BLOG WEBSEITE

<http://suedsicht.gitlab.io/optimobercher2018/blog/>

**20.09.2018**

**Die Top-5-Vorteile: Digitales Hygienemanagement für Bäckereien**

Über unsere Lösung AWENKOback für das Qualitätsmanagement in Bäckereien sprachen wir in unserer Podiumsdiskussion „Digitales Hygienemanagement – So haben Sie Ihre Filialen im Griff“ auf der iba. Gemeinsam mit Ulrich Heßing, Geschäftsleitung BÄKO WEST eG, Dr. Heiko Dustmann, Vertriebsleiter Lebensmittel beim TÜV SÜD und Silke Klaus, Geschäftsführerin AWENKO GmbH & Co. KG wurden die vielseitigen Vorteile für Bäckereien auf den Punkt gebracht.

**Top 1: Für jede Betriebsgröße geeignet**

Egal ob eine Bäckerei eine oder hundert Filialen führt, AWENKOback ist als Hygienemanagement für alle Betriebsgrößen geeignet und kann auf die unterschiedlichen Anforderungen angepasst werden. Bäckereien können entscheiden, welche Bereiche in der Lösung dargestellt werden sollen und welche Aufgaben nach und nach hinzugefügt werden. „Egal ob mit Hygiene-Ampel oder ohne – Lebensmittel- und Hygienekontrollen und deren öffentliche Auswertung werden kommen. Je früher Bäckereien überlegen, in welchem Teilbereich sie mit dem digitalen Hygienemanagement starten, desto effizienter ist die systematische Vorgehensweise und Angliederung aller relevanten Dokumentationen und Auswertungen nach gesetzlichen Vorgaben“, erläuterte Dr. Heiko Dustmann vom TÜV SÜD.

**Top 2: Detailliertes System, leicht zu bedienen**

Trotz der umfangreichen Möglichkeiten, die das digitale Hygienemanagement AWENKOback bietet, ist es wichtig, dass alle und vor allem auch neue Mitarbeiter einfach damit umgehen können. Am mobilen Endgerät erleichtern übersichtliche Pläne und Aufgaben die Einführung in die notwendigen Maßnahmen und deren Bearbeitung. Innerhalb einer einzigen Einweisung ist das in diesem Umfang selten umsetzbar. Durch die Verknüpfung mit der Warenwirtschaft können die erfassten Daten, wie die Wareneingangskontrolle, über Schnittstellen in die App übergeben und wieder zurückgespielt werden. Auch ist es beispielsweise möglich, parallel eine Inventur durchzuführen.

**Top 3: Zeit gewinnen, Fehlerquellen reduzieren**

Ein absoluter Vorteil von AWENKOback ist die Kombination der verschiedenen Funktionen aus Erfassung der Hygienekontrollen, Auswertungen und dem Berichtswesen, beispielsweise für kritische Lebensmittel, sowie Rückfragenmanagement und die Verfügbarkeit von Informationen. Hinter diesem Workflow der Hygienemanagement-Prozesse steckt ein überzeugender Zeitgewinn, da alles auf einer Plattform bearbeitet wird und auch die Recherche in Papierform bei Kontrollen entfällt. Zudem wird der Mehraufwand bei Mitarbeiterwechseln kompensiert. Einweisungen und Schulungen werden zentral gepflegt, können aber dezentral durchgeführt werden, ohne Mitarbeiter auf Reisen zu schicken.

**Top 4: Vorbereitet auf Hygienekontrollen: Ein Foto sagt viel mehr als Unterschriften.**

Bisher war es gängige Praxis, Hygienemaßnahmen auf Tabellen in Papierform mit Unterschrift zu dokumentieren. Ob die Reinigung der Sanitärräume tatsächlich durchgeführt wurde, sagt das Papier aber nicht aus. Mit der Fotodokumentation in AWENKOback kann der Sauberkeitszustand optisch erfasst werden. Die digitale Sammlung aller Kontrollen ermöglicht es, die Performance der Standorte über Jahre zu verfolgen und damit einen kontinuierlichen Verbesserungsprozess zu erreichen. „Es ist durchaus möglich, dass IFS-Prüfungsintervalle künftig über Schnittstellen abgearbeitet werden und automatisierte Audits stattfinden“, Dr. Heiko Dustmann.

**Top 5 Sensortechnik für Hygienepläne**

Hygienemanagement und Qualitätssicherung beschäftigen uns von OptimoBercher als Bausteine ergänzend zur Warenwirtschaft. Als IT-Berater schaffen wir Datendurchgängigkeit und sinnvolle Prozesse, die Bäckereien bei ihren täglichen Herausforderungen den Rücken freihalten, um nicht noch mehr Papierkram wälzen zu müssen und alle Standorte im Blick zu haben. Ein weiterer Blick in die Zukunft verrät: Noch sind die Sensoren und Schnittstellen unterschiedlich, die von Herstellern, beispielsweise in Kühlhäusern und Kaffeemaschinen, verbaut werden. Mit AWENKOback ist es möglich jegliche Sensoren über Schnittstellen anzubinden. Für den Moment ist es auch möglich, Funksensoren zum Beispiel in Kühlgeräten nachzurüsten, die Temperaturwerte an die App senden.

**Hinter den Kulissen: Diese Anforderungen haben wir an die Lösung gestellt.**

Das Ziel ist, die Anwendung so flexibel und individuell wie möglich zu gestalten und gleichzeitig alle gesetzlichen Vorgaben einzuhalten. Betriebe können mit einem Teilbereich starten, das System wächst mit den Anforderungen und Anpassungen. Mit der ergänzenden App ist die Datenerfassung mit mobilen Endgeräten überall möglich. Sollte keine Internetverbindung bestehen, können die Hygienemaßnahmen auch offline eingetragen und später über die App hochgeladen werden.

**Im Überblick: Diese Bereiche denkt AWENKOback ab**

Alle Mindestanforderungen an das Hygienemanagement sind in AWENKOback in Absprachen mit dem Veterinäramt hinterlegt. Die Lösung deckt ergänzend noch viele weitere Bereiche ab. Zudem bestehen Schnittstellen, die die Ergebnisse der Hygienemaßnahmen für Audits auf Wunsch auslesbar machen.

[Aufzählung]

Wareneingangskontrolle

Personalhygiene

Temperaturprüfungen, auch für die Warenausgabe

Schädlingsbekämpfung

Unterweisungen

Schulungen nach Infektionsschutzgesetz

Schulungsunterlagen für neue Mitarbeiter

Bild: iba-optimobercher-digitales-hygienemanagement

