



MENÜBESTELLSYSTEM 2.0

Patientennah. Datengetrieben. Nachhaltig.

S&F Symposium

2024

Unterstützt von:



BEWATEC

PLAN FOX



Bundesministerium
für Wirtschaft
und Klimaschutz

Bayerische Staatsregierung



UNTER
NEHMER
TUM

Die Prozesse in der Verpflegung sind oft **manuell, unflexibel** und **fehlerbehaftet**.



Hoher Speisenverwurf

*Bis zu 30% der
Patientenessen
werden verworfen.*



Gestresstes Personal

*3 Minuten dauert die
Bestellaufnahme pro
PatientIn und Tag.*



Unzufriedene PatientInnen

*PatientInnen
beschweren sich vor
Ort und auf Google.*

Servicekräfte werden ab 2025 nicht mehr über das Pflegebudget finanziert.

2018: Pflegepersonal-Stärkungsgesetz

Seit 2020 werden Kosten für Pflegepersonal im Krankenhaus aus dem Vergütungssystem der Fallpauschalen (DRGs) herausgelöst.

→ Krankenhausindividuelles Pflegebudget nach Selbstkostendeckungsprinzip.

2022: GKV-Finanzstabilisierungsgesetz

Ab 2025 soll eine neue Definition der Berufsgruppen greifen, deren Personalkosten im Pflegebudget berücksichtigt werden können.

→ „Sonstige Berufe“, wie Servicekräfte, werden nicht mehr über das Pflegebudget abgedeckt.

**Berücksichtigte
Berufsgruppen:**

§ 17b Absatz 4a KHG

Hospitchef ist als **Pflegeentlastende Maßnahme** refinanzierbar.

HospiChef modernisiert die Prozesse der Menübestellung – integriert in das Krankenhausinformations- und Warenwirtschaftssystem.

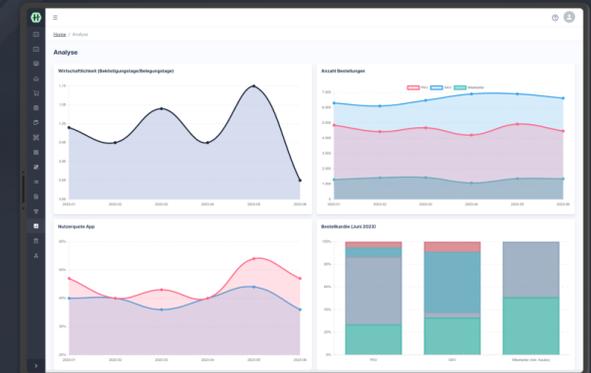
PatientInnen



Service

Bestellungen				
Datum: 23.03.2022				
Deadline in Zukunft				
Suche nach Name Suche nach Bett Alle Stationen				
Offen Abgeschlossen				
IK 1-001 Joanna Eckbauer	IK 1-005 Larissa Lange	IK 1-006 Ortrud Sorgatz	IK 1-007 Reinhard Doring	
IK 1-008 Hilde Börsch	IK 1-009 Eleonore Hübel	IK 1-012 Jose Drub	IK 1-016 Julie Reinhardt	IK 1-019 Tom Schacht
IK 2-002 Arno Rappersberger	IK 2-003 Slovka Gierschner	IK 2-005 Gaby Behänder	IK 2-008 Henry Kaudel	IK 2-007 Sibel Wehnage
IK 2-011 Konrad Helwig	IK 2-013 Liliane Müller	IK 2-014 Heribert Guide	IK 2-017 Eckhardt Davids	IK 2-019 Annett Wisk
IK 3-003 Birger Schirke	IK 3-006 Branka Bähr	IK 3-007 Thomas Hering	IK 3-010 Henric Borbach	IK 3-012 Sewin Elmer

Küche & Management



Krankenhausinformationssystem



Das Menübestellsystem von HospiChef baut auf **Patienten-Einbindung** und **Food Intelligence**.

★ **Food Intelligence**

- + Echtzeit-Analytics
- + Personalisierte Ernährung
- + Nachfragevorhersagen
- + Reporting der Emissionen

★ **Patienten-Einbindung**

- + Wahlleistungs-shop
- + Feedback an die Küche
- + Edukativer Content
- + Nudging



HospiChef bewährt sich **seit 2 Jahren im Livebetrieb** in der Sana Klinik München – wir konnten bei Ablöse eines Bestandssystems bereits sechsstellige Einsparungen erzielen.



- **Co-Entwicklung:** Gemeinsam mit Sana, einer der größten Krankenhausketten Deutschlands
- **Pilothaus:** ~15.000 Bestellungen pro Monat über HospiChef bei 200 Planbetten

>50%

der PatientInnen nutzen unsere App¹

>35.000

Patientenessen vor der Mülltonne gerettet

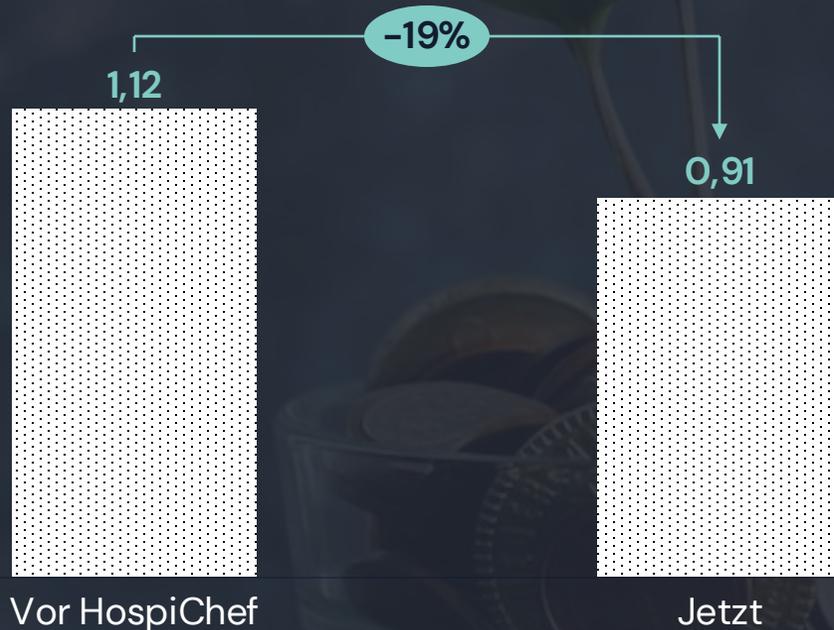
>€100k

Gesamteinsparungen realisiert schon im ersten Jahr

Schon wenige Monate nach Go-Live konnten jährliche **Warenkosten** i.H.v. ~78 Tsd. € p.a. **eingespart** werden.

Beköstigungstage (BKT) / Belegungstage (BT)

[Referenzhaus in München]



-78.000€
Einsparung p.a.

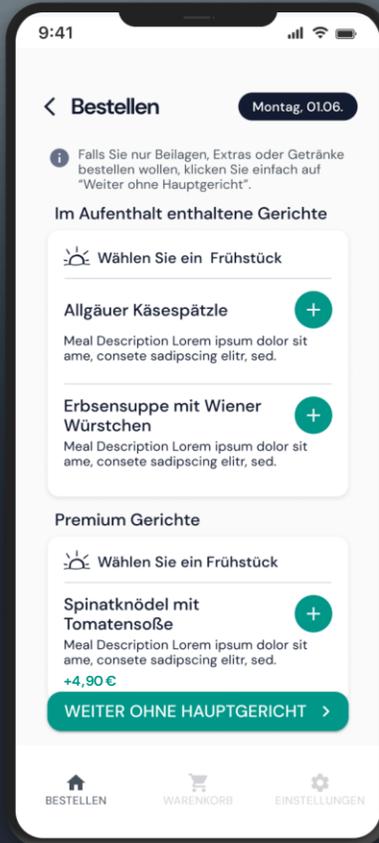
HEBEL SPEISENVERWURF (AUSZUG)

- ✓ Abbestellung bei Entlassung
 - ✓ Bestellungen an Anreise- & OP-Tag blockiert
 - ✓ Vorbestellungen von zu Hause
 - ✓ Weniger Bestellfehler
 - ✓ Verbesserte Datenqualität
-
- + Individualisierung durch Portionsgrößen
 - + Ein-Klick-Druckverfahren direkt vor Portionierung

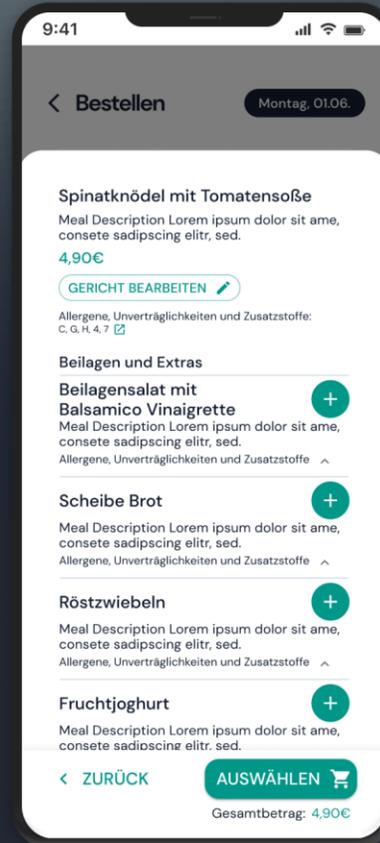


Wie kann HospiChef bei der **Umsetzung einer gesunden und nachhaltigen Ernährung** helfen?

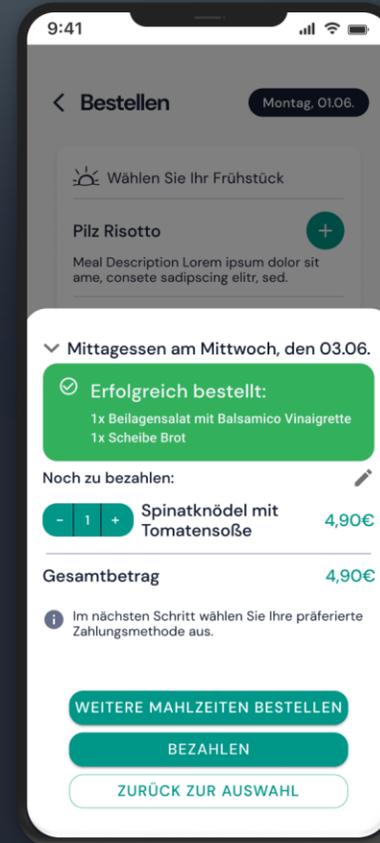
Wahlleistungsshop: Die Küche erhält mehr Budget für gesunde und nachhaltige Gerichte.



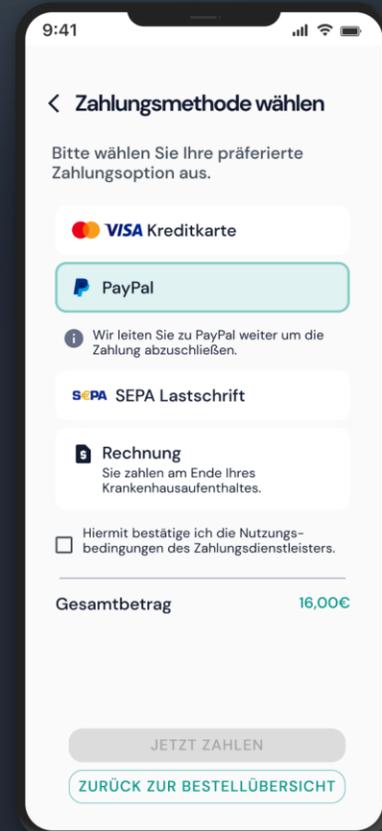
Patienten buchen gegen Aufpreis eine Wahlleistungsmahlzeit und...



...wählen, wie gewohnt, Extras hinzu.

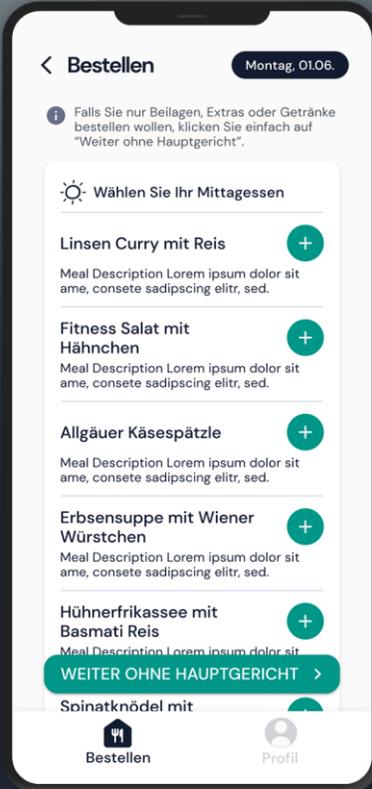


Die zu bezahlende Mahlzeit wird in den Warenkorb gelegt,...



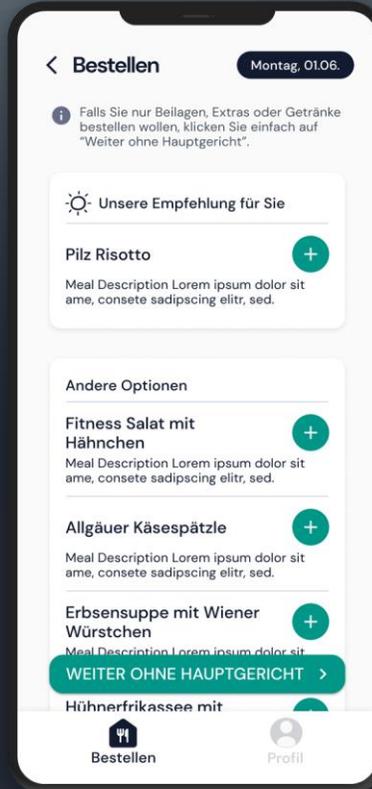
...um im nächsten Schritt bequem in der App bezahlt zu werden.

Nudging: Patienten wählen vermehrt die gesunde und nachhaltige Option.



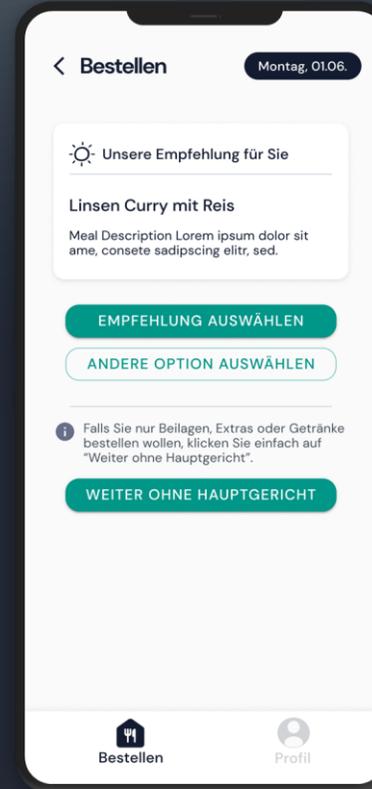
Reihenfolge

Das bewusste Platzieren eines Gerichtes am Anfang der Liste.



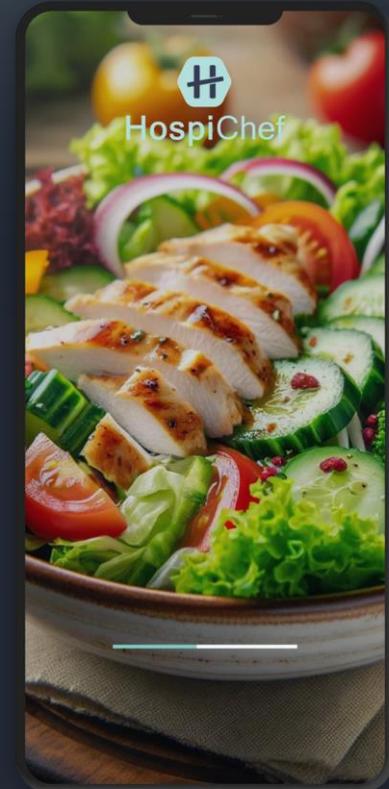
Empfehlung

Eine Empfehlung suggeriert einen Default und verstärkt den Reihenfolgeeffekt.



Vorauswahl

Ein Essen ist vorausgewählt und der Patient muss sich aktiv umentscheiden.



Flash Screen

Patienten wird während des Ladevorgangs eine ähnliche Speise gezeigt.



Feedback: Eine echte Datengrundlage hilft bei der iterativen Prozess- und Menüanpassung.



Home / Gerichte / Allgäuer Käsepatzle

ALLGÄUER KÄSEPATZLE / Allgäuer Käsepatzle mit Röstzweibel und Salat der Saison

Bewertungsübersicht

Hier sehen Sie einen Überblick der Bewertungen des Gerichts. Über 'Alle Bewertungen sehen' können Sie weitere Informationen einsehen.

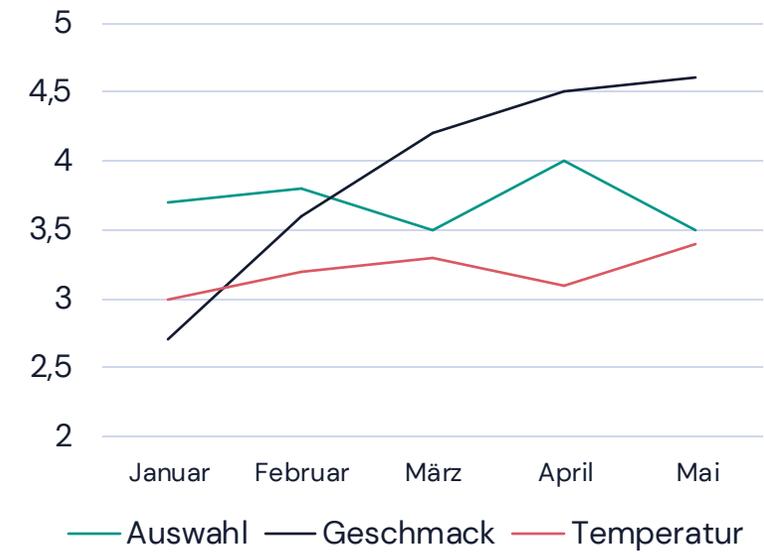
ANZAHL BEWERTUNGEN	GESAMTBEWERTUNG	GESCHMACK	TEMPERATUR	ERWARTETE BESTELLUNG	GRÖÖE DES GERICHTS	KOMMENTAR
17	4,3	3,8	3,8	3,8	Genau richtig	85%

Patientenbewertungen

Hier sehen Sie alle individuellen Patientenbewertungen zum Gericht.

PATIENT	GESAMT	GESCHMACK	TEMPERATUR	ERWARTETE BESTELLUNG	GRÖÖE DES GERICHTS	KOMMENTAR	BEWERTET AM	KOMMENTAR
Eva Bolzmann	★★★★★	★★★★★	★★★★★	★★★★★	Genau richtig	100%	17.03.2023	Leeres Speiseblatt ist amnest, consistenz unpassend etc., und dann nonutry ermod tempor.
Eva Bolzmann	★★★★★	★★★★★	★★★★★	★★★★★	Zu klein	100%	12.03.2023	Leeres Speiseblatt ist amnest, consistenz unpassend etc., und dann nonutry ermod tempor.
Eva Bolzmann	★★★★★	★★★★★	★★★★★	★★★★★	Zu groß	100%	02.02.2023	Leeres Speiseblatt ist amnest, consistenz unpassend etc., und dann nonutry ermod tempor.
Eva Bolzmann	★★★★★	★★★★★	★★★★★	★★★★★	Zu klein	100%	07.01.2023	Leeres Speiseblatt ist amnest, consistenz unpassend etc., und dann nonutry ermod tempor.
Eva Bolzmann	★★★★★	★★★★★	★★★★★	★★★★★	Genau richtig	100%	07.01.2023	Leeres Speiseblatt ist amnest, consistenz unpassend etc., und dann nonutry ermod tempor.
Eva Bolzmann	★★★★★	★★★★★	★★★★★	★★★★★	Genau richtig	100%	07.01.2023	Leeres Speiseblatt ist amnest, consistenz unpassend etc., und dann nonutry ermod tempor.

© 2023 - HoopChef



Der Fisch und die Soße waren extrem lecker. Großes Lob an die Küche! Könnte ich vielleicht das Rezept bekommen? Kaffee war auch gut, aber etwas klein.

[SPRACHE ÄNDERN](#)

Hospichief

Essensbestellung für Ihren Aufenthalt, bequem und flexibel mit Ihrem Smartphone.

Scannen Sie jetzt Ihren persönlichen QR-Code.

QR-CODE SCANNEN

Home / Bestellungen

Bestellungen

Datum: 23.03.2022 Deadline in Zukunft

Fehlend Abgeschlossen

IK 7	IK 1-003 Joanna Eckbauer	IK 1-005 Larissa Lange
IK 1-008 Hilde Rörricht	IK 1-009 Eleonore Hübel	IK 1-012 Jose Drub
IK 2-002 Arno Ruppertsberger	IK 2-003 Slovak Gierschner	IK 2-005 Gaby Bohlander
IK 2-011 Konrad Hellwig	IK 2-013 Liliane Müller	IK 2-014 Herbert Guide
IK 3-003 Birger Schinke	IK 3-006 Branka Bähr	IK 3-007 Thomas Hering

Statistik / Analyse

Anzahl Bestellungen

Bestellhäufigkeit (April 2022)

Live Demo

Wir wollen den Kostendruck im Care Segment mit den SDGs in Einklang bringen.



19,6 Mio. stationäre PatientInnen

in Deutschland pro Jahr, für die wir das ernährungsmedizinische Maximum für die Gesundheit herausholen wollen.



90.000 Tonnen CO₂-Äquivalente

nebst 200 Millionen Badewannenfüllungen Wasser und über eine Millionen Tennisplätzen Anbaufläche, die wir einsparen können.



>1 Mio. Pflege-, Service- und Küchenkräfte

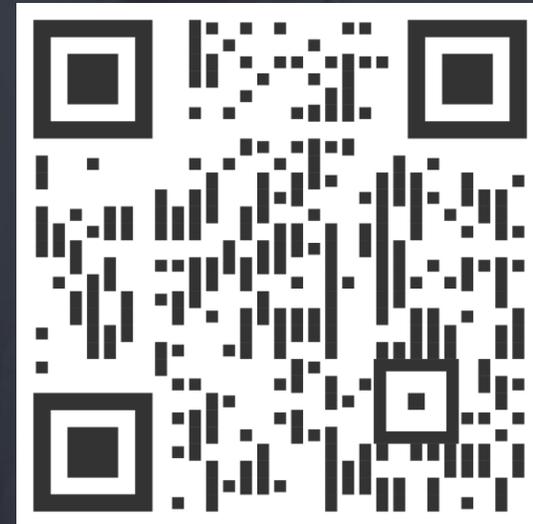
die wir zeitlich und körperlich entlasten und so dem massiven Fachkräftemangel entgegenwirken.



Gerne zeigen wir Ihnen HospiChef in einer Live-Demo bei uns am Stand F04.
Kommen Sie bei Rückfragen gerne auf uns zu.



Jan Bodenbach
Mitgründer & Geschäftsführer
015144529626
jan.bodenbach@hospichef.com



Wir gestalten eine Zukunft der
Care-Verpflegung, in der
jede Mahlzeit zählt.



Unterstützt von:



BEWATEC



Bundesministerium
für Wirtschaft
und Klimaschutz

Bayerische Staatsregierung



UNTER
NEHMER
TUM



APPENDIX



Die Entscheidung für das passendste System hängt von den Spezifika des Hauses ab – mit HospiChef fokussieren wir uns auf Business Case, Service und Innovation.

	 HospiChef	Kein System	Marktbegleiter
Reduktion Überproduktion	„Food Intelligence“ zur Minimierung des Verwurfs ●	Keine ●	Teils regelbasierte Systeme zur Verwurfsreduktion ●
Mitarbeiterentlastung	„Pflegeentlastende Maßnahme“ durch Patienten-App, KI-Planung ●	Manuelle Abfrage, aufwändige Dokumentation ●	Teils umständliche Datenpflege ●
Mehrumsatz	Wahlleistungsangebote via Patienten-App ausspielbar ●	Angebotspräsentation i.d.R. über Website oder Tonspur ●	N/A ●
Service	Schnelle Reaktionszeiten, keine zusätzlichen Kosten ●	N/A	Teils separate Abrechnung von Anrufen und Software-Updates ●
Unabhängigkeit & Integrationsoffenheit	Keine Abhängigkeiten, offen für alle Integrationen ●	N/A	Teils „Lock-in“ bei Grossisten ●
Warenwirtschaft	Flexibel; Partnerschaften mit führenden Anbietern ●	Teils Haftungsrisiken durch fehleranfälliges Kostformhandling ●	Teils „aus einer Hand“, aber oft nicht „best of breed“ ●
Gemeinsame Innovation	Co-Entwicklung weiterführender Features ●	N/A	Teils recht starre Produktkorsette ●
Referenzen	Co-Entwicklung mit Sana ●	N/A	Etablierte Softwarelösung ●



Unser Angebot setzt sich aktuell aus 8 Kern-Modulen zusammen.

xxx demnächst verfügbar

Food Intelligence

- Echtzeit-Analytics
- Monatlicher Management-Report
- Flexibler Analytics-Baukasten
- "Playbook" zur Speisewurfreduktion
- Nachfragevorhersage

Patienten-Einbindung

- Patienten-App (2.0)
- Automatische Übersetzung
- Personalisierte Menüauswahl
- Feedback an die Küche
- Push-Benachrichtigungen
- Wahlleistungshop

Bestellaufnahme

- Bestellaufname über Servicetablet
- Bestellautomatisierung
- Planung von Reserveessen
- Stationsbedarf Bestellung
- Offline-Modus

Erfüllung

- Flexible Produktionslisten
- Tablettkartendruck
- Stationsbedarf Erfüllung
- Abrechnung
- Workflow Automation
- Speisen-Ausgabe

Menüplanung

- Verwaltung von Menüplanen
- Gerichte-Zusammenstellung
- Komponenten-Verwaltung
- Flexible Beilagen und Extras
- Allergien, Zusatzstoffe, Kostformen
- Portionsgrößen und Mengen

Administration

- Nutzerverwaltung
- KIS-Anbindung
- Stationsverwaltung
- Patienten-Profil

Warenwirtschaft

- Schnittstelle zur Warenwirtschaft

Mitarbeiterverpflegung

- Mitarbeiter-App zur Essensbestellung