KSW Kantonsspital Winterthur

TIP TOP – Automatisierte Speiseplangestaltung

Kantonsspital Winterthur

Ein gut gestalteter und umfassender Speiseplan ist im Kantonsspital Winterthur wichtig. Nach den Verordnungen zur Lebensmittelkennzeichnung ist das nicht immer so leicht.
OrgaCard bietet einen XML-Datenexport an, mit dem extern der Speiseplan gestaltet werden kann. Für diesen Service hat OrgaCard eine Anbindung zur Firma Menutech geschaffen. Das Kantonsspital Winterthur nutzt diesen Service – Marco Jegerlehner, Leitung Diätküche und Robert Schaub, sein Stellvertreter, berichten.

Wie wird das OrgaCard MenüBestell-System in Ihrem Haus eingesetzt?

Seit 2004 wird im Kantonsspital Winterthur das digitale MenüBestell-System von OrgaCard genutzt. Zuerst nutzten wir lange Zeit die Markierungskarten für die Erfassung, heute nutzen wir die WEB-Applikation. Im Einsatz sind bei uns der Menüassistent und der Stationsbedarf. Mit den Reports generieren wir z.B. Statistiken und machen Kostenauswertungen – das ist sehr nützlich.

Die Patienten auf allen Stationen werden durch die Mitarbeiter*innen des Gästeservices nach ihren Wünschen befragt.

OrgaCard ist ideal auf unsere Bedürfnisse abgestimmt. Wir haben bei den Menüs freie Komponentenwahl und können diese mit OrgaCard kompromisslos umsetzen. Ausserdem können wir Kostformen und die individuellen Bedürfnisse unserer Patienten darstellen, z.B. im Tablettkartentext, in der Wunschkost oder als Zubereitungsform. Es werden täglich 3 warme Mittagsmenüs und 2 warme Abendmenüs angeboten. Kostenpflichtige Angebote, wie süße oder alkoholhaltige Getränke, Etageren aus der hauseigenen Patisserie oder Canapees werden zur Zeit noch über den Stationsbedarf verwaltet. Für zusatzversicherte Gäste sind diese Artikel meist im Angebot enthalten und werden über den Roomservice bereitgestellt.

Sie nutzen zwei besondere Anbindungen: Eine externe Rezepturverwaltung und einen Dienstleister für die Gestaltung ihres Speiseplans.

Für die Rezepturverwaltung nutzen wir Pauli`s kitchen solution. Von OrgaCard gibt es eine Schnittstelle zu dieser Software, sodass uns Preise und Allergene angezeigt werden.
Hier galt: Aller Anfang ist schwer. Aber

jetzt funktionieren die beiden Systeme sehr gut zusammen und wir sind mit dieser Lösung äußerst zufrieden.

Für die Speiseplangestaltung nutzen wir die angebotene Kooperation mit MenuTech.

Wir importieren den Speiseplan als XML-Datei in das Programm von Menutech. Das heißt, wir pflegen den Speiseplan in der OrgaCard Küchensteuerung und können ihn von da exportieren. Wir haben uns entschieden, einen wöchentlichen Datentransfer manuell auszulösen. Auch, wenn es automatisiert funktionieren würde, ist das unser Weg. Menutech wandelt die Rohdaten in das von uns definierte Layout, dann stehen uns die Speisepläne als PDF oder HTML-Version zur Verfügung.

Wie fällt der Vorher-Nachher-Vergleich des KSW-Speiseplans aus?

Unser Hauptziel war es, die Allergene auf unseren Menüplänen anzuzeigen. Außerdem soll das Layout ins Erscheinungsbild des Spitals passen und gut lesbar sein. Da sind wir mit den Reports welche OrgaCard anbietet, an unsere Grenzen gekommen. Menutech ist da eine perfekte Ergänzung. Sie sind spezialisiert auf Menüdarstellungen in allen möglichen Varianten, auf Papier, Bildschirmen und auf mobilen Geräten. Von der Zusammenarbeit mit Menutech war ich von Anfang an begeistert. Den Satz „geht nicht“ habe ich nie gehört. Sie haben bis jetzt alle unsere Wünsche bei der Menügestaltung umgesetzt.

Wie sind die Resultate?

Mit dem Resultat sind wir sehr zufrieden. Die Menüpläne entsprechen genau unseren Vorstellungen. Wir können die Allergene anzeigen, ohne dass wir diese manuell bearbeiten müssen.

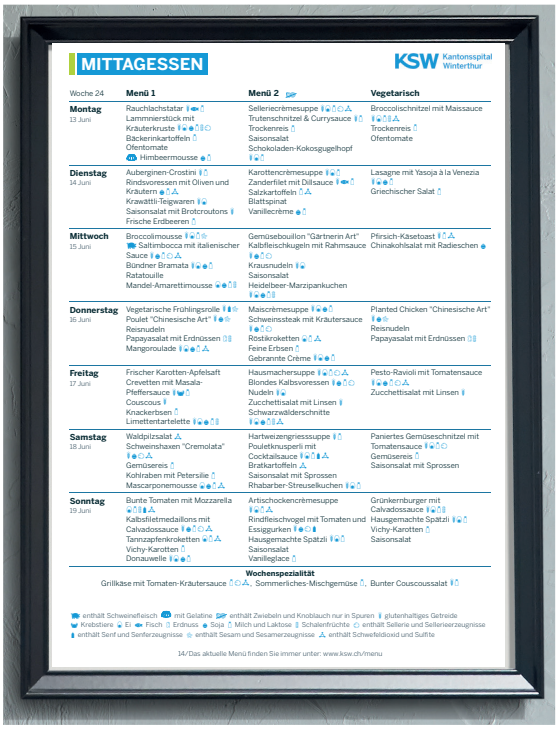
Die Allergene pflegen wir nur noch in Pauli`s kitchen solution. Von da gehen sie via Schnittstelle zu OrgaCard und weiter zu Menutech. Diese Kooperation ist sehr vorteilhaft. Das hätte ich nicht für möglich gehalten.

Welche Vorteile oder Prozessänderungen haben Sie durch die Umstellung erlebt?

- **Änderungen von Kennzahlen**
  Wir erhoffen uns, dass wir weniger Sonderkostformen speziell zubereiten müssen. Jetzt wo die Allergene auf den Menüplänen ersichtlich sind, können Patienten und Mitarbeiter sich selbständig über Allergene informieren. Somit könnten sie ihre Allergien beim Zusammenstellen ihrer Mahlzeiten besser berücksichtigen.

  Vor allem im Personalrestaurant merken wir schon jetzt, dass wir weniger Anrufe haben, weil die Mitarbeiter direkt sehen welche Allergene wo enthalten sind.

- **Einfluss auf die internen Prozesse**
  In der Küche haben wir etwas an Flexibilität aufgegeben, da wir heu-



MITTAGESSEN

KSW Kantonsspital Winterthur

Woche 24	Menü 1	Menü 2	Vegetarisch
Montag 13 Juni	Rauchlachstatar Lammnierstück mit Kräuterkruste Bäckerinkartoffeln Ofentomate AVL Himbeermousse	Selleriecrèmesuppe Trutenschnitzel & Currysauce Trockenreis Saisonsalat Schokoladen-Kokosgugelhopf	Broccolischnitzel mit Maissauce Trockenreis Ofentomate
Dienstag 14 Juni	Auberginen-Crostini Rindsvoressen mit Oliven und Kräutern Krawättli-Teigwaren Saisonsalat mit Brotcroutons Frische Erdbeeren	Karottencrèmesuppe Zanderfilet mit Dillsauce Salzkartoffeln Blattspinat Vanillecrème	Lasagne mit Yasoja à la Venezia Griechischer Salat
Mittwoch 15 Juni	Broccolimousse Saltimbocca mit italienischer Sauce Bündner Bramata Ratatouille Mandel-Amarettimousse	Gemüsebouillon "Gärtnerin Art" Kalbfleischkugeln mit Rahmsauce Krausnudeln Saisonsalat Heidelbeer-Marzipankuchen	Pfirsich-Käsetoast Chinakohlsalat mit Radieschen
Donnerstag 16 Juni	Vegetarische Frühlingsrolle Poulet "Chinesische Art" Reisnudeln Papayasalat mit Erdnüssen Mangorouladе	Maiscrèmesuppe Schweinssteak mit Kräutersauce Röstikroketten Feine Erbsen Gebrannte Crème	Planted Chicken "Chinesische Art" Reisnudeln Papayasalat mit Erdnüssen
Freitag 17 Juni	Frischer Karotten-Apfelsaft Crevetten mit Masala-Pfeffersauce Couscous Knackerbsen Limettentartelette	Hausmachersuppe Blondes Kalbsvoressen Nudeln Zucchettisalat mit Linsen Schwarzwälderschnitte	Pesto-Ravioli mit Tomatensauce Zucchettisalat mit Linsen
Samstag 18 Juni	Waldpilzsalat Schweinshaxen "Cremolata" Gemüsereis Kohlraben mit Petersilie Mascarponemousse	Hartweizengriesssuppe Pouletknusperli mit Cocktailsauce Bratkartoffeln Saisonsalat mit Sprossen Rhabarber-Streuselkuchen	Paniertes Gemüseschnitzel mit Tomatensauce Gemüsereis Saisonsalat mit Sprossen
Sonntag 19 Juni	Bunte Tomaten mit Mozzarella Kalbsfilletmedaillons mit Calvadossauce Tannzapfenkroketten Vichy-Karotten Donauwelle	Artischockencrèmesuppe Rindfleischvogel mit Tomaten und Essiggurken Hausgemachte Spätzli Saisonsalat Vanilleglace	Grünkernburger mit Calvadossauce Hausgemachte Spätzli Vichy-Karotten Saisonsalat

Wochenspezialität

Grillkäse mit Tomaten-Kräutersauce, Sommerliches-Mischgemüse, Bunter Couscoussalat

enthält Schweinefleisch AVL mit Gelatine enthält Zwiebeln und Knoblauch nur in Spuren glutenhaltiges Getreide Krebstiere Ei Fisch Erdnuss Soja Milch und Laktose Schalenfrüchte enthält Sellerie und Selleriezeugnisse enthält Senf und Senfzeugnisse enthält Sesam und Sesamerzeugnisse enthält Schwefeldioxid und Sulfite

14/Das aktuelle Menü finden Sie immer unter: www.ksw.ch/menu

te darauf angewiesen sind, dass Rezepte frühzeitig erstellt werden. Dafür haben wir an Konstanz gewonnen, da wir die Gerichte bereits kennen.

Am Anfang war es sehr viel Arbeit. Wir mussten in der Diätküche sehr viele Produkte erfassen, Rezepturen erstellen und Komponenten verknüpfen. Bei einem Standardmenüplan ohne viele Änderungen, ist die Zeitersparnis beträchtlich.

Wird allerdings der Menüplan häufig angepasst (saisonal, neue Gerichte), bleibt ein gewisser Aufwand bestehen.

- **Verbesserung der Mitarbeiterzufriedenheit/Patientenzufriedenheit**
  Patientinnen und Patienten sowie Mitarbeitende, welche von Allergien betroffen sind oder sich vegan ernähren, schätzen es sehr, dass sie sich selber informieren können.

Ausblick auf die Zukunft

Wir wollen in vielen Bereichen digitaler werden: So streben wir einen personalisierten Tagesmenüplan für zusatzversicherte Patienten an und wollen unsere Menüpläne noch vermehrt auf Monitoren und mobilen Geräten abbilden. Auch die direkte Onlinebestellung der kostenpflichtigen Sonderleistungen soll in Zukunft mit dem OrgaCard Kiosk digitalisiert werden.

UNTER DER LUPE
Zahlen, Daten und Fakten

Was sind die Merkmale des Spitals?

- **500** Betten
- **250.000** Patienten jährlich, davon **28.000** stationär
- **3.900** Mitarbeiter, davon über **600** Auszubildende und Studierende
- Über **605.000** Mahlzeiten jährlich