

# Bouquet garni : Hauswirtschaft : Seite für die Küche

Autor(en): **Gruber, Simone**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Fachzeitschrift Heim**

Band (Jahr): **72 (2001)**

Heft 1

PDF erstellt am: **21.09.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-812779>

## **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

## **Haftungsausschluss**

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Tageskurs des Schweizerischen Verbandes Hauswirtschaftlicher Betriebsleiterinnen und Betriebsleiter

# INFORMATIK IN DER HAUSWIRTSCHAFT

Von Simone Gruber

Am 9. November 2000 fand in Aarau ein Tagesseminar über Informatik in der Hauswirtschaft statt. In fünf verschiedenen Präsentationen mit jeweils einem Referenten der Vertriebsfirma und je einem Erfahrungsbericht eines Benutzers konnten sich die Teilnehmer über die verschiedenen Produkte und Möglichkeiten von Informatik-Einsätzen in der Hauswirtschaft orientieren.

Wer hätte vor 15 Jahren gedacht, dass Informatik einmal so viel Bedeutung im Bereich der Hauswirtschaft haben würde? Wo kämen wir heute hin, wenn wir immer noch mit «Strichli-Listen» arbeiten müssten, wenn man nicht jederzeit schnell den aktuellen Stand abfragen könnte, wenn man die Listen und Einträge nicht jederzeit schnell abändern könnte? Informatik gehört heute auch in der Hauswirtschaft zu einem Muss.

Informatik haben ist schön – aber der Weg vom Entscheid «bis zur» Einführung und problemlosen Benützung ist lang und verwirrend. Klar ist, dass ein Entscheid für eine Informatiklösung viel Zeit, viel Geld und viel Fachwissen benötigt. Im Einführungsreferat von Regula Pfenniger, eidg. dipl. Organisatorin und Hauswirtschaftliche Betriebsleiterin HHF, wurde der Weg vom Projekt über Entscheidungsgrundlagen, Beschaffung, Einführung, Unterhalt und Schulung mit vielen Tipps und Erfahrungen aus der Praxis aufgezeigt.

## Ein Projekt entsteht

Am Anfang einer Informatik-Lösung steht ein Projekt, das grundlegende Merkmale hat:

Es handelt sich dabei um ein einmaliges Vorhaben, das zeitlich begrenzt ist (definierter Anfang und Ende), das messbare und realistisch erreichbare Ziele aufweist und das auch ein besonderes Risiko in Bezug auf finanzielle und personelle Ressourcen darstellt. Für die Einführung einer Informatik-Lösung ist auf jeden Fall ein *methodisches Vorgehen* zu wählen.

Voraussetzungen für ein Projekt sind neben der Definition des Vorgehens, die an sich schon Knochenarbeit ist, aber noch andere Grundlagen:

- Ein Team aus Fachleuten mit viel Sozialkompetenz

- Finanzielle und personelle Ressourcen
- Klare Organisation (Kompetenz und Verantwortlichkeit)
- Planung

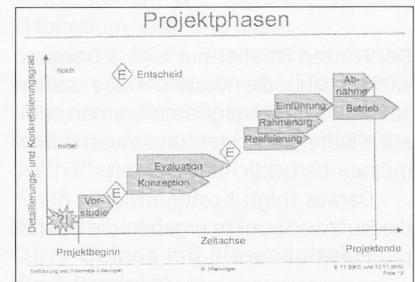
Auch müssen die Ziele einer solchen Informatik-Lösung klar definiert sein. Daraus entstehen dann die Massnahmen mit den verschiedenen Möglichkeiten. Der Erfolg eines Projektes hängt davon ab, dass die Kosten nicht ins Uferlose absinken, dass die Akzeptanz bei den Benutzern vorhanden ist (die Informatik-Lösung ist wertlos, wenn die Benutzer sie nicht gebrauchen können oder wollen) und schlussendlich, dass die Qualität und Funktionalität eben mit den Zielen übereinstimmen.

## Standard-Software oder Eigenentwicklung?

Da heute gute und anpassungsfähige Standardsoftware zur Verfügung steht, ist die Frage nach einer Eigenentwicklung eher überflüssig – diese wäre heute nämlich gar nicht mehr zu bezahlen. Die Vorteile einer Standard-Software sind vorwiegend der Preis und die Erfahrungswerte mit der Lösung. Die meisten Lösungen können einfach und kostengünstig an die Eigenheiten eines Betriebes angepasst werden. Natürlich können die Anforderungen weniger detailliert als bei einer Eigenentwicklung angebracht werden. Egal ob eine Standard-Lösung gekauft oder eine Lösung selbst entwickelt wird, die Ziele und Anforderungen müssen ganz klar und detailliert aufgesetzt werden.

## Von der Idee zur Einführung

Für Standard-Software hat sich folgender zeitliche und konkretisierungsgradliche Ablauf bewährt:



Am Anfang steht die Idee, dann folgt eine Vorstudie mit einer groben Evaluation und Zielen, die ersten Kosten werden abgeschätzt. Der erste Entscheid go/nogo wird gefällt. Darauf folgt die wichtigste und zeitlich längste Phase der Verfeinerung. Der Entscheid über die Realisierung wird gefällt. Es wird realisiert, installiert und schlussendlich eingeführt mit einer Abnahme der Lösung und eventuellen Bereinigungen.

## Von der Qual der Wahl

Für die *Evaluation* (Auswahl) wird ein Pflichtenheft über die Anforderungen an die Lösung erstellt. Darauf werden von verschiedenen Anbietern Offerten eingeholt. Daraus entsteht ein Entscheid mit grosser Tragweite. Denn mit dieser Lösung und der dahinter steckenden Firma wird nachher über lange Zeit zusammengearbeitet.

Im Pflichtenheft wird die Ausgangslage mit dem Ist-Zustand beschrieben, eventuell «alte» Software einbezogen, die Ziele und Anforderungen an eine neue Lösung werden formuliert, die Datenmenge wird angegeben sowie der Budgetrahmen. Auch sollte es einen klaren Aufbau der Offerte aufzeigen, sodass der Vergleich zwischen den verschiedenen Offerten etwas leichter fällt.

Da die Offerten auf Wunsch den gleichen Aufbau haben, ist eine Analyse des Nutzwertes der Lösungen einfacher anzugehen. Zuerst ermittelt man Kriterien und gewichtet diese nach MUSS (muss die Lösung können) und KANN (kann die Lösung können). Lösungen, die ein MUSS-Kriterium nicht erfüllen, scheiden aus. Die KANN-Kriterien werden nach «hoch erfüllt» oder «nice to have» höher oder minder bewertet. Siehe folgendes Beispiel dazu:

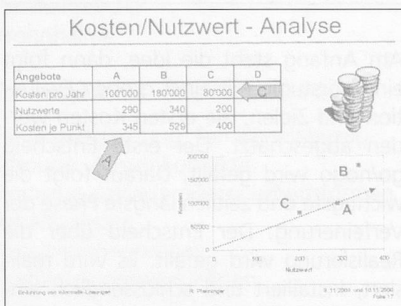
**Nutzwertanalyse**

Kriterien	Angebot A		Angebot B		Angebot C		Angebot D	
	Bew.	Punkte	Bew.	Punkte	Bew.	Punkte	Bew.	Punkte
Muss 1	18	18	18	18	18	18	18	18
Muss 2	18	18	18	18	18	18	18	18
Kann 1	40	4	190	3	120	2	80	
Kann 2	30	3	90	4	120	3	90	
Kann 3	20	1	20	4	80	1	20	
Kann 4	10	2	20	2	20	1	10	
<b>Total</b>	<b>100</b>		<b>290</b>		<b>340</b>		<b>200</b>	

↑  
**B**

Der Nutzen ist aber nur eines! Genauso wichtig sind die Kosten. Diese sollten auf Jahresbasis verglichen werden, d.h. auch laufende Kosten und Investitionen müssen berücksichtigt werden.

Daraus folgt: Kosten dividiert durch die Nutzwertpunkte ergeben die Kosten pro Punkt!



Neben Können und Preis einer Lösung gibt es noch die Risikobetrachtung:

- wie sicher ist die Firma?
- welche Technologien werden gebraucht?
- wie sehen die Zukunftsperspektiven aus?

Aus der Nutzwertanalyse, der Kostenermittlung und der Risikobetrachtung folgt schlussendlich die «beste Lösung».

Zu berücksichtigen sind in der Offertphase auch die neuen gesetzlichen Bestimmungen über die Ausschreibungen (GATT/WTO Abkommen). Der Zeitfaktor bei diesem Verfahren ist nicht zu unterschätzen!

**Die Realisierung**

In der Realisierungsphase wird zuerst die Hardware eingerichtet und vernetzt. Dann werden alle Parameter auf den eigenen Betrieb angepasst und die Grundeinstellungen getestet. Aufgrund dieser neuen Parameter wird eine Systemdokumentation zusammengestellt, die über die Abläufe, Strukturen und Gruppenzusammenpassung Auskunft gibt.

Der Betrieb muss seinerseits gleichzeitig allenfalls das Umfeld an die veränderten Abläufe, Arbeitsinhalte und Strukturen anpassen. Allenfalls müssen bauliche und infrastrukturelle Ausführungen getätigt werden. Sicherheits-

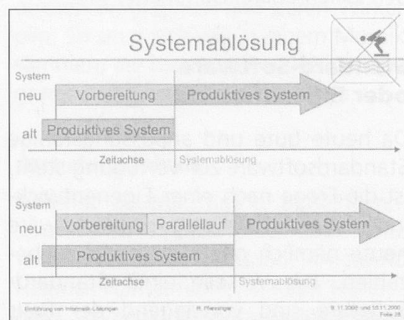
und Schutzmassnahmen müssen getroffen werden und Ausbildungs- und Betreuungsprogramme müssen erstellt werden.

Viel Wert sollten auf eine ausreichende Schulung gelegt werden. Dieser Punkt ist sowohl finanziell als auch personell nicht zu unterschätzen. Auch nach einer Grundausbildung sollten Nachschulungen geplant werden und zudem sollte jederzeit eine erfahrene Fachperson als Ansprechpartner vorhanden sein.

Zur Einführung der neuen Informatik-Lösung gehört die Datenübernahme. Diese zeitintensive Phase ist sehr wichtig und sollte gewissenhaft angegangen werden. Es sollten genau diese Personen involviert sein, die nachher mit dem System arbeiten. Denn in dieser Phase lernen sie den Umgang, den Aufbau und die Abläufe des System am besten kennen. Die übernommenen Daten müssen kontrolliert werden.

Die Einführung selbst geschieht oft nicht in einem Schub. Meist werden einzelne Abteilungen oder einzelne Abläufe nacheinander eingeführt. Dadurch werden Erfahrungen gesammelt und zum Teil noch bereinigt.

Wenn eine «alte» Lösung durch eine neue abgelöst wird, wird oft über eine Zeit parallel auf beiden Systemen gearbeitet – dies bedeutet aber auch doppelte Arbeit. Mit einer guten Vorbereitungsphase (mit vielen Tests) kann die alte Lösung aber auch voll abgelöst werden.



Am ersten Tag der Einführung ist es sinnvoll, wenn ein Mitarbeiter des Herstellers und der Projektleiter des Betriebes anwesend sind. Danach ist es sinnvoll, eventuell durch einen Vertrag Support und Hotline abzudecken, denn Rückfragen und Probleme gibt es immer. Die Verantwortlichkeiten im Betrieb sollten auch klar bestimmt sein.

**Wo ist der Einsatz von Informatik in der Hauswirtschaft möglich?**

Am Tagesseminar hatten die Teilnehmer Einblick in die Standard-Software für folgende Sparten:

- Liegenschaftenverwaltung
- Zeiterfassung und Personaleinsatzplanung
- Reinigungsberechnung, Reinigungsplanung
- Verpflegung
- Gesamtlösung Hotellerie

**Literaturhinweise**

- Die Kunst, DV-Projekte zum Erfolg zu führen: Budgets - Termine - Qualität  
Hedwig Keller, Carl Hanser Verlag  
ISBN 3-446-17398-6
- Beschaffung von Informatikmitteln: Pflichtenheft - Evaluation - Entscheidung  
Josef Schreiber, Verlag Paul Haupt  
ISBN 3-258-06136-X
- Grundlagen für den Informatikeinsatz  
K. Bauknecht / C.A. Zehnder, Verlag Teubner  
ISBN 3-519-42450-9

Zu jedem der Referate hat sich jeweils ein Benutzer aus einem Betrieb zu Wort gemeldet. Das Echo der Benutzer ist eindeutig: keiner würde die neue Lösung wieder hergeben! Die meisten fühlen sich mit einer Software-Lösung sicherer. Zudem mussten Sie sich während der Einführungsphase intensiv mit dem System und den Abläufen auseinandersetzen, wodurch sie einen sehr tiefen Einblick in die Materie erhalten haben und damit auf einen höheren Wissensstand gelangt sind. Die Zusammenhänge und der Überblick sind klarer geworden. Die Zeitersparnis in der täglichen Arbeit ist zwar enorm, es wurde jedoch für die Datenübernahme und Einführung auch einorm Zeit aufgewendet. Das heisst man investiert viel Zeit, um in eine höhere Qualitätsstufe zu kommen, dafür spart man schlussendlich Zeit im Aufwand. Der Idealfall wäre, mit gleich viel Zeitaufwand einen besseren Standard mit viel kleinerer Fehlerquote zu erreichen.

**Muss die Leitung Hauswirtschaft nun EDV-Profi sein?**

Wer mit EDV zu tun hat, muss heute mindestens Grundkenntnisse in Windows aufweisen. Für die Betreuung einer Branchenlösung braucht es aber auch viel Fachwissen, denn man muss wissen warum man welche Zahlen wo eingeben muss, dass das Resultat stimmt. Qualifizierte Leute sind also gefragt.

Von Vorteil ist es jedoch, wenn der Betrieb selbst 1-2 EDV-Verantwortliche mit guten Kenntnissen beschäftigt. Zudem können sogenannte «Power-User» genannt werden. Das sind Benutzer, die auf dem Programm gut geschult sind und die das Programm täglich benutzen. Diese könnte man für Alltagsprobleme anfragen. Und wenn niemand mehr weiter weiss, gibt es immer noch die Möglichkeit, die «Hotline» des Herstellers anzurufen...

Quinoa versus Teigwaren und Reis

# QUINOA – VERKANNTES WUNDERKORN DER INKAS

**sg. Teigwaren und Reis gehören unbestritten zu den beliebtesten Grundnahrungsmitteln. Doch wieso nicht einmal für eine Abwechslung im Menüplan sorgen? Da wäre zum Beispiel das noch wenig bekannte Quinoa!**

Quinoa ist eine alte Kulturpflanze der Andenländer. Nebst Kartoffeln und Mais war Quinoa für die Inkas das wichtigste Hauptnahrungsmittel. Sie schrieben ihr zudem besondere Kräfte zu, und das gar nicht zu Unrecht, wie die moderne Ernährungswissenschaft durch Untersuchungen belegt hat.

Aus Quinoa lässt sich eine Vielfalt von Gerichten zaubern. Als ganzes Korn gekocht, kann es wie Reis als Beilage gegessen oder mit frischem Gemüse als

feiner Eintopf zubereitet werden. Gemahlen eignet es sich für leichte Biskuit-Teige. Für ein gesundes Frühstück lässt es sich mit anderem Getreide schroten und quellen.

Quinoa ist eines der ausgewogensten Nahrungsmittel überhaupt. Der Gehalt an Kohlenhydraten, Proteinen und Eiweissen ist gegenüber herkömmlichen Getreidearten bedeutend höher. Das enthaltene Eiweiss besitzt eine ähnlich hohe biologische Wertigkeit wie Kuh-

milch-Eiweiss. Zudem ist Quinoa reich an ungesättigten Fettsäuren und an Mineralstoffen wie Calcium, Kalium, Magnesium, Zink und Eisen.

Quinoa, Pil Pil, Amaranth und viele weitere Getreidesorten von Morga und Holle sind in Reformhäusern, Drogerien, Bioläden und guten Lebensmittelgeschäften erhältlich.

## Rezept:

### Curry-Quinoa mit Riesendatteln (für 4 Personen)

200 g Quinoa  
4 dl Wasser  
8–12 Riesendatteln  
1–2 Bananen  
2 EL Paniermehl  
1 EL Mehl  
2 EL Pistazien und Kernels  
40 g Butter  
Bio-Kräutermeersalz

#### Curry-Sauce

10 g Butter  
½ Banane  
½ Apfel  
2 dl Gemüse-Extrakt  
1,5 dl Vollrahm  
1 EL Currypulver  
Bio-Kräutermeersalz  
Cayenne-Pfeffer  
Pfefferminze für Garnitur

Quinoa im Wasser kochen, bei mittlerer Hitze 15 Min. garen, bis das Wasser verdunstet ist. Vom Feuer nehmen und zugedeckt stehen lassen. Bananen in Stücke schneiden, zuerst im Mehl, dann im Ei und anschliessend im Paniermehl wenden und in Butter braten. Pistazien und Kernels ohne Fettstoff in der Pfanne rösten und zusammen mit den entsteinten, geschnittenen Datteln erwärmen. Quinoa in Butter erwärmen, würzen und in eine heisse, gebutterte Form (z.B. Tasse) pressen und anschliessend auf den Teller stürzen.

Klein geschnittene Früchte in Butter dünsten, mit Curry-Pulver bestäuben und mit Gemüse-Extrakt ablöschen. 10 Minuten leicht köcheln lassen und anschliessend pürieren. Vollrahm dazugeben und würzen.

Anrichten: mit der Sauce auf dem Teller einen Spiegel machen. Bananen, Datteln, Pistazien und Kernels auf dem Teller arrangieren und mit Pfefferminze garnieren. ■

