

Vielfalt überschaubar gemacht



Das Küchenteam im Hüttenhospital Dortmund jongliert täglich mit vielfältigen Kostformen und diversen Abwandlungen für die vorwiegend geriatrischen Patienten. Ein neues Menübestellsystem hilft bei der Koordination.



Schon mal von einem 52-Wechen-Speiseplan gehört? Das Hüttenhospital in Dortmund bietet ein solches sehr umfassendes Versorgungsangebot. Ein Grund dafür ist die überdurchschnittlich lange Aufenthaltsdauer der Patienten. Aufgrund des geriatrischen Schwerpunkts sind diese durchaus drei bis vier, teils sogar sechs Wochen in dem gemeinnützigen Krankenhaus der Grund- und Regelversorgung. Und der Versorgungsanspruch ist entsprechend hoch. Nicht umsonst wird beim geplanten Krankenhausbau auch eine neue Frischküche für das mit 174 Betten überschaubare Haus geplant. „Nur so können wir auch weiterhin individuell auf die Ernährungsanforderungen der Patienten eingehen. Selbst gemacht lautet die Devise für rund 80 Prozent der Gerichte und Komponenten, auch um ein Gefühl von Geborgenheit

und Zuhause zu vermitteln. Wir schützen hier noch die handwerkliche Arbeit“, betont Küchenleiter Thomas Nowak (s. F. o.), der mit seinem schickpüppigen Team pro Tag manchmal bis zu 15 verschiedenen zusammengestellte Mittagessen auskocht. Komponentenwahl ist zudem selbstverständlich. Der Anteil von Dysphagie-Kost liegt bei 30 bis 40 Prozent. „Uns ist es wichtig, durch einen hohen Grad an Abwechslung jeden Tag ein Highlight auf das Tablett zu bringen – egal welche Kostform der Patient hat“, ergänzt Thomas Nowak, dessen Philosophie von einer durchgehend hohen Patientenzufriedenheit beherrscht wird.

Digitaler Wechsel

Diese Individualität und Vielfalt lässt sich seit Kurzem noch besser digital abbilden und steuern. Grund ist die Einführung eines neuen Menübestellsystems. „Nachdem wir über 2.000 Rezepte ins System übertragen hatten, wurden wir uns erst so richtig der Fülle an Kostformen und Rezepturen bewusst“, berichtet Thomas Nowak, der mit dem Vorgängersystem nicht mehr zufrieden war: der Funktionsumfang war stark beschränkt, der Support unbefriedigend. „Das erleben wir jetzt ganz

anders. Man hat sofort jemanden am Telefon, auch mal abends um 20 Uhr – und in deutscher Sprache“, lobt Thomas Nowak, für den ein zuverlässiger Support eine wesentliche Anforderung an das neue System war. Entschieden hat sich das Hüttenhospital für ein Menüfassungsmo- del von EGV/AG. Dieses punktierte auch im Funktionsumfang und bei Datenschutz und Absicherung des externen deutschen Servers, auf den die Menüsdaten nun ausgelagert werden, nachdem die hausinterne IT dafür grünes Licht gegeben hat. Weiterer Pluspunkt: Das Modul ließ sich andocken an das System Online*, welches die Küche bereits für den Einkauf von Lebensmittel-Vollsortimenten EGV nutzt.

Nach dem Zuschlag Ende 2022 startete das Projekt mit der Erstellung eines Lastenpflichtenhefts Anfang 2023. Welche Module braucht das Haus? Was hat oberste Priorität? Welche individuellen Wünsche bestehen? „Parallel dazu haben wir die Versorgungspassivierten mit an Bord genommen, um zu erörtern, was zu alten Systemen was und verbesserungswürdig“, erläutert Christof Reichenberger, der Leiter von EGV/Solutions, das Prozedere, das schließlich in einem Testbetrieb auf vorerst einer Station pilgerte. Dann wurde nach und nach das ganze Haus umgestellt.

Mit dem Ergebnis ist Thomas Nowak sehr zufrieden. „Herr Reichenberger hat uns einengangs prophetisch, dass wir irgendwann Spaß an dem Programm haben würden, was ihm kaum einer abgenommen hat. Aber inzwischen kann ich genau das bestätigen. Denn es können so viele Ideen – ganz einfach und in kurzer Zeit – umgesetzt werden.“ Die Menübestellung erfolgt nun z. B. auch im Abgleich mit den Patientendaten. Wird beispielsweise ein Patient mit einer Unverträglichkeit aufgenommen, dann sortiert das System alle ungeeigneten Gerichte aus, die er nicht essen darf. Individuell angepasst wurde beispielsweise das Notfallkonzept. „Die Küche bekommt bereits mit zwei Tagen Vorlauf die Tablettkarten – aufgrund der langen Aufenthaltsdauer der Patienten sind die Abweichungen marginal. In einem Akutkrankenhaus ginge das natürlich nicht“, erläutert Christof Reichenberger.

Rückblick und Ausblick

Was waren die größten Herausforderungen? „Es war ein riesiger Lernprozess für uns, aber das ist jeder Neuanfang. Wir haben einige Stunden investiert, aber es hat sich gelohnt, da die Umstellung eine deutliche Erleichterung für uns darstellte“, resümiert der Küchenleiter, für den es sehr wichtig war, alle Mitarbeiter beim Prozess mitzunehmen. Dazu haben Schulungen für Küche, Versorgungsassistenten und auch die Pflegekräfte, die im Regelleistungsbereich die Speisen erfassen, einen großen Beitrag geleistet.

Kaum ist das Projekt abgeschlossen, steht im Hüttenhospital bereits das nächste an: Ab September soll das Krankenhaus erweitert werden, u. a. um eine Lernküche für ältere Patienten und einen Speisesaal. „Letzterer soll als Ort der Begegnung dienen für Patienten und Angehörige, aber auch Patienten und Mitarbeiter des Hauses. Der Weg zum Essen soll Patienten aktivieren, die Mobilität stärken und als Therapieeinheit dienen“, erläutert Thomas Nowak, dessen Küche mit dem Neubau wahrscheinlich einen weiteren Schritt in Richtung Digitalisierung geht. „Da bei uns im Krankenhaus bereits Ärzteschaft und Pflege mit iPads arbeiten, war es sinnvoll, das auch in der Küche umzusetzen. Mithilfe von Bildschirmen und iPads können wir mit deutlich weniger Papierkram auskommen.“ Im Zuge dessen bestünde auch die Möglichkeit, ein digitales Hygienemanagement nachzurüsten, z. B. in Form des Moduls HACCP von EGV Online*. „Sicher werden wir uns dann nochmal mit EGV und dem IT-Dienstleister Coptic zusammensetzen, um zu überprüfen, welche weiteren Module passen“, prognostiziert Thomas Nowak.

Claudia Kirchner

AUF EINEN BLICK

Hüttenhospital gGmbH, Dortmund
Krankenhaus der Grundversorgung mit dem Schwerpunkt Innere Medizin, Geriatrie und Intensivmedizin

Anzahl Betten: 174 (inkl. 25 in Tagesklinik)
Anzahl Mitarbeiter: 300

Küchenleiter: Thomas Nowak

Produktionssysteme: Cook & Serve

Küchenteam: 6 Mitarbeiter

Essensabstellplätze: bis zu 190 Patientensesseln, 60 Mitarbeiter-/Gästesesseln in der Cafeteria