

GVkompakt

FACHMAGAZIN FÜR GEMEINSCHAFTSVERPFLEGUNG



NACHHALTIGKEIT

Mit gutem Gewissen



Meine
Vorbestellung
Meine
Daten
Meine
Bezahlart

SPEISEPLANUNG
Mobil im
Krankenhaus



GRILLSAISON
Lecker
vom Rost



WASSERSPENDER
Frisch
gezapft



Mobil im Krankenhaus

Moderne Software-Systeme machen die Essensbestellung im Krankenhaus flexibler und zeitunabhängiger. Jeder kann bestellen – wann, wo und mit welchem Endgerät er möchte.

Und nicht nur die Essensbestellungen lassen sich dank digitaler Erfassungsmöglichkeiten heute effektiver durchführen. Digitale Systeme für die Profiküche im Care-Bereich können noch viel mehr.

Vorbestellen übers Smartphone

Mit MIN-TEC und MIN-POS bietet EDV-Service Schaupp Komplettlösungen für das Bestellen, Bezahlen und für die Verwaltung von Gemeinschaftsverpflegung an. Die Kunden können ihr Menü flexibel und komfortabel im Internet, in der Kantine oder der Schule vorbestellen. Die Anbieter reduzieren durch umfassende Funktionalität und Automation ihren Verwaltungs- und Personalaufwand. Dem Küchenchef ermöglichen die Vorbestellungen eine höhere Kalkulationssicherheit.

Das MIN-TEC Gästeportal ist ein Registrierungs-, Vorbestell- und Abrechnungssystem. Mit ihm kann die Menübestellung zu jeder Zeit am PC oder Tablet, aber auch vom Mobiltelefon, ausgeführt werden. Auch Bestelländerungen können vorgenommen werden, wobei systemseitig Bestell- und Stornofristen überwacht werden. Im Teilnehmerzugang erhält der Gast wochenweise eine Übersicht des Speisenangebotes mit Speiseplanauswahl. Vor-, Ab- und Umbestellungen der Menüs lassen sich einfach vornehmen. Übersichten der Bestellhistorie sind

bequem abrufbar. Optional ist eine multilinguale Bedienerführung (Deutsch/Englisch/Türkisch) erhältlich.

Einfache Administration

Der modulare Programm-Aufbau ermöglicht es, MINTEC in vorhandenen Strukturen komplett einzubinden. Auch sehr spezifische Anforderungen können auf Wunsch zeitnah und individuell realisiert werden.

Mit der digitalen Speisenauslobung kommen die individuellen Speiseangebote auf die Anzeigedisplays, zum Beispiel in der Cafeteria oder im Betriebsrestaurant eines Krankenhauses. Über die visuelle Darstellung bietet das Gästeportal einen schnellen Überblick.

Zentrale Software

Mit der Software Sanalogic7 unterstützt Sanalogic die Arbeit in vielen Kliniken entlang des gesamten Verpflegungsprozesses. Mit der zentralen Lösung werden sämtliche Daten von der Rezepturverwaltung mit Allergenen, Zusatz- und Inhaltsstoffen bis zur Komponenten- und Menüzusammenstellung der Speiseplanung nur einmal zentral eingepflegt. Ausgangspunkt in vielen Kliniken ist die Übernahme von Patientendaten aus dem Krankenhausinformationssystem (KIS) per standardisier-



Mit dem Gästeportal erhält der Nutzer eine Vielzahl nützlicher Funktionen zur Speisenauswahl, Vor- und Ab- und Umbestellung und anderem mehr.

ter HL7-Schnittstelle. Durch sekundengenaue Übertragung der Stammdaten sowie des Aufnahme-, Verlegungs- und Entlassdatums der Patienten lassen sich automatisierte Regeln für die Verpflegung mit kostformspezifischen Essen hinterlegen.

Für mehr Service und Qualität setzen die meisten Häuser zusätzlich auf eine elektronische Menüwunscherfassung: Individuell je Patient oder gesammelt je Station bzw. externer Liefer-

stelle erfolgt am Stations-PC oder mit Mobilgeräten der Klinik mit Windows, Android oder iOS Betriebssystem eine intuitive, schnelle Erfassung. Diätetische Konflikte werden automatisiert angezeigt und können so schnell gelöst werden. Die Erfassung an den Mobilgeräten erfolgt dabei offline. Über WLAN-Punkte läuft später die Datenübertragung zur zentral aufgesetzten Datenbank in der Klinik-IT. Für die Küche werden durch Sanalogic7 die gebündelten Bestellzahlen in Produktionsplänen zusammengefasst und eine kosteneffiziente Produktion unter Berücksichtigung der Wünsche und Abneigungen ermöglicht. Dies auf Grundlage hausspezifischer Daten im Bereich Speiseplan und dahinterliegender Rezepturen.

Einfach dank Karte

Weitere Prozessunterstützung erhält das Küchenteam durch die Symbolcard zur Optimierung der Bandverteilung: jeder Mitarbeiter schaut nur auf sein Farbfeld und portioniert anhand von eindeutigen Zahlen die Komponenten auf die Tablettts. Zeitraubende Bandstopps entfallen. Aufgrund der simplen und übersichtlichen Darstellung müssen die Mitarbeiter weder Deutsch noch Lesen und Schreiben können. Auch Gebündelungen oder Etiketten für Schulen und andere Lieferstellen werden passend je Mahlzeit gedruckt.

Für die Bestellung der Lebensmittel nutzen viele Küchen WebPortale von Großhändlern, Einkaufsplattformen oder bewährte Systeme wie MBSS. Sanalogic unterstützt dies durch Schnittstellen und durch einen einfachen Export von Bedarfsmengen. Diese Mengen werden durch eine automatisierte Auflösung der geplanten Menü- oder Komponentenmengen mittels hinterlegter Rezeptur auf Artikelbene berechnet und zur Verfügung gestellt. Hierbei nutzt die Software gespeicherte Erfahrungswerte der Vergangenheit und befreit die Küchenleitung von aufwendigen Rechenschritten. So lassen sich auch Angebote von Lieferanten kurzfristig nutzen. Trotzdem werden die Kennzeichnungspflichten der Lebensmittel-Informations-Verordnung (LMIV) durch einen Artikeltausch in der Rezeptur auf dem daraus erzeugten Speiseplan sichergestellt.

Cloudbasiertes ERP-System

Krankenhäuser und andere Care-Betriebe haben im Bereich Speisenzubereitung ganz besondere Anforderungen, die nicht immer mit herkömmlichen Ketten- & Kantinenbetrieben vergleichbar sind. Das beginnt mit den Speisen, die zumeist dem Gesundheitsaspekt genügen müssen. Diätologische oder medizinische Aspekte der Speisen sind hierbei zu berücksichtigen und die Informationen sollen möglichst unkompliziert in einen Menü- bzw. Speiseplan gebracht werden.



Durch die Partnerschaft von FoodNotify mit dem Spezialisten im Care-Bereich CIV versteht man die Anforderungen an Gemeinschaftsverpflegung im Care-Bereich und verfügt hier über eine besondere Fachexpertise.

Quelle: FoodNotify

Da es sich bei Krankenhäusern trotzdem um gastronomische Großbetriebe handelt, müssen natürlich auch die gesetzlichen Vorschriften rigoros erfüllt werden.

Schließlich muss die Küche eines Care-Betriebes auch wirtschaftlich agieren. Dafür ist ein durchdachtes und effizientes Einkaufsmanagement sowie funktionierende Controlling Mechanismen notwendig.

Bei all diesen Herausforderungen hilft die Softwarelösung FoodNotify. FoodNotify ist Anbieter eines cloudbasierten ERP-Systems für gastronomische Betriebe aller Art. Das Herz der abonnementbasierten Software, die von allen Endgeräten aus ohne Installation eines Programms verwendet werden kann, ist die Rezeptdatenbank. In dieser können eigene Rezepte erstellt und mit konkreten Lebensmittelzutaten, die von den ans System angebotenen Gastro-Großhändlern stammen, hinterlegt werden. Ist ein Rezept mit seinen Zutaten einmal erstellt, weist das System automatisch alle Inhaltsstoffe, Allergene sowie sämtliche Nährwerte aus. Diese Informationen können dann auch in einen Menüplan übertragen werden. Die unterschiedlichen Rezepte können in der Datenbank kategorisiert und nach Ernährungsformen sortiert werden,

Über den Mengenrechner, können die benötigten Zutaten für die Rezepte über die Angabe der Portionsanzahl mit einem Klick skaliert werden. Dabei wird automatisch der Wareneinsatz ermittelt. Auch die Preise für die Zutaten holt sich FoodNotify durch die Anbindung an den Großhändler. Jedes Krankenhaus bzw. jeder Betrieb kann seine eigenen Händler anbinden. Durch diese Anbindung lassen sich schließlich über FoodNotify auch alle benötigten Waren – auch wenn die Bestellungen an mehrere Liefere-

ranten gehen – zentral aus dem System oder mit der Mobile App am Smartphone ordern. Die Leistungskette der Softwarelösung schließt sich damit, dass die getätigten Bestellungen übersichtlich und im Detail ausgewertet und analysiert werden können. FoodNotify ist auch mit anderen bereits im Einsatz befindlichen IT-Systemen kompatibel.

Via Internet oder Intranet

Das OPC ePaymentSystem von OPC cardsystems bietet viele interessante Features für Kliniken und Rehazentren. Die OPC WebBestellung beispielsweise ermöglicht die bequeme Essensvorbestellung über Internet und Intranet. Mit der OPC WebBestellung erfolgt die Essensbestellung mittels Smartphone, iPad oder Tablet über das Internet oder Intranet. Je nach Einstellung kann die Bestellung mehrere Tage vor dem Verzehr im System vermerkt werden. Eine Stornierung oder Änderung der Bestellung kann ebenfalls über die Software mitgeteilt werden. Die Einstellungen hinsichtlich einer Umbestellmöglichkeit bzw. einer zeitabhängigen Stornomöglichkeit, richten sich in der Regel nach dem Pflegekonzept. Sie können individuell erfolgen. Die Zugangsberechtigung erfolgt durch die Kartenummer oder Patienten-Kundennummer in Verbindung mit der persönlichen Identifikationsnummer (PIN). Diese wird bei der Ausgabe der Karte dem Inhaber mitgeteilt. In der Wochenübersicht erfolgt die Bestellung per Touch oder Mausclick. Des Weiteren wird das aktuelle Kartenguthaben angezeigt. Optional besteht die Möglichkeit, sich die Verzehrhistorie der Karte anzeigen zu lassen. Eine Verlinkung oder Einbindung in der Webseite der Klinik bietet sich an.