



Workflowmanagement

Gut gestaltete Arbeitsabläufe spielen in den Betrieben der Außer-Haus-Wirtschaft eine bedeutende Rolle für die Wertschöpfung. Effektivität und Effizienz sind zwei Ziele, die durch das Workflowmanagement verfolgt werden.

Die Fachvertiefung Workflowmanagement in Küche und Ausgabe vermittelt das nötige Know-how und Do-how ...

- ... zum Einfluss unterschiedlicher Faktoren auf den Workflow wie zum Beispiel die Infrastruktur der Betriebe, ihre Einrichtungs- und Bedarfsgegenstände sowie ihre Geräte.
- ... zu den verschiedenen Bedarfsgegenständen und Technologien, die auf dem heutigen Markt angeboten werden. Zudem wird ihr Einfluss auf die Verbesserung der Arbeitsabläufe dargestellt.
- ... zu qualifizierten Entscheidungen, die eine wettbewerbsfähige Gestaltung der Arbeitsabläufe und ihre professionelle Umsetzung im Team ermöglichen.

Workflowmanagement in Küche und Ausgabe – Prozesse wertschöpfend gestalten

In dieser Vertiefung wird zunächst im Rahmen der ersten Lektion auf die grundlegenden Herausforderungen zum Gerätemanagement im Rahmen des Wertschöpfungsmanagement in der Foodservice Branche eingegangen. Darauf aufbauend werden unterschiedlichen Produktionsmethoden und ihre Umsetzung mit unterschiedlichen Technologien in gastronomischen Betrieben dargestellt.

Die zweite Lektion setzt die fachlichen Darstellungen fort und geht detailliert auf die Branchen der Außer-Haus-Wirtschaft ein und ihre besonderen Anforderungen an die gastronomische Produktion. Den Abschluss bildet ein Managementansatz mit Ausführungen zum Gerätemanagement. Anhand des Managementansatzes kann der optimale Geräteinsatz entsprechend der jeweiligen Anforderungen gezielt ermittelt werden.

Stellschrauben der Wertschöpfung

Kein Betrieb produziert seine Speisen im ‚luftleeren Raum‘. Für die Wertschöpfung ist es wichtig, das Umfeld des Betriebs als Einflussfaktor für die Modellierung des Geschäftes zu verstehen. Es ist entscheidend, seine Zielgruppe zu kennen und ihren Bedürfnissen gerecht zu werden. Das Management der Fertigungstiefe und die Wahl des Verpflegungssystems lassen sich erst auf der Grundlage der Umfeldeinflüsse mit Aussicht auf Erfolg bestimmen. Deshalb geht es im Fach-Modul unter anderem um: Management der Fertigungstiefe und Verpflegungssysteme.

Die Fachvertiefung Workflowmanagement in Küche und Ausgabe vermittelt die wichtigsten Managementansätze für nachhaltige Effektivitäts- und Effizienzsteigerungen. Dazu gehören:

- Werttreiberanalyse
- Balanced Scorecard (BSC)
- Kontinuierlicher Verbesserungsprozess (KVP)
- Die Motivation im Team steigern