

2009

2

# das Krankenhaus



## Neubau des Universitätsklinikums Hamburg-Eppendorf

Am letzten Januarwochenende 2009 erfolgte der Umzug in das „Neue Klinikum“ des UKE

## Krankenhausinvestitionen und Konjunkturpaket II

Ergebnisse der Prognos-Studie

Editorial: Der Liquiditätsskandal

MDK-Prüfungen – mehr als nur ein Einzelfall

eGK: Start des Basis-Rollouts in Nordrhein

Deutsches Krankenhaus Verzeichnis

mit MBS-easy powered by SpeechMagic zu einheitlichen Konditionen implementieren. Der Paracelsus-Konzern erwartet sich von der zentralen Lösung mehr Homogenität und Effizienz in der Informationserfassung sowie eine schnellere, einfachere und flächendeckende Einführung digitaler Sprachverarbeitung. Mit der groß angelegten Kooperation baut Nuance seine Position als führender Anbieter im Bereich der medizinischen Informationserfassung weiter aus.

„Die hohe Integrationsflexibilität in bestehende Systeme, das gute Zusammenspiel von Befundmanagement und digitaler Sprachverarbeitung als auch die CITRIX-Kompatibilität von SpeechMa-

gic haben uns voll überzeugt“, sagt Frank Janzik, IT-Leiter der Paracelsus-Kliniken. „Die Erfahrungswerte aus einzelnen Häusern sind sehr gut und unsere Tests brachten optimale Resultate – eine einheitliche Lösung soll jetzt helfen, die Prozesse rund um die Implementation konzernweit zu vereinfachen und transparenter zu machen.“

Ein entscheidender Vorteil von MBS-easy powered by SpeechMagic, gerade bei Großimplementationen, liegt in der optimalen Unterstützung sämtlicher Integrationsmodelle. Die Lösung passt sich nahtlos in heterogene IT-Strukturen ein, da sie in alle führenden Informationssysteme für das Gesundheitswesen inte-

grierbar ist. Gerhard Schubert, CEO Kuhlmann-Informationssysteme, sagte: „Unsere enge Zusammenarbeit mit mehr als 40 Partnern in Deutschland ist die Basis für einen raschen und effektiven Roll-out. Mit digitaler Informationserfassung powered by SpeechMagic rüsten sich Kliniken für die Zukunft – schnellere Prozesse und höhere Sicherheit sind Faktoren, die unmittelbar zu einer besseren Versorgungsqualität beitragen.“

Weitere Informationen finden Sie unter [www.nuance.de](http://www.nuance.de)

## „Es ist angerichtet“

Ein neues, patentiertes System zur Verteilung der Speisen in Krankenhäusern und ähnlichen Einrichtungen stellt die Top<sup>2</sup>-Anrichtesysteme GmbH vor. Mit durchdachten Anrichtesystemen, die auf Gruppenarbeit statt Bandportionierung setzen, lassen sich Fehler vermeiden und mindestens 30 Prozent Kosten einsparen. Darüber hinaus lassen sich Dienstpläne flexibilisieren und die Mitarbeiter- sowie Patientenzufriedenheit erhöhen. Die Anrichtesysteme können für alle gängigen Verfahren der kalten und heißen Speisenverteilung eingesetzt werden. Sie ermöglichen außerdem die Umsetzung moderner Führungsmethoden. Erste Anwender und Patienten sind begeistert.

„Wir setzen auf Anrichten statt Portionieren. Da steckt auch viel Wertschätzung gegenüber Personal und Patienten drin“, betont Kai Metze von Top<sup>2</sup>-Anrichtesysteme. Dass das neue System des Fellbacher Unternehmens auch knallharte wirtschaftliche Vorteile gegenüber der weitverbreiteten Bandportionierung bringt und schnell 30 Prozent und mehr Kosten einspart, lässt der Vertriebsbeauftragte nicht unerwähnt. Das patentierte Anrichtesystem mit den Produkten Top<sup>2</sup> cold und Top<sup>2</sup> hot ermöglicht die Speisenverteilung für alle gängigen Zubereitungsverfahren wie Cook & Chill oder Cook & Serve und andere. In Großkliniken lassen sich die mobilen und

platzsparenden Systeme genauso einsetzen wie in kleinen Altenheimen. Sie erlauben einen wesentlich flexibleren und effizienteren Einsatz des Personals, das bei der Bandportionierung in großer Zahl gebunden ist.

### In der ersten Woche bereits 32 Prozent Zeitersparnis

Mit den neuen modulartigen Systemen werden Speisenkomponenten für alle Tagesmahlzeiten und Kostformen von Zweierteam auf dem stehenden Tablett angerichtet. Die Mitarbeiter arbeiten Hand in Hand in kleinen Gruppen und sind bei Cook & Chill oder Cook & Free-

ze Verfahren nicht mehr einem kalten Klima ausgesetzt. „Es wird nur gekühlt oder beheizt, was kalt oder heiß sein muss, nämlich die Speisen“, versichert Metze. „Das spart enorm Energiekosten, die Mitarbeiter sind weniger belastet und zufriedener mit ihrer Arbeit“, so Metze weiter. Die Kontrolle des Tablett erfolgt direkt beim Anrichten. Das bei der Bandportionierung hochgradig arbeitsteilige und oft eintönige Portionieren entfällt ebenso wie die ständigen Bandstopps, die sich mit der Zahl der Bandposten multiplizieren. Die visuelle Anrichtequalität erhöht sich nicht zuletzt, weil die Mitarbeiter verantwortungsvoller arbeiten und sich jede Charge nachverfolgen lässt.

„Was gut aussieht, schmeckt automatisch besser“, weiß der gelernte Koch. Und da beim Essen schließlich jeder Patient mitreden kann, lässt sich mit größerer Patientenzufriedenheit letztendlich auch das Image eines Hauses erhöhen.

Die durchdachten und in vierjähriger Entwicklungsarbeit erfahrener Branchenkenner entstandenen Anrichtesysteme ermöglichen neben der höheren An-



Mitarbeiter begrüßen das System und fühlen sich im normalen Raumklima deutlich wohler als früher in der Kälte mit spezieller Schutzkleidung. Die muss nun weder angeschafft noch gewaschen werden.