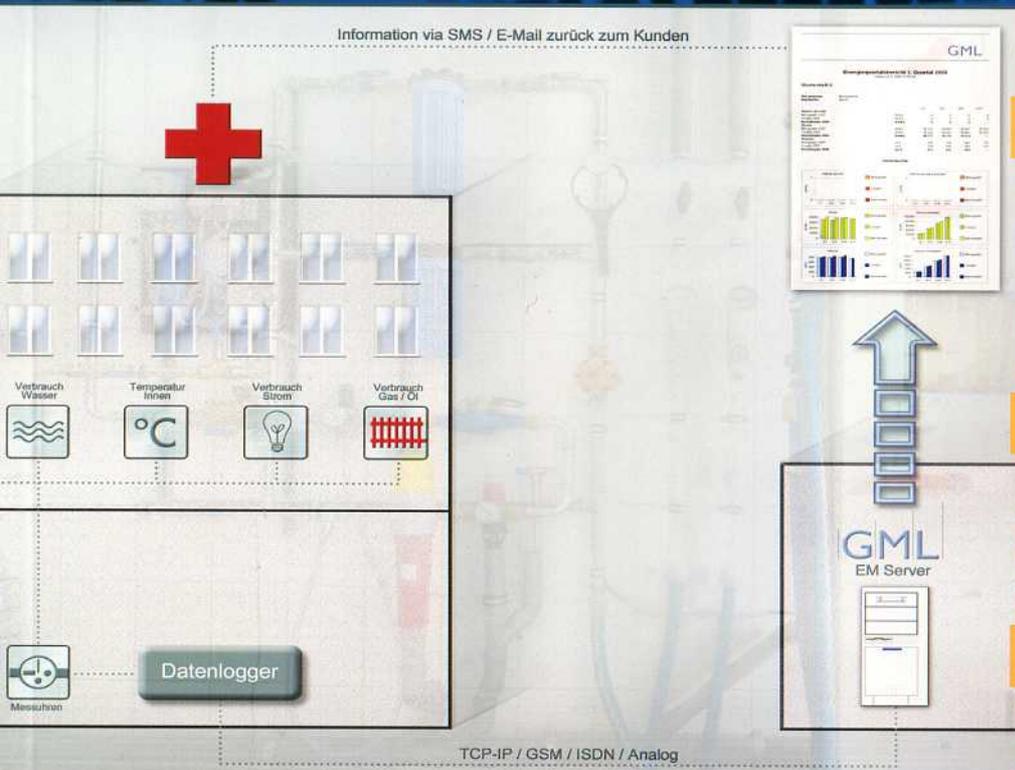


# Krankenhaus TECHNIK + MANAGEMENT

Die Fachzeitschrift für Entscheider im Krankenhaus



**Titelstory**

**Wirtschaftlich durch  
Energiemonitoring**

**Special Management**

**Dokumentation  
als Chance**

**Medizintechnik**

**Die etwas andere  
Bettenwartung**

**Krankenhauslogistik**

**Pagersystem  
verkürzt Wartezeiten**

**IT-Systeme**

**Intelligentes  
Speichermanagement**



„Mit Energiemonitoring ist es möglich, Einfluss auf die Folgekosten zu nehmen. Damit sparen wir zurzeit rund 25.000 Euro pro Jahr ein.“ Prof. Dr. med. Johann Braun, Leitender Arzt des KfH Kuratorium für Dialyse und Nierentransplantation e. V.

**fbmt**  
Offizielles Organ des Fachverbandes  
Biomedizinische Technik e. V.

Neues Anrichtesystem soll bei der Essenkonfektionierung Zeit und Aufwand sparen

## Individuell angerichtet

Mit durchdachten Anrichtesystemen, die auf Gruppenarbeit statt auf Bandportionierung setzen, lassen sich Fehler vermeiden und Kosten einsparen, so die Überzeugung eines Anbieters. Nach seiner Einschätzung lassen sich damit außerdem Dienstpläne flexibilisieren und die Mitarbeiterzufriedenheit erhöhen.

Ein neues, patentiertes System zur Verteilung der Speisen in Krankenhäusern und ähnlichen Einrichtungen stellt die Top<sup>2</sup>-Anrichtesysteme GmbH vor. Die Anrichtesysteme können für alle gängigen Verfahren der kalten und heißen Speisenver-

teilung eingesetzt werden. Sie ermöglichen außerdem die Umsetzung moderner Führungsmethoden. „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 wirtschaftliche Vorteile gegenüber der weit verbreiteten Bandportionierung bringe und schnell bis zu 30 Prozent und mehr Kosten einspare, lässt der Vertriebsbeauftragte nicht unerwähnt. Das Anrichtesystem mit den Produkten Top<sup>2</sup> cold und Top<sup>2</sup> hot ermög-



Kai Metze von Top<sup>2</sup> Anrichtesysteme kann als gelernter Koch und Betriebswirt die Situationen bei der Speisenverteilung von zwei Seiten betrachten: „Es wird nur gekühlt

oder beheizt, was kalt oder heiß sein muss, nämlich die Speisen.“

BILDER: TOP<sup>2</sup>

licht die Speisenverteilung für gängige Zubereitungsverfahren wie Cook & Chill, Cook & Serve und andere. In Großkliniken lassen sich die mobilen und platzsparenden



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

Systeme genauso einsetzen wie in kleinen Altenheimen. Sie erlauben einen flexiblen und effizienten Einsatz des Personals.

Mit den neuen Systemen werden Speisenkomponenten für alle Tagesmahlzeiten und Kostformen von Zweierteams auf dem stehenden Tablett angerichtet. Die Mitarbeiter arbeiten Hand in Hand in kleinen Gruppen und sind bei Cook-&Chill- oder Cook-&Freeze-Verfahren nicht mehr einem kalten Klima ausgesetzt. „Es wird nur gekühlt oder beheizt, was kalt oder heiß sein muss, nämlich die Speisen“, versichert Metzke. „Das spart Energiekosten, die Mitarbeiter sind weniger belastet und zufriedener mit ihrer Arbeit.“

Die Kontrolle des Tablett erfolgt direkt beim Anrichten. Das bei der Bandportionierung hochgradig arbeitsteilige und oft eintönige Portionieren entfällt ebenso wie die Bandstopps, die sich mit der Zahl der Bandposten multiplizieren.

### Was gut aussieht, schmeckt auch besser

Die visuelle Anrichtequalität erhöht sich nicht zuletzt deshalb, 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 entstandenen Anrichtesysteme ermöglichen neben der Anrichtequalität auch eine entsprechende Tablettquote. Messungen des Herstellers bei ersten Anwendern erbrachten bereits in der ersten Woche eine Zeitersparnis von bis zu 32 Prozent. Beispielsweise haben in einem mittleren Haus vier Mitarbeiter 360 Tablett je Mahlzeit mit sehr geringem Gesamtaufwand angerichtet. „Da kamen sogar 45 Prozent Zeitvorteil heraus“, berichtet Metzke. Die Mitarbeiter begrüßen das Sys-



Die Anrichtesysteme bieten viel Platz und können flexibel und variabel bestückt werden.

tem und zeigen sich motiviert und zufrieden, auch weil sie sich stärker mit dem Ergebnis ihrer Arbeit identifizieren. Außerdem fühlen sie sich im normalen Raumklima deutlich wohler als früher in der Kälte mit spezieller Schutzkleidung. Die muss nun weder angeschafft noch gewaschen oder ersetzt werden.

in der Verteilstation erhältlich. Durch zahlreiche Zusatzmodule lässt sich das Grundelement auf Rollen an jede bauliche und logistische Gegebenheit anpassen. Der Hersteller berät, hilft bei der Optimierung der Organisationsstrukturen und steht in der Einarbeitungsphase zur Seite. ■

### Flexibel an jede Gegebenheit anpassen

Die in Deutschland hergestellten Edelstahl-Anrichtesysteme sind als Warmstation Top<sup>2</sup> hot mit unterschiedlichen Ebenen für die Komponenten sowie als Kalt-Variante Top<sup>2</sup> cold mit integriertem Luftschleier

### Kontakt

Top<sup>2</sup> Anrichtesysteme GmbH  
Kai Metzke  
Stuttgarter Straße 30  
70736 Fellbach  
Tel.: 07 11 / 3 42-6 66 86  
Fax: 07 11 / 3 42-4 86 08  
info@top2-anrichtesysteme.de  
www.top2-anrichtesysteme.de



REVEN® Luftreiniger · Tel.: +49 (0) 7042 - 373 - 0

## Küchenplaner in Haft(ung)!

**Wir retten Sie: [www.reven.de/kuechenbrand](http://www.reven.de/kuechenbrand)**