

Informationen für die Medien

Im Gespräch mit ABCConcepts-Geschäftsführer Thomas Beers

„Mit uns wird Eigenregie wieder sexy“

Verpflegungsbetriebe in Krankenhäusern, Seniorenheimen und anderen sozialen Einrichtungen befinden sich in einem ständigen Wandelprozess, der enorme Herausforderungen an die verantwortlichen Fach- und Führungskräfte stellt. Gleichzeitig bieten sich im modernen Verpflegungsmanagement aber auch neue Perspektiven. Das Ratinger Beratungsunternehmen ABCConcepts gibt die entscheidenden Impulse. Wie das in der Praxis umgesetzt werden kann, verrät Geschäftsführer Thomas Beers in diesem Fachgespräch.

In Ihrem Firmennamen findet man die Buchstaben A, B und C. Wofür stehen diese?

Das A steht für Analyse. Wir schauen uns vor Ort beim Kunden die Prozesse in allen Facetten an. Nach der Analyse kann es auch zu einer Begleitung kommen. Hier kommt das B ins Spiel. Es gibt Prozesse, die vielleicht optimiert werden können. Entweder machen das die Kunden selbst, oder beauftragen uns mit der Durchführung der Prozessbegleitung.

Bleibt noch das C. Hier kommt unser Verpflegungsmanager über einen vertraglich vereinbarten Zeitraum zum Einsatz. Wir bieten unseren Kunden zusätzlich Food-Konzepte wie „Vital-ABC“, „Vital-ABC-Plus“ oder „Optimahl-Vital“ zur Nutzung an.

Wie gehen Sie im Einzelnen vor?

Kontakt für die Presse: der reporter · redaktionsbüro holger bernert · Auf dem Driesch 12a · 47199 Duisburg
Telefon 02841 8874451 · Fax 02841 8874452 · Mobil 0171 3188715 · www.der-reporter.net · redaktion@der-reporter.net

© **ABCConcepts Verpflegungsmanagement mit System GmbH** · An der Pönt 47 · 40885 Ratingen
Telefon 02102 2078680 · Fax 02102 20786829 · info@abconcepts.de · www.abconcepts.de

Informationen für die Medien

In den meisten Fällen schauen wir uns zu zweit in der Großküche um. Wir sind während des gesamten Arbeitstages, von morgens bis abends, vor Ort. Dabei achten wir auf alle Prozesse – von der Portionierung am Band, bis hin zur Spülzentrale. Wichtig ist darüber hinaus das Einkaufsverhalten sowie die Personaleinsatzplanung, Einhaltung der Hygienevorschriften und die Lagerwirtschaft. Ein weiterer wichtiger Aspekt ist die Logistik. Wir möchten wissen, wie das Essen von der Küche unter Einhaltung der Temperaturen auf die Stationen transportiert wird. Bei der Begleitung gibt es immer ein Fazit und eine Empfehlung. Wenn der Kunde die Empfehlungen nicht in Eigenregie umsetzen kann, bieten wir eine direkte Prozessbegleitung an. Wir stellen ein entsprechendes Team aus unserem Ratering Overhead-Team zusammen, das dann vor Ort im Rahmen eines individuellen Maßnahmenplans mit Verantwortlichkeiten und mithilfe eines Zeitplans aktiv wird. Dieser wird ständig aktualisiert und in Absprache mit dem Auftraggeber optimiert, sodass der Kunde stets über den aktuellen Stand des Begleitungsprozesses informiert ist.

Welche Vorteile haben Ihre Kunden durch Ihre Dienstleistungen?

Wir bieten unsere Dienstleistungen an, ohne gleich die ganze Küche outzusourcen. Bei uns bleibt der Betrieb in Eigenregie. Der Kunde hat aber gleichzeitig einen Partner an seiner Seite, der die Prozesse optimiert. Dies führt zu wirtschaftlichen Vorteilen mit gleichzeitiger Optimierung der Qualität. So gibt es Kunden, die den Conveniencegrad verringern und den Frischeanteil erhöhen möchten. Unterm Strich sollten Qualität und

Kontakt für die Presse: der reporter · redaktionsbüro holger bernert · Auf dem Driesch 12a · 47199 Duisburg
Telefon 02841 8874451 · Fax 02841 8874452 · Mobil 0171 3188715 · www.der-reporter.net · redaktion@der-reporter.net

© **ABCConcepts Verpflegungsmanagement mit System GmbH** · An der Pönt 47 · 40885 Ratingen
Telefon 02102 2078680 · Fax 02102 20786829 · info@abconcepts.de · www.abconcepts.de

Informationen für die Medien

Kosten stimmig sein. All das natürlich mit den vorhandenen Ressourcen an eigenem Personal und der Prozessbegleitung durch ABCConcepts.

Wie können Sie Kostenoptimierung und die stetig steigenden Qualitätsanforderungen unter einen Hut bringen?

Qualität ist ein dehnbarer Begriff. Jeder hat hier eine andere Vorstellung und sieht den Begriff Qualität aus verschiedenen Gesichtspunkten. Dies wollen wir in Einklang bringen. Wichtig ist die Meinung des Kunden. So möchte zum Beispiel ein Kunde den Frischegrad erhöhen, während für andere Kunden die optimalste Wirtschaftlichkeit zählt. Wir gehen individuell auf die Wünsche unserer Kunden ein, um dann ihre Ziele zu verfolgen und zu erreichen.

Was macht einen guten Verpflegungsmanager aus?

Unsere Verpflegungsmanager sind Experten in ihrem Bereich. Einige haben neben langjähriger Erfahrung als Küchenleiter in Gastronomie oder Gemeinschaftsverpflegung auch das Cateringgeschäft kennengelernt. Unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter werden in allen Bereichen fortgebildet. Ein guter Verpflegungsmanager muss auch eine gewisse Portion Empathie mitbringen. Schließlich müssen die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter begeistert und motiviert werden, damit der neue Weg gemeinsam gemeistert und das Ziel erreicht werden kann.

Welche Rolle spielt die Eigenregie im Verpflegungsmanagement?

Kontakt für die Presse: der reporter · redaktionsbüro holger bernert · Auf dem Driesch 12a · 47199 Duisburg
Telefon 02841 8874451 · Fax 02841 8874452 · Mobil 0171 3188715 · www.der-reporter.net · redaktion@der-reporter.net

© **ABCConcepts Verpflegungsmanagement mit System GmbH** · An der Pönt 47 · 40885 Ratingen
Telefon 02102 2078680 · Fax 02102 20786829 · info@abconcepts.de · www.abconcepts.de

Informationen für die Medien

Es gibt Kunden, die die Verantwortung lieber in fremde Hände von Dienstleistern übertragen und ihr Verpflegungsmanagement nicht in Eigenregie umsetzen möchten. Andere Kunden wiederum sind froh, wieder ein Mitspracherecht im Bereich des Verpflegungsmanagements zu haben und mit Unterstützung durch ABCConcepts entsprechend die Prozesse begleiten zu lassen.

Können sich auch Verpflegungsbetriebe mit kleinem Budget Ihre Dienste leisten?

Es gibt keine Pauschalangebote. Unsere Konzepte sind maßgeschneidert und auf die Bedürfnisse der Kunden individuell abgestimmt. Natürlich können sich auch kleine Betriebe unsere Dienstleistungen leisten. Je größer der Betrieb, desto aufwendiger auch unsere Arbeit.

Ihr Unternehmen ist QMS-zertifiziert. Was haben Ihre Kunden davon?

Wir kontrollieren und steuern unsere Arbeit durch ein sehr anspruchsvolles Qualitätsmanagementsystem. Da sich auch eine Vielzahl unserer Kunden zertifizieren lässt, ist diese Erfahrung ein Vorteil, den wir dem Kunden in der Prozessbegleitung mit zur Verfügung stellen.



Thomas Bernert auf intensive Beratung.

© Holger Bernert



Kontakt für die Presse: der reporter · redaktionsbüro holger bernert · Auf dem Driesch 12a · 47199 Duisburg
Telefon 02841 8874451 · Fax 02841 8874452 · Mobil 0171 3188715 · www.der-reporter.net · redaktion@der-reporter.net

© **ABCConcepts Verpflegungsmanagement mit System GmbH** · An der Pönt 47 · 40885 Ratingen
Telefon 02102 2078680 · Fax 02102 20786829 · info@abconcepts.de · www.abconcepts.de

Informationen für die Medien

Verantwortlich für den Inhalt: Thomas Beers, Telefon 02102 2078680, Ratingen, 6. Februar 2019

Kontakt für die Presse: der reporter · redaktionsbüro holger bernert · Auf dem Driesch 12a · 47199 Duisburg
Telefon 02841 8874451 · Fax 02841 8874452 · Mobil 0171 3188715 · www.der-reporter.net · redaktion@der-reporter.net

© **ABCConcepts Verpflegungsmanagement mit System GmbH** · An der Pönt 47 · 40885 Ratingen
Telefon 02102 2078680 · Fax 02102 20786829 · info@abconcepts.de · www.abconcepts.de