

Ambulante Versorgung

Wer steuert die Vernetzung?

Ambulant versorgen

Von Kooperationen profitieren

Effiziente Steuerung

Controlling eines Klinik-MVZ

Distanzen überwinden

Versorgungslücken schließen

Ärzte auf Zeit

Einsatz von Honorarkräften

Mit KU Special

Planen, Bauen, Gestalten



MEDIENGRUPPE
OBERFRANKEN

Buch- und Fachverlage





Peter Asché,
Referent für Öffentlichkeitsarbeit des Verbandes
der Krankenhausdirektoren Deutschlands e.V.
(VKD), Kaufmännischer Direktor
des Universitätsklinikums Aachen



Prof. Dr. Saskia E. Drösler
Professorin für Medizincontrolling,
Hochschule Niederrhein, Krefeld



Dr. Rudolf Hartwig,
Sprecher der Geschäftsführung
proDIAKO gGmbH, Hannover



Heinz Kölking
Geschäftsführer des Diakoniekrankehauses
Rotenburg/Wümme, Präsident des Verbandes
der Krankenhausdirektoren Deutschlands



Friedrich W. Mohr
Geschäftsführer der Krankenhausgesellschaft
Rheinland-Pfalz, Mainz



Dipl.-Volkswirtin Brigitte Scharmach,
Geschäftsführerin Johanniter-Krankenhaus
im Fläming gGmbH



Joachim M. Schmitt,
Geschäftsführer des Bundesverbandes
Medizintechnologie BVMed, Berlin



Rüdiger Strehl,
Generalsekretär des Verbandes der
Universitätsklinika Deutschlands e.V. (VUD)



Wilhelm Brokfeld,
Vorsitzender der Fachgruppe Rehabilitation
im Verband der Krankenhausdirektoren
Deutschlands e.V. (VKD)



Dipl. Ing. Ök. Wolfgang Gagzow
Geschäftsführer der Krankenhausgesellschaft
Mecklenburg-Vorpommern e. V., Schwerin



Horst A. Jeschke,
Vorsitzender der Geschäftsführung
Alfried Krupp Krankenhaus, Essen



Joachim Kröger
Geschäftsführer Städtisches Klinikum
Wolfenbüttel gGmbH



Dietmar Nichterlein,
Geschäftsführer Dr. Lauterbach-Klinik GmbH,
Bad Liebenstein



Prof. Dr. Barbara Schmidt-Rettig
Professorin für Krankenhausmanagement an
der Fachhochschule Osnabrück



Foto: Suxes

Energieeffizient anrichten

Mit durchdachten Anrichtesystemen die Speisenverteilung verbessern

Fellbach. Energieeffizienz ist bei der Speisenzubereitung und -verteilung in der Gemeinschaftsverpflegung ein Riesenthema. Mit seinem neuen, patentrechtlich geschützten System zur Verteilung der Speisen in Krankenhäusern und ähnlichen Einrichtungen hat ein Newcomer in den letzten Jahren die Branche auch in diesem Bereich überrascht.

Energie nur einsetzen wo nötig

Die durchdachten Anrichtesysteme der Top2-Anrichtesysteme GmbH, die für alle gängigen Verfahren der kalten und heißen Speisenverteilung eingesetzt werden können, helfen auch beim Energiesparen. Es werden ausschließlich die Speisen beheizt oder gekühlt. Während des Anrichteprozesses müssen nicht, wie bei der Band-Portionierung, ganze Räume gekühlt werden. Und weil die Mitarbeiter dadurch keine spezielle Schutzkleidung benötigen, fallen auch weniger Energie verbrauchende Reinigungsvorgänge an. Das spart zusätzlich Strom sowie

Wasser und Reinigungsmittel. Mit den neuen modulartigen Systemen werden Speisenkomponenten für Cook & Serve, Cook & Chill oder Cook & Freeze Verfahren äußerst energieeffizient bereitgestellt.

„Es wird nur gekühlt oder beheizt, was kalt oder heiß sein muss, nämlich die Speisen“, versichert der Vertriebsleiter des Unternehmens. Die Produkte „Top2 cold“ und „Top2 hot“ benötigen darüber hinaus keine Vorwärmzeiten bzw. Vorwärmzeiten. Beide sind nach wenigen Minuten einsatzbereit. Die Speisen können sofort abgekocht werden und halten so ihre Wärme oder Kälte. Bei Top2 hot können acht Heizplatten bedarfsgerecht verwendet werden. Nicht benötigte werden einzeln abgeschaltet.

*Top2-Anrichtesysteme GmbH
Stuttgarter Straße 30
70736 Fellbach
Telefon 0711/34266686
Fax 0711/34248608*

*info@top2-anrichtesysteme.de
www.top2-anrichtesysteme.de*