

Die Basis für den wachsenden Erfolg des Taunus Menü Service (TMS), Neu-Anspach, bilden im Wesentlichen zwei Bausteine: die Umrüstung auf eine Cook & Chill-Küche und der Einsatz eines neuen Zahlungssystems ohne Bargeld. TMS ist Vorreiter bei der Abstimmung einer Kartensoftware individuell für Schulen.



# ESSEN à la Karte

Als 100prozentige Tochter des Hochtaunuskreises sollte der Taunus Menü Service (TMS) schwerpunktmäßig die beiden Krankenhäuser, deren alleiniger Gesellschafter ebenfalls der Kreis ist, versorgen. Die Entscheidung für Cook & Chill im Jahre 2004 ermöglichte es aber auch, den Kundenstamm um zahlreiche Tischgäste aus der Betriebsgastronomie, Schulen, Kindertagesstätten und öffentlichen Einrichtungen zu erweitern. Mittlerweile liefert TMS im Schnitt 2.600 Mittagessen pro Tag. Die gerade in der Schulverpflegung steigende Nachfrage war ein Grund für den Caterer, ein neues Bestell- und Be-

zahlssystem einzuführen. Seit Herbst 2005 arbeitet TMS an weiterführenden Schulen mit einer speziellen Software, die EDV-Service Schaupp, Bietigheim-Bissingen, an die individuellen Bedürfnisse anpasste.

## Kinder kriegen keine Kohle

Die Schüler benutzen eine Mifare-Karte (Transponder), welche die Eltern per Überweisung mit Geld aufladen. Das Geld ist hier nicht auf die Karte gebucht wie bei herkömmlichen Systemen, die per Bargeld an Automaten aufgewertet werden. Es befindet sich stattdessen auf einem virtuellen Konto, ein Vorteil der sich insbesondere bei



Kartenverlust auszahl. Der Schüler muss dem Schulsekretariat seinen Verlust melden, denn nur der Schule ist die Zuordnung von Kartennummer und Schülernamen bekannt. Die Kartennummer wird an TMS durchgegeben und gesperrt. „Wir buchen

Fotos: Kirchner





Günther Bennerscheid, Küchenmeister

An der Ausgabe bekommen die Schüler Essen gegen Bons.

dann das Geld in unserem System auf eine Ersatzkarte um und der Schüler kann sein altes Guthaben weiter verbrauchen", so Ludwig Maiworm, kaufmännischer Geschäftsführer bei TMS.

### Multifunktionale Karte

Ein weiterer Vorteil der Karten ist ihre vielfältige Einsatzmöglichkeit, z.B. als Zugangsberechtigung oder Bibliotheksausweis. „Das war ein Grund, warum wir uns für diese Technologie entschieden haben“, bekräftigt Ludwig Maiworm, „aber praktiziert wird bisher nur das bargeldlose Zahlen und das Vorbestellen der Menüs.“ Die Vorbestellfunktion wurde als Pilotprojekt für die Taunusschule in Königstein entwickelt. „In Schulmensen werden zumindest in den ersten Jahren in der Regel nicht so viele Mittagessen ausgegeben, dass wir auf Vorbestellungen – wie in der Betriebsgastronomie – verzichten könnten. Das wäre wirtschaftlich nicht zu vertreten“, begründet Ludwig Maiworm seine Entscheidung. Auch der Küchenmeister und technische Geschäftsführer Günther Bennerscheid sieht die Notwendigkeit der Bestellfunktion für die Planung, ergänzt aber: „Am liebsten ist uns, wenn der Gast spontan entscheiden kann, weil wir eine kreative, spontane und moderne Küche sind.“ In der Taunusschule identifizieren sich die Schüler mithilfe ihrer Karte an einem Rechner mit Touchscreen. Für ihre Kartenummer bestellen sie dann bis spätestens Mittwoch einer Woche ihr Essen für die folgende Woche. Sie können zwischen zwei oder drei Menüs wählen und für bis zu zwei Schüler, z.B. Austauschschüler, mitbestellen. Die Geschäftsführung denkt darüber nach, den Termin für den letzten Vorbestelltag nach hinten zu legen, um die Akzeptanz des Systems zu erhöhen. Durch die Cook & Chill-Produktion wird die Überlegung aber eingeschränkt, da hier zwei Tage Vorlauf nötig sind.

In dem System von TMS wird der Bestell- und Bezahlvorgang voneinander getrennt, eine Besonderheit, die das Ausgangssystem

nicht hatte. „Ich wollte diese Entkopplung, um eine hohe Akzeptanz des Verfahrens und wenig Nachbearbeitungsaufwand zu erreichen“, erklärt Ludwig Maiworm. Am Tag der Essensausgabe verwenden die Schüler ihre Karte am Bezahlterminal, um dort einen zweigeteilten Bon auszudrucken, den oberen Teil für die Essensausgabe und den unteren als Dokumentation für die Schüler oder Eltern. An Schulen, an denen auf Grund der hohen Essenszahl ohne Vorbestellung gearbeitet werden kann, findet sich nur ein Bezahlterminal, bei den Vorbestellern sind kombinierte Bestell- und Bezahlterminals sowie bei Bedarf zusätzlich reine Bezahler aufgestellt.

### Doppelte Absicherung

Gegen Systemausfälle hat sich TMS mit einer Notkasse und dem zweigleisigen Systemaufbau abgesichert. Falls ein Bezahlterminal ausfällt, kann der Schüler seine Karte an der Notkasse abbuchen lassen oder in bar zahlen. Die Barzahlung ist permanent möglich, auch wenn Ludwig Maiworm diese wegen des Verwaltungsaufwands nicht begrüßt: „Bargeld ist für uns teuer“. Die zweite Absicherungsmöglichkeit besteht in der redundanten Datenhaltung. Über die Funkverbindung, die zwischen der zentralen Datenverwaltung im Landratsamt und den belieferten Kunden von TMS besteht, laden die lokalen Installationen morgens alle Kundendaten vom Stammserver herunter, so dass die Informationen doppelt vorliegen.

„In der Adolf Reichwein Schule hatten wir anfangs mechanische Probleme mit dem Bondrucker. Solche bei der Einführung neuer Systeme üblichen Kinderkrankheiten konnten aber sehr schnell geheilt werden.“ Verbesserungsvorschläge der Schulen und von TMS wurden vom Software-Entwickler sehr schnell und kreativ umgesetzt, so dass der kaufmännische Geschäftsführer ein durchweg positives Fazit zieht, auch wenn er noch Verbesserungsbedarf in der individuell angepassten Auswertung sieht. kir

**Jura**  
OF SWITZERLAND

Besuchen Sie uns auf der Internorga in Halle 11 OG, Stand 15



## So können Profis glänzen

Die neue IMPRESSA X9 Chrom für Gastronomie, Office und Foodservice

Glänzt in jeder Hinsicht: Die IMPRESSA X9 Chrom begeistert durch ihr Design mit hochglanzverchromter Front und verwöhnt Sie mit allen erdenklichen Spezialitäten. Cappuccino gelingt sogar ohne Verschieben der Tasse. Zwölf Klassiker sind direkt auf die Bezugstasten programmierbar, das macht sie zum Star in allen Außer-Haus-Bereichen. Das perfekte Resultat, die einfache Bedienung und Pflege sowie diverse Aufrüstungsmöglichkeiten werden Sie überzeugen. JURA Gastro Vertriebs-GmbH, An der Zugspitze 1, D-82491 Grainau, Tel. 08821 96673-0, Fax 08821 96673-10, [www.juragastroworld.de](http://www.juragastroworld.de)

**IMPRESSA**