

# Anwenderbericht

## Hygienemanagement: HACCP digital optimal

Die Bäckerei Merzenich aus Köln setzt ihr Hygiene- und Qualitätsmanagement mit AWENKOback um. Die Vorteile der Lösung sind überzeugend und vielseitig. Diese Reportage zeigt, warum sich digitales Hygienemanagement mehr als lohnt.

Bereits seit über 120 Jahren und vier Generationen hat sich die Bäckerei Merzenich aus Köln Backwaren mit Leidenschaft und Hingabe verschrieben. Damit Qualitätsmanagementaufgaben pünktlich erfüllt werden und die einzelnen Maßnahmen übergreifend im Blick sind, setzt Merzenich die Lösung AWENKOback von OptimoBercher ein. Die Bäckerei hat Reinigungsdokumentationen, Temperaturerfassungen und Schulungen digitalisiert und damit eine massive Arbeitserleichterung erreicht. Denn AWENKOback bildet alle Prozesse des Qualitätsmanagements ab und ist dabei individuell für die Anforderungen von Bäckereien mit einzelnen Modulen konfigurierbar. Über die App sind die Maßnahmen jedes angebenen Standorts auf einen Blick einsehbar. Durch die digitale Verteilung von Dokumenten, Schulungsnachweisen oder Mitarbeiterbenachrichtigungen vereinfacht AWENKOback die Filialkommunikation.

„Alle Qualitätsmanagementprozesse, die mit AWENKOback digitalisiert wurden, sind gut verständlich und einfach umsetzbar. Die Lösung bietet uns eine umfassende Arbeitserleichterung.“

*Rebecca Zimmer,  
Leiterin Qualitätsmanagement  
Merzenich-Bäckereien GmbH*




### Bäckerei Merzenich, Köln

[www.merzenich.net](http://www.merzenich.net)

Geschäftsführer:  
Fritz Merzenich, Peter Otten, Nicole Magiera

---

☉ **Gründung:** 1896

---

☉ **Standorte:** 50 Filialen

---

☉ **Mitarbeiter:** 813, davon 42 in Ausbildung

---

## Vorteile auf einen Blick

### In der Zentrale

- ⊖ Alles im Blick: Aufgabenstatus pro Standort schnell und übersichtlich ansehen
- ⊖ Dokumentationen mit einem Klick aufrufen, ohne Papierordner zu wälzen
- ⊖ Für Betriebe jeglicher Größenordnung und alle wesentlichen HACCP-Prozesse
- ⊖ Schrittweise Anbindung aller Filialen und Module nach Bedarf

### In der Filiale

- ⊖ Digitale Dokumentation der Reinigungsaufgaben und Temperaturerfassungen
- ⊖ Erinnerungsfunktion für festgelegte Aufgaben im Qualitätsmanagement: Hygiene, Wartung, Arbeitsschutz und Technik
- ⊖ Hygieneschulungen und Prüfungen vor Ort ohne Reiseaufwand.

## Schrittweise Umstellung

Die Bäckerei Merzenich hat mit der Implementierung von AWENKOback in einer Abteilung, der Produktion, begonnen. In der ersten Zeit liefen die händische Dokumentation von Reinigungsplänen und die Erfassung der Temperaturen parallel zur digitalen Lösung. Schnell wurde die Arbeiterleichterung deutlich und die notwendigen Maßnahmen wurden digital abgebildet. Auch die Filialen wurden nach und nach angebunden. Wo früher die Bereichsleiter die Hygieneaufgaben in den Filialen zusätzlich zu betreuen hatten, sind heute in der Zentrale alle Prozesse abgebildet und einsehbar.

## Mobil, online und offline

AWENKOback dient dem systematischen Hygienemanagement. Das Ziel ist, alle betrieblichen Qualitätsmanagementprozesse individuell abzubilden und abzuarbeiten – und gleichzeitig alle gesetzlichen Vorgaben einzuhalten. Und das an praktisch allen Endgeräten, die einen Internetbrowser besitzen, wie PC, PC-Kassen oder Tablets. Mittels der App für Android und iOS können die Informationen auch von unterwegs abgefragt oder in der Filiale eingetragen werden. Sollte keine Internetverbindung bestehen, werden die Hygienemaßnahmen offline erfasst und später bei bestehender Verbindung über die App hochgeladen. Betriebe können mit einem Teilbereich starten, das System wächst mit den Anforderungen. In Zukunft ist es durchaus denkbar, dass beispielsweise IFS-Prüfungsintervalle über Schnittstellen abgearbeitet werden und automatisierte Audits stattfinden. Mit AWENKOback ist es auch möglich Sensoren anzubinden und Schnittstellen zur Betriebstechnik herzustellen.

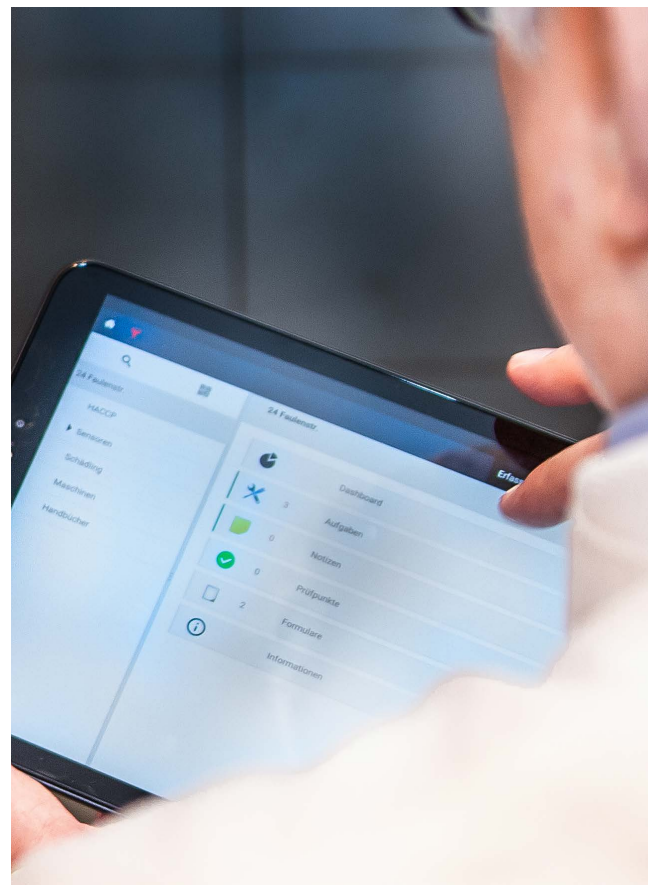




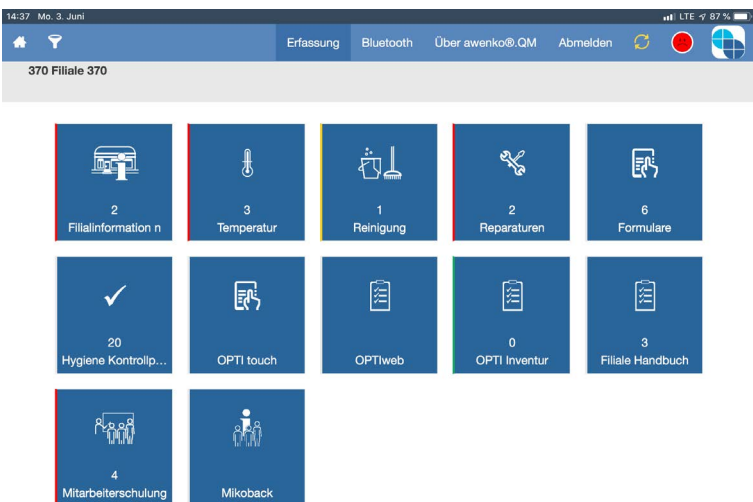
Foto: Merzenich-Bäckereien GmbH

„Vor dem Einsatz von AWENKOback waren umfassende tägliche Prüfungen kaum machbar. Alle Daten werden nun digital an einem Ort gesammelt, man kann schnell darauf zurückgreifen und die Zettelwirtschaft ist weg.“

*Rebecca Zimmer,  
Leiterin Qualitätsmanagement  
Merzenich-Bäckereien GmbH*

### Mitarbeiter sind begeistert

Die Skepsis der Mitarbeiter gegenüber der neuen Lösung war die größte Herausforderung. Rebecca Zimmer beschreibt: „Ein gewohntes System umzukrempeln, ist immer ein Stück Arbeit. Mittlerweile sehen alle Mitarbeiter die Erleichterung für die täglichen Aufgaben.“ Vor allem ältere Mitarbeiter waren unsicher, was die digitale Dokumentation der Hygienemaßnahmen betraf. „Wenn man einmal gezeigt hatte, wie einfach der Umgang mit AWENKOback ist, waren auch die kritischen Stimmen überzeugt“, sagt die Leiterin des Qualitätsmanagements. Dokumentationen und Laboruntersuchungen sind mit einem Klick einsehbar, ohne dass Papierordner gewälzt werden müssen. Heute setzt die Bäckerei auch die Hygieneschulungen über die Anwendung um. Nachdem die Schulung in AWENKOback durchgeführt ist, füllen die Mitarbeiter direkt am Endgerät einen Fragebogen aus. Rebecca Zimmer resümiert: „Alle Beteiligten sind sehr begeistert, wie einfach und zeitsparend die Schulungen durchgeführt werden können.“ Die Schulungsinhalte stellt sie nach Bedarf selbst zusammen. Auch Faktoren wie Reisezeit und -kosten fallen für Schulungen weg.



## Modular aufgebaut

Der modulare Aufbau der Lösung AWENKObacK ermöglicht die Erweiterung von Funktionen und Aufgaben je nach Bedarf des jeweiligen Betriebs und seiner Standorte. Alle Mindestanforderungen an das Hygienemanagement sind in AWENKObacK in Absprache mit dem Veterinäramt hinterlegt. Dazu zählen Temperaturkontrollen, Reinigungsdokumentation und Wareneingangskontrollen. Die Lösung deckt ergänzend noch viele weitere Bereiche ab. Personalhygiene, Temperaturprüfungen – auch für die Warenausgabe – Schädlingsbekämpfung, Mitarbeiterunterweisungen und Schulungen nach Infektionsschutzgesetz sowie Schulungsunterlagen für neue Mitarbeiter oder ein Ticketsystem für den technischen Support sind hier nur einige der Möglichkeiten.

## OptimoBercher: IT-Lösungen für Bäckereien

Organisierte Betriebsabläufe, Bedarfsempfehlungen und Messbarkeit sind Grundlagen für erfolgreiche Bäckereien. Seit 2012 bündeln die Firmen Optimo Software GmbH und Bercher GmbH unter dem Namen OptimoBercher ihr gesamtes Erfahrungs- und Kompetenzpotenzial in den Bereichen Software, Softwareentwicklung und Beratung für Bäckereien und Konditoreien. Das 25 Mitarbeiter starke Team entwickelt die Lösungen für Warenwirtschaft, Bedarfsprognosen und Hygienemanagement gemäß den Anforderungen der Betriebe weiter und steht Kunden vor allem als IT-Berater zur Seite.  
[www.optimobercher.de](http://www.optimobercher.de)

