



„Es muss stabil laufen“

Es verwaltet, rechnet und bilanziert und benötigt bei all dem viel Pflege.

Warenwirtschaftssysteme sind heute Allrounder. Doch worauf kommt es den Praktikern an?

Drei Küchenchefs über Sinn und Unsinn der liebgewonnenen Technik.

Mit internetbasierten Tools und Clouds hat Kurt Stümpfig nicht viel am Hut. Warum auch? Um die täglich 2.400 Mittagessen im Linde-Betriebsrestaurant im bayerischen Pullach zu managen, reicht ihm die Light-Version seines aktuellen Warenwirtschaftssystems. Und er muss es wissen, arbeitet er doch bei dem weltweiten Marktführer für Industriegase seit 23 Jahren, seit 1996 in leitender Funktion als Verpflegungschef genauer Head of Catering Services. Viel wichtiger sind ihm die Speisen und der Anspruch, der dahintersteht. Das Warenwirtschaftssystem muss für ihn in erster Linie einfach sein und zuverlässig laufen. Einfach deshalb, damit die Küchencrew bestimmte Eingaben selbst tätigen kann. Denn was nützt ein IT-Fachmann,

der von der Materie keine Ahnung hat. Auch mit internen Aushilfen hat er keine guten Erfahrungen gemacht. „Bei uns pflegen nur noch Mitarbeiter das System, die in der Küchenpraxis arbeiten“, sagt Stümpfig. Die Linde-Küche arbeitet seit Beginn an mit dem

Das System muss leicht verständlich sein.

Softwarespezialisten ROPit im bayerischen Eichenau zusammen. Von den vielen angebotenen Zusatzmodulen wie dem „Konferenz-Manager“ oder dem „Menü-Wahl-Manager“ benötigt er nichts. Stattdessen reichen ihm die Basismodule Einkauf, Lager und Verkauf sowie Produktionsmanager, Zusatzstoffe und Allergene. „Unseren

Speisenplan machen wir selbst, der lässt sich in kein Schema gießen“, sagt er. In puncto Allergene geht der versierte Küchenmanager allerdings auf Nummer sicher. Er hat vom Hersteller schon vor längerer Zeit entsprechende Updates erhalten und die Allergene der jeweiligen Artikel in das Warenwirtschaftssystem eingepflegt. „Das lief alles vollkommen problemlos.“ Überhaupt laufe mit der Software alles bestens bei einem überschaubaren Investment.

Annegret Knoop-Severin sieht vieles ähnlich wie ihr Kollege in München. Auch sie verzichtet, wo es nur geht, auf Zusatzmodule und beschränkt sich auf das Wesentliche. Die 62-Jährige leitet seit vielen Jahren die Küche des St. Josef-Krankenhauses Kupferdreh in Essen und weiß, worauf es in der