

KANTINENBETRIEB

# Erfolgsrezept CAFM

Die zunehmende Prozessorientierung ist derzeit das Maß der Dinge für IT-Lösungen im Facility Management. Sie ermöglicht gleichzeitig die Übertragung der Software-Anwendungen auf weitere Bereiche wie den Betrieb von Kantinen und Betriebsrestaurants.

Bild: Archimedes FM (5)

**C**AFM-Lösungen für Gebäudebetrieb? Das ist Standard, richtig. CAFM-Lösungen für den Kantinenbetrieb? Das klingt zunächst eher ungewöhnlich. Dass es aber funktioniert, zeigt die Archimedes Facility-Management GmbH aus Bad Oeynhausen. Der Bau- und Gebäudemanagement-Dienstleister wurde 1998 als Tochterunternehmen eines regionalen Energiedienstleisters in Herford gegründet. Nachdem Archimedes zunächst nur Planungsleistungen und innovativen Ingenieurbau angeboten hat, werden seit 1999 gemeinsam mit Kunden und Partnern maßgeschneiderte Konzepte für die Bewirtschaftung von Immobilien entwickelt und umgesetzt. So agiert das Unternehmen im Bereich der infrastrukturellen Dienste beispielsweise als Betreiber und Zulieferer von rund 40 Kantinen und Betriebsrestaurants bei verschiedenen Kunden.

Anfang 2006 hatte Archimedes die sMOTIVE-Produktfamilie der gemeinschaftlich agierenden Firmen sLAB und EuSIS als

zentrale Integrationsplattform für die IT-Unterstützung der Unternehmensprozesse eingeführt. Das System bildet heute durchgängig die Prozesse des Dienstleisters ab: Von der Störfallmeldung in einer Heizzentrale und ihrer Behebung bis zur Rechnungsstellung an den Kunden oder eben auch den gesamten Prozess der Betriebsverpflegung. Er reicht von der Bestellung des einzelnen Kantinegasts, über die Steuerung der Produktion in den Großküchen und die Verteilung auf die einzelnen Standorte bis hin zur Abrechnung der Mahlzeiten in der Personalbuchhaltung in den von Archimedes versorgten Firmen.

## Essensbestellung per Mausclick

In der praktischen Anwendung können die Mitarbeiter der Kundenunternehmen über das Archimedes-Service-Portal ([www.archimedes-fm.de](http://www.archimedes-fm.de)) ein Menü ihrer Wahl in ihrer jeweiligen Kantine buchen. Taggenau und beliebig im Voraus, inklusive einer stets aktuellen Übersicht über die getätigten Bestellungen. Die Daten für die Abrechnung

übermittelt Archimedes per Schnittstellen aus sMOTIVE Sales Catering an die angebotenen Folgesysteme wie EPOS, SAP, Diamant oder PAISY ihrer Kunden. „Die Unternehmen verrechnen dann die Leistungen direkt mit der Gehaltsabrechnung ihrer Mitarbeiter, denn dort werden ja auch die Arbeitgeberzuschüsse zur Betriebsverpflegung bearbeitet“, erläutert Lothar Maurischat, Handlungsbevollmächtigter und IT-Verantwortlicher von Archimedes. „Gleiches gilt natürlich auch für die Gästebewirtung. Sie wird ebenfalls automatisch an die bei der Bestellung hinterlegten Kostenstellen gebucht. So haben die Kunden stets volle Transparenz über Leistungen und Kosten“, ergänzt er. Rund 3.500 User sind bei den verschiedenen Kundenunternehmen an das Portal angeschlossen.

Neben der Transparenz für den Kunden bringt die Software aber auch erhebliche Verbesserungen im Hinblick auf die eigene Wirtschaftlichkeit des Kantinenbetriebs. Archimedes betreibt eine Großküche, von der

aus zahlreiche kleinere Standorte bedient werden, sowie angeschlossene Verteil- und Zubereitungsküchen in großen Kundenobjekten, so etwa bei der E.ON Westfalen Weser AG. „Wir haben schon erlebt, dass von manchen Gerichten 30 bis 40 Prozent zu viel oder zu wenig gekocht wurden. Solche Überschussmengen sind ein typisches Problem des üblichen Free-Flow-Systems. Dieses Risiko kann man jedoch weitgehend ausmerzen. Mit dem Online-Buchungssystem können wir bedarfsgerecht zubereiten, und dies steigert die Wirtschaftlichkeit des Kantinenbetriebs“, berichtet Maurischat. Eine kleine Reserve für Standorte mit reinen Verteilungsküchen sei zwar immer noch dabei, aber die Überschuss- bzw. Fehlmengen bewegen sich seit der Einführung des Online-Buchungssystems nur noch im Bereich von fünf Prozent und darunter.

Auch bei der Erstellung der Speisepläne unterstützt sMOTIVE. Über 1.400 Gerichte mit den dazugehörigen Rezepten, Preisberechnungen, Mengenangaben und Herkunftsnachweisen sind in der Datenbank hinterlegt. „Die Hälfte davon haben wir Anfang 2006 als Basis aufgenommen, von Karteikärtchen und aus verschiedenen Datenformaten, die die

Küchenleiter auf dem PC vorliegen hatten. Für den Rest ist der Ideenreichtum der Köche verantwortlich“, schmunzelt Maurischat. Wichtig sei, dass man diese verschiedenen Gerichte klassifiziert und in Gruppen strukturiert (Geflügel, Rind, Schwein, Fisch, Salat, Vegetarisch, Wild, Pasta, Pizza, Eintöpfe etc.). Anhand dieser Gruppen lässt sich das Menüangebot ausgewogen führen. Eine Benchmarking-Funktion identifiziert beispielsweise die Top-Seller, also wie oft Menüs pro Angebotstag bestellt wurden. „So geraten auch Gerichte, die nur selten angeboten, aber sehr gut verkauft wurden, nicht so leicht in Vergessenheit“, betont Maurischat. Da alle Preise zentral hinterlegt sind, kann Archimedes sehr genau planen, in welcher Klasse und zu welchen Durchschnittskosten welche Mengen angeboten werden.

### Angebote für den Drittmarkt

Doch damit noch nicht genug. Archimedes nutzt das sMOTIVE-Tool mittlerweile auch, um echtes Drittmarktgeschäft zu generieren. „Einige ganz normale Restaurants nutzen die Plattform bereits im ASP-Betrieb für die Organisation und Abwicklung eigener Mittagstisch-Angebote“,



Tagesaktuell oder beliebig im Voraus können die Kantinengäste ihre Mittagsmenüs bestellen.

[www.facility-manager.de](http://www.facility-manager.de)

September 2007

„Endlich  
Ruhe im  
Haus!“



Elektro-Türöffner | Elektro-Riegel | Rettungswegtechnik | Sicherheitsschlösser  
Elektro-Haftmagnete | Drehtürantriebe | Zutrittskontrolle | Feststellanlagen

**MEDIATOR**  
Endlich Ruhe im Haus

**Hoher Einbruchschutz. Sicherer Fluchtweg. Großer Komfort.**

MEDIATOR. Die perfekte Schlosslösung für die Haustür im Mehrfamilienhaus. Ein selbstverriegelndes Fluchttürschloss mit elektrischem Türöffner. Zur kostengünstigen Aus- oder Umrüstung. Das Problem „Haustür nachts abschließen oder nicht?“ ist damit gelöst. Und endlich ist Ruhe im Haus.

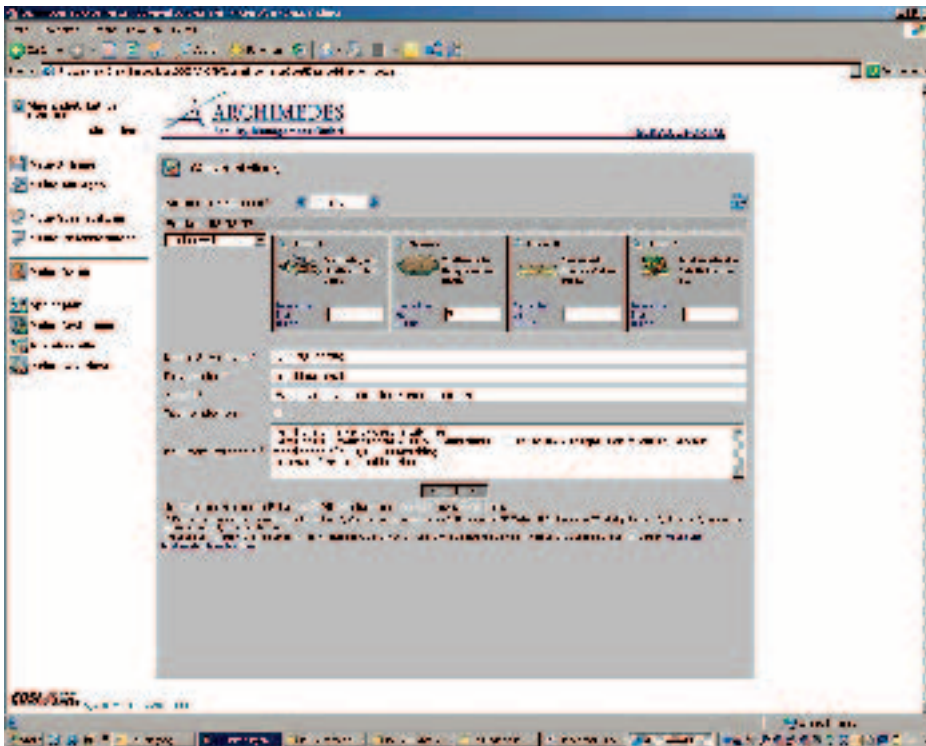
**ZIKON**

**eff eff**

ASSA ABLOY Sicherheitstechnik GmbH  
Bildstockstraße 20 · 72458 Albstadt · DEUTSCHLAND  
Tel. +49 7431 123-0 · Fax +49 7431 123-240  
albstadt@assaabloy.de · [www.assaabloy.de](http://www.assaabloy.de)

An ASSA ABLOY Group brand

**ASSA ABLOY**



Die Gästebewirtung lässt sich über das Portal abwickeln und direkt einer Kostenstelle zuweisen.

berichtet Maurischat. Das heißt, die Betreiber von Speiselokalen bieten Firmen in ihrer Umgebung die Vorbuchung und digitale Abrechnung von Mittagsmenüs über die Online-Plattform an, wenn es dort keine Kantinen gibt. Ein ausgedruckter „Berechtigungsschein“ identifiziert dann die Gäste im jeweiligen Lokal. Der Restaurantbetreiber erhält so mehr Planungssicherheit für seine

Mittagsangebote, die Gäste können schneller bedient werden und als Solution-Provider bekommt Archimedes eine Gebühr für jedes über das System gebuchte Essen. „Ein ähnliches Modell bieten wir auch für die Schülerverpflegung in den offenen Ganztagschulen an“, ergänzt Maurischat. „Hier können die Eltern über die Online-Plattform den Mittagstisch für ihre Kinder bestellen, den

diese dann ohne Bargeld gegen Vorlage einer Chipkarte bekommen.

### Bestückung von Automaten

Ein weiteres Projekt ist die bedarfsgerechte Bestückung von Verpflegungsautomaten für Nachtschichtmitarbeiter an Produktionsstandorten. Dieses Angebot erarbeitet Archimedes in Zusammenarbeit mit der DBS Projektsteuerung GmbH, einem großen Vending-Anbieter aus Hannover, zur Zeit bei VW in Wolfsburg. „Die Nachtschichtmitarbeiter ordern über die Plattform ihr Menü, das in den Verpflegungsautomaten bereitgestellt wird. Mit ihrem Mitarbeiterausweis bekommen sie genau ihr vorbestelltes Menü ausgegeben, das in der Mikrowelle endgegart wird. Das erspart die Konflikte um die besten Angebote im Verpflegungsautomaten und steigert die Akzeptanz der Automatenverpflegung“, erläutert Maurischat das Kooperationsmodell. Zudem lässt sich durch das Cook-and-Chill-Verfahren mit anschließender Endgarung ein sehr hoher Frische- und Qualitätsgrad der angebotenen Speisen erzielen. Mit dieser Kooperation wollen sich Archimedes und die DBS auch auf der Fachmesse INTERNORGA im März 2008 in Hamburg neuen Kundengruppen präsentieren.

Robert Altmannshofer ■



Verpflegungsautomaten spielen die Hauptrolle bei der Versorgung von Nachtschichtarbeitern. Ihre bedarfsgerechte Bestückung auf der Basis von Online-Vorbestellungen erhöht die Akzeptanz und Kundenzufriedenheit.

Die Archimedes Facility-Management GmbH geht zurück auf die 1995 von der Elektrizitätswerk Minden-Ravensberg GmbH (EMR)



gegründete Archimedes Bauplanungs GmbH. Mit der Gründung der E.ON Westfalen Weser AG im Jahr 2003 wurden die Gebäudemanagement-Aktivitäten der drei Quellunternehmen Wesertal GmbH, Hameln, Pesag AG, Paderborn und EMR GmbH, Herford, zusammengeführt und in Form der Archimedes Facility-Management GmbH auf den Markt für Gebäudemanagement-Dienstleistungen ausgerichtet. Heute ist das Unternehmen mehrheitlich in Privatbesitz und betreut mehr als 410 Objekte mit einer Fläche von rund 255.000 m<sup>2</sup>. 145 Mitarbeiter erwirtschaften einen Umsatz in Höhe von 23 Mio. Euro.