

# PRODUKTIONSPLANUNG PRODUKTION Speisenanforderung Auswertung









### PRODUKTIONSPLANUNG

- Verwaltung der Rezepturen mit Komponenten und Zutaten in verschiedenen Kostformen
- Ableitung der gesamten Produktionsplanung aus den erstellten Anforderungen unabhängig ob personenbezogen oder für "Schöpfsystem"
- Vorplanung zur Beschaffung der benötigten Materialien anhand des geplanten Speiseplanes
- Produktionsvorschau anhand der aktuellen Speisepläne mit Kalkulation der benötigten Zutaten

#### SPEISENANFORDERUNG

- Anforderung über Funk-Lifebook direkt am Patientenbett oder über den Stations-PC bzw. über Barcode (Lesestift)
- Direkter Zugriff auf die Patientendaten (über Schnittstelle)
- Anzeige des aktuellen Speiseplanes mit Möglichkeit zur freien Komponentenwahl
- Automatische Prüfung der zulässigen Kostform unter Berücksichtigung der patientenspezifischen Kostformverläufe
- Mitarbeiterspeisenanforderung mit automatischer Abbuchung von der Chipkarte oder spätere Abrechnung

#### VORTEILE

- Bedienerfreundliche und praxisbezogene Bedienung aller Funktionen
- Erfassung und Abwicklung der Speisenanforderung wird im Stationsbetrieb deutlich beschleunigt
- Die automatisierte Produktionsplanung (kein Auszählen der Anforderungen) sorgt für erhebliche zeitliche Einsparungen
- Reduktion von Fehl– bzw. Überproduktionen und somit Senkung der Lebensmittel– und Ressourcenkosten

## Von der

# ANFORDERUNG

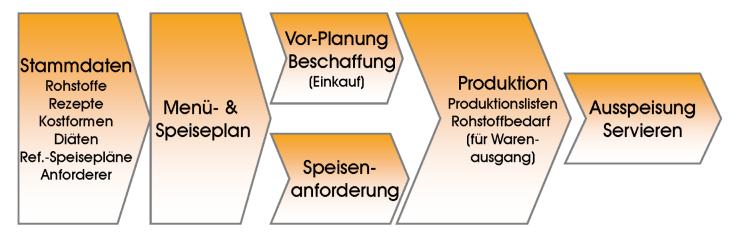








# Unterstützung des gesamten Prozesses



# VON DER Produktionsplanung zur

# SPEISENPRODUKTION

#### PRODUKTION

- Erstellung der benötigten Produktions-, Verteil- und Übersichtslisten in verschiedenen Tiefenstufen
- Tages- und Produktionsabschluss mit automatischer Übergabe der für den Produktionstag benötigten Artikel und Mengen zur Verbrauchsbuchung im Sachgüterdispositionsprogramm
- Aktuell geführte Lagerhaltung durch automatische Verbrauchsbuchung
- Ausdruck der Tablettkarten

#### AUSWERTUNG

- Auswertung der produzierten Menüs je Station oder sonstiger Bereiche in mehreren Tiefenstufen oder je Kostform
- Freie Vergabe des Auswertungs– und Vergleichszeitraums
- Möglichkeit zur Gewichtung der einzelnen Mahlzeiten
- Auswertung der produzierten Rezepturen
- Ausgabe der Daten für die Leistungsstatistik oder Kostenrechnung





# INFORMATION UND KONTAKT

KCC - Krammer Clinic Consulting GmbH Saffen 63 3270 Scheibbs, Austria

Tel: +43 (0)7482/459 00-0 Fax: +43 (0)7482/459 00-4

office@kcc.at http://www.kcc.at