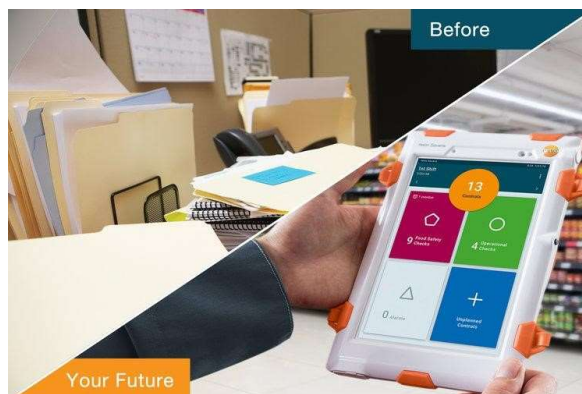


Warum es gerade jetzt Sinn macht, in ein digitales QM-/HACCP-System zu investieren

Wir befinden uns in einer Zeit der Unsicherheit. Und Unsicherheit ist Gift für Investitionen. Aber ist das richtig? Sollte man nicht gerade in unsicheren Zeiten antizyklisch agieren, um Wettbewerbsvorteile zu generieren, indem man Mehrwerte aus Prozessen herausholt? Vielleicht ist gerade jetzt die richtige Zeit! Ich bin mir sogar sicher. Die großen Player machen es vor. Den Sie wissen, wer jetzt in die Optimierung von Prozessen investiert, kommt besser aus der Krise und wird schneller an anderen vorbeiziehen.

Wir kennen das Bild aus den Betrieben, wenn wir uns das QM-/HACCP-Konzepte betrachten.

Papierberge stapeln sich, Checklisten werden abends oder Tage später ausgefüllt und kurz vor einer Kontrolle oder einem Audit werden Berichte gesucht und ausgewertet. Die Lebensmittel- und Hygienesicherheit leidet, die Mitarbeiter und Fachkräfte werden weiterhin mit Aufgaben beschäftigt, die heute schon automatisiert erledigt werden können. Und natürlich wird jede Menge Papier verbraucht. Man weiß aber auch, dass es digitale Systeme gibt, die diese Probleme lösen können.



Investitionen, jetzt? Gerade jetzt!

Ja, man muss investieren. Das ist bei jeder guten Investition so. Man muss in Geld, Zeit und in den Veränderungsprozess investieren. Ich habe vor kurzer Zeit einen Satz eines potenziellen Kunden gehört: „Unsere Betriebe machen das alles manuell selbst, das kostet nichts.“ Ich bin mir sicher, genau diese Einstellung kostet dem Kunden viel Geld und Zeit und er verliert die Möglichkeit sich zu verbessern. Wer Angst vor Investitionen und einem Veränderungsprozess hat, wird nur schwierig Wettbewerbsvorteile gegenüber seinen Mitbewerbern generieren können.

Ausgereifte Systeme sind im Angebot

Vom Komplettanbieter (Hardware inklusive Temperatursensoren/Software/Service) in eigener Produktion bis hin zu Softwareunternehmen ohne zusätzliche Leistungen werden unterschiedliche Systeme im Markt angeboten. Eine Komplettlösung, wie sich viele wünschen, in dem alle Prozesse in einem Gastronomiebetrieb abgebildet werden (ich meine wirklich alle) und darüber hinaus in allen Prozessen spezialisiert sind, gibt es nicht. Die verschiedenen Anbieter haben alle Ihre Stärken, weil Sie aus unterschiedlichen Bereichen kommen und diese Bereiche fokussieren. Und auch Ihre Entwicklungskosten verdienen möchten. Deshalb wird es aus meiner Sicht kurzfristig keine herausragende Komplettlösung geben und Insellösungen uns erhalten bleiben. Und das ist auch gut so. Sollte ein Hersteller die Hoheit haben, werden wir wie bei Computersystemen, bald nur noch wenige Anbieter im Markt haben, die sich die Entwicklungskosten leisten können.

Unabhängigkeit des Anbieters des QM-/HACCP-Systems zum Zertifizierungsunternehmen als Kriterium

Kann ein Zertifizierungsunternehmen sich selbst zertifizieren? Die Unabhängigkeit zwischen dem Anbieter des QM-/HACCP-Managementsystems zum Zertifizierungsunternehmen sollte gegeben sein. Oder würden Sie sich selbst mit der gleichen Genauigkeit kontrollieren wie einen neutralen Anbieter? Ggf. kommt dadurch eine Schwachstelle erst nach einem Vorfall durch die Kommune ans Tageslicht. Es geht um Ihre Marke und die Sicherheit Ihrer Gäste. Neutralität sollte oberstes Gebot sein.

Was kostet ein digitales QM-/HACCP-System? Das kommt darauf an.

Die Kosten setzen sich zusammen aus Installations-/Inbetriebnahme-, Hardware-, Software- und Servicekosten. Im Grunde kommt es darauf an, wie viele Temperaturen gemessen werden sollen, wie professionell die Installation erfolgen soll und welche Prozesse digitalisiert werden müssen. Bei Küchen kann man von 2,0 bis 5 Cent pro Essen bei einem Komplettangebot rechnen. Natürlich reduziert sich der Betrag bei Eigenleistung, z.B. bei eigener Installation-/Inbetriebnahme. Und natürlich gibt es verschiedene Finanzierungsangebote.

Warum steigen gerade in Krisenzeiten die großen Player auf ein digitales QM-/HACCP-System um?

Es ist wie immer die Frage nach den Mehrwerten oder dem Kosten/Nutzen und den Wettbewerbsvorteilen, die ein solches System für den Kunden und Gast bringt. Wie immer bei Investitionen. Nicht mehr und nicht weniger. Die großen Player haben einfach das Ziel, Ihre Wettbewerbsfähigkeit zu verbessern, indem Sie die Lebensmittel- und Hygienesicherheit erhöhen und Kosten- und Zeit sparen.

Fazit:

Wer heute immer und von überall einen Überblick über seine QM-/HACCP-Prozesse haben möchte, um die Lebensmittel- und Hygienesicherheit zu verbessern und Prozesskosten zu sparen, kann mit einem digitalen QM-/HACCP-System einen Wettbewerbsvorteil erzielen. Vergessen wir nicht die Papierreduktion. Die daraus generierten Mehrwerte amortisieren das System innerhalb 1-2 Jahren. Nicht nur die großen Player können von digitalen QM-/HACCP-Prozessen profitieren. Die Lösungen im Markt sind individuell anpassbar. Die Unabhängigkeit zwischen Zertifizierungsunternehmen und dem Anbieter eines QM-/HACCP-Systems sollte gewährleistet sein.

Der Autor:

Michael Rohr ist seit über 20 Jahren im Bereich Foodservice tätig, über 20 Jahre bei internationalen Zulieferern in verschiedenen Positionen. Bei Testo SE betreut Herr Rohr Großkunden als Key Account Manager im Bereich „Solution Food / Digitales QM- /HACCP-System testo Saveris Restaurant.“

Seine Kontaktdaten: mrohr@testo.de oder LinkedIn: <https://www.linkedin.com/in/michael-rohr1/>