

«Dank Software sind wir viel effizienter geworden»

Als Lizenznehmer von McDonald's ist man verpflichtet, sowohl seine Mitarbeitenden als auch die Gäste vor Unfällen und Krankheit zu schützen. Patrick Künzi betreibt als selbstständiger Unternehmer vier McDonald's-Restaurants im Raum Zürich. Damit dies gelingt und rechtssicher dokumentiert werden kann, setzt McDonald's Schweiz auf die Unterstützung der Software «safely» der Lobsiger & Partner GmbH.



Patrick Künzi ist einer der 47 Lizenznehmer von McDonald's Schweiz. Mit ihm arbeiten im Raum Zürich verschiedene Restaurant-Manager und ihre Teams.

Interview: Simon Gröflin

Herr Künzi, Sie betreiben aktuell vier McDonald's-Restaurants im Raum Zürich und sind dabei auch für die Arbeitssicherheit und den Gesundheitsschutz (ASGS) verantwortlich. Was sind dabei Ihre grössten Herausforderungen?

Patrick Künzi: Wir beschäftigen 170 Mitarbeitende mit über 20 Nationalitäten mit dementsprechend den verschiedensten

Landessprachen. Wir sind verpflichtet, in allen Restaurants dieselben Sicherheitsstandards einzuhalten. Für die Umsetzung ist in jedem Restaurant ein Sicherheitsbeauftragter verantwortlich. Die Hauptherausforderung ist, bei allen Mitarbeitenden sicherzustellen, dass jede und jeder das Thema gleich ernst nimmt.

Wie schaffen Sie es, neben Ihren Managingfunktionen überhaupt noch, alle ASGS-Aufgaben zu übernehmen und zu überblicken?

In jedem unserer Restaurants gibt es einen Restaurant-Manager und einen Stellvertreter. Einer der beiden agiert jeweils als SiBe im Stellvertretungsverfahren. Sie beide sind verantwortlich für die Sicherheit und Instruktionen. Einer ist dafür verantwortlich, die Massnahmen an die interne Fachstelle ASGS weiterzugeben. Mein Supervisor, der für das operative Geschäft verantwortlich ist, ist zudem sehr auf das Thema sensibilisiert und kontrolliert die SiBe-Aktivitäten im Rahmen seiner Restaurantvisiten.

Um Aktivitäten im Bereich ASGS zu dokumentieren, verwenden Sie die Webapplikation «safely». Was schätzen Sie an dieser Anwendung besonders?

Da ich selber über zehn Jahre in der Telekom- und IT-Branche tätig war, bevorzuge ich natürlich jede digitale Arbeitsplattform. Der Vorteil beginnt schon mit der Pflege der Datenbank, begleitet von den Reminderfunktionen – man macht es einmal. Dadurch habe ich jederzeit den Überblick aller anstehenden Aufgaben und werde bei Terminüberschreitung erinnert.

Würden Sie überhaupt wieder zu einer Papierlösung zurückkehren?

Nein, definitiv nicht. Papierlosigkeit ist ein Riesenvorteil: Ich muss in einem Restaurant keine physischen Checklisten mehr kontrollieren. Stattdessen reicht es, im Backoffice nur einen Blick in die «safely»-App zu werfen, um zu überprüfen, ob die Massnahmen durchgeführt wurden. Mit dieser Webapplikation kann ich immer und von überallher zugreifen. Papier dagegen kann verlorengehen oder ist nicht immer griffbereit. Wenn ich ein Restaurant besuche und mir das Audit mehrerer Standorte mit meinen Restaurant-Managern vergegenwärtigen möchte, kann ich das Tool auch in die Führung integrieren, indem ich gute Beispiele zeige oder an offene Massnahmen erinnere.

Sie nutzen in Ihren Restaurants aktiv das Instandhaltungsmodul von «safely». Wie wird es eingesetzt und wo sehen Sie den Mehrwert?

Mit diesem Modul werden Dutzende unserer Gerätschaften erfasst und können mit den vorgeschriebenen Wartungs- und Prüfintervalen versehen werden – vom Grill, über den Toaster bis zur Fritteuse. Die Instandhaltungsverantwortlichen werden über die anstehenden Wartungen informiert und so kann sichergestellt werden, dass alle Geräte in einem sicheren Zustand sind und alles rechtskonform dokumentiert ist.

Denken Sie, dass dank dem Einsatz der Webapplikation «safely» die Arbeitssicherheit und der Gesundheitsschutz in Ihren Restaurants präventiv gesteigert wurde und gesteigert werden kann?

Da wir laufend an Massnahmen erinnert werden, werden sogar wesentlich mehr

Arbeiten als noch zu früheren Zeiten mit Papierlösungen durchgeführt. Genau dadurch ergibt sich eine Regelmässigkeit, die eine höhere Sicherheit gewährt. Das Tool als solches ist jedoch nur eine Unterstützung – wie bei jedem System. Bei einem Rundgang sehe ich dann schnell, ob die Massnahmen durchgeführt wurden: Etwa, wenn beispielsweise die Hälfte der neuen Mitarbeitenden noch Turnschuhe statt Sicherheitsschuhe trägt. Durch eine zentrale Plattform, die «das Ganze» verwaltet und dokumentiert, werden Prozesse verbindlicher und sicherer als Papier und lassen sich dadurch einfacher kontrollieren, um die Fortschritte miteinander zu überprüfen. Das gibt uns eine gute Basis für eine bessere oder eben eine andere Sicherheit.

Frau Kammermann, Sie sind bei McDonald's Schweiz zusammen mit Herrn Binggeli für die Betriebsgruppenlösung zuständig und haben sich dabei für den Einsatz eines digitalen Tools entschieden. Was waren die Hauptgründe?

Corinne Kammermann: Wie bereits von Herrn Künzi aufgezeigt, gibt es viele Aufgaben, die im Bereich der Arbeitssicherheit anfallen. Um bei unseren aktuell 170 Restaurants den Überblick zu behalten, haben wir uns nach einer digitalen Lösung umgeschaut. Wir haben uns dann für den Einsatz der Webapplikation «safely» der Lobsiger & Partner GmbH entschieden. Wir sind überzeugt, dass die Anwendung sehr benutzerfreundlich und sehr einfach zu verwalten ist, um auch alle Dokumente in drei Landessprachen



© Simon Gröflin

Nahtlose Dokumentationen aller Prozesse: Frau Kammermann von der internen Fachstelle McDonald's bei einem Betriebsrundgang.



Patrick Künzi bei seinem Rundgang in der Küche des McDonald's-Restaurants an der Löwenstrasse. Durch das Instandhaltungsmodul der «safely»-App lassen sich praktisch alle Arbeitsgeräte inventarisieren und mit Aufgaben versehen.

hochzuladen und die Restaurants bei aktuellen Checklisten zu unterstützen. Diese Checklisten delegieren wir dann auch in regelmässigen Abständen direkt an die Restaurants. Das könnten die Restaurant-Manager zwar auch selber, aber die Tatsache, dass wir sie laufend daran erinnern, wird von ihnen als grosser Vorteil wahrgenommen. Praktisch auch: Die Restaurants können jederzeit auch für sich selbst Inspektionen durchführen oder die Erstunterweisung als auch weitere Instruktionen der Mitarbeitenden über das Ausbildungsmodul erfassen. Diese lassen sich ebenfalls dokumentieren.

Haben sich bei der internen Fachstelle ASGS die Prozesse vereinfacht?

Für uns wurde die Benutzerverwaltung einfacher, auch im Alltag, wenn wir beispielsweise einen Restaurant-Manager unterstützen müssen. Bei unseren eigenen System-Audits führen wir jährlich etwa 15 bis 20 Restaurant-Besuche durch. Das sind etwa 10 bis 20 Prozent aller Restaurants. Dabei gelangen auch genau jene Kontrollen zur Anwendung, die in der Regel ein Arbeitsinspektor durchführen würde. Wir besuchen dann

mit dem Tablet das Restaurant und führen mit dem Restaurant-Manager, entweder unangemeldet oder auf eine kurze Terminvereinbarung, unsere Kontrollen durch.

Profitiert McDonald's allenfalls nun auch von einer besseren Delegationsmöglichkeit und einer besseren Statusüberwachung bei der Sicherstellung der rechtssicheren Audits durch Firmenverantwortliche? Wie waren die Abläufe zuvor?

Die meisten Benutzer, die mit «safely» arbeiten, sind Restaurant-Manager und SiBe. Auch die automatische Auslösung der Checklisten an 170 Restaurants erweist sich als ein Vorteil. Früher war es die Aufgabe und Pflicht der Restaurant-Manager, ihre Checklisten einmal im Jahr selbstständig zu verwalten. Mit einem anderen Tool haben wir über unseren Newsletter intern an die Checks erinnert. Mit «safely» können wir auch Nachrichten innerhalb des Tools verschicken oder auch andere wichtige Informationen – und das macht es natürlich viel einfacher. Besonders in diesen speziellen Zeiten, wo wir zusätzlich das Covid-Sicherheitskonzept umsetzen, sind die Restaurants sehr froh darüber.

Konnte bei der Planung von Jahreszielen und Massnahmen viel Budget gegenüber einer herkömmlichen Vorgehensweise eingespart werden?

Das ist rückblickend immer schwierig einzuschätzen. Wir sind aber dank der Software viel effizienter geworden, auch dank der Mitarbeitenden und der intensiven Arbeit in unseren Restaurants. Zudem können wir nun in Echtzeit unsere Vorgaben und Aufgaben verteilen. Die Übergänge und die Zusammenarbeit wurden dadurch allgemein viel flüssiger.

Ihre Restaurants waren schweizweit stark von den Auswirkungen der Coronapandemie betroffen. Konnten Sie auch in dieser Zeit von «safely» profitieren?

Durchaus. Im Rahmen unserer Gruppenlösung haben wir ein für alle Restaurants geltendes Schutzkonzept mit der Firma Lobsiger & Partner erarbeitet, welches laufend der Situation angepasst wurde. Entsprechende Checklisten wurden ebenfalls kreiert und das ist ein grosser Vorteil der Gruppenlösung. ■

WER STECKT HINTER SAFELY?



© zVg

Marco Lobsiger, Geschäftsführer

«safely» ist ein Produkt der Lobsiger & Partner GmbH. Das Familienunternehmen ist seit 25 Jahren auf dem Gebiet der Arbeitssicherheit und des Gesundheitsschutzes als führendes Beratungsunternehmen tätig. Das Erfolgsrezept war seit den Anfängen stets dasselbe: Man wolle Konzepte erarbeiten, welche dem Kunden mit möglichst wenig Aufwand den höchsten Nutzen garantieren. Aus dieser Philosophie heraus entstanden mit einem jungen und innovativen Team in Zusammenarbeit mit der Adaris Informatik GmbH die Webapplikation «safely», welche sich schnell zur führenden ASGS-Plattform der Schweiz entwickelt hat. Für diesen Erfolg ist die Kundennähe von zentraler Bedeutung. Durch den intensiven Austausch mit den Anwendern sind bereits unzählige Neuerungen in «safely» eingeflossen, wodurch die Applikation noch praxistauglicher wurde. Zukünftig wolle man sich mit «safely» noch verstärkt auf den Netzwerk-Effekt der Plattform konzentrieren, und dies insbesondere über die Einbindung von externen Inhalten sowie durch Kooperationen mit Beratungsunternehmen auf dem Gebiet ASGS. Den Anfang bei der Einbindung von externen Inhalten machten dabei die Suva-Checklisten, welche bereits heute allen Nutzern von «safely» in digitaler Form zur Verfügung stehen. Für die Integration von externen, durch die EKAS anerkannten ASA-Lösungen, sei man bereits im intensiven Austausch mit den entsprechenden Beratungsunternehmen. safely.swiss



SIMON GRÖFLIN

Chefredaktor SAFETY-PLUS