

Vom Bewohnerwunsch bis zum Lieferanten und zurück

DIGITALE TRANSFORMATION BEI ALLOHEIM SERVICES



AGENDA

1. Persönliche Vorstellung / Unternehmensprofil
2. Ziele der digitalen Transformation
3. Digitaler Prozess
4. Ergebnisse
5. Erfolgsfaktoren
6. Impressionen
7. Profiteure
8. Weitere Ziele
9. Learnings / Tipps für Gleichgesinnte

UNSERE AUFSTELLUNG

Die Alloheim Gruppe



Christoph Schönenberg
Leitung Services,
Alloheim Senioren-Residenzen SE

22.300
Mitarbeitende

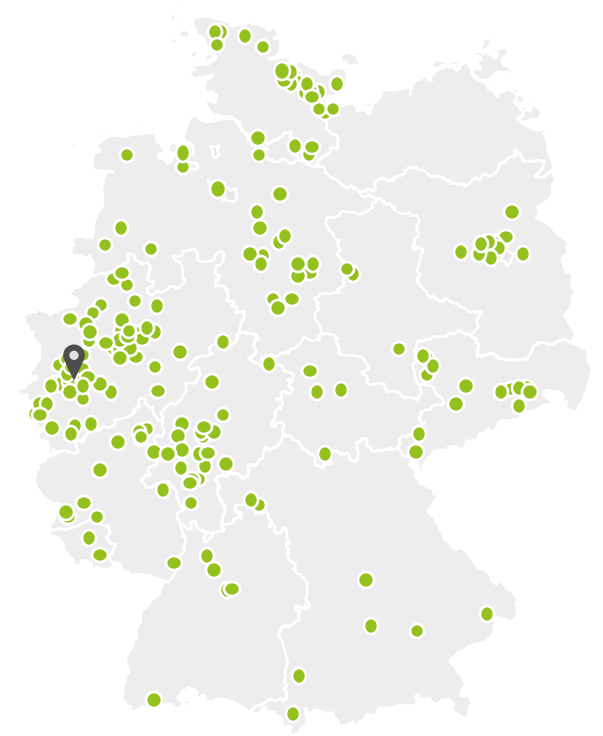
258
Stationäre
Einrichtungen

28.000
Betten

94 Standorte
Betreutes Wohnen

19
Tagespflegen

25
Ambulante
Dienste



Spezialpflege:
**Junge Pflege,
Psychisch Kranke,
Adipositas Pflege**

Unsere Marken



ZIELE DER DIGITALEN TRANSFORMATION



Neues digitales Kochbuch

- ✓ Starker Fokus auf Regionalität durch mehr Transparenz im Einkauf bei regionalen Anbietern (Mehrlieferantenstrategie)
- ✓ Mehr Ausgewogenheit in der Ernährung für den Bewohner (mehr Gemüse/weniger Fleisch)
- ✓ Easy to use für Küchenleiter:innen



Steigerung der Bewohnerzufriedenheit

- ✓ Durch Hinterlegung individueller Essgewohnheiten und Auswahl anhand von Bildern



Entlastung der Pflege

- ✓ Durch automatisches Verzehrtracking und effiziente, digitale Abläufe und KI



Lebensmitteleinsparung und Müllreduktion von 10-15%

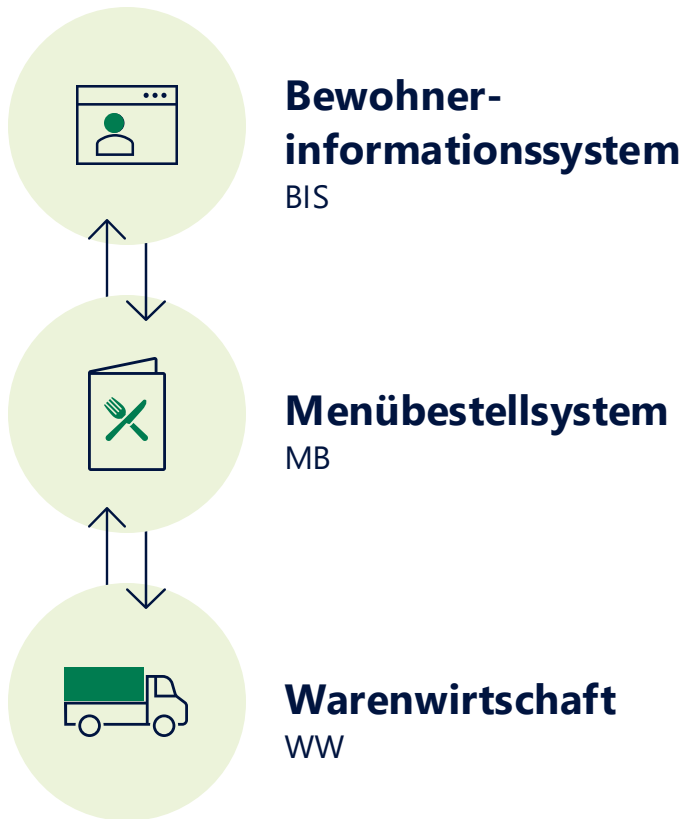
- ✓ Durch genauere Mengen und bedarfsorientierten Einkauf und Produktion



Stetig aktuelle Daten

Durch tagesaktuelle Preise, Bewohnern- und abwesenheiten, LIMV-Daten

PROZESS INKL. SCHNITTSTELLEN (BILATERAL)



ERGEBNISSE



Reduktion Speisenabfälle

- ✓ Durch die gezielte Menübestellung inkl. Abbildung von Portionsgrößen und Vorlieben der Beilagen konnten wir den Nassmüll um bis zu 30% reduzieren.
- ✓ Einhergehende Reduktion der Bestellvolumina und Steigerung der Wirtschaftlichkeit.



Steigerung der Bewohnerzufriedenheit

- ✓ Durch Hinterlegung individueller Essgewohnheiten und Auswahl anhand von Bildern, insbesondere ein Vorteil für Menschen mit kognitiven Einschränkungen.



Verbesserung der Ernährungsdokumentation

- ✓ Durch automatisches Verzehrtracking, transparente Darstellung der Zielformulierung und des Ergebnisses im Bereich KCAL



Schaffung von zeitlichen Ressourcen

- ✓ Durch Vereinfachung der Bestellprozesse und Entlastung der Kommunikationswege.
- ✓ Nutzen der zeitlichen Ressourcen im Sinne der Ergebnisqualität eines jeden Standort.



Erhöhte Transparenz

- ✓ Durch stetig aktuelle Daten sowohl in den Residenzen als auch für die Führungsebene.

ERFOLGSFAKTOREN

Internetverbindung und grundsätzliche techn. Infrastruktur ist gegeben

MEHRWERT

Basis für allen weiteren Punkte

Schnittstelle zu Bewohnerdokumentation funktioniert

MEHRWERT

sichert das Bewohnerwohlbefinden

Rezepturen in Warenwirtschaftssoftware stimmen inhaltlich

MEHRWERT

spart Zeit

Bestellvorschlag wird in Warenwirtschaftssoftware durchgeführt

MEHRWERT

spart Zeit und Geld

Schnellerfassung wird genutzt
„Mittag bestellen“

MEHRWERT

spart Zeit

Digitale Produktionsplan / Essensausgabelisten werden genutzt

MEHRWERT

spart Zeit und Geld

Der Speisenplan ist in Menüwunscherfassung abgebildet

MEHRWERT

erhöht die Bewohnerzufriedenheit

Alarmliste wird genutzt

MEHRWERT

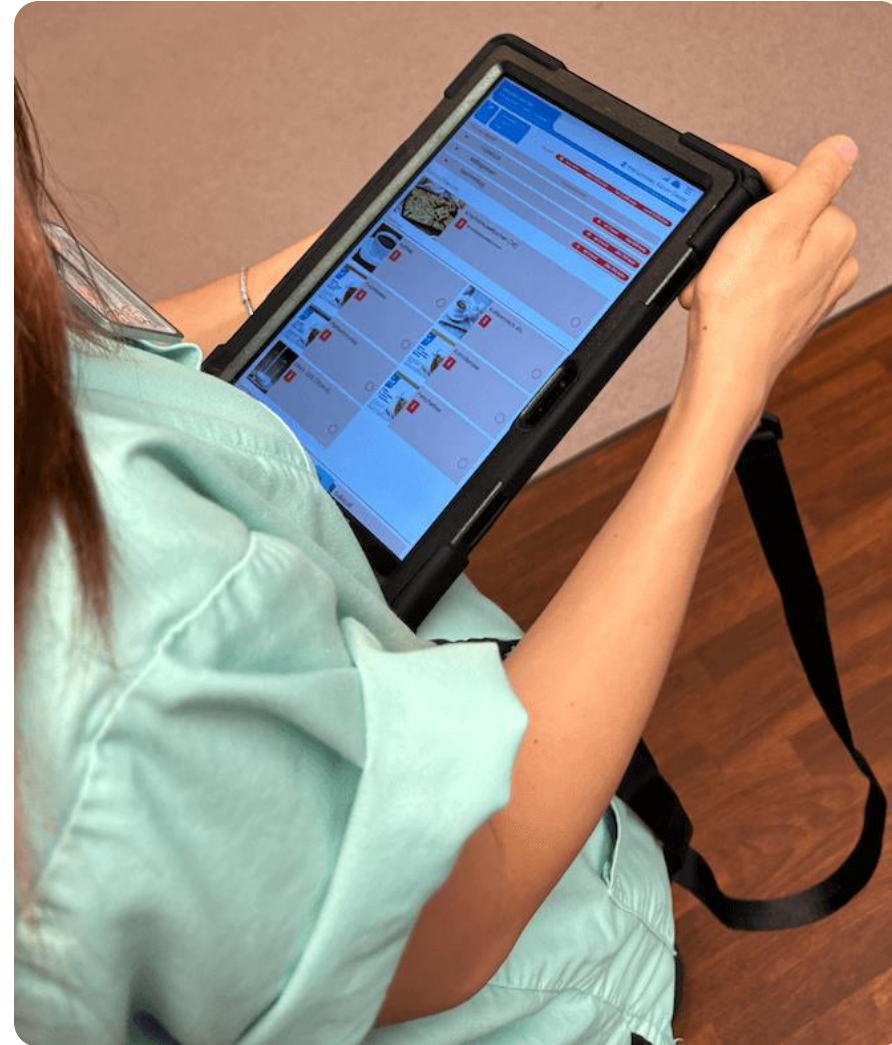
sichert das Bewohnerwohlbefinden durch vollständige Bestellung

Warnung durch rote / gelbe Hand wird berücksichtigt

MEHRWERT

sichert das Bewohnerwohlbefinden durch Vermeidung Allergien

IMPRESSIONEN



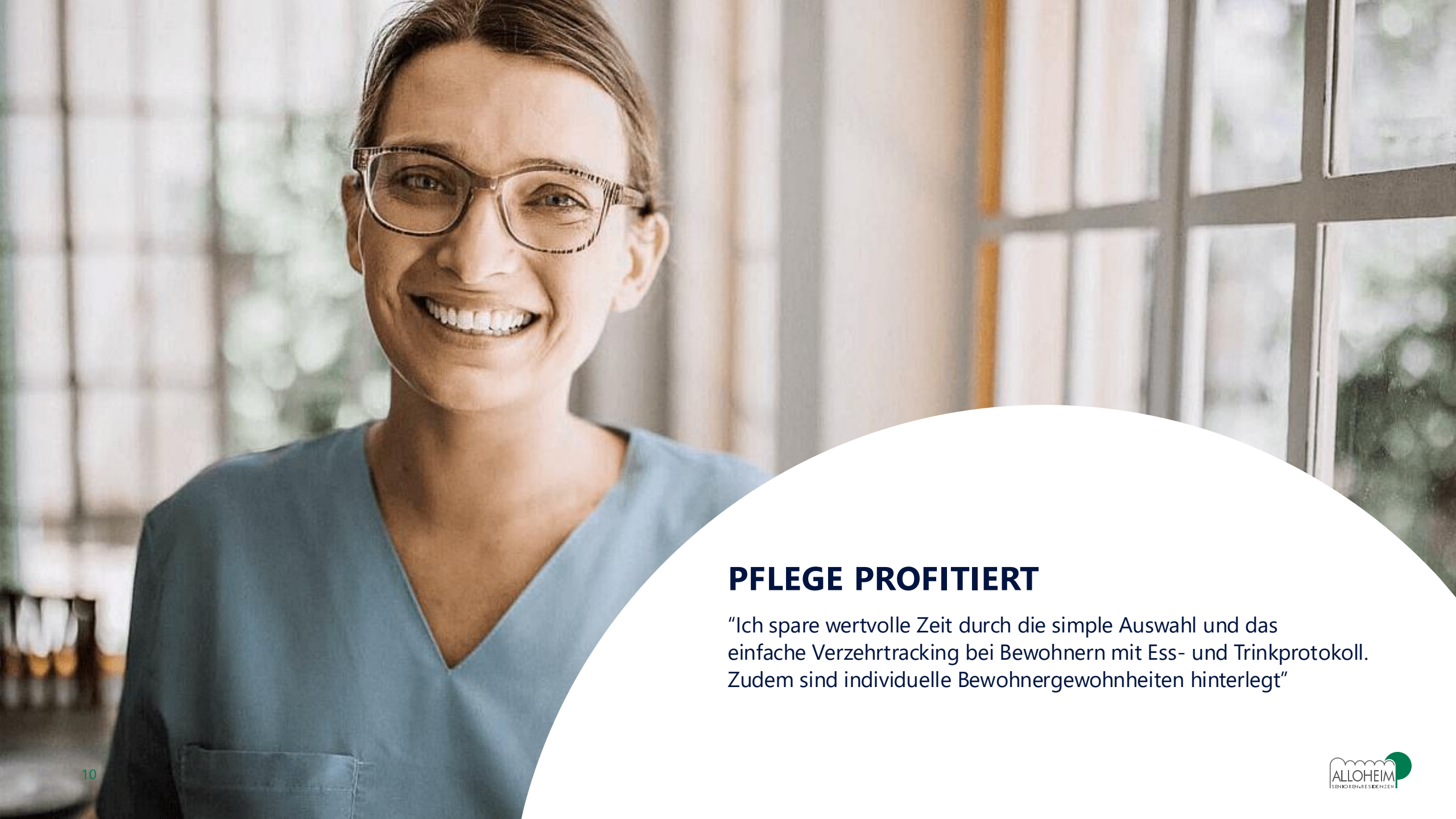
IMPRESSIONEN



 Wohnbereich ohne Digitalisierung



 Wohnbereich mit Digitalisierung



PFLEGE PROFITIERT

“Ich spare wertvolle Zeit durch die simple Auswahl und das einfache Verzeitracking bei Bewohnern mit Ess- und Trinkprotokoll. Zudem sind individuelle Bewohnergewohnheiten hinterlegt”



BEWOHNER:IN PROFITIERT

“Durch die Bilder fällt es mir leichter zu entscheiden. Zudem kann ich immer schauen was morgen auf den Tisch kommt und die Vorfreude steigt.”

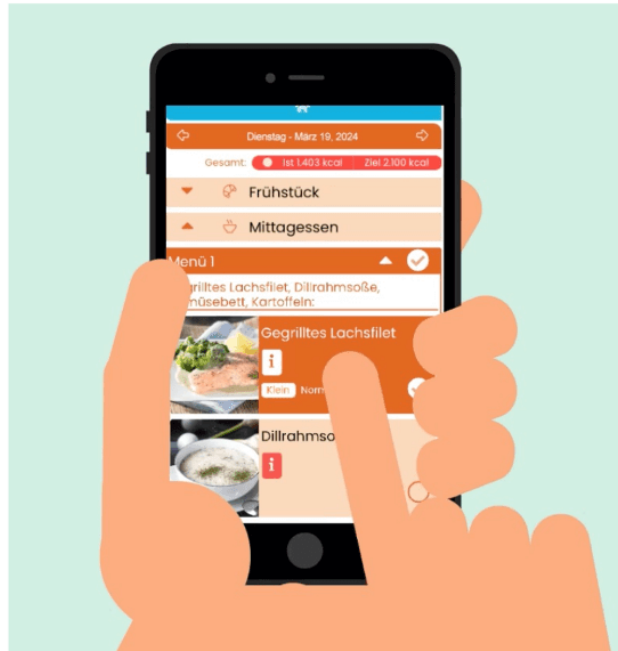


KÜCHE PROFITIERT

“Endlich habe ich genaue und personenbezogene Mengen. Ich muss nicht mehr ins Blaue einkaufen und kochen, wodurch erheblich viel Arbeit und Müll gespart wird.”

WEITERE ZIELE – SELF ORDERING ALS ERGÄNZUNG

Smartphone

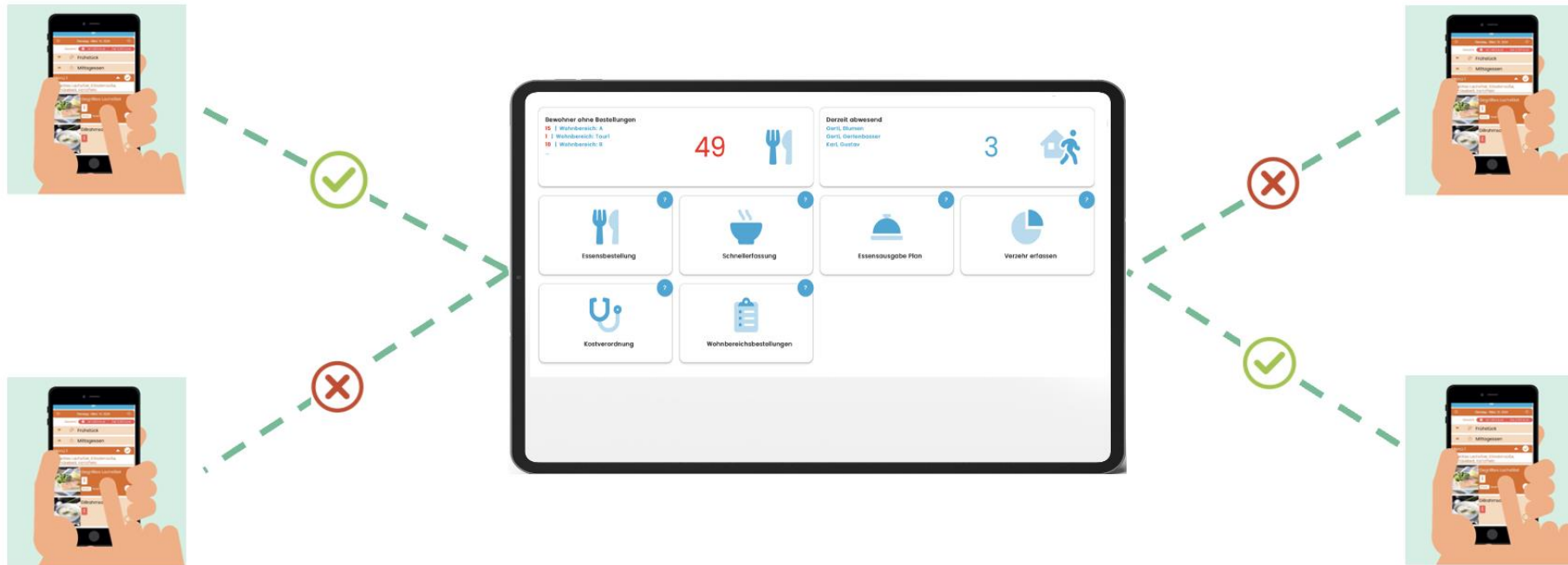


Self-Service Terminal



WEITERE ZIELE – SELF ORDERING FÜR PERSONALENTLASTUNG

Wer hat schon bestellt und wer muss noch befragt werden?



LEARNINGS



Vermeidung von Gruppenschulungen



- ✓ Insbesondere die Mitarbeitenden des Fachbereichs Pflege & Betreuung müssen gezielt geschult und eng begleitet werden.
- ✓ Die Vorteile einer Digitalisierung der Menüerfassung müssen erkannt und verinnerlicht werden.

Definition von Verantwortlichkeiten



- ✓ Ein Team aus den Fachbereichen Pflege und Küche müssen als Key User benannt werden.
- ✓ Diese sollten interne Schulungen, die generelle Umsetzung und Verbesserung begleiten.

Mitnahme Bewohnerschaft



- ✓ Die Bewohnerschaft in den Prozess aufnehmen und für die Vorteile begeistern.

Pflegerelevante Mehrwerte im Vordergrund



- ✓ Mehrwerte der Ernährungsdokumentation, Biografie-basierten Speisenauswahl (KI) und Abwesenheiten klar darstellen.

Ihr starker Partner für stationäre und ambulante Pflege

Vielen Dank für Ihre Aufmerksamkeit



01

Screenshots

BACK-UP



BEWOHNERINDIVIDUALITÄTEN

Medizinische Kostverordnung

Kostverordnung für einen Patienten

Tim Granitza

Name	Müller, Max
Geburtsdatum	-
Zimmer	A-101f
Station	A
Datum	Sep 21, 2024
Aufnahmedatum	Sep 19, 2022

Essensort

Frühstück
Zimmer x v

Mittagessen
Zimmer x v

Kaffee & Kuchen
Zimmer x v

Abendessen
Zimmer x v

Zusätzliche Mahlzeiten
Auswählen... v

Aufnahmetyp
 Stationär
 Halbstationär

Patienten Typ
Auswählen... v

Kostform
Normal v

Diabetes

Ohne BE
 Mit [] BE pro Tag

BE pro Tag Verteilung
[] - [] - [] - [] - [] - []

Unterkostform

Diabetes
 Stoma
 Kohlfrei
 Püriert
 Passiert
 Erhöhter Proteinbedarf

Erhöhter Proteinbedarf in Prozent 10 %

Allergien
Ei x v

Unverträglichkeiten
Pekannüsse x v

Portionsgröße: Klein Normal Groß

Patient kann Portionsgröße ändern
 Verzehr Erfassung für Patienten

1200 1500 1800 2200
Kalorien Tagesbedarf 1800 kcal Ziel Min Max

ESSGEWOHNHEITEN UND ALGORITHMUS PER KI

Frühstück
Abendessen

Wieviel möchte der Patient essen?

Anzahl - 2.0 +

Welche Artikel möchte der Patient essen?

Brot/Brötchen: Ich mag es..

Gruppe	Garnicht	Normal	sehr gerne	
Brot	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	Erweitert
Brötchen	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	Erweitert

Streichfett: Ich mag es..

Gruppe	Garnicht	Normal	sehr gerne	
Streichfett	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	Erweitert

Wurst: Ich mag es..

Gruppe	Garnicht	Normal	sehr gerne	
Wurstaufschnitt	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	Erweitert
Streichwurst	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	Erweitert

Käse: Ich mag es..

Gruppe	Garnicht	Normal	sehr gerne	
Käseaufschnitt	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	Erweitert
Streichkäse	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	Erweitert

BESTELLAUSWAHL

Bestellkalender
Bitte das Essen für jeden Tag wählen

Mittwoch - Sept. 25, 2024

Gesamt: Ist 2.314,6 kcal | Min 1.540 kcal | Ziel 2.200 kcal | Limit 2.420 kcal

Kostform: **Normal** Unterkostformen:

Zusätzliche Informationen: Sonstiges: (), Gemüse und Obst gewürfelt, Brot und Brötchen geschmiert Extras: Apfel: Jede Mahlzeit, Gekochtes Ei auch am Samstag

Frühstück

Mittagessen

Küche - Suppe

Suppe:

Lauch-Hackfleisch-Eintopf

Küche - Menü 1

Menü 1:

Gegrilltes Lachsfilet	Dillrahmsauce
Gemüsebett	Kartoffeln

AUSGABELISTE

Essensausgabe Plan
Gibt Informationen über die Essensausgabe

Tim Granitza

Am Datum
 21.9.2024

Filter Liste
 Standard Liste

Daten laden

▼

Stationen: A, ,B, ,C, ,Extern, ,Mitarbeiter...

Datum: 21.09.2024

Menülinie	Fertig	Küche - Suppe			Küche - Menü 1			Küche - Menü 2		Küche - Aktion			Küche - Dessert	
		n: 2 Stk.	n: 3 Stk.	n: 2 Stk.	n: 2 Stk.	n: 2 Stk.	n: 1 Stk.	n: 1 Stk.	n: 2 Stk.	n: 2 Stk.	n: 2 Stk.	n: 2 Stk.	n: 2 Stk.	n: 2 Stk.
Anders, Giuseppe <small>Normal</small>	✓	⊘					⊘						nl	nl
Bachfried, Martin <small>Normal</small>	✓	⊘						⊘	nl	nl	nl			
Buchsbaum, Hauke <small>Schonkost</small>	✓	nl	nl				nl	nl						
Deutz, Mark <small>Vegetarisch</small>	○	nl	nl						nl	nl	nl			
Fritz, Benjamin <small>Normal</small>	○												nl	nl
Frohbach, Felicitas <small>Normal</small>	○	⊘		nl	nl	nl		⊘						
Lodahl, Jens <small>Vollkost</small>	✓	⊘	nl	nl	nl	nl	⊘	⊘	⊘					

VERZEHRTRACKING

Essensausgabe

Tim Granitz

Am Datum
21.9.2024

Filter Liste
Standard Liste

Daten laden

▼

Alle
Speisesaal Wohnbereich
Essecke A
Isst nicht hier
Essecke B
Zimmer
Speisesaal
Küche WBI
Küche WBI

Essensausgabe

Verzehr

Verzehr je Patient

Kein Verzehr

Komplette Mahlzeit verzehrt

Alles speichern

Anders, Giuseppe	Armer Ritter Vanillesauce			<div style="display: flex; justify-content: space-around; gap: 5px;"> <div style="border: 1px solid #ccc; border-radius: 50%; width: 20px; height: 20px; display: flex; align-items: center; justify-content: center;">0%</div> <div style="border: 1px solid #ccc; border-radius: 50%; width: 20px; height: 20px; display: flex; align-items: center; justify-content: center;">25%</div> <div style="border: 1px solid #ccc; border-radius: 50%; width: 20px; height: 20px; display: flex; align-items: center; justify-content: center;">50%</div> <div style="border: 1px solid #ccc; border-radius: 50%; width: 20px; height: 20px; display: flex; align-items: center; justify-content: center;">75%</div> <div style="border: 1px solid #ccc; border-radius: 50%; width: 20px; height: 20px; display: flex; align-items: center; justify-content: center;">100%</div> </div>	<div style="border: 1px solid #ccc; padding: 5px; border-radius: 5px; margin-bottom: 5px;">eowfirjg Kommentar hinzufügen...</div> <div style="text-align: right; font-size: 0.8em;">🏠 B</div> <div style="background-color: #f44336; color: white; padding: 5px 10px; border-radius: 5px; margin-top: 5px;">Speichern</div>
Buchsbaum, Hauke	Flammkuchen "Elsässer Art" Kartoffelsalat Backerbsen Gemüsebrühe für Suppe mit Brunoise			<div style="display: flex; justify-content: space-around; gap: 5px;"> <div style="border: 1px solid #ccc; border-radius: 50%; width: 20px; height: 20px; display: flex; align-items: center; justify-content: center;">0%</div> <div style="border: 1px solid #ccc; border-radius: 50%; width: 20px; height: 20px; display: flex; align-items: center; justify-content: center;">25%</div> <div style="border: 1px solid #ccc; border-radius: 50%; width: 20px; height: 20px; display: flex; align-items: center; justify-content: center;">50%</div> <div style="border: 1px solid #ccc; border-radius: 50%; width: 20px; height: 20px; display: flex; align-items: center; justify-content: center;">75%</div> <div style="border: 1px solid #ccc; border-radius: 50%; width: 20px; height: 20px; display: flex; align-items: center; justify-content: center;">100%</div> </div>	<div style="border: 1px solid #ccc; padding: 5px; border-radius: 5px; margin-bottom: 5px;">eowfirjg Kommentar hinzufügen...</div> <div style="text-align: right; font-size: 0.8em;">🏠 Speisesaal</div> <div style="background-color: #f44336; color: white; padding: 5px 10px; border-radius: 5px; margin-top: 5px;">Speichern</div>
Deutz, Mark	Süßkartoffelpommes Leberkäse Salat Backerbsen			<div style="display: flex; justify-content: space-around; gap: 5px;"> <div style="border: 1px solid #ccc; border-radius: 50%; width: 20px; height: 20px; display: flex; align-items: center; justify-content: center;">0%</div> <div style="border: 1px solid #ccc; border-radius: 50%; width: 20px; height: 20px; display: flex; align-items: center; justify-content: center;">25%</div> <div style="border: 1px solid #ccc; border-radius: 50%; width: 20px; height: 20px; display: flex; align-items: center; justify-content: center;">50%</div> <div style="border: 1px solid #ccc; border-radius: 50%; width: 20px; height: 20px; display: flex; align-items: center; justify-content: center;">75%</div> <div style="border: 1px solid #ccc; border-radius: 50%; width: 20px; height: 20px; display: flex; align-items: center; justify-content: center;">100%</div> </div>	<div style="border: 1px solid #ccc; padding: 5px; border-radius: 5px; margin-bottom: 5px;">eowfirjg Kommentar hinzufügen...</div> <div style="text-align: right; font-size: 0.8em;">🏠 Speisesaal</div>