



56. JG (2015) 05

- 27 VAMED-KMB: Pflege und Technik – ein reißfestes Band**
- 29 Kurzmeldungen**
- 32 moderne betriebsführung: Das richtige Essen zum richtigen Gast – Speiseplanung in der Großküche**
- 34 Gesundheit geht durch den Magen: »Vitalküche« in den niederösterreichischen Kliniken**

# Pflege und Technik – ein reißfestes Band

**Die reibungslose Zusammenarbeit zwischen Pflegepersonal und Technikern bedarf eines permanenten Lern- und Anpassungsprozesses – wie in einer Partnerschaft. VAMED-KMB führt allein im AKH Wien jährlich mehr als 400 Befragungen durch, um die Zufriedenheit des Personals zu erkunden.**

**W**arum wird eigentlich nie über den so wichtigen und problemlosen Ablauf des medizinisch-pflegerischen Betriebes in Ambulanzen, auf Intensiv- oder Bettenstationen, in Operationssälen oder Untersuchungsräumen eines Krankenhauses gesprochen oder geschrieben?

Ist dieses „Funktionieren“, das unter anderem auf eine reibungslose Zusammenarbeit zwischen Pflegepersonal und Techniker zurückzuführen ist, wirklich so selbstverständlich? Ist es nicht! Es bedarf eines permanenten Lern-, Anpassungs- und Kommunikationsprozesses, wie

in einer Ehe, eben einer echten Partnerschaft. Aber es ist wichtig, diese Prozesse rechtzeitig in Gang zu setzen und das „miteinander Reden“ und „einander Verstehen“ zu lernen.

### Rasch und kompetent helfen

Diese täglichen Sorgen in einem Krankenhaus können z.B. kaputte Leuchtmittel, Störungen des Leibschüsselspülers oder eines Monitors sein, eine herausgerissene Steckdose, ein Wassereintritt durch die Decke, ein verstopfter Abfluss, ein defektes Röntgengerät und vieles mehr. In all diesen Fällen gilt es rasch

und kompetent seitens des technischen Personals zu helfen. VAMED-KMB führt jährlich mehr als 400 Befragungen bei den Kunden im AKH Wien durch, um die Zufriedenheit mit dem Personal aus den technischen Dienstleistungsbereichen zu hinterfragen.

### Zufriedenheit mit Servicebereichen

Erhoben wird unter anderem, wie zufrieden das Pflegepersonal mit den Servicebereichen ist. Da geht es beispielsweise um die Freundlichkeit der Mitarbeiter, wenn eine Störung gemeldet wird, um die Einhaltung von Terminen, aber auch grundsätzlich um die Erreichbarkeit der Mitarbeiter. Die Benotung (Schulnotensystem) fiel zwar schon 2011 äußerst zufriedenstellend aus, konnte aber durch geeignete Maßnahmen noch weiter verbessert werden

Abb. 1: Zufriedenheit mit Servicebereichen 2011 – 2013

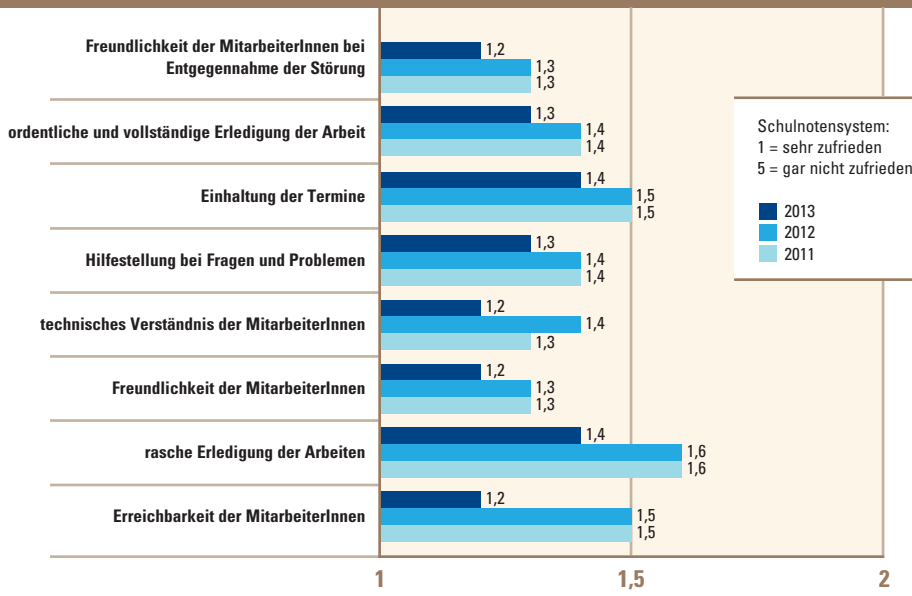


Abb. 2: Image 2011 – 2013

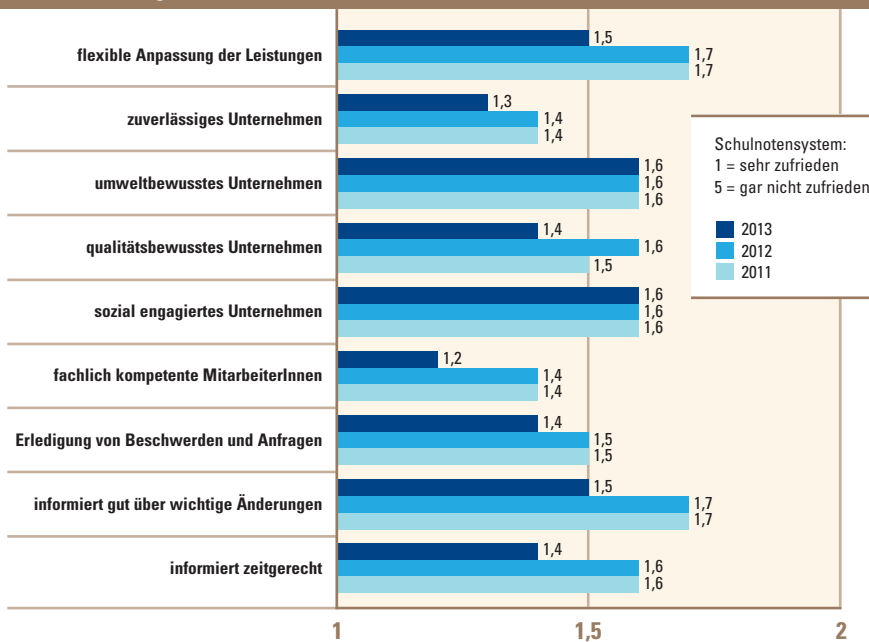


Abb. 3: Ablauf – Vorbereitung für Wartungssperren



(siehe Abbildung 1). Schließlich dienen verbesserungswürdige Benotungen dazu, im Dialog mit dem betroffenen Pflegepersonal die Verbesserungspotenziale zu ermitteln, um da oder dort die Dienstleistung zu optimieren.

### Image der VAMED-KMB

Wir wollen aber auch wissen, wie die Mitarbeiter des Krankenhauses VAMED-KMB insgesamt sehen und welches Image das Unternehmen genießt, um auch dieses laufend zu optimieren. Die Fragen bezogen sich auf die Zuverlässigkeit des Unternehmens, auf sein Umweltbewusstsein, auf das soziale Engagement, die Erledigung von Beschwerden und Anfragen und auch darauf, wie fachlich kompetent die Mitarbeiter sind. Diese fachliche Kompetenz wurde in der Befragung 2013 am höchsten eingeschätzt (siehe Abbildung 2).

### Ablauf und Koordination

Nichts ist betrüblicher als ein unzufriedener Kunde. Wir kennen das aus unserem Privatleben zur Genüge. Aber in einem Krankenhaus gibt es nicht nur tägliche Störungsmeldungen. Gerade bei Operationssälen und Intensivstationen sind zuweilen großflächige Wartungs- und Instandhaltungsarbeiten durchzuführen, die entsprechende Sperren notwendig machen. Diese bedürfen einer umfassenden und sorgsam Abstimmung – mit ausreichend zeitlichem Vorlauf – zwischen Direktionen, Ärzten, Pflegepersonal und Technikern. Nicht zu vergessen sind diverse Fremdfirmen, die ebenfalls mit einzubinden sind.

Diese jährlich anfallenden, sehr komplexen Arbeiten werden in der VAMED-KMB von einem Klinikkoordinator wahrgenommen, der für jede einzelne „Baustelle“ Terminpläne erstellt und den Ablauf mit der Stationsleitung koordiniert. Ärzte und Pflegepersonal finden danach die hochinstallierten Bereiche wieder komplett serviciert und gereinigt vor und der medizinisch-pflegerische Betrieb kann wieder voll anlaufen. Das fördert Vertrauen und Partnerschaft. Abbildung 3 zeigt den Ablauf der Vorbereitungen für solche Wartungssperren und wie die Terminpläne dazu aussehen.

Auch nach Abschluss der Wartungsarbeiten und Sperren hinterfragen wir mittels Feedbackbögen die Zufriedenheit der Kunden und erarbeiten daraus die Verbesserungspotenziale. Auf diese Weise tragen wir mit unseren Dienstleistungen dazu bei, den ständig wachsenden Druck aller Beteiligten im täglichen Krankenhausbetrieb zu mildern und zufriedene „Kunden“ zu haben. ::

**Diplomingenieur Eduard Frosch**  
 Sonderbevollmächtigter der  
 VAMED-KMB  
 Lazarettgasse 20, 1090 Wien



## Eine Erfolgsgeschichte

Caradigm ist ein von Microsoft und GE Healthcare im Juni 2012 gegründetes Joint Venture. Die Lösungen des Unternehmens unterstützen Organisationen und Kostenträger im Gesundheitswesen dabei, Qualität und Wirtschaftlichkeit der Behandlung kontinuierlich zu verbessern. Die offene Plattform-Lösung basiert auf Microsoft-Technologien und gibt Anwendern wertvolle Aggregations- und Analysewerkzeuge an die Hand.

Des Weiteren ermöglichen die Caradigm-Lösungen einen einfachen und schnellen Zugang zu den richtigen Daten und unterstützen somit einen effizienten Arbeitseinsatz am klinischen Arbeitsplatz. So unterstützt Caradigm Krankenhäuser dabei, den steigenden Anforderungen von Patienten und Unternehmen gerecht zu werden, Kosten zu reduzieren und Risiken zu vermeiden.

Das Unternehmen ist seit April 2013 auch in Deutschland, Österreich und der Schweiz aktiv. Der DACH-Markt wird mit Sales & Service sowie Marketing aus dem Büro in Hamburg betreut. In den Bereichen Vertrieb und Implementierung arbeitet Caradigm zudem mit etablierten Partnern zusammen, etwa März Network Services und DFC Systems in Deutschland oder Emineo in der Schweiz.

„Unsere Lösungen können Gesundheitseinrichtungen dabei unterstützen, die Qualität und Wirtschaftlichkeit der Behandlung kontinuierlich zu verbessern“, sagt Ralf Klein, Vice President Global IAM und Managing Director DACH bei Caradigm. Beispielhaft nennt er Caradigm IAM, die Lösung für ein intelligentes Identity- und Access-Management. „Sie ermöglicht den Anwendern einen einfachen und schnellen Zugang zu den richtigen Daten und unterstützt damit einen effizienten Workflow am klinischen Arbeitsplatz.“ Datenplattform-Lösungen für den klinischen Einsatz und Anwendungen aus dem Bereich Population Health Management sowie Healthcare Analytics runden das Portfolio ab. ::



[www.caradigm.de](http://www.caradigm.de)

## Raus aus der Spitalskrise

Die Umsetzung des neuen Ärztarbeitszeitgesetzes stellt das österreichische Gesundheitssystem vor eine der größten Herausforderungen der letzten Jahre und setzt Krankenhäuser unter Handlungsdruck: Welche Lösungsmodelle funktionieren in der Praxis, wie sind die Pflege und andere Berufsgruppen betroffen? Kann die Versorgung überhaupt flächendeckend und in gewohnter Qualität aufrechterhalten werden? Wie gelingt es, Spitalsambulanzen nachhaltig zu entlasten und wie kann man dem Schreckgespenst Ärztemangel entgegenzutreten?

### Keyplayer diskutieren den Strukturwandel

Das Forum Spital, der größte österreichische Krankenhauskongress vom Konferenzanbieter IIR, steht 2015 ganz im Zeichen von Reform, Reorganisation & Neuaufstellung von der Ärzteausbildung neu bis zur operativen Umsetzung der Zielsteuerung Gesundheit: Die wichtigsten Keyplayer der österreichischen Gesundheitswirtschaft liefern Einblicke in den Umgang mit neuen Arbeitszeitregelungen und der Ärzte-Ausbildungsordnung 2015,

erste Erfahrungen mit Primary Health Care und ELGA-Implementierung und die Übersetzung der Gesundheitsreform im neuen Österreichischen Strukturplan Gesundheit.

### Heißes Eisen Ärztegehälter

Für explosiven Diskussionsstoff sorgen Reformansätze zur Neustrukturierung der Ärztegehälter und Verteilung der Gelder im Spital und Strategien im Recruiting-Wettbewerb – jeder gegen jeden, oder alle an einem Strang?

### Breites Themenspektrum vor Ort

Außerdem im Programm: Kosteneindämmung, Frührehabilitation, Bedarfs- und Medikationsmanagement für den multimorbiden Patienten, modernes OP-Management, Herausforderungen für die Krankenhaus-IT von ELGA und e-Health bis zur IT-Sicherheit und das Labor zwischen Innovationskraft und Kostendruck. ::

**Save the Date!**  
**IIR Forum Spital 2015**  
**10. bis 11. Juni**  
**in Wien-Vösendorf**  
**[www.diespital.at](http://www.diespital.at)**



## CARE-CATERING DER EXTRAKLASSE

**Es wird Ihnen schmecken!** Egal ob Krankenhäuser, Spitäler, Betriebsrestaurants, Kindergärten, Schulen, Senioren- oder Pflegeheime - wir sind Ihr kompetenter Partner für individuelle und flexible Lösungen.



T +43 (0)463 340119  
 E [office@contento.at](mailto:office@contento.at)  
[www.contento.at](http://www.contento.at)



**CONTENTO®**  
 CATERING MIT SYSTEM.



## Telemedizin unterstützt Schlaganfall-Risikoanalyse

**In Kooperation mit apoplex bietet Dräger ein im Vergleich mit der herkömmlichen Langzeit-EKG-Auswertung in vielerlei Hinsicht vorteilhaftes Analyse-System zur Identifizierung von Vorhofflimmern, einem der gefährlichsten Auslöser für einen Schlaganfall.**

Der Schlaganfall steht bei den Todesursachen weltweit an zweiter Stelle und ist in Europa die dritthäufigste Ursache für Behinderung und vorzeitige Invaliderität. Ein bedeutender Risikofaktor ist das plötzlich auftretende (paroxysmale) Vorhofflimmern, eine bislang schwer diagnostizierbare (weil meist nur kurzzeitig und oft symptomlos verlaufende) Herzrhythmusstörung.

In Kombination mit dem „Infinity“-Netzwerk von Dräger ermöglicht das von der apoplex medical technologies GmbH entwickelte Schlaganfall-Risikoanalyse-System SRAclinic die einfache Diagnose von Schlaganfällen, bei denen unerkanntes Vorhofflimmern als Ursache vermutet wird. Für die Analyse wird ein 10 bis 72-stündiges, zweikanaliges, digitales Langzeit-EKG aufgezeichnet. Das Dräger-Patientenmonitoring-System Infinity übermittelt

das EKG an den SRAclinic-Analyseserver. Innerhalb von nur einer Stunde kommt der Befund mit einer Aussage über das Risiko von Vorhofflimmern zurück.

Während man mit dem punktuellen EKG-Screening nur 30 von 100 Problemfällen erkennt, lassen sich mit SRAclinic 80 von 100 Fällen aufdecken. Für den Patienten bedeutet eine Untersuchung mit SRAclinic konkret: (Weitere) Schlaganfälle können vermieden, der Aufenthalt in der Klinik verkürzt und Ausfallserscheinungen reduziert werden. ::

**Detaillierte Infos dazu bietet Dräger von 12. bis 15. Mai 2015 im Rahmen der XXIV ESC – European Stroke Conference 2015 im Reed Messe Convention Center Wien ([www.eurostroke.eu](http://www.eurostroke.eu))**

**Mehr unter [www.draeger.com](http://www.draeger.com)**



## Erstmals überregionaler Branchenüberblick Medizintechnik & Health Care für Tirol, Südtirol und Trentino

Mit dem Ziel, Forschungskompetenz auszubauen und Wettbewerbsvorteile am Markt auszunützen, rücken Tiroler, Südtiroler und Trentiner Unternehmen, Hochschulen und F&E-Einrichtungen im Bereich der Medizintechnik enger zusammen.

In den Clustern Life Sciences und Mechatronik der Standortagentur Tirol und der Plattform Medical & Health Care Technologies im TIS innovation park in Südtirol vernetzen sich Forschungseinrichtungen und Unternehmen aus verschiedenen Sparten, so auch aus der Medizintechnikbranche. Bereits seit Jahren gibt es einen Erfahrungsaustausch zwischen den Clustern beidseits des Brenners, nun wurde erstmals ein gemeinsamer Branchenüberblick „Medizintechnik & Health Care“ herausgegeben, welcher 143 Partner aus der Euregio Tirol-Südtirol-Trentino umfasst. Möglich wurde dies durch das EU-geförderte Projekt „Intertech – Technik ohne Grenzen“, welches die verstärkte überregionale Vernetzung von Partnern in Schlüsseltechnologien zum Inhalt hat. Sehr rasch kann sich nun jeder einen Überblick über Unternehmen und Forschungsgruppen, aber auch Gesundheitseinrichtungen verschaffen, die Anteil an der Wertschöpfungskette

für Medizinprodukte haben. Besonders kleine und mittlere Unternehmen sollen so leichter in Kontakt zu Gesundheitseinrichtungen kommen und ihre Forschung und Entwicklung in Kooperation mit Forschungspartnern der Region vorantreiben können. Der kontinuierliche Know-how- und Technologietransfer soll zu innovativen Produkten und Dienstleistungen mit großem Internationalisierungspotenzial führen.

Ein Erfolgsbeispiel für die grenzüberschreitende Zusammenarbeit ist die Entwicklung von Saratiba, einer innovativen Softwarelösung mit dem Anspruch, Ärztinnen und Ärzte in der Krebsbehandlung optimal zu unterstützen – von der Erstvisite bis zur Nachsorge. Saratiba wird im Rahmen des von Bund und Ländern geförderten Forschungszentrums Oncotryol von den Tiroler Unternehmen World Direct und Evaluation Software Development entwickelt. Auf Südtiroler Seite sind vor allem die Ärztinnen und Ärzte der hämato-onkologischen Tagesambulanz des Krankenhauses Franz Tappeiner in Meran involviert. Durch die enge Kooperation werden sowohl neueste Erkenntnisse der onkologischen Behandlung wie auch Erfahrungen des Behandlungsalldages in die Produktentwicklung einbezogen. ::

**Den Branchenüberblick finden Sie unter [www.standort-tirol.at/flipbooks/ls/](http://www.standort-tirol.at/flipbooks/ls/)**

## Zukunftsorientierte Konzepte für den OP

**Erweiterung oder Neubau, Konzeption und Wirklichkeit, OP-Optimierung, Umzug und Inbetriebnahme – Am 22. und 23. Juni 2015 findet die Fachtagung „Future OP“ an der FH Campus Wien statt. Best-Practice-Vorträge zeigen neue Entwicklungen im OP auf.**

Nicht alles, was perfekt durchdacht erscheint, hält der Umsetzung stand: Mag. Leo Auer vom Klinikum Klagenfurt wird über „OP-Konzeption – Realitätsschock – Konzeptadaption“ berichten. Weitere Themen sind u.a. das OP- und Patientendaten-Management, die Implementierung interdisziplinärer Prozesse und Rahmenbedingungen sowie strategische Kennzahlensysteme.

Ein Highlight ist sicherlich der Vortrag von Prof. Dr. Bernhard Heindl vom Klinikum der Universität München: Er ist mit 32 OP-Sälen, 5 Intensivstationen, einer interdisziplinären Notaufnahme und einer ZSVA in ein neues OP-Zentrum umgezogen und hat es in Betrieb genommen. Eine Herkulesaufgabe, die wertvolle Erfahrungen mit sich gebracht hat, von denen die Teilnehmer der Fachtagung profitieren werden. ::



Mehr unter [www.management-forum.de/opwien](http://www.management-forum.de/opwien)

## Infotainment-System verknüpft mit Schwesternrufsystem

Der führende Anbieter mitteilungsgestützter Schwesternrufsysteme NiQ Health verknüpft seine CarePlus™-Schwesternruflösung jetzt in umfassender Weise mit den ClinicAll-Infotainment-Systemen zur Verbesserung der Patientenbetreuung.

Dabei wird die Ruffunktion auf den Unterhaltungsterminals der Patienten integriert. Dies erlaubt es den Patienten, je nach Bedürfnis und Akuität, die geeignetste Alarmnachricht oder Mitteilung auszuwählen. Die Funktionalität von CarePlus™ ermöglicht es, Patientenalarmlarmer per SIP-Protokoll zu übertragen und

auf den DECT-Telefonen oder Smartphones des Pflegepersonals anzuzeigen. Diese neue Funktion verbessert den Arbeitsfluss und erhöht die Effizienz des Personals, da Patientenrufe jetzt nach Dringlichkeit und Art des übermittelten Anrufs priorisiert werden können. Eine Rückruffunktion wird ebenfalls angeboten, sodass Mitarbeiter mit den Patienten nun über das Mobilteil ihres Infotainment-Terminals kommunizieren können. ::



**Kontakt: Herr Benjamin Becker, Vertriebsleitung, [bb@clinicall.at](mailto:bb@clinicall.at), Tel.: +43(0)1/71728170, [www.clinicall.at](http://www.clinicall.at)**

## Hybrid-OP: Maquet und GE Healthcare verkünden Kooperation im Bereich Hybrid-OP

Maquet und GE Healthcare geben bekannt, dass sie gemeinsam eine neue flexible Angiographie-Hybrid-OP-Lösung entwickeln. Das kombinierte System für chirurgische Eingriffe und Katheter-Interventionen wird aus dem Angiographiesystem Discovery IGS 730 (GE) und dem OP-Tischsystem Magnus (Maquet) bestehen. Die integrierte Lösung wurde das erste Mal auf dem Charing Cross International Symposium 2015 (28.4.-1.5.) präsentiert.

Die Kombination aus der Gantry-Mobilität der Discovery IGS 730 und den Fähigkeiten hinsichtlich der Patientenpositionierung des Magnus-OP-Tischsystems sollte die Nutzung des OPs für fachübergreifende operative Eingriffe ermöglichen. Darüber hinaus kann der Hybrid-OP dank der universell einsetzbaren OP-Tisch-Lagerfläche auch in regulären OP-Programmen genutzt werden. Dies ermöglicht dem Krankenhaus hohe Kapazitäts- und Auslastungsraten. :: [www.maquet.com](http://www.maquet.com)



**RIST**  
Speiserverteilsysteme

Komplettlösungen für Ihre Speisenlogistik

Theodor R. Rist GmbH - Triester Straße 203 - 1230 Wien - Tel.: +43 1 667 97 71-0 - [office@rist.at](mailto:office@rist.at)  
[www.socamel-speiserverteilsysteme.de](http://www.socamel-speiserverteilsysteme.de)

**SOCAMEL**

# Das richtige Essen zum richtigen Gast –

## Speiseplanung in der Großküche

© Stefan Richter – Fotolia



**F**ür Großküchen, die vielschichtige Zielgruppen und Ansprüche abdecken müssen und gleichzeitig große Mengen zubereiten, ist ein Regelwerk für die Speiseplangestaltung unerlässlich. Häufig wird das Leistungsangebot in Form eines Kostformenkatalogs definiert. Dieser beschreibt sämtliche Menülinien mit Verwendung oder dem Ausschluss bestimmter Rohwaren, Zubereitungsarten, Zusammenstellung der Speisen, ernährungsphysiologischen Grundlagen sowie Indikationen für die Anwendung der Menülinien. Ein Kostformenkatalog wird idealerweise in einem interdisziplinären Team aus Fachkräften der Küche, Produktentwicklung, Diätologie und Ernährungswissenschaft ausgearbeitet und dient als „gemeinsamer Nenner“ für die laufende Speiseplanung, Wareneinkauf und Zubereitung.

### Referenzspeisepläne als Planungsgrundlage

Daraus ableitend werden Referenzspeisepläne für die unterschiedlichen Kundengruppen wie Patienten, Senioren, Kinder, Betriebsverpflegung erarbeitet. Sie enthalten konkrete

**Täglich 12 verschiedene Hauptgerichte und zahlreiche Einzelanforderungen wie Diäten und Caterings für gesamt 3.500 Mittagsgäste pro Tag – Wer bewahrt hier noch den Überblick? Die gesetzlichen Rahmenbedingungen der Kennzeichnung und auch die Ansprüche an die Verpflegung steigen. Doch individuelle Wünsche der Gäste müssen kein Ausschlusskriterium für die Wirtschaftlichkeit in einer Großküche darstellen.**

Gerichte, die sich grundsätzlich in Zyklen wiederholen und eine ausgewogene und abwechslungsreiche Verpflegung bieten. In welchen Zyklen Wiederholungen stattfinden, hängt von den Bedürfnissen der einzelnen zu verpflegenden Einrichtung oder Kunden ab. Verweildauer, Verpflegungstage, Wahlmöglichkeiten, Voll- oder Teilverpflegung und Organisation des Wareneinkaufs sind hier die vordringlichsten Einflussfaktoren.

Kriterien der gesunden und ausgewogenen Ernährung wie z.B. Häufigkeit von Fleisch, vegetarische/vegane Speisen, Einsatz von Hülsenfrüchten, Gemüse, Vollkornwaren sowie Energie- und Höchstwerte kritischer Nährstoffe werden darin sichergestellt. Genauso ist auch die wirtschaftliche Steuerungsgröße des durchschnittlichen Wareneinsatzes ent-

scheidend, welche sich durch die angebotenen Gerichte unmittelbar beeinflussen lässt.

### Individuelle Kundenwünsche – kein Problem für die Großküche

Aus den Referenzspeiseplänen werden jeweils die Wochen- oder Tagesspeisepläne abgeleitet. Es handelt sich dabei vorrangig um eine Anpassung der Referenzspeisepläne an die saisonalen Verfügbarkeiten. Auch in der Großverpflegung gelten ähnliche Erfolgskriterien wie in À-la-carte-Restaurants, um langfristig erfolgreich zu sein: Abwechslung, Frische und Saisonalität stellen die Gäste zufrieden. „Die Gestaltung der Wochenspeisepläne für unsere betreuten Patienten, Senioren, Kinder, Betriebe findet teils sogar auf Einzelkunden-Ebene statt! Individuelle Wünsche sind kein

Ausschlusskriterium in einer Großküche“, erklärt Gerald Pieslinger, Prokurist der Vinzenz Gruppe Service GmbH und Verantwortlicher für fünf Großküchen. Je nach Region, Altersgruppe und auch ethnischen Hintergründen gibt es unterschiedliche Vorlieben, die z.B. für jede Kindereinrichtung in einem individuellen Wochenspeiseplan münden.

**IT-unterstütztes Verpflegungsmanagement ist heute nicht mehr wegzudenken**

Zur Organisation ist die IT ein unabdingbarer Bestandteil im modernen Verpflegungsmanagement. Die Module „Referenzspeiseplan“, „Rezept-Datenbank“ und ein „Orderbuch“ greifen eng ineinander und sind die Grundlage für die Verwaltung der Wochenspeisepläne.

Zu jedem Gericht existiert ein praxiserprobtes Rezept, das Angaben über Zutaten und Mengen, Zubereitungsverfahren sowie wichtige Tipps für die Handhabung der Rohprodukte enthält. Sämtliche Zutaten sind in einem Orderbuch hinterlegt, der Grundlage für den Wareneinkauf. Artikel, Gebinde, Preise, Lieferanten



sowie die Produktinformationen werden hier zentral gepflegt. Spätestens seit verpflichtender Kennzeichnung der Allergene auf unverpackten Lebensmitteln haben die Informationen zu den Inhaltsstoffen der Produkte essenziell an Bedeutung gewonnen. „Mit der elektronischen Koppelung von Orderbuch, Rezept und Speiseplan ist sichergestellt, dass auf den Speiseplänen verlässliche Informationen für die Gäste bereitgestellt werden können“, erläutert Produktentwickler Günter Andexlinger.

Die eigentliche Menübestellung wird von den Kunden unterschiedlich gehandhabt – aber auch hier ist die elektronische Unterstützung für eine Großküche unerlässlich. In den Kran-

kenhäusern der Vinzenz Gruppe wird schon seit vielen Jahren mit elektronischen Bestellanforderungen gearbeitet. Die Menüauswahl wird am Patientenbett erfasst und anhand individueller Tablettkarten erfolgt die Zusammenstellung und Lieferung zum Patientenbett.

Hinter „Das richtige Essen zum richtigen Gast“ steckt ein komplexes System aus Ansprüchen an die konkrete Speiseplangestaltung, wirtschaftlichen Größen und organisatorischer Umsetzbarkeit. Für die Unterstützung der Küchenprozesse und der wirtschaftlichen Steuerung stehen bereits viele Instrumente zur Verfügung. Letztlich muss die Speiseplanung in der Gemeinschaftsverpflegung aber vor allem drei Forderungen erfüllen: Bereitstellung gesundheitsförderlicher und geschmackvoller Speisen, Transparenz und Information für den Gast und zu guter Letzt die Sicherstellung von Abwechslung, Ernährungstrends und individueller Wünsche. ::

**Kontakt:**  
**kulinario® – Vinzenz Gruppe Service GmbH,**  
**Geschäftsbereich Gastronomie**  
**www.kulinario.at**



Expertenkommentar

**Automatisierte Bestellabwicklung für den Gesundheitsbereich.**

**Qualitativ hochwertige, frische und wohlschmeckende Speisen, auf den Ernährungsplan abgestimmt, auf allergene Stoffe geprüft und für jeden Patienten individuell erstellt – das ist die ideale Speisenversorgung in Gesundheitseinrichtungen. Nicht immer kann das vorhandene Budget mit diesen Erwartungen mithalten.**

Um das Verpflegungsmanagement kosteneffizient und dennoch bedarfsgerecht zu gestalten, greifen immer mehr Einrichtungen auf Elektronischen Datenaustausch (EDI) zurück. Elektronisch und in Echtzeit werden Bestellungen, Lieferscheine, Rechnungen, Wareneingangsmeldungen und viele weitere Informationen mit Lieferanten und weiteren Geschäftspartnern ausgetauscht. So ist die Speisenversorgung bedarfsgerecht plan-

bar: Ein nachvollziehbarer Materialeinsatz in den Küchen vermeidet Übermengen und die Menüplanung wird vereinfacht. Bestelldaten können zudem automatisiert im Warenwirtschaftssystem oder auch Küchenverwaltungssystem verarbeitet werden. Das spart Zeit, Ressourcen und schraubt die Kostenspirale nach unten.

EDI vereinfacht ebenfalls die Umsetzung der seit Dezember 2014 wirksamen Lebens-

mittelinformations-Verordnung 1169/2011 der Europäischen Union. Elektronisch und stets aktuell können konsumenten- und auch patientenrelevante Produktdaten wie Nährwerte, Allergeninformationen, Gütesiegel und Ähnliches bezogen werden. ::

**Björn Neumann**  
**Projektverantwortlicher Gastronomie**  
**EDITEL Austria GmbH**  
**neumann@editel.at, www.editel.at**

Entgeltliche Einschaltung



# Gesundheit geht durch den Magen: »Vitalküche« in den niederösterreichischen Kliniken

**G**erade wenn es ums Gesundwerden geht, ist es wichtig, dass das Richtige auf dem Speiseplan steht. Neben den Patienten legt das Programm »Vitalküche« der Initiative »Tut gut!« einen Fokus auf die Mitarbeiter der niederösterreichischen Kliniken. Ganz nach dem Motto „die gesündere Wahl beim Essen zur leichteren Entscheidung machen“ wird auf dem Menüplan täglich ein Gericht angeboten, das den Kriterien der »Vitalküche« entspricht und entsprechend gekennzeichnet ist.

„Eine gesunde und abwechslungsreiche Alternative am Speiseplan unterstützt den Genesungsprozess der Patienten und das Wohlbefinden der Mitarbeiter. Durch die gute Zusammenarbeit aller Verantwortlichen der Krankenhausverpflegung haben wir die »Vitalküche« weiterentwickelt und das Speisenangebot noch weiter verbessert“, erklärt Mag. Irene Öllinger, Leiterin des Programms »Vitalküche« der Initiative »Tut gut!«.

**Mit der »Vitalküche« der Initiative »Tut gut!« in den niederösterreichischen Landes- und Universitätskliniken wird darauf geachtet, dass Patienten und Mitarbeiter nur das Beste auf den Teller bekommen – regionale, saisonale, biologische Speisen mit größter Sorgfalt frisch zubereitet.**

und ausgewählte Standards speziell für die niederösterreichischen Kliniken: Verwendung von regionalen, saisonalen und biologischen Lebensmitteln, Berücksichtigung landesüblicher Ernährungsgewohnheiten, Hygiene-Richtlinien usw. Damit wird ein Akzent gesetzt, der über die üblichen Anforderungen an Qualität und Hygiene hinausgeht. Durch gezielte Kommunikation und Abstimmung zwischen den verschiedenen Schnittstellen werden Prozesse im Qualitätsmanagement optimiert. Die Kliniken werden durch ein kontinuierliches Betreuungs- und Beratungsangebot von der Initiative »Tut gut!« unterstützt. ::



## Qualitätssiegel »Vitalküche+«

23 Küchen der niederösterreichischen Kliniken sind mit dem Qualitätssiegel »Vitalküche+« zertifiziert. Die Zertifizierung durch eine externe Stelle sorgt für eine nachhaltige und transparente Umsetzung des Qualitätsstandards »Vitalküche+« sowie eine klare Positionierung der Spitalsküchen.

Die Grundlage für den Qualitätsstandard »Vitalküche+« sind die Richtlinien der „Guten Herstellungspraxis“ (GMP – Good Manufacturing Prac-

**Guten Appetit!** Auf dem Menüplan der niederösterreichischen Kliniken wird täglich ein »Vitalküche«-Gericht angeboten. Achten Sie auf folgende Kennzeichnung:



Informationen erhalten Sie bei **Mag. Irene Öllinger** unter [irene.oellinger@noeutgut.at](mailto:irene.oellinger@noeutgut.at), an der »tut gut«-Hotline: 02742 / 22 655 und auf [www.noeutgut.at](http://www.noeutgut.at).