Stiftung Kronbühl
Sozialeinrichtung in Wittenbach

ADES Etikettierlösung als Schlüssel für eine effiziente Küchenorganisation

Die Stiftung Kronbühl setzt sich seit 1931 mit Herz und Seele für Kinder, Jugendliche und Erwachsene mit schweren körperlichen und geistigen Beeinträchtigungen ein. Die Menschen erhalten dort einen Lern-, Lebens- und Arbeitsort, der individuell auf ihre Bedürfnisse zugeschnitten ist. Dabei steht das Wohl und der Schutz sowie der respektvolle Umgang der Klienten stets im Mittelpunkt. Gleichzeitig ermöglichen individuelle Unterstützungs- und Betreuungsleistungen einen aktiven, selbstbestimmten Alltag und tragen so zu einer besseren Lebensqualität bei.

Wohnen & Arbeiten in der Stiftung Kronbühl

Die Stiftung Kronbühl betreibt neben einer Kindertagesstätte und Sonderschule auch ein Internat und ein Beschäftigungswohnheim. Hinter dieser bedeutenden Aufgabe stehen viele grossartige Menschen, die mit ihrem Einsatz einen wertvollen Beitrag leisten, um diese Vielfalt überhaupt erst zu ermöglich. Eine dieser Personen ist Nicole Tobler, stellvertretende Teamleiterin der Verpflegung. Sie kocht täglich für rund 150 Personen und sorgt als ausgebildete Köchin bzw. Diätköchin dafür, dass sich insbesondere Menschen mit einer Einschränkung, einer Allergie oder Diabetes gesund und ausgewogen ernähren.

Um diese anspruchsvolle Aufgabe zu bewältigen, besteht das Küchenteam aus 3 Köchen, 2 Auszubildenden und einigen Teilzeitkräften. Jeden Tag um 7:00 Uhr beginnt das Team mit einem

Stehkreis, in dem alle Abläufe für den Tag besprochen werden. Dann heisst es vorbereiten, schnippeln, waschen, schälen, kochen, abwaschen usw., damit das Essen pünktlich auf dem Tisch steht.

Lebensmittelbeschriftung per Knopfdruck

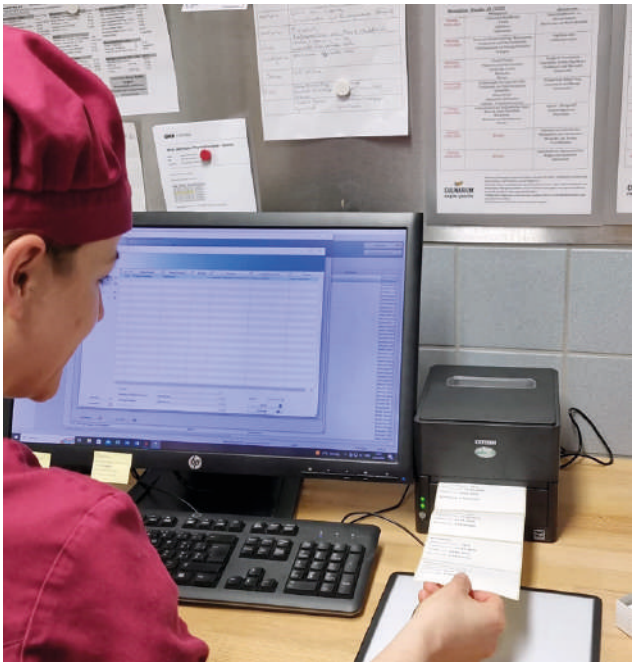
Lebensmittel wie Fleisch, Beilagen und Gemüse werden zum Teil für das Wochenende vorgekocht, gesetzeskonform etikettiert und dann eingefroren. An einem gewöhnlichen Arbeitstag sind das bis zu 20-30 solcher Beutel. Sobald die Mahlzeiten benötigt werden, werden die Vakuumbeutel in einem Sous-vide-Bad gegart. Für diesen Prozess benötigt es Etiketten, die das Einfrieren und Garen problemlos überstehen, ohne sich vom Beutel zu lösen oder unlesbar zu werden. Dieser kritischen Herausforderung halten ADES Etiketten «STFL-DT-R294» stand. Für die Kennzeichnung nutzen die Küchenmitarbeiter Etiketten im Format 70x36mm und können diese ganz individuell bedrucken.

Küchenpersonal etikettiert die befüllten Vakuumbeutel, die später in den Gefrierschrank kommen.

Anfänglich wurden die Beutel von Hand beschriftet, was sehr viel Zeit in Anspruch nahm. Um effizienter arbeiten zu können und den neuen Arbeitsabläufen gerecht zu werden, stieg man auf die Gastronomie-Software "Pauli's Kitchen Solution" um. Diese Software ist speziell für das Gastgewerbe konzipiert und deckt von der einfachen Rezept- und Menüverwaltung bis hin zur komplexen Produktionsplanung alles ab. Jetzt fehlte nur noch die passende Hardware. Bei einer Internetrecherche wurde man schnell auf das Drucker-Set für Lebensmittel- und Tiefkühlkostetiketten der ADES AG aufmerksam.

Dieses Drucker-Set ist speziell für die Software Paulis Kitchen Solution konzipiert. Es umfasst neben dem Thermodrucker CL-300DT auch die entsprechenden Etiketten und die Remote-Installation durch einen ADES-Techniker. Nachdem der Kunde alle Vorkehrungen für die Fernwartung getroffen hat, greift ein ADES-Techniker per Computer auf das System zu. Dabei installiert er den entsprechenden Druckertreiber, stellt alle wichtigen Konfigurationen ein und verknüpft die Software Pauli's Kitchen Solution mit dem Druckersystem.

Diese Lösung spart Zeit bei der Etikettierung und hilft dem Küchenpersonal schnell Informationen über den Produktinhalt zu erhalten.



Die Etiketten werden direkt vor Ort aus der Pauli's Kitchen Solution Software gedruckt.

«Das Drucker-Set von ADES AG ergänzt die Pauli's Kitchen Solution Software optimal. Mit dieser Komplettlösung können wir unseren Arbeits- und Etikettierprozess effizienter organisieren und halten erst noch die gesetzlichen Bestimmungen bei der Lebensmittelkennzeichnung ein.
Die Etiketten überstehen den kompletten Arbeitsprozess, sodass alle Mitarbeiter durch die Beschriftung genauestens informiert sind und wissen, welche Zutaten, Allergene etc. im Menü enthalten sind.»

Nicole Tobler,
stellvertretende Teamleiterin der Verpflegung

ADES AG
Ruchstuckstrasse 19
8306 Brüttisellen

info@ades.ch
www.ades.ch
T: 044 835 20 60