



www.orgacard.de
www.modularways.de

Reha-Zentrum Bad Eilsen: Bestens versorgt

Als Fachzentrum für Rheumatologie und Orthopädie kümmert sich das Reha-Zentrum Bad Eilsen schwerpunktmäßig um die Behandlung von Krankheiten und Verletzungsfolgen des Skeletts, der Muskeln und des Bindegewebes einschließlich entzündlich-rheumatischer Erkrankungen, Osteoporose und Fibromyalgie.

Internistische Begleiterkrankungen gehören ebenfalls zum Behandlungsspektrum. Inzwischen kommen die Patienten sogar aus Süddeutschland zur Behandlung ins Weserbergland. Eingebettet in einen Park ist neben den Altbauten seit 2005 auch ein moderner Funktionstrakt in Betrieb.

Mit der neuen Küche kam die Touch-Line

Seit 2005, als auch die Küche erneuert wurde, arbeitet das Reha-Zentrum Bad Eilsen auch mit dem Menübestellsystem Touch-Line von OrgaCard. Küchenchef Walter Bloem ist ausgesprochen zufrieden damit. Täglich bestellen 365 Patienten ihr Mittagessen an einem der beiden Touch-Terminals, die am Eingang zum modern gestalteten Speisesaal der Rehaklinik stehen. Anreisetage sind in dieser Klinik Dienstag, Mittwoch und Donnerstag. Dann geben die Servicekräfte für die neu angereisten Patienten eine kurze Einweisung im Umgang mit dem Bestellsystem. „Die Patienten verstehen das

schnell und kommen gut damit zurecht. Im Zweifelsfall hilft auch ein Patient dem anderen.“

Einfache Anmeldungen am Touch-Terminal

Jeder Patient erhält bei seiner Aufnahme eine personenbezogene RFID-Karte. Diese dient als Türöffner, aufladbare Telefonkarte und Legitimation zur Menübestellung. Die Karte wird auf den Leser am Touch-Gehäuse gelegt und der Patient wird vom Programm erkannt und begrüßt. Nun kann er, entsprechend seiner Kostform, seine Bestellung ausführen. Er wählt eines der drei angebotenen ausgewogenen Menüs. Die Bestellung ist in wenigen



*Schneller Service an der Ausgabetheke:
Bon gegen Essen*

Reha-Zentrum der Deutschen Rentenversicherung Braunschweig, Bad Eilsen

- 4 Kliniken
- Versorgung von Patienten, Mitarbeitern und betriebseigenem Kindergarten
- 400 Mittagessen täglich
- freie Platzwahl im Speisesaal



www.orgacard.de
www.modularways.de

Sekunden erledigt. Das Programm führt die Besteller sicher durch die Anwendung.

Die Auswahl muss bis 17:30 Uhr getroffen sein. Dann werden die Bestellungen für den nächsten Tag gebucht. Wer nicht bestellt hat, wird durch die nächtliche Bestellfortschreibung mit einem kostformgerechten Menü versorgt. „Damit habe ich zuverlässige Produktionszahlen und es herrscht 100 % Versorgungssicherheit“ versichert Walter Bloem. 400 Mittagessen werden täglich produziert, denn auch viele Mitarbeiter essen hier. Frühstück und

Abendessen werden den Patienten als Buffet angeboten.

Freie Platzwahl im Speisesaal und trotzdem kein Stau davor

Der Küchenleiter erklärt: „Im Speisesaal herrscht freie Platzwahl. Für die Mittagszeit stehen zum Beispiel 1,5 Stunden zur Verfügung. Pro Mahlzeit wird jeder Platz ungefähr zweimal besetzt. Findet ein Patient keinen Platz, kommt er eben später wieder, er hat die Wahl. Und das läuft reibungslos

und ohne Staus.“ Beim Betreten des Speisesaal lassen die Gäste ihren Bestellbon ausdrucken, mit dem sie an den Ausgabetheken ihr Essen abholen. In Sekundenschnelle wird ein Bon nach dem anderen ausgedruckt. Und alle Patienten werden schnell versorgt. Eine 14-köpfige Küchenmannschaft sorgt in der Küche und an der Theke für das Wohl der Patienten. Der Küchenchef kann sich an keinen Systemausfall erinnern und freut sich: „Das System rennt wie der Teufel!“



Küchenleiter Walter Bloem:
„Das System läuft völlig zuverlässig und schnell.“



OrgaCard im Einsatz

Seit 2005 Menübestellsystem
Touch-Line

- keine Arbeitsbelastung für die Mitarbeiter
- Selbstständigkeit für die Patienten
- 100 % Versorgungssicherheit für die Küche

Material-Management-System

- Transparenz im Lagerbestand
- Klarheit in der Disposition