



Sieben Küchen, ein System: Wie das Rote Kreuz Salzburg mit necta Ordnung in den Küchenalltag bringt

Das Rote Kreuz Salzburg betreibt sieben produzierende Küchen an verschiedenen Standorten und versorgt Bewohner:innen in den Rotkreuz-Wohnhäusern und externe Kunden täglich mit Frühstück, Mittag- und Abendessen.

Allein mittags werden in einem Monat rund 24.000 Mahlzeiten zubereitet, eine beachtliche logistische Leistung, die Planungssicherheit, Transparenz und Effizienz erfordert. Mit der Einführung von necta wurde der Küchenalltag grundlegend modernisiert, von der Wareneinsatzkontrolle über die Allergenkennzeichnung bis hin zu automatisierten Bestell- und Abrechnungsprozessen.



**ÖSTERREICHISCHES
ROTES KREUZ**
SALZBURG

Unternehmen

Österreichisches Rotes Kreuz, Landesverband Salzburg

Branche

Gesundheitswesen, Gemeinschaftsverpflegung

Ort

Salzburg, Österreich

Anwendungsbereiche

Pflegeeinrichtungen, Hausbewohnerverpflegung

Ausgangssituation

Vor der Einführung von necta standen die Küchenleiter:innen des Roten Kreuzes Salzburg vor einer Reihe organisatorischer Herausforderungen:

- **Keine standardisierten Rezepte oder Mengenangaben:** Der Wareneinsatz war nur schwer nachvollziehbar und konnte – wenn überhaupt – lediglich mit erheblichem Aufwand und manueller Nachbearbeitung auf monatlicher Basis ermittelt werden.
- **Die manuelle Erfassung der Allergeninformationen** erwies sich als zeitintensiv und anfällig für Eingabefehler.
- **Wirtschaftliche Auswertungen** waren nur im Nachhinein anhand von Lieferantenrechnungen möglich.
- **Eine auf Papierdokumenten und Excel-Tabellen basierende Bestandsführung** führte zu ineffizienten Abläufen und erschwerte die Nachverfolgbarkeit.



„Uns war wichtig, ein Warenwirtschaftssystem einzuführen, das den Wareneinsatz wöchentlich transparent macht und die Allergene automatisch den Gerichten hinterlegt.“

Bernhard Haas

Küchenkoordinator beim Roten Kreuz Salzburg (Küchenmeister, diätetisch geschulter Koch, Hygienemanager TÜV®)

Ziele & Entscheidungsgrundlage

Das Hauptziel war klar definiert:

**Einheitliches
Speiseplanlayout für
alle Standorte**



**Korrekte und
automatisierte
Allergenkennzeichnung**



**Transparenz im
Wareneinsatz**



Zudem sollte ein System eingeführt werden, das Preisvergleiche zwischen Lieferanten ermöglicht und die tägliche Arbeit in den Küchen deutlich vereinfacht.

Projektverlauf

Für die Implementierung wurde zunächst ein Projektteam mit fünf bis sechs Personen gebildet. Bedingt durch Krankheitsfälle und Fluktuation im Team konnten am Ende zwei Mitarbeitende das Projekt erfolgreich abschließen.

Gemeinsam mit dem necta Projektleiter wurden Grundprodukte angelegt, Lieferanten angebunden und externe Kunden integriert.

„Das war anfangs viel Arbeit, aber man macht es nur einmal, und es zahlt sich aus.“

Bernhard Haas
Küchenkoordinator



Ergebnisse & Mehrwert

Die Einführung von necta brachte zahlreiche messbare Verbesserungen:

- **Zeitersparnis bei Bestellungen:**
Lieferantenvergleiche erfolgen automatisch, pro Bestellung rund 30 Minuten weniger Aufwand.
- **Komplette Bestellabwicklung über necta:**
Fehlerhafte oder vergessene Bestellungen gehören der Vergangenheit an, ebenso wie kurzfristige Fahrten zu Einzel- oder Großhändlern.
- **Lieferscheinabgleich und Reklamationsprozess** direkt im System: künftig an allen Standorten geplant.
- **Automatisierte Rechnungsübergabe an die Buchhaltung** spart monatlich 3–4 Stunden.
- **Erleichterte Inventur** dank hinterlegter Preise und Lagerstände – bis zu 3 Stunden Zeitgewinn pro Halbjahr.

„Wir haben heute volle Transparenz im Einkauf und einen klaren Überblick über Lagerbestände und Wareneinsatz. Das gab es vorher nicht.“

Bernhard Haas
Küchenkoordinator

Nutzer:innen-Feedback

Wie in vielen Betrieben gab es anfangs Vorbehalte. Bernhard Haas führte selbst Schulungen mit den Teams an den verschiedenen Standorten durch. Nach kurzer Zeit habe sich die Haltung gewandelt:



„Heute sagen manche Kollegen zu mir:

„Ich könnte es mir gar nicht mehr ohne necta vorstellen.“

Bernhard Haas

Küchenkoordinator beim Roten Kreuz Salzburg (Küchenmeister, diätetisch geschulter Koch, Hygienemanager TÜV®)

Die Küchenleiter:innen schätzen inzwischen, dass sie mit necta nicht nur kochen, sondern auch administrative Verantwortung effizienter wahrnehmen können.

Technischer Einblick

Anbindung der Buchhaltung: technische Schnittstelle in Bearbeitung, um Rechnungen automatisch in die Buchhaltungssoftware zu übernehmen.

my necta wird bereits erfolgreich für externe Kunden genutzt, vereinfacht Kommunikations- und Bestellprozesse erheblich.

Ausblick

Der Fokus beim Roten Kreuz in Salzburg liegt zukünftig auf:

- **Controlling und Auswertungen** mit verlässlichen Kennzahlen
- **Überarbeitung der Speisenbeschreibungen** für ansprechendere Menütexte
- Kontinuierliche Pflege des Systems als „**lebendes Werkzeug**“

„necta hat uns geholfen, unsere Küchen strukturierter, digitaler und wirtschaftlicher aufzustellen, ein großer Schritt in Richtung Zukunft“, fasst Bernhard Haas zusammen.