

BEST-FOOD-Catering GmbH & Co. KG

Die Best-Food-Catering GmbH & Co. KG ist ein aufstrebender Betrieb der sich auf die besonderen Anforderungen der Essensbelieferung von Kindertagesstätten, Schulen und Groß-Unternehmen spezialisiert hat.

Aufgrund des gestiegenen Interesses an Kinderbetreuung in den alten Bundesländern ist die Betriebsorganisation für ein deutliches Wachstum auszugestalten und dies beinhaltet eine Software- Technische Lösung.

Innerbetrieblich sind die drei Bereiche Küche, Debitorenbuchhaltung und Lagerhaltung zu nennen und als Schnittstelle zu den Kunden das Online-Bestellsystem.

Für die Küche ist ein täglicher Bericht notwendig. Der Bericht muss alle zu kochenden Essen enthalten mit Anzahl und Rezepten. Dabei können je Essen jeweils unterschiedliche Portionierungen auftreten, da Kita-Kinder eine kleinere Portion bekommen als Mitarbeiter einer Groß-Unternehmen.

In der Debitorenbuchhaltung werden alle Kundendatensätze verwaltet und deren Zahlungsforderungen bearbeitet. Kindertagesstätten können dabei zwischen zwei Abrechnungsmodellen wählen; der Einzel- und der Gruppenabrechnung. In der Gruppenabrechnung werden alle an die Kindertagesstätte gelieferten Essen als Ganzes in Rechnung gestellt und die ErzieherInnen sammeln bei den Eltern das Geld selber ein.

Aufgrund des geringeren Verwaltungsaufwandes wird diesen Tagesstätten dann einen Rabatt von 7% auf den Netto Rechnungspreis gewährt. Groß-Unternehmen können nur eine Einzelabrechnung machen. In der Einzelabrechnung wird direkt mit den Eltern der Kinder bzw. den Mitarbeitern der Groß- Unternehmen abgerechnet.

Unabhängig von den Abrechnungsmodellen kann jeder Debitor zwischen Lastschrift und Überweisung wählen.

In der Lagerhaltung müssen alle Zutaten für die Herstellung verwaltet werden. Dabei ist für verderbliche Produkte das Mindesthaltbarkeitsdatum zu beachten und grundsätzlich nach dem FIFO Prinzip vorzugehen. Wöchentlich wird ein Bericht benötigt der alle Nachbestellungen auflistet; auf Basis des Speiseplans. Sollten im Lager Waren sein, deren Haltbarkeit abgelaufen ist, müssen diese automatisch aus dem System entfernt werden und der Lagerist muss informiert werden.

Zur Sicherung einer ausgewogenen Ernährung wird immer eine Woche im voraus der Speiseplan veröffentlicht. Die Eltern oder Mitarbeiter können dann im Online-System das Essen bestellen. Zur Vereinfachung der Küchen-Logistik existieren immer drei Menu-Linien. Die erste Menu-Linie sind die Normal-Esser. Für Menschen mit Unverträglichkeiten gibt es als zweite Menu-Linie die Diätkostler und als drittes die Sonder-Esser. Damit Eltern oder Mitarbeiter den Bestellvorgang online durchführen können, benötigen diese einen Benutzerzugang der zeitlich – mit Ende der Betreuung des Kindes, oder Ablauf des Arbeitsvertrages – abläuft. Grundsätzlich werden für Kindertagesstätten und Groß- Unternehmen zwei getrennte Speisepläne veröffentlicht um den Aufwand für die Portionierung zu senken.