

das Krankenhaus

Mobile Version des Deutschen Krankenhaus Verzeichnisses

The image displays three overlapping screenshots of the mobile application. The top screenshot shows search results for 'Klinikum Saarbrücken' and other nearby hospitals. The middle screenshot shows the 'Details' page for 'Klinikum Saarbrücken'. The bottom screenshot shows the 'Suchergebnis' (Search Results) page.

DEUTSCHES KRANKENHAUS VERZEICHNIS

Regionalsuche

Umkreissuche

Details

Klinikum Saarbrücken
(Fachabteilungen anzeigen)

Adresse Winterberg 1
66119 Saarbrücken

Telefon 0681 9630

Email info@klinikum-saarbrueck.

Website http://www.klinikum-saarbrueck.de

Das Krankenhaus in Zahlen:

Gesamt
Betten: 600 Fälle: 26411

Suchergebnis

Klinikum Saarbrücken	0 km
SHG-Kliniken Sonnenberg	0 km
Saarland Kliniken kreuznacher diakonie Evang. Stadtkrankenhaus Saarbrücken	2 km
Saarland Kliniken kreuznacher diakonie Fließner Krankenhaus Neunkirchen	2 km
Caritasklinik St. Theresia	5 km
Krankenhaus St. Josef	7 km
Knappschaftskrankenhaus Sulzbach	10 km
Knappschaftskrankenhaus	

Android-App



iPhone-App



Profile von sämtlichen deutschen Krankenhäusern unter www.deutsches-krankenhaus-verzeichnis.de

Bundesratsdebatte zum Psych-EntgG: Kein Vermittlungsausschuss, aber klare Forderungen

Editorial: Mehrleistungen im Kampf gegen Krebs

PIA-Vereinbarung beschlossen

Urteil: Praxisgebühr in Notfallambulanzen

Outsourcing physikalischer Leistungen

JOMO GV-Partner Beratungs- und Software GmbH & Co. KG: Virtuelles Verpflegungsmanagement mit professioneller Rezeptdatenbank

Zur Unterstützung der täglichen Speisepflegeplanung und Produktionssteuerung hat JOMO GV-Partner Beratungs- und Software GmbH & Co. KG ein neues Softwarekonzept namens JOMOssoft Vi entwickelt. Neben Wareneinsatzkalkulation, Nährwertberechnung und Warenbestellung zu allen Lieferanten bietet es einen aussagefähigen Überblick über die anfallenden Kosten. Die praxistaugliche Rezeptdatenbank rec@pps beinhaltet professionelle Musterspeisepläne für Kliniken, Heime und Betriebsgastronomie auf Basis von über 6 500 Rezepten, welche allen Anwendern als Grundlage für das eigene Speisenangebot dient. Zusätzlich hinterlegte kalkulierte und nährwertberechnete Musterspeisepläne können mit Angaben zu Zusatzstoffen und Allergenen gedruckt werden. Übernehmen – anpassen – fertig!

Für den mobilen Zugriff auf JOMOssoft Vi wird nur ein PC mit Internetzugang benötigt. Alle Daten sind im Rechenzentrum auf einer zentralen Datenbank gespeichert. Updates werden automatisch eingespielt und es entfällt

der Arbeitsaufwand für Datenbankadministration und -sicherung.

Dieses neue Konzept beinhaltet eine intensive Betreuung – auch nach der erfolgreichen Einführung.

JOMOssoft Vi bringt Qualitätssicherheit durch standardisierte Rezepturen. Kostensicherheit wird im Wareneinsatz durch eine Budgetkontrolle sowie ge-

naue Produktionsanweisungen erreicht. Fehl- und Überproduktionen werden somit vermieden. Qualität, Service und Kosten werden mit diesem Mittel gezielt beeinflussbar.

Weitere Informationen unter:
www.JOMOssoft.de



Gemeinschaftsverpflegung am Scheideweg

**Professionelle Convenience oder Premi-
umküche: Der Trend zeigt eine klare Polarisierung. Analyse im Vorfeld wichtig.**

„Wir erleben gerade, wie sich die Gemeinschaftsverpflegung in Krankenhäusern und anderen sozialen Einrichtungen gravierend verändert“, schildert Rainer Wellen seine derzeitigen Erfahrungen. „Es zeichnet sich eine klare Polarisierung zwischen dem Zukauf von Convenience-Produkten und deren professioneller Weiterverarbeitung einerseits sowie eigener Produktion auf Premiumniveau andererseits ab“, so der Geschäftsführer der ODS GmbH weiter. So lasse sich erkennen, dass Speisen häufig zu einem hohen Grad außer Haus zubereitet und im eigenen Haus professionell und ansehnlich aufbereitet, angerichtet und verteilt werden. Dies erfor-

dert in erster Linie ausgeklügelte Logistikkonzepte sowie optimale Aufbereitungsmöglichkeiten und intelligente Anrichte- und Verteillösungen.

Speisen professionell anrichten oder Küche als Imagefaktor

Auf der anderen Seite stehe die Tendenz zur eigenen Produktion von Speisen höchster Produktgüte. Zusammen mit größtmöglicher Serviceorientierung und dem Gedanken der Gastfreundschaft werde die Verpflegung hier als Imagefaktor gesehen. Die Küche gelte als Vorzeigebereich. Dementsprechend sind hier Investitionen in die Küche und deren Leistungsvermögen gefordert.

An diesen beiden Polen werde sich die Entwicklung der Gemeinschaftsverpflegung in Zukunft orientieren. Beide

Wege haben ihre klare Berechtigung, abhängig von der Situation jedes einzelnen Hauses. Umso wichtiger werde die Beratung und konzeptionelle Herangehensweise im Vorfeld, betonen die Experten der ODS GmbH.

Kontakt und Informationen:
ods GmbH Stuttgart
Alosenweg 69, 70329 Stuttgart
Tel.: 07 11/4 07 75 80, Fax: -85
www.odsstuttgart.de

ods GmbH Berlin
Ernst-Augustin-Straße 15, 12489 Berlin
Tel.: 0 30/67 89 48 51

ods GmbH Wuppertal
Kocherstraße 5–9, 42369 Wuppertal
Tel. 02 02/94 64 79 77
www.odswuppertal.de