

Herausforderung Großküche

Die Lebensmittelbeschaffung in Großmengen stellt viele Küchen und Kantinen täglich vor Herausforderungen.



Barbara Pheby - Fotolia

Bei schwankender Anzahl von Verpflegsteilnehmern gilt es, die richtige Menge an Lebensmitteln zeitgerecht in der gewünschten Qualität am richtigen Ort zu haben. Für Großküchen sind zudem Kosten und der Zeitfaktor zusätzliche Herausforderungen. Darüber hinaus spielen Faktoren wie Regionalität, Versorgungssicherheit und stabile Qualität jeweils eine große Rolle.

Die Bundesbeschaffung GmbH (BBG) als Einkaufsdienstleister für die öffentliche Hand unterstützt ihre Kunden in all diesen Punkten mit optimalen Verträgen. Angeboten wird ein Vollsortiment im Bereich Lebensmittel: von Frischwaren wie Fleisch- und Wurstwaren, Back- und Konditorwaren und Frischgeflügel über Trockenwaren, Tiefkühl- und Molkereiprodukten bis hin zu küchenfertigem Obst & Gemüse. Das Kernsortiment umfasst rund 2.200 hochwertig spezifizierte und qualitätsstabile Produkte.

Alle Kunden im Bereich Lebensmittel haben zudem auch Zugriff auf das gesamte Zusatzsortiment der jeweiligen Auftragnehmer in den einzelnen Sortimenten. Die Lieferung erfolgt gewohnt direkt und vor allem zeitgerecht in die jeweilige Küche. Geforderte KMU-freundliche Zertifizierungen und Qualitätskriterien sorgen

„Für uns ist es besonders wichtig, durch einen effizienten und wirtschaftlichen Einkauf des Küchenbedarfs für die Küchenteams die Rahmenbedingungen zu schaffen, um gesunde und schmackhafte Gerichte zubereiten zu können. Die BBG als verlässlicher Partner ermöglicht uns dies. Besonders für Patienten ist eine gesunde und ausgewogene Ernährung ein wichtiger Teil im gesamten Gesundheitsprozess.“

Dipl. KH.-BW Johann Schifflhuber,
Lead Buyer nichtmedizinische Warengruppen,
Öö. Gesundheits- und Spitals- AG (gespag)

„Lebensmitteleinkauf mit der BBG in jeder Hinsicht ein Gewinn. Kompetent, kundenorientiert und günstig.“

Dipl. KH.-BW. Albert Meßner,
Leitung Einkauf, Kardinal Schwarzenberg'sches
Krankenhaus betriebsgesellschaft m.b.H

für eine hohe Liefertreue. Neben Lebensmitteln kann auch ein Vollsortiment an Großküchenausstattung, von der Küchenplanung über Geräte und Geschirr bis hin zu kompletten Großküchen, über Verträge der Bundesbeschaffung abgerufen werden.

Regional, biologisch, fair ...

Regionalität und Klein- und Mittelbetriebe werden von der BBG stark unterstützt. Umgesetzt werden diese Anforderungen insbesondere im Frischebereich durch ein umfangreiches Maßnahmenpaket. In allen BBG-Lebensmittelausschreibungen wird in regionalen Losen, Kleinlosen und Kleinstlosen ausgeschrieben. Auch finden beispielsweise Lieferradien und Transportwege Einzug in die jeweiligen Ausschreibungen. Somit haben regionale Lieferanten die Möglichkeit, regionale öffentliche Auftraggeber direkt zu beliefern.

... und von hoher Qualität

Eine Reihe wirkungsvoller Qualitäts- und Bewertungskriterien unterstützt diese Strategie. In allen Bereichen wird auf eine Mehrqualitäten-Strategie gesetzt – jedes Produkt ist in verschiedenen Qualitäten fix in den

Kernsortimenten verfügbar: konventionelle Produkte, biologische Produkte und Produkte mit Qualitätsmerkmalen wie zum Beispiel das AMA-Gütesiegel, BOS & SUS-Kennzeichnung, Fairtrade-Produkte, MSC & ACS-Kennzeichnung, Gentechnikfreiheit usw. Durch die unterschiedlichen Qualitäten wird ein optimales Preis-Leistungs-Verhältnis mit maximaler Flexibilität ohne zusätzlichen Aufwand für den Kunden erzielt.

Um die entsprechende Qualität zu gewährleisten, führt die BBG Qualitätskontrollen durch. Diese können bereits vor Abschluss einer Rahmenvereinbarung oder auch während der Laufzeit stattfinden. Beispielsweise gibt es Blindverkostungen vor Vertragsabschluss, lebensmitteltechnologische Tests im Zuge der Prüfung einer Ausschreibung sowie proaktive Stichproben während der Laufzeit. So wird beste und stabile Qualität gewährleistet.

Ziel der Bundesbeschaffung ist es, ihre Kunden rund um die Beschaffung zu unterstützen. So finden sich alle Lebensmittel und Produkte auch im e-Shop, wo einfach und unkompliziert bestellt werden kann. Hier werden neben den Produktinformationen auch sämtliche Allergen- sowie Nährwertinformationen zur Verfügung gestellt. Auch die automatische Anbindung zu Küchen ist möglich.

„Die gespag bezieht einen Großteil des Lebensmittelsortiments schon seit mehreren Jahren über die BBG. Bei der Entscheidungsfindung waren für uns neben den guten wirtschaftlichen Konditionen auch die Berücksichtigung unserer Anforderungen hinsichtlich Regionalität und Qualität von Bedeutung.“

Ing. Mag. Manfred Kurz, Leiter Beschaffung,
Gesundheits- und Spitals- AG (gespag)

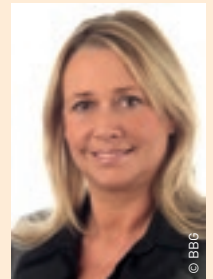
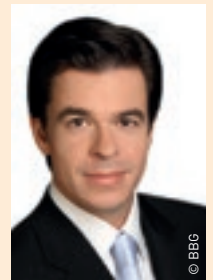
Viele Wege zum gewünschten Produkt

Es gibt verschiedene Möglichkeiten, wie man mithilfe der BBG zu gewünschten Produkten kommt:

- :: Man nutzt bestehende Verträge und Vereinbarungen und ruft daraus ab.
- :: Man nimmt an einer BBG-Arbeitsgruppe teil und bringt eigene Produkte ein, die dann als eigene Lose ausgeschrieben werden.
- :: Man strebt eine Individuallösung an und lässt seine eigene Ausschreibung durchführen.

Wir verstehen uns als Lösungspartner, um spezifische Anforderungen unter vergabe-rechtlichen Bedingungen zu ermöglichen. ::

Kontakt:
Mag. Björn Blasl, Key Account Manager für den Gesundheitsbereich,
bjoern.blasl@bbg.gv.at, +43(0)1/24570-610
Petra Antoni, Teamkoordinatorin Einkauf,
petra.antoni@bbg.gv.at, +43(0)1/24570-311



Effizienter Beschaffungsprozess im Gesundheitsbereich

Hinter dem Verpflegungsmanagement in Gesundheitseinrichtungen steckt ein komplexes System aus konkreten Ansprüchen an die Speiseplanung, wirtschaftlichen Größen und organisatorischer Umsetzbarkeit. Mittels Elektronischem Datenaustausch (EDI) lässt sich dieser Beschaffungsprozess dennoch kosteneffizient und bedarfsgerecht gestalten.

In kaum einem anderen Bereich sind die Anforderungen an die Speiseversorgung so hoch wie in Gesundheitseinrichtungen. Die Speisen müssen hier nicht nur qualitativ hochwertig, frisch und wohlschmeckend sein, sondern auch auf allergene Stoffe geprüft sowie auf den Ernährungsplan der einzelnen Patienten individuell abgestimmt sein. Aktuelle Produktdaten wie Nährwerte oder Allergeninformationen sind für die Zusammensetzung der Speisen essenziell.

Mithilfe von EDI wird der Zugriff auf den elektronischen Preis-Katalog (PRICAT) ermöglicht – alle wesentlichen Produktinformationen ste-

hen damit stets aktuell zur Verfügung. Das ist nur einer von vielen Gründen, warum immer mehr Einrichtungen auf EDI setzen. Der elektronische Austausch von Bestellungen, Lieferscheinen, Rechnungen, Korrekturen und vielen weiteren Informationen mit Lie-

feranten und Geschäftspartnern spart Zeit, Kosten und Ressourcen. Ein nachvollziehbarer Materialeinsatz in den Küchen vermeidet Übermengen und die gesamte Menüplanung wird vereinfacht. ::

Björn Neumann
Projektverantwortlicher Gastronomie
EDITEL Austria GmbH
neumann@editel.at, www.editel.at

