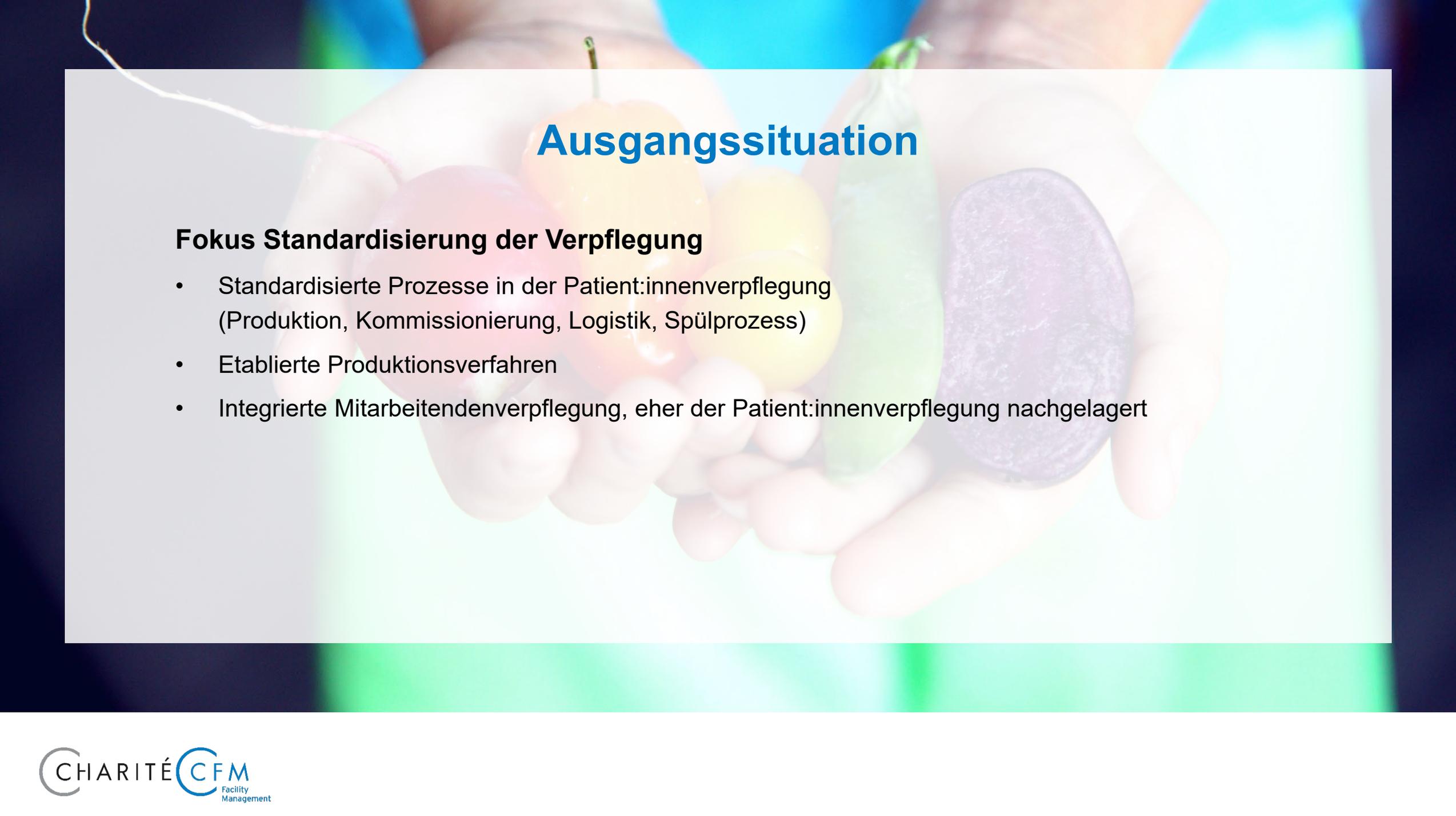




VERÄNDERTE SICHTWEISEN UND ANSPRÜCHE: MAßNAHMEN FÜR DIE VERPFLEGUNG IM KLINIKALLTAG

S&F SYMPOSIUM 05.10.2023



Ausgangssituation

Fokus Standardisierung der Verpflegung

- Standardisierte Prozesse in der Patient:innenverpflegung (Produktion, Kommissionierung, Logistik, Spülprozess)
- Etablierte Produktionsverfahren
- Integrierte Mitarbeitendenverpflegung, eher der Patient:innenverpflegung nachgelagert

Veränderte Sichtweisen, Ansprüche in der Verpflegung

Fokus Individualisierung, Flexibilität, Nachhaltigkeit, Digitalisierung

Änderung in der Anspruchs- und Erwartungshaltung spürbar

- Leistungen inkl. Dimensionen der Verpflegung
- Verpflegung von Patient:innen und Mitarbeitenden gleichgestellt
- Selbstverständnis einer 24/7-Verpflegung für Mitarbeitende
- Frischküche
- Nachhaltigkeit: Lebensmitteleinkauf, Reduzierung Food Waste, vegetarische und vegane Ernährung

Nachhaltigkeit in der Charité

Jährliche Optimierung des
Food-Waste-Prozesses

(Partner Green Guides, United
Against Waste e.V)

Wir unterstützen die Strategie gegen
Lebensmittelverschwendung (BMEL)

Anteil Regionalität

27% des
Gesamteinkaufes

Erhebung von
Umwelt-
kennzahlen

Nachhaltigkeit in der Charité

Verringerung Food Waste durch passgenauen Service an Patient:innen

- Buffet
- Flexible Essenszeiten
- Professionelle Serviceteams
- Qualität statt Quantität auf dem Teller
- Patient:innen-App

Foto: Simon Peel, unsplash.com



Prävention und Nachhaltigkeit in der Charité

Multidisziplinäre
Kollaboration
von Expertinnen
und Experten

Berücksichtigung
des **hohen**
Qualitätsverständnisses
der Charité

Stetige Erhöhung
der **vegetarischen**
und **veganen**
Speisenangebote
(derzeit 44% Mittagessen)

Transparenz und Digitalisierung in der Charité

**Transparenter
Speiseplan**
für Nährwert- und
Umweltkennzahlen

Warenwirtschaftssystem
zur Prozesssteuerung
und Qualitätssicherung

**Website, Intranet,
Patientenportal, Monitore,
App, Social Media**
für transparente Information

Foto: Quin Engle, unsplash.com



Vielen Dank für Ihre
Aufmerksamkeit!

Brit Schulz-Lahmann
Leitung Patientenverpflegung
Charité CFM Facility Management GmbH
Augustenburger Platz 1 · 13353 Berlin

brit.schulz-lahmann@cfm-charite.de