können für mehr als nur für das HACCP-Aufgabenmanagement verwendet werden. Tatsächlich können Sie das System für alle täglich anstehenden Aufgaben einsetzen. Sie möchten Herausforderungen vorausschauend entgegentreten? Ihr digitales Managementsystem soll nicht nur den gesetzlichen Regelungen entsprechen, sondern auch an die Bedürfnisse Ihres Unternehmens und Ihrer Mitarbeiter angepasst sein?

Die digitale All-In-One-Qualitätsmanagement-Lösung von Sensire stellt Ihnen die Werkzeuge zur Verfügung, die Sie benötigen, um die Qualitäts- und Hygieneprozesse Ihres Unternehmens effektiv zu definieren und zu verwalten. Unsere Lösung beinhaltet alles, was Sie benötigen, um das Optimale aus Ihrem Qualitätsmanagementsystem herauszuholen. Von der geeigneten Software und der entsprechenden Hardware, bis hin zur Einrichtung der verschiedenen Module und einem persönlichen Support bieten wir die maßgeschneiderte Lösung für Ihren Gastronomiebetrieb.



Softwarelizenzen
und -module



Hardware



Service



3.1 Softwarelizenzen und -module

Das Herz der Sensire-Lösung ist die Software zur Erfassung von Messwerten und Zustandsüberwachung. Über das zentralisierte Cloud-System werden alle Daten aus den Qualitätsprozessen gespeichert, verwaltet, dokumentiert und validiert. Alle Daten, die zur zeitpunktbezogenen Überwachung notwendig sind, werden in Echtzeit über ein Dashboard übersichtlich dargestellt. Innerhalb des Systems können Prozesse, Aufgaben, Benutzer und Geräte verwaltet werden. Alle Daten stehen auch auf der mobilen App für Android- oder iOS-Geräte zur Verfügung. Vor allem in dezentralen Organisationen bietet die App den Vorteil, dass alle Daten mobil erfasst werden können.



3.2 Hardware

Neben der Software bietet Sensire auch Hardware-Komponenten wie Sensoren und Temperaturmesser zur Erfassung und mobilen Übertragung der Daten an. Die robusten IP68-klassifizierten Geräte sind für eine hohe Auslastung konzipiert und können bei normaler Reinigung an Ort und Stelle bleiben. Durch einen integrierten, umfassenden Speicher wird ein Datenverlust mit Sensire-Hardware vermieden, sollte es zu Netzwerkstörungen kommen.

Während der Vertragslaufzeit gilt die Ersatzgerätegarantie für Sensire-Geräte. Bei Hardware von Drittanbietern, wie z.B. Bluetooth-fähigen Einstich- und Infrarotthermometern gilt die Herstellergarantie.

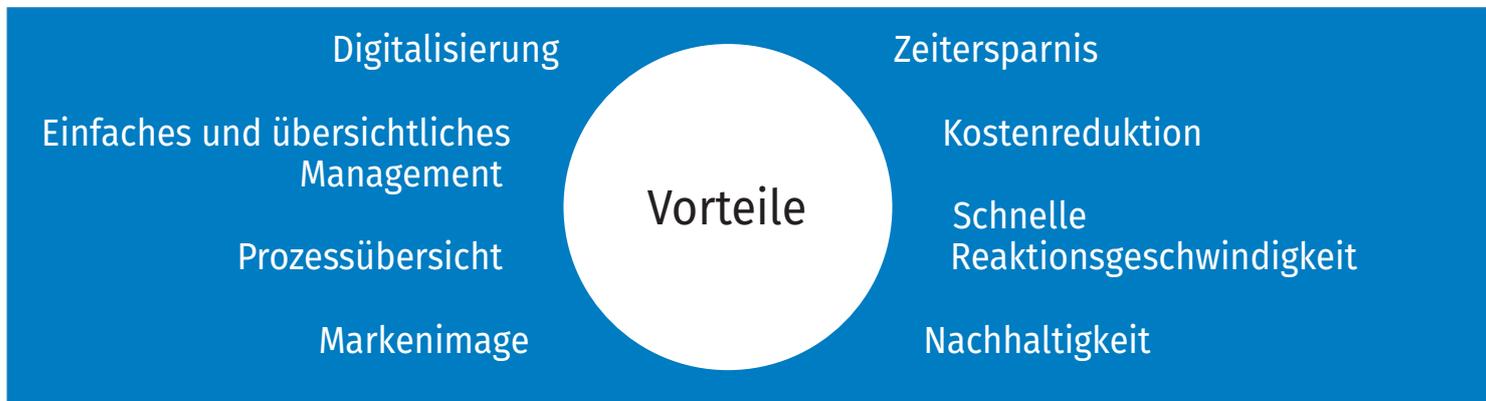


3.3 Service

Vom ersten Kontakt bis zur Inbetriebnahme und Instandhaltung bieten wir Ihnen den kompletten Support. Mit unserem Branchenwissen und umfangreichen Best Practices unterschiedlichster Unternehmen stehen wir unseren Kunden bei jedem Schritt der Einführung digitaler Systeme für das HACCP-Management zur Seite.

4. Vorteile der digitalen Softwarelösung von Sensire

Mit der All-In-One-Lösung von Sensire bieten wir Ihnen als Gastronomen einen enormen Mehrwert für Ihr Unternehmen: Ob unterstützend in der Digitalisierung, generell als Management-System, in der Überwachung Ihrer Prozesse oder als Prävention. Sie verbessern Ihre Reaktionsgeschwindigkeit, sparen Zeit und Kosten und können nachhaltiger wirtschaften.



4.1 Digitalisierung

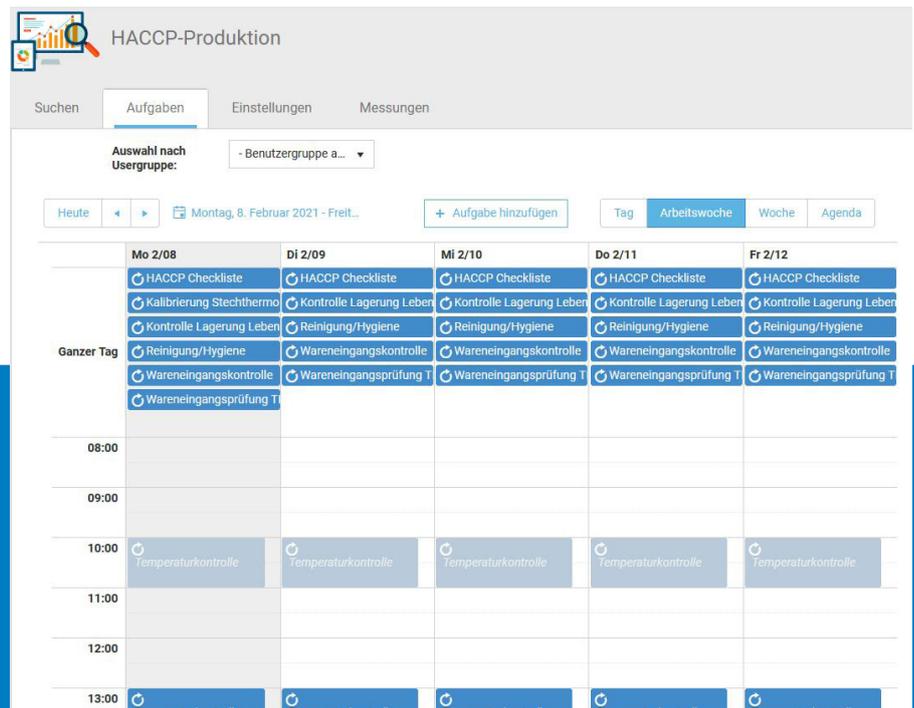
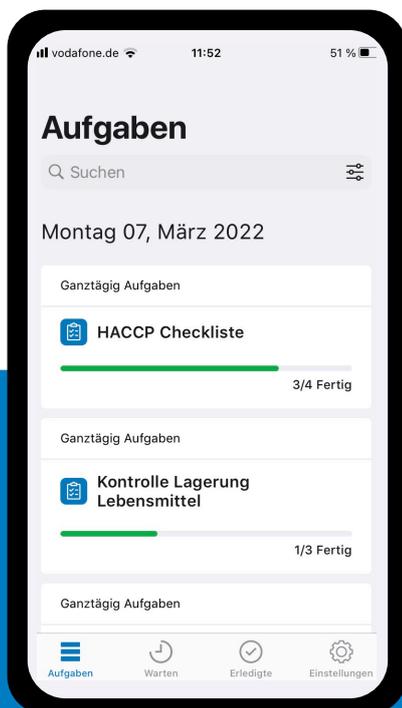
Wie eingangs dargestellt, stellt die Digitalisierung eine der zentralen Herausforderungen und Erfolgspotenziale für die Gastronomie dar. Mit der Lösung von Sensire können die gesamten Kontroll- und Sicherungsprozesse digitalisiert werden. Listen, ob auf Papier oder in Excel, die manuell von Mitarbeitern geprüft und ausgefüllt werden, gehören damit der Vergangenheit an. Alle Daten stehen jederzeit und sofort in Echtzeit zur Verfügung. Bereits gesammelte Daten werden gespeichert und dienen als Basis für Berichte und Analysen. Mit dem Umstieg von Excel- oder Papierlisten auf eine vollständige, umfassende digitale Lösung werden einfache manuelle Tätigkeiten, wie z.B. Stichprobenkontrollen, redundant. Sollten Sie dennoch Daten auf Papier oder Excel für weiterführende Analysen auswerten wollen, können Sie diese jederzeit aus Sensire in eine csv- oder pdf-Datei exportieren.

4.2 Einfaches und übersichtliches Management

Mit der Lösung von Sensire haben Sie das Werkzeug für einfaches und übersichtliches Management und gehen von einer reaktiven Problembeseitigung zum proaktiven Präventionsmanagement über. Die Lösung von Sensire ist nach der Implementierung sofort einsatzbereit und einfach zu bedienen. Die Skalierung kann im Bedarfsfall schnell und einfach erfolgen. Mit nur wenigen Klicks verwalten Sie die Aufgaben Ihrer Mitarbeiter und die Kontrolle der Lebensmittelsicherheit. Kritische Messungen wie die Temperaturüberwachung in Gefrierschränken, begehbaren Kühlräumen, innerhalb von Produktionslinien und anderen Bereichen werden automatisch rund um die Uhr permanent und aktuell aufgezeichnet. Bei Abweichungen oder Störungen wird sofort eine Warnmeldung an die zuständigen Mitarbeiter versendet. Alle gesammelten Daten werden gespeichert und bieten Ihnen die Übersicht über alle für Sie relevanten Vorgänge. Vergleichen Sie aktuelle und historische Daten, um Schwachstellen auf jeder Ebene bis hin zu betriebsweiten Problemen frühzeitig zu identifizieren oder anzupassen. Behalten Sie dezentrale Organisationen an zentraler Stelle jederzeit aktuell im Überblick. Auf dem Compliance Board können Sie Leistungsträger und Verbesserungsmöglichkeiten identifizieren.

4.3 Prozessübersicht

Eine Stärke der Sensire Lösung liegt in der digitalen Aufgabenverwaltung. Im Rahmen der Compliance Vorschriften sind Unternehmen dazu angehalten, alle Mitarbeiter mit aktuellen Informationen zu versorgen. Mit der digitalen Aufgabenverwaltung von Sensire können Sie sicherstellen, dass alle Mitarbeiter auf dem aktuellen Informationsstand sind. Es können individuelle Checklisten, Workflows und Aufgaben entsprechend den Prozessen und Arbeitsbereichen konsistent erstellt werden. Informationen können von jedem Mitarbeiter erfasst und eingesehen werden. So fällt es allen Mitarbeitern leichter, festgelegten Prozessen zu folgen, anstehende To do's und deren Bearbeitungsstatus auf einen Blick einzusehen und zu erfassen. Es kann stets nachvollzogen werden, wer wann welche Tätigkeiten erledigt hat. Die hinterlegten allgemeinen Informationen erleichtern die Schulung und Einarbeitung neuer Mitarbeiter und verfestigen das vermittelte Wissen.



4.4 Markenimage

Ihr Restaurant lebt von der kreativen Zubereitung der Speisen, dem Ambiente – und natürlich von Ihrer Reputation. Skandale, die durch unzureichend umgesetzte Hygienevorschriften entstehen und das Unternehmen bzw. sogar ganze Unternehmensketten in Verruf bringen können, schädigen das Geschäft oft nachhaltig. Es ist zeit- und kostenintensiv, das geschädigte Unternehmen wieder am Markt zu rehabilitieren – oft ist dies ganz und gar unmöglich.

Durch das umfassende digitale Qualitätsmanagementsystem von Sensire können Sie die Lebensmittelsicherheit durch digitale Nachverfolgung und Automatisierung von Sicherheitsprotokollen gewährleisten. Das trägt dazu bei, dass Pannen gar nicht erst vorkommen und im Fall der Fälle Störungen rechtzeitig erkannt werden, um die Folgeschäden durch schnelles Handeln zu reduzieren. Außerdem bietet Ihnen die digitale Dokumentation aller Maßnahmen und Aktivitäten die Möglichkeit, transparent (z.B. über Info-Bildschirm für die Verbraucher im Restaurant) an die Öffentlichkeit zu kommunizieren und so zusätzliches Vertrauen aufzubauen.

4.5 Zeitersparnis

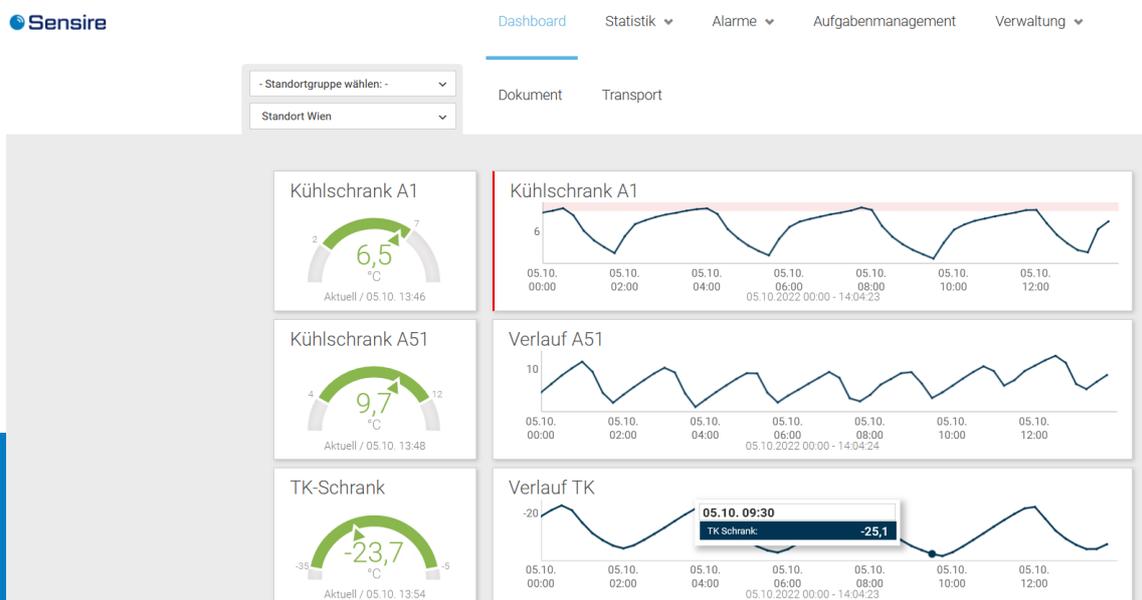
Insbesondere im täglichen Umgang erspart Ihnen der Einsatz der Sensire-Lösung viel Zeit. Die gesamten Qualitätsmanagementprozesse können digitalisiert und teils automatisiert werden. Dies bietet Vorteile für das Qualitätsmanagement und die operativen Einheiten. Die erhobenen Daten können von jedem Ort aus eingesehen werden. Für Unternehmen mit mehreren Standorten können z.B. die Besuche in den einzelnen Betrieben reduziert werden. Auch bei der Vorbereitung auf anstehende Audits unterstützt die Lösung von Sensire. Berichte können schnell und einfach aus dem System erstellt werden. Somit wird die Vorbereitungszeit reduziert und die Qualität der Audits verbessert. Zudem werden Mitarbeiter im operativen Bereich entlastet, indem einfache manuelle Tätigkeiten, wie z.B. die Temperaturüberwachung, automatisiert werden.

4.6 Kostenreduktion

Hand in Hand mit der Zeitersparnis gehen Kostenreduktionen einher. Z.B. können aufgrund der optimierten Temperaturüberwachung die Menge an Lebensmittelabfällen reduziert, aber auch Energiekosten durch den verbesserten Betrieb der Geräte und Anlagen eingespart werden.

Die Festlegung eines optimalen Kühlwerts kann Energiekosten reduzieren. Ein Abweichen von diesem festgelegten Wert wird umgehend gemeldet. Hier kommt vor allem die Hardware von Sensire zum Einsatz, da die Sensoren unabhängig vom Geräte-Typ dort angebracht werden können, wo die Messung erfolgen soll: bei den Lebensmitteln selbst. Sie erhalten somit eine belastbare Aussage darüber, ob Ihre gelagerten Lebensmittel bei korrekter Temperatur gelagert werden.

Auch der Vergleich von Energiekosten über unterschiedliche Standorte hinweg kann Aufschluss darüber geben, wo ineffizient gelagert wird und dadurch zusätzliche Kosten verursacht werden. Aufgrund der schnellen Reaktionsfähigkeit bei auftretenden Störungen sind die Kosten im Falle einer Schadensbehebung geringer, potenzielle Schäden an Lagerbeständen können verhindert werden. Die Vorteile der Automatisierung durch die Sensire-Lösung liegen zudem in der Senkung der Arbeitskosten, da Routinarbeiten schnell und effektiv erledigt werden können.



4.7 Schnelle Reaktionsgeschwindigkeit

Der Vorteil der digitalen Datensammlung liegt in der hochwertigen Datenqualität. Alle Daten werden in Echtzeit übermittelt. Sollte es zu Störungen in Ihren Prozessen kommen, werden Sie sofort informiert. Die Reaktionszeit bei einer Störung wird somit auf ein Minimum reduziert. Folgeschäden, die durch die Störung der gesamten Prozesskette drohen, wie z.B. ein Komplettausfall einer Kühleinheit, können präventiv entgegengewirkt werden, indem beispielsweise eine auffällige Leistung eines Geräts bereits einen Alarm auslöst und einen überraschenden Ausfall des Geräts verhindert. Mit der Lösung von Sensire können Sie proaktiv managen, anstatt zu reagieren.

4.8 Nachhaltigkeit

Neben allen genannten Herausforderungen stehen Unternehmen in Zukunft in der Verantwortung umweltbewusst und nachhaltig zu wirtschaften. Die Lösung von Sensire kann zur Nachhaltigkeitsstrategie Ihres Unternehmens beitragen.

Wie bereits erwähnt, hilft Sensire dabei die Energiekosten zu senken, indem Energie effektiv durch optimale Kühlwerte eingespart und genau dort, wo es nötig ist, gekühlt wird. Eine konstante und optimale Kühlung verhindert zudem eine Fehllagerung von Lebensmitteln und deren Verschwendung. Der sinnvolle Umgang mit Ressourcen ist ein wesentlicher Beitrag zu einem nachhaltigen Wirtschaften.

Auf Dauer werden Ressourcen wie Papier aufgrund der digitalen und automatisierten Verwaltung eingespart.

5. Praxiserfahrungen mit Sensire

Wir können Ihnen unsere Lösung umfassend präsentieren und erklären - am besten können jedoch unsere Kunden von den Erfahrungen und Vorteilen in der Praxis berichten. Daher möchten wir hier zwei Unternehmen zu Wort kommen lassen, welche die Lösung von Sensire bereits erfolgreich eingeführt haben. Sie geben Ihnen Antworten auf die Fragen, was der Anlass für die Einführung unserer digitalen Lösung war, welche Erfahrungen sie mit Sensire gemacht haben und in welchem Umfang unsere Lösung heute eingesetzt wird.





5.1 Referenz aus der Hotelgastronomie - Hotel Arthur

Nur einen Katzensprung von Helsinkis wichtigsten Sehenswürdigkeiten entfernt liegt das Hotel Arthur. Mit 203 komfortablen Gästezimmern und 12 geräumigen Tagungsräumen empfängt das Hotel jedes Jahr 100.000 Gäste aus dem In- und Ausland. Zudem bietet das hoteleigene Restaurant traditionelle finnische Gerichte und ein umfangreiches Frühstücksbuffet sowie individuelles Konferenz-Catering.

Die Herausforderung

Hotel Arthur ist aufgrund der gesetzlichen Bestimmungen verpflichtet, verschiedene Maßnahmen und Messwerte hinsichtlich der Hygiene und Lebensmittelsicherheit aufzuzeichnen, zu dokumentieren und an die zuständigen Kontrollbehörden zu melden. Ein wesentlicher Teil davon ist die Temperaturüberwachung. Die Temperaturen verschiedener Geräte wie Kühlschränke, Gefrierschränke und Geschirrspüler sowie die Temperatur der verwendeten Lebensmittel, sowohl bei der Zubereitung als auch beim Servieren, müssen ständig überwacht werden.

Angesichts der Größe des Hotels und der damit verbundenen hohen Anzahl von kritischen Kontrollpunkten, die mehrmals täglich überprüft werden müssen, war die effektive und effiziente Einhaltung der Vorschriften zeitaufwändig und schwierig. Die manuelle Datenerfassung und -analyse mit Stift und Papier genügte den Anforderungen an Schnelligkeit der Datenverfügbarkeit, Dokumentation, Auswertung und Analyse nicht mehr. Das Hotel Arthur benötigte eine automatische Überwachungslösung, um wertvolle Zeit zu sparen, proaktiv statt reaktiv agieren zu können, menschliche Fehler zu vermeiden, Lebensmittelverschwendung zu reduzieren und letztendlich Geld zu sparen.

Die vielseitige Lösung

Das Qualitätsmanagementsystem von Sensire ist die ideale Lösung für das Hotel Arthur. Die mobile App, die drahtlosen Sensoren und die Cloud-Umgebung sind eine leistungsstarke Kombination, die für den Einsatz in verschiedenen Bereichen des Hotels angepasst werden kann.

Die App, die auf jedem mobilen Gerät installiert werden kann, unterstützt das Personal auf individueller Mitarbeiterebene bei der Überwachung von Temperaturen und Lebensmittelabfällen und führt sie gezielt durch Aufgaben und Reaktionen auf Abweichungen. Die App-Daten werden in Echtzeit mit einem vollständigen Audit-Trail an die Sensire-Cloud-Plattform übertragen und sind sofort im Dashboard verfügbar.

Während der Zubereitung und der Ausgabe von Speisen werden die Temperaturen mit einer Bluetooth-Sonde überwacht, die die Messwerte über die mobile App an die Sensire-Cloud-Plattform weiterleitet.

Drahtlose Sensoren in den eingesetzten Geräten oder genutzten Lagerräumen sorgen für eine automatische Temperaturmessung rund um die Uhr und beinhalten eine konfigurierbare Alarmfunktion (SMS/E-Mail).

Seitdem das Hotel Arthur im Jahr 2018 die Sensire-Lösung implementierte, übernehmen die äußerst zuverlässigen drahtlosen Sensoren von Sensire die gesamte automatische Temperaturüberwachung auf dem Gelände - rund um die Uhr, ohne dass das Personal eingreifen muss. Bluetooth-Sonden beschleunigen die mobilen Temperaturkontrollen bei der Essenszubereitung, am Frühstücksbuffet und bei der Wareneingangsprüfung.

Die Aufgabenmanagementfunktion der Sensire-App wird in der gesamten Restaurantküche und im Hotel genutzt, um jedem Mitarbeiter individuelle Routinearbeiten transparent, einfach und nachhaltig zu strukturieren. Dazu gehören auch die vielen Reinigungs- und Hygieneaufgaben, die zu bestimmten Zeiten und Anlässen durchgeführt und dokumentiert werden müssen. Alarme, Korrekturmaßnahmen und Abweichungen werden ebenfalls über die Sensire-Lösung abgewickelt.

Das Management nutzt die integrierte Auditfunktion und die wöchentlichen Berichte, um sicherzustellen, dass alles gemäß den Qualitätsstandards von Hotel Arthur durchgeführt wird.

Überragende Ergebnisse

Sensire half dem Hotel Arthur, hunderte von aufgezeichneten Messungen transparent zu machen. Durch die Sensire-Cloud-Plattform ist das Unternehmen in der Lage, die gesammelten Daten im Zeitablauf zu analysieren und damit die vorhandenen Prozesse zu optimieren und Abweichungen zu verringern. Die Abweichungen von Standards sind von einer pro Woche auf eine pro Monat gesunken. Außerdem treten die Abweichungen von Standards nicht mehr bei internen Prozessen, sondern in der Regel nur noch bei der Annahme und Überprüfung von Lieferungen, also an der Schnittstelle zu externen Prozessen auf. Das Hotel Arthur konnte ebenso die Lebensmittelabfälle am Frühstücksbuffet um etwa 30 % reduzieren, da Sensire es ermöglicht, die Lebensmittel bei optimalen Temperaturen zu halten.



Vorteile

- Sicherstellung der Temperaturüberwachung und schnellere Protokollierung der Einträge
- Automatische Überwachung reduziert den Arbeitsaufwand und spart Zeit
- Mühelose Kommunikation mit den zuständigen Behörden
- Reduzierte Lebensmittelverschwendung
- Freisetzung von Ressourcen für andere wichtige Aufgabenbereiche
- Alle Daten an einem Ort zugänglich
- Einfaches Erkennen von Problem-Hotspots

5.2 Referenz aus dem Catering - Polkka Oy

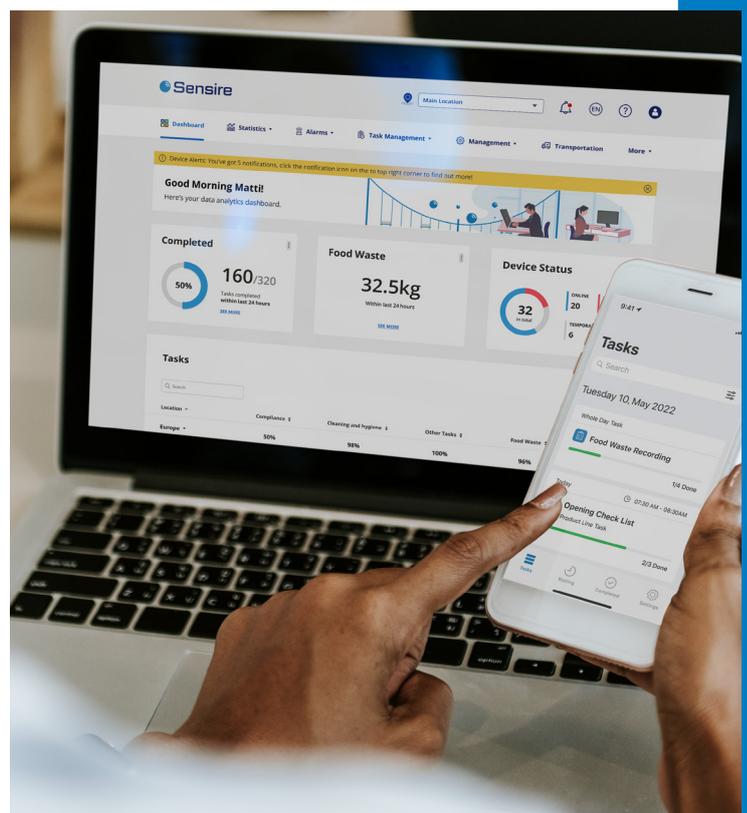
Polkka Oy ist ein Catering-Unternehmen im öffentlichen Gesundheitsbereich in Finnland, das der Stadt Joensuu und der Stadtverwaltung von Nordkarelien gehört. Polkka Oy betreibt elf zentrale Großküchen für die Zubereitung von Speisen sowie über 60 lokale Küchen für die Ausgabe der Speisen.

Die HACCP Herausforderung

Als Catering-Unternehmen muss Polkka Oy die gesetzlichen Hygiene-Vorschriften einhalten, indem die notwendigen HACCP-Prozesse und -Maßnahmen konsequent befolgt werden. Dies erfordert die Protokollierung einer Reihe von Messdaten und Aufgaben, die von der Temperatur der Lebensmittel über die Anlagenhygiene bis hin zur Abfallmenge reichen. Polkka Oy brauchte hierfür eine umfassende Lösung, die die Protokollierung beschleunigt, die Überwachung der kritischen Maßnahmen und Messdaten erleichtert und eine schnellere Reaktion auf Störungen bzw. Abweichung ermöglicht. Generell sollten die HACCP-Prozesse transparenter gestaltet und dokumentiert werden, um gleichzeitig die Kommunikation mit den zuständigen Behörden zu erleichtern.

Eine vielfältige Lösung

Sensires HACCP System war die perfekte Lösung für Polkka. Das System kombiniert eine mobile App zur Überwachung kritischer Kontrollpunkte und Echtzeit-Datentransfer zur Sensire Cloud- Plattform. Drahtlose Sensoren in zugewiesenen Vermessungspunkten liefern Messdaten zur Cloud. Während des Kochens und Servierens wird die Temperatur von Lebensmitteln mit drahtlosen Bluetooth-Sonden überwacht, und für den Transport von Lebensmittelportionen führte Sensire tragbare Temperatursensoren ein, die die Temperaturüberwachung während des gesamten Prozesses erleichtern.



„Wir brauchten Transparenz und Sichtbarkeit für unsere wichtigsten Prozesse im Catering-Service. Alle unsere Küchen unterliegen einer Qualitätsüberwachung in Echtzeit. Unsere umfassende Lösung beinhaltet auch Selbstüberwachung und HACCP-Mobilüberwachung.“

Nach der vollständigen Implementierung des Systems wurden Papier und Stift ersetzt. Wir haben auch beschlossen, dass die Inspektoren von Evira (finnische Behörde für Lebensmittelsicherheit) ständigen Zugriff auf unser System haben und so jederzeit und überall Ausnahmemeldungen einsehen können.“

Hannele Portman | Managing Director Polkka Oy

Die mobile App stellt für jeden Benutzer einen spezifischen Task-Plan zur Verfügung, der die Aufgaben an Kontrollpunkten zeitgerecht auflistet und an die Durchführung erinnert. Protokollierte Einträge können einfach mit dem mobilen Gerät durchgeführt und automatisch reportet werden. Die App warnt den jeweiligen Benutzer, wenn voreingestellte Grenzwerte überschritten werden, und ermöglicht so zeitnahe Korrekturmaßnahmen. Die zentrale Verwaltung ermöglicht es zudem direkt auf Ereignisse zu reagieren und den jeweiligen Mitarbeiter zu informieren bzw. Aktivitäten zu initiieren. Die Verwaltung der HACCP-Aufgaben, die Überwachung der Einträge und die Berichterstattung über die Ergebnisse werden gemeinsam online in der Sensire Cloud abgewickelt.

Überzeugende Ergebnisse

Jetzt übernehmen drahtlose Sensoren automatisch die Temperaturüberwachung der einzelnen Produktionsschritte bei Polkka. Mobile Eingaben beschleunigen HACCP-Aufgaben und Aufgabenerinnerungen verbessern die allgemeine Lebensmittelsicherheit. Automatisierte Alarmer sorgen dafür, dass mögliche Probleme zeitnah behoben werden können, was gleichzeitig dabei hilft den Abfall zu reduzieren.

Die Verfolgung der Messergebnisse und der Routinetätigkeiten erfolgt innerhalb der Cloud, die schnelle und uneingeschränkte Verfügbarkeit erhöht die Transparenz und reduziert die Reaktionszeit drastisch. Dies hat dazu beigetragen, Prozesse als Ganzes zu entwickeln und zu standardisieren sowie die Kommunikation mit den zuständigen Behörden dank zentralisierter Daten schnell und einfach zu gestalten. Letztendlich hat die Einführung der HACCP-Lösung von Sensire zu Zeit- und Arbeitersparnissen sowie zu Abfallvermeidung beigetragen.



Vorteile

- Gesicherte Überwachung und schnellere Protokollierung von Einträgen
- Automatische Überwachung reduziert die Arbeitsbelastung und spart Zeit
- Einfache Entwicklung und Standardisierung von Prozessen
- Mühelose Kommunikation mit zuständigen Behörden
- Weniger Abfall

6. Schlusswort

Das Hygienemanagement in der Gastronomie wird von einer Vielzahl an Herausforderungen, gesetzlichen Regelungen und eigenen Bedürfnissen bestimmt. Diese sind stetem Wandel unterzogen und jedes Unternehmen ist bestrebt, sich diesem anzupassen und die Erfordernisse zu erfüllen. HACCP ist dabei ein effizientes Konzept, um den Ansprüchen zur Lebensmittelsicherheit Folge zu leisten.

Dieses Konzept im eigenen Unternehmen zu implementieren und zu leben ist somit von zentraler Bedeutung für Gastronomiebetriebe.

Sensire ist Ihr Partner, wenn es um Lösungen zur digitalen Lebensmittelsicherheit geht. Von der Planung und Bedarfsanalyse bis zur Implementierung und stetigen Nutzung bieten wir Ihnen unser Branchenwissen, das technologische Know-How sowie einen konstanten Kundensupport bei allen Fragen und Bedarfsanpassungen.

Sie haben Interesse an unserem digitalen Qualitätsmanagementsystem?

Wir freuen uns auf Sie!

Nehmen Sie gern Kontakt zu uns auf, sollten Sie eine unverbindliche persönliche Beratung wünschen oder Fragen und Anregungen haben.

Kontaktaufnahme



Büro Deutschland

Sensire GmbH
Bahnhofstr. 18
85774 Unterföhring

Vertrieb und Support
+49 (89) 380 33 70-52
vertrieb@sensire.com
support@sensire.com

Hauptsitz Finnland

Sensire GmbH
Rantakatu 24
80100 Joensuu

Vertrieb und Support
+358 20 799 9700
info@sensire.com

*Wenn Sie mehr über das
digitale Qualitätsmanagement
für Lebensmittelsicherheit
erfahren wollen, helfen wir
Ihnen gerne weiter.*



Sensire Ltd. ist der führende Experte, wenn es darum geht, der Lebensmittelindustrie verbesserte Methoden für die unverzichtbare Lebensmittelsicherheit und Qualitätsmanagement mit einfachen und effektiven digitalen Lösungen anzubieten. Die Lösungen werden täglich von Hunderten Kunden in Restaurants, Catering, Gastgewerbe, betreuten Wohnen und vielen anderen Bereichen, in denen Lebensmittelsicherheit von Bedeutung ist, eingesetzt. Wir bieten auch digitale Überwachungslösungen für die Lebensmittellogistik an, um die Qualität von Lebensmitteln bei Lagerung und Transport zu sichern.

www.sensire.com

© 2022