

Digitalisierung des Küchenhygienemanagements im Weissenhäuser Strand

Wider der Zettelwirtschaft

Das Hygienemanagement in den Küchen der Ferienanlage Weissenhäuser Strand war bisher mit viel Aufwand und Papier verbunden. Seitdem auf die digitale Lösung von Icamo Solutions umgestellt wurde, funktioniert es effizienter und es kann auch schneller auf Probleme reagiert werden.

Die Ferienanlage Weissenhäuser Strand an der Ostsee setzt auf digitale Hygienekontrolle. Für die vier Restaurants, sechs Bistros und drei Cafés kommen die Speisen aus unterschiedlichen Küchen. Um das Hygienemanagement für diese Einheiten zu zentralisieren und zu vereinfachen, nutzt die Ferienanlage die digitale Lösung von Icamo Solutions. Dabei werden Hygiene-, Kontroll- und sonstige Checklisten auf Tablets oder Handys erfasst, bearbeitet und verwaltet. Der Ablauf ist nun schneller und effizienter als vorher, wodurch die Mitarbeiter mehr Zeit für andere Aufgaben haben.

Schnelle Reaktionszeit

Die Mitarbeiter können ihre Aufgaben an einem mobilen Gerät einsehen und direkt die ausgeführten Maßnahmen dokumentieren und unterschreiben. Fotos können als Ergänzung direkt in der Checkliste miterfasst werden. Sinnvoll ist das zum

Beispiel, wenn ein sichtbarer Defekt an einem Gerät festgestellt wird.

Das System kontrolliert die ausgefüllten Checklisten automatisch und meldet Abweichungen und Störungen an die Vorgesetzten. Bei besonders gravierenden Meldungen versendet das System automatisch eine E-Mail an die hinterlegten Empfänger, wodurch diese unmittelbar

darauf reagieren können. Nicht jedem Mitarbeiter ist es möglich, alle Einträge einzusehen – Rechte lassen sich individuell zuteilen. Unterlagen, wie Bedienungsanleitungen, Sicherheitsdatenblätter, Betriebsanweisungen – bislang als Papierdokumente in Ordnern hinterlegt –, sind nun auch digital einsehbar.

Das System überprüft zudem die Temperaturen in den Kühleinrichtungen. Möglich machen das integrierte, batteriebetriebene Temperatursensoren in der Kühltechnik. Sie kommunizieren per WLAN automatisch mit der Software. Dadurch ist keine Kabelinstallation nötig. Im Vierminutentakt überprüft diese die Temperaturen und schlägt unmittelbar Alarm, wenn sie Abweichungen feststellt.

Mehr Effizienz, Sicherheit und Nachhaltigkeit

Das Unternehmen Icamo Solutions hat bei der Einführung der Software unterstützt. „Insbesondere die kreativen Ideen bei der Gestaltung der Online-Formulare haben uns sehr gefallen. So konnten wir Wünsche oder Anregungen unserer Mitarbeiter schnell umsetzen. Entsprechend

6 NÜTZLICHE SOFTWARETOOLS

- + Überprüfung der Sicherheitseinrichtungen
- + Beurteilung von Mitarbeitern, Personalgespräche
- + mobile Zeiterfassung
- + Online-Unterweisungen von rechtsrelevanten Inhalten und Unterlagen wie Betriebsanweisungen
- + Erfassung von Betriebsstörungen
- + Durchführung von Gefährdungsbeurteilungen

 www.baedertec.com	KOMPLETTE HOTELBAD-RENOVIERUNG	
	Individuell konzipiert	Handwerklich perfekt
	11 Bäder in 11 Tagen FIX TERMINIERT	bädertec GmbH Marie Curie Strasse 9 27283 Verden Tel. 04231/90133-0



Anhand des Systems sind die Temperaturen in den Geräten ständig überprüfbar.

hoch ist die Akzeptanz“, betont Malte Otten, Director F&B der Ferienanlage Weissenhäuser Strand. Vorteile gegenüber dem alten Hygienemanagement sieht er vor allem in der gestiegenen Effizienz, Sicherheit und Nachhaltigkeit. Auch sei die Lösung einfach zu konfigurieren. So ist es möglich, alle notwendigen Anpassungen selbstständig vorzunehmen und flexibel und schnell auf Änderungen zu reagieren. „Eine neue Checkliste ist in diesem System schneller erstellbar als ein vergleichbares Papier“, sagt Otten.

Nicht nur im eigenen Haus überzeugt die Lösung. „Im Zuge der regelmäßigen Hygienebegehungen hat das neue System großen Zuspruch seitens der Lebensmittelüberwachungsbehörde gefunden“, sagt Wolfgang Pippert, Gesellschafter und Ge-

schäftsführer bei Icamo. Diese habe festgestellt, dass hierdurch die bisher schon sehr gute Eigenkontrolle der Ferienanlage noch einmal auf ein höheres Level gestellt werden konnte.


Die Reise geht weiter

Es gibt derzeit eine Kooperation zwischen der Ferienanlage Weissenhäuser Strand,

dem Unternehmen Icamo Solutions und dem Lebensmittelinstitut in Neumünster (KIN). Dabei verfassen vier Studenten eine Studienarbeit, im Zuge dessen der F&B-Bereich komplett digitalisiert wird. Zu ca. 400 Geräten werden hierfür Stammdaten gepflegt, Prüfvorgaben definiert und die originalen Bedienungsanleitungen hinterlegt. |

INFO

+ www.icamo-solutions.de



WIR FREUEN UNS AUF SIE!

INTERGASTRA | INTERNORGA

STUTTGART 15. – 19. 2. Halle 3 Stand 3E31	HAMBURG 13. – 17. 3. Halle A3 Stand A3.212
---	--

BESUCHEN SIE UNS UND FREUEN SIE SICH AUF:

- :: die innovative »Trocken-Bain Marie« ganz ohne Wasser,
- :: das warm-feuchte Klima bei den **warmen Showcases**,
- :: die neue **SB-Flaschenausgabe** für den Unterbau,
- :: den praktischen **Selbstzugang** bei den Kühltheken und
- :: die ganze Vielfalt der **HAGOLA-Produktwelt**.

www.hagola.de

HAGOLA Gastronomie-Technik GmbH & Co. KG
Tel.: 04444 201-0 | info@hagola.de