

Consulting Verpflegungsmanagement im Gesundheitswesen

Zufriedenheit

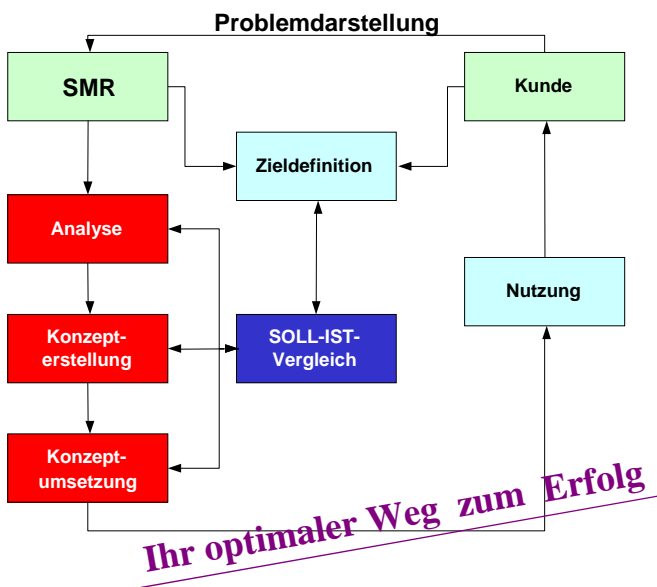
des Patienten und Heimbewohners sind die Schlüssel zum wirtschaftlichen Erfolg und zur dauerhaften Wettbewerbsfähigkeit aller Einrichtungen des Gesundheitswesens.

Die von Ihnen betreuten Patienten, Senioren und Mitarbeiter müssen ihrer Indikation und ihrer Leistung entsprechend optimal versorgt werden. Individualität und Attraktivität der Speisenversorgung sind daher trotz erforderlicher hoher Effizienz der Produktionsverfahren und –abläufe sowie eine in allen Bereichen der Produktion herzustellende Wirtschaftlichkeit Voraussetzung.

Für uns steht die optimale Versorgung Ihrer Zielgruppe unter Berücksichtigung der individuellen Gegebenheiten und Bedürfnisse im Vordergrund. Unsere Verpflegungskonzepte erstellen wir immer im Zusammenhang mit der Philosophie Ihres Hauses, aber auch Ihren individuellen Zielen und Möglichkeiten.

Um diesem Anspruch in realistischer Weise gerecht zu werden, bedeutet die Begleitung Ihres Vorhabens für uns die aktive Unterstützung vor Ort durch eine hohe Präsenz Ihres Ansprechpartners.

So entsteht für Sie



Beratungsgegenstand

Versorgungsstruktur

- Bauliche Gegebenheiten
- Technische Ausstattung
- Personal / Aufbauorganisation
- Produktionsverfahren
- Versorgungs- / Speisenangebot / Diätetische Versorgung
- Verfahren der Menüfassung / Menüplanung
- Vertragliche und rechtliche Parameter

Prozesse

- Ablauforganisation
- Produktionsablauf
- Warenwirtschaft
- Einkaufsmanagement
- Schnittstellendefinition

Ergebnisse

- Qualitätsmanagement / HACCP / LMHv
- Kundenzufriedenheit (Patienten / Heimbewohner / Verwaltung / Mitarbeiter)
- Betriebswirtschaftliche Auswertungen / Vergleichsrechnungen (Controlling)
- Kosten-Nutzen-Analysen

Beratungsumfang

Analyse

- Bestands-/ IST-Aufnahmen / Analysen
- (Interne) SOLL / IST-Vergleiche
- Benchmarkvergleiche mit marktüblichen Werten

Konzepte

- Restrukturierung der Versorgungsstruktur
- Definition unternehmensspezifischer SOLL-Werte (Abläufe, Verfahren, Versorgungsangebot, Ausstattung, Kosten)
- Definition unternehmensspezifischer Benchmarks
- Definition individueller QM-Systeme
- Definition individueller Vergleichsrechnungsmodelle
- Konzepterstellung zur Ausdehnung der Geschäftsfelder
- Gastronomische Konzepte für Mitarbeiter und Gäste
- Konzepte zur Vorbereitung von Ausschreibungen bei Fremdvergabe

Umsetzungsbegleitung

- Restrukturierung der Versorgungsabläufe
- Bauliche Veränderungen
- Prüfung bestehender Verträge / Neuverhandlung
- Erstellung / Implementierung Vergleichsrechnungsmodellen
- Mitarbeiter-Coaching
- Implementierung von Warenwirtschaftssystemen / Menüfassung und -planungssystemen
- Regelmäßige SOLL-IST-Vergleiche
- Aufbau einer zielorientierten Kommunikationsstruktur
- Restrukturierung der diätetischen Anforderungen
- Erarbeitung Leitfadenspeisenversorgung
- Erstellung von Ausschreibungsunterlagen
- Durchführung und Auswertung von Ausschreibungen

Consulting Gemeinschaftsverpflegung im Gesundheitswesen

Ziele

- Küchenoptimierung
- Leistungstransparenz
- Kosteneinsparung
- Ergebnis-Sicherheit

Das Zusammenwirken vieler Kräfte muss koordiniert und konzentriert werden. Erfolg stellt sich nur ein, wenn Prozesse und Verfahren auf ein Ziel ausgerichtet sind.



Ausgangslage des Kunden

Neuausrichtungs-Grundlagen

- Neu- / Umbau / Wirtschaftlichkeits-Konzepte
- Make or buy-Strategie-Empfehlungen
- Umsetzen neuer Rahmenbedingungen

Eigenbewirtschaftungs-Verbesserung

- Organisationsstrukturen verbessern
- neue Konzepte
- Kosten- und Qualitäts-Optimierung
- Prozessablaufverbesserung

Outsourcing-Erfogswege

- Betreiberüberprüfung / Controlling
- Ausschreibung / Betreiberauswahl
- Vertrags- und Abrechnungs-Grundlagen
- Betreibergesellschafts-Gestaltung

Küchen-Planung und – Einrichtungs-Konzepte

- Flächen-Optimierung
- Technik-Optimierung / Ergänzungen
- Entwurfsplanung / Basis-Konzept
- Küchenausstattungs-Empfehlungen / -Varianten

Vorleistungen / Nutzen / Projektstrukturen

Kostenfreie Vorleistung

- Informationsgespräch in Ihrem Hause
- Nennung von Erfahrungswerten
- Schilderung Ihrer Situation und Vorstellung
- Ermittlung von Ansätzen zur Beratung, Erstellung eines Projektvorschlages

Welchen Nutzen soll die Projektarbeit bringen?

- Kosteneinsparungen
- Standortbestimmungen durch Benchmarks
- Grundlagen für make or buy-Entscheidungen
- Kosten / Nutzen-Effekte baulicher Veränderungen
- Leistungs-Ressourcen des Caterers ermitteln

Was können Sie als Beratungsleistung erwarten?

- Überprüfbarere Leistungserfüllung
- Realisierbare Optimierungsvorschläge
- Mitwirkung bei der Umsetzung
- Risiko-Minimierung durch Erfolgskomponenten

Umfang einer Projektarbeit

- Übernahme der Projektleitung
- Prozessbegleitung des Kundenteams
- Themenbezogene Projektaufgaben

Varianten eines Projektbeginnes

- Tagesbetrachtung mit Aufwands- / Nutzen - Empfehlung
- Kurzanalyse mit Ist-Optimierungs-Ausarbeitungen
- Neuausrichtung mit Ist-Sollzustand und Maßnahmen-Programm