

NEWS

Heidbüchel heute
– aus der Praxis für die Praxis

Wirtschaftlichkeit in der Küche: Lecker muss kein Luxus sein



**Gemeinschaftsverpflegung sollte nachhaltig sein:
Guido Heidbüchel, CEO immoTISS omc**

Köln, 15.04.2022 – Zu den „weichen Faktoren“ in einer Einrichtung gehört die Gemeinschaftsverpflegung. Meine Erfahrung zeigt hingegen, dass dieser Faktor in den Augen der meisten Bewohner*innen, Angehörigen und Geschäftspartner ein ganz wesentlicher Punkt ist, dem Haus Vertrauen zu schenken und eine Empfehlung zu geben. Für mich ist es mit hin ein knallharter Faktor, der nicht selten über die Platzierung am Markt eines Seniorenheims oder einer Residenz entscheidet.

Jede Einrichtung ist gut beraten, diese Stell-schraube möglichst fest anzuziehen. Dabei ist zweierlei im Blick zu führen: Qualität der Produkte und Dienstleistungen sowie betriebswirtschaftlich orientiertes Handeln. Beides ist nachhaltig im Auge zu behalten. Leider ist es tatsächlich in manchen Häusern



immoTISS ist die Beratungsgesellschaft für Investoren, Betreiber und Entwickler bei Sozialimmobilien. Schwerpunkt sind Einrichtungen aller Wohnformen im Senioren- und Gesundheitswesen. Die Dienstleistungen betreffen Betrieb, Management und Investment. Hier bietet immoTISS innovative und unkonventionelle Lösungsansätze. Mutter-Gesellschaft ist die 2009 gegründete immoTISS care, die Töchter heißen immoTISS omc und Trasenix. Gründer ist Jochen Zeeh. Die omc mit ihrem CEO Guido Heidbüchel steht unter dem Motto „Aus der Vision in die Mission“ als operative Speerspitze für Interims-Management und betriebliche Beratung. Die Trasenix bietet als Researchpool u.a. Markt-Reports zu sämtlichen bundesdeutschen Pflegeeinrichtungen.

so, dass auf minderwertige Qualität zurückgegriffen wird, um ein paar Euro zu sparen. Glauben Sie mir: Der Bewohner bzw. die Bewohnerin merkt, ob zum Beispiel der Kuchen aufgetaut oder selbst gebacken ist. Auf der anderen Seite ist nicht selten zu beobachten, dass an dieser Stelle Geld in den Sand gesetzt wird bzw. die Küchenleitung zu wenig Preisvergleiche anstellt – nach dem Motto „Ich habe keine Zeit für lange Vergleiche“.

Wirtschaftlichkeit in der Küche ist also das Gebot der Stunde und auch möglich. Ein durchdachtes Servicepaket für Küchenmanagement und Verpflegung fußt auf vier Säulen: 1. Einkaufsoptimierung – wer sind meine Lieferpartner? Was gehört in den Warenkorb? 2. Einführung einer Küchensoftware – für Rezepte, Vorkalkulation, Deklaration 3. Prozessoptimierung – stimmen die Betriebsabläufe? Werden Preise und Konditionen regelmäßig überwacht? 4. Qualitätsmanagement – hierzu darf gerne eine Ernährungsberatung kommen.

Zu meiner Erfahrung gehört auch, dass die Einrichtungsleitung betriebsblind geworden und die Vernachlässigung der Sparten Food und Non-Food an der Tagesordnung ist. Hier empfehle ich externe Beratung, wie sie beispielsweise die immoTISS omc zu leisten imstande ist. Dem externen Berater sollte ferner das Thema Digitalisierung in der Senioreneinrichtung vertraut sein. Denn es ist recht einfach, ein Vier-Gänge-Menü nach Mamas Rezept zu zelebrieren – aber heutzutage schier unmöglich ohne Kollege Computer, jahrein/jahraus 100 Essen täglich auf den Tisch zu bringen.

Also, Vertrauen geht über den Bauch. Aber der Kopf sollte eingeschaltet bleiben. Guten Appetit!

immotiss-omc.de

Kontakt: Guido Heidbüchel, CEO immoTISS omc GmbH
Gattenhöferweg 32 · 61440 Oberursel · Deutschland
Tel. +49 (0) 1517 4440179
E-Mail gh@immotiss-omc.de

