



Anrichtesysteme im Vergleich

Die Speisenverteilung am Band, Inselsysteme und den À-la-carte-Service hat Andrea Beutler als ausgewählte Anrichtesysteme im Gesundheitswesen für ihre Bachelorarbeit an der Züricher Hochschule für angewandte Wissenschaften in Wädenswil (CH) verglichen.

Frau Beutler, anhand welcher Kriterien haben sie die Systeme ausgewählt und verglichen?

Über wissenschaftliche Recherchen, den Kontakt zu Herstellern und Gespräche mit Anwendern habe ich spezielle Kriterien zur Beurteilung der drei Systeme – Speisenverteilung am Band per kalter und warmer Linie, Insellösung mit dem Top² Anrichtesystem für kalte und warme Linie und À-la-carte-Service – entwickelt. Eine genaue Definition der Punkte Personal, Fläche und Investition und deren Gewichtung machen die Verteilungssysteme vergleichbar. Für die anschließende Nutzwertanalyse wurden die erhobenen Daten im Verhältnis hochgerechnet.

Können Sie die drei Punkte und deren Gewichtung noch konkretisieren?

Zum Punkt Personal habe ich Personalbedarf, Personalkosten pro Portionierung, Fachkräfteteil und Effizienzbewertung gezählt. Da das Personal den höchsten Aufwand darstellt, bekam es die höchste Gewichtung mit 60 %. Die zweitstärkste Gewichtung mit 25 % teilte ich dem Faktor Fläche zu, da diese ebenfalls kostenintensiv ist und wiederkehrende Kosten darstellt. Zur Fläche zählten dabei die totale Fläche des Anrichte-

prozesses (ohne Produktion o. Ä.) und die Fläche für das jeweilige Anrichtesystem. Der dritte Faktor, die Investitionen – total und für das jeweilige System – sind mit 15 % am geringsten gewichtet, da sie einmalig anfallen.

Zu welchen Ergebnissen sind Sie gekommen?

Der À-la-carte-Service ist hinsichtlich der Portionierung sehr kosteneffizient und v. a. für kleinere Betriebe geeignet. Möglichst wenige Stockwerke und kurze Wege sind aber die Voraussetzung für den Einsatz. Für größere Krankenhausküchen sind die Insellösung und die Bandverteilung besser geeignet. Im Punkt Personalbedarf ist dabei die Insellösung der Gewinner. Ebenso günstig schneidet diese bei der Effizienzbewertung ab, also bei der Anzahl der bearbeiteten Tablett pro Minute. Somit errechnen sich pro Portionierung geringere Personalkosten – der Hauptkostenpunkt in der Küche – als beim Band. Werden die Investitionskosten inklusive Peripheriegeräte miteinander verglichen, ist das Anrichtesystem ebenfalls günstiger als ein Bandsystem. Der Return of Investment liegt beim Anrichtesystem von Top² sogar bei nur einem Jahr bzw. zwei Jahren. Für Betriebe, die den À-la-carte-

Service nicht einsetzen können, empfehle ich die Insellösung.

Wie punktet das Inselsystem im Nutzwert?

Es benötigt, verglichen mit dem Bandsystem, wenig Platz und weniger Personal während der Anrichtezeit. Pro Anrichteeinheit werden zwei Mitarbeiter eingesetzt – gegebenenfalls ein weiterer, der für Nachschub oder das Verschieben der Transportwagen sorgt. Das bringt mehr Flexibilität in die Personalplanung. Zudem verbessert das Anrichten am stehenden Tablett die Qualität des Prozesses: Der Mitarbeiter sieht sofort das Ergebnis, mögliche Fehler können ohne großen Aufwand korrigiert werden. Darüber hinaus schafft die mobile Anrichteeinheit viel Freiheit in der Raumgestaltung – für Sanierungen und Umbauten ein großer Vorteil.

Wie sehen Sie die Weiterentwicklung des Inselsystems?

Die Vorteile in puncto Flexibilität von Personalplanung und Raumgestaltung sowie die Personalkostenreduzierung werden zukünftig in GV-Betrieben noch stärker ins Gewicht fallen. Die Abläufe in Krankenhausküchen werden sich verändern, um kosteneffizienter arbeiten zu können – bei gleichbleibend

hoher Qualität. Noch ist der Bekanntheitsgrad sehr gering, was sich angesichts der Vorteile vermutlich rasch ändern wird.

Danke für das Gespräch! kir

thermo hauser

PROFIS SETZEN AUF QUALITÄT

Weil **Ihr Essen** den Weg nicht spüren soll!

www.thermo-hauser.de