

KLINIKEN IM TRANSFORMATIONSPROZESS: WIE SICH ZUKUNFTSFÄHIGE KÜCHEN AUFSTELLEN

Zurzeit ist die gesamte Klinikbranche gekennzeichnet durch Transformations- und Konzentrationsprozesse. Wenn es dabei um Effizienz- und Qualitätssteigerungen sowie erhöhte Digitalisierung geht, rückt auch die Speisenversorgung in den Fokus.

Viele Krankenhäuser nehmen Neu- und Umstrukturierungen zum Anlass, ihr Küchenkonzept von einer konventionellen Produktionsküche auf eine moderne systemische Verteilerküche, z. B. auf Tiefkühlbasis, umzustellen.

Die häufigsten Gründe, warum sich heute Kliniken für eine systemische Verpflegungslösung entscheiden, sind:

1. Wirtschaftliche Vorteile:

- Geringer Raum- und Gerätebedarf
- Reduzierter Personalbedarf
- Niedrigere Investitions- und Bewirtschaftungskosten

2. Einfache Realisierung eines komplexen Speisenangebots:

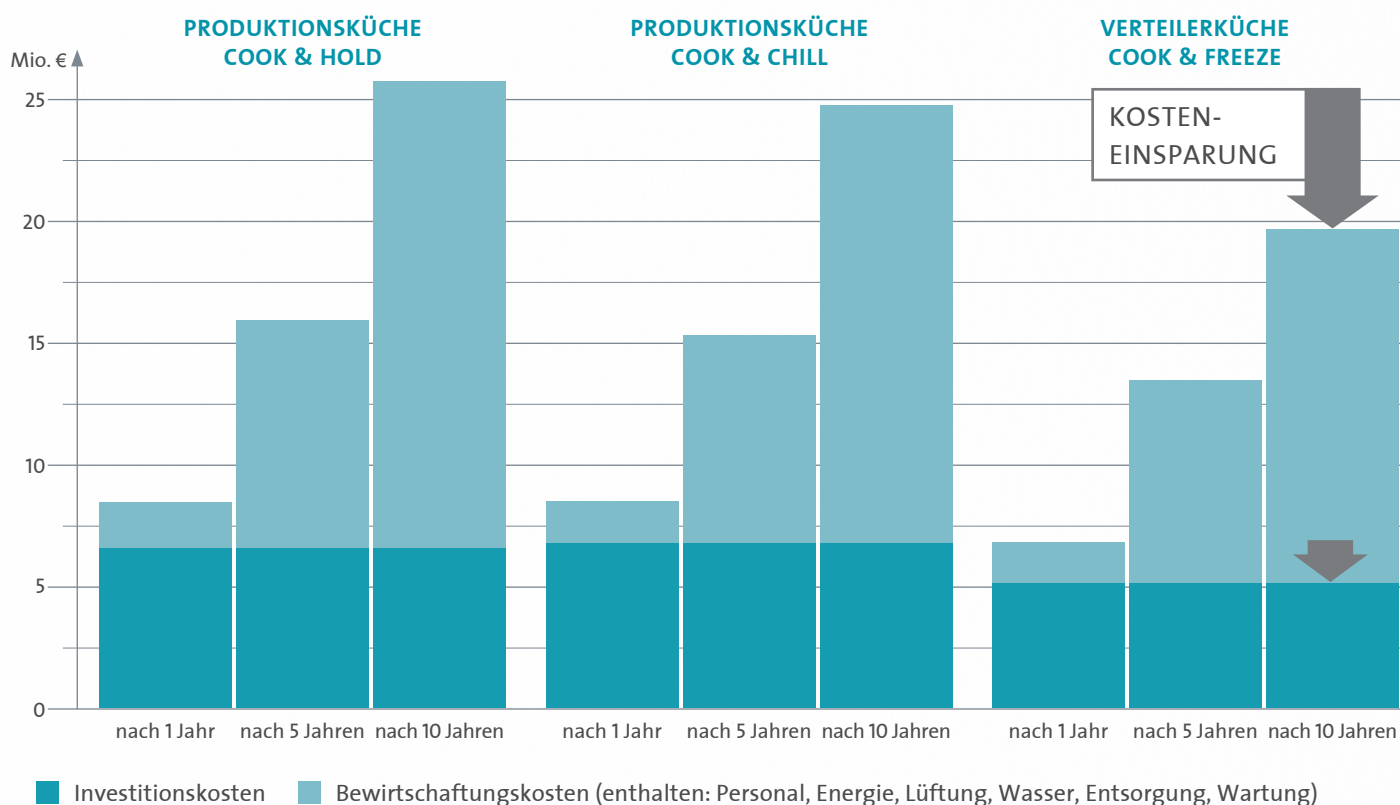
- Vielfalt der Menülinien
- Zielgruppenangebote
- Notwendige Kostformangebote
- Wahlleistungsangebote
- Hygienesicherheit

3. Prozessvorteile

- Standardisierte, schlanke Prozesse
- Hohe, langfristige Flexibilität durch modulare Prozesse

Gesamtkosten im Vergleich*

Investitionskosten zzgl. Bewirtschaftungskosten nach 1 Jahr, nach 5 und nach 10 Jahren
Basis: 1.200 Verpflegungsteilnehmer



* Quelle: Monika Lengle, Bachelor Thesis, Vergleich von Verpflegungssystemen in der Krankenhausverpflegung und deren Auswirkungen auf die Kosten, Modellbetrachtung zweier Produktionsküchen (Cook & Hold/Cook & Chill) und einer Verteilerküche (Cook & Freeze), 2020

Die smarte Lösung: Externe Experten begleiten den Change- Prozess in der Küche

Sowohl Küchenverantwortliche als auch Mitarbeiter sorgen sich, dass Veränderungsprozesse in der Regel mit erheblichem zeitlichen Mehraufwand und großen Unsicherheiten verbunden sind. Doch dieses lässt sich mit einer Systemlösung, z. B. Cook & Freeze, vermeiden: die einfachen, standardisierten und erprobten Prozesse lassen sich zügig und sicher in einer Klinik integrieren.

Zudem bieten spezialisierte Verpflegungsanbieter einen umfassenden Support für Kliniken an:

- Begleitung des gesamten Umstellungsprozesses durch Spezialisten aus allen Bereichen, wie Geräteplanung, Ernährungsberatung, Qualitätsmanagement, Controlling etc.
- Bereitstellung aller digitalen Tools für das professionelle Küchenmanagement, inklusive Einweisung

Damit profitieren Kliniken von aktuellem Berater-Know-how und einer fast „automatischen“ Digitalisierung ihres Verpflegungsbereichs.

**Bis zu 150 %
Produktivitätssteigerung**

sind möglich beim Wechsel von einer konventionellen Küche auf eine Systemküche, z. B. mit Tiefkühlkomponenten**, u. a. durch geringeren Personaleinsatz, geringere Anforderungen an die Qualifikation und Verschlankung der Prozesse.

**Quelle: Untersuchung von Prof. Dr. Schwarz et al., Großküchen, Berlin 2009, S. 215

Nehmen Sie Kontakt auf:

Tel. 05971-7991850

per E-Mail: kliniken@apetito.de

Webseite: www.apetito.de/insider-info-kliniken

Supportleistungen des Verpflegungsanbieters
apetito bei der Küchenumstellung

UMSTELLUNGSPHASE

- Gründung eines gemeinsamen Projektteams
- Infoveranstaltungen für die Mitarbeiter mit Verkostung
- Schulung der Küchenmitarbeiter
- Detailplanung für Abläufe in der Küche (z. B. Personaleinsatzplanung)
- Optimierung im Bereich der Schnittstellen, z.B. Hol- und Bring- sowie Pflegedienste
- Unterstützung bei Speisenplanung und Diätkatalogentwicklung
- Bestellung, Lagerung, Kapazitätenplanung
- Digitales Küchenmanagement mit „mein apetito“

START

- Enge Begleitung der Startphase durch Experten der Kundenberatung
- Täglich Feedbackgespräche
- Unterstützung bei Abrechnung und Controlling

BETREUUNG

- Regelmäßige Überprüfung der optimalen Küchenabläufe
- Kompetentes Kundenberaterteam
- Weiterführende Schulungen