



Georg-August-Universität Göttingen
Bereich Humanmedizin
Universitätsklinikum • Medizinische Fakultät



Verpflegungsmanagement im Universitätsklinikum Göttingen



Georg-August-Universität Göttingen
Bereich Humanmedizin
Universitätsklinikum • Medizinische Fakultät

sn@p•consulting

Agenda

- @ Kennzahlen des Universitätsklinikum Göttingen
- @ Warum SAP Verpflegungsmanagement
- @ Kennzahlen zum Projekt Verpflegungsmanagement
- @ Wichtige Punkte in der Implementierungsphase
- @ Zukunftsausrichtung/Zukunftsplanung im Klinikum



Georg-August-Universität Göttingen
Bereich Humanmedizin
Universitätsklinikum • Medizinische Fakultät

sn@p•consulting

Kennzahlen

- @ 40 Klinische Abteilungen
- @ 1400 Betten
- @ ca. 50000 Stationäre Patienten/Jahr
- @ ca. 120000 ambulante Behandlungen/Jahr
- @ Mitarbeiter 7000
- @ Studenten 3500
- @ tägliche Produktion von ca. 4500 Essen



Georg-August-Universität Göttingen
Bereich Humanmedizin
Universitätsklinikum • Medizinische Fakultät

sn@p•consulting

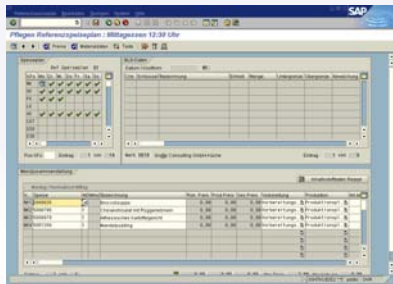
Warum SAP Verpflegungsmanagement

- @ Minimierung von Insellösungen
- @ Vermeidung kostenintensiver Schnittstellen
- @ Einheitlicher Einsatz von SAP R/3
- @ Sichere Investition in die Zukunft
- @ Ablösung des veralteten Warenwirtschaftssystems
- @ Minimierung der Beschaffungskosten
- @ Minimierung der Lagerbevorratung, Senkung Lagerhaltungskosten

Realisierungspunkte im Projekt

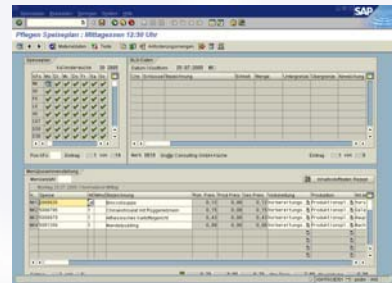
- @ Definition & Aufbau eines neuen Speiseplanes
- @ Stammdatenkonsolidierung Rohstoffe & Rezepturen
- @ Übergabe der täglichen Bedarfe vom Speiseplan an die Disposition
- @ Abgleich der Bedarfe und freier Lagerbestände mittels Disposition
- @ Berücksichtigung von notwendigen Wochenendlieferungen
- @ Tägliche Vorkommissionierung der Rohstoffe je Produktionsplatz
- @ Ausarbeitung eines Anforderungskonzeptes
- @ Anbindung eines externen Kunden
- @ Einheitlicher Tablettkartendruck für alle Patienten Anforderungen

Prozesskette im Universitätsklinikum: Speiseplanung



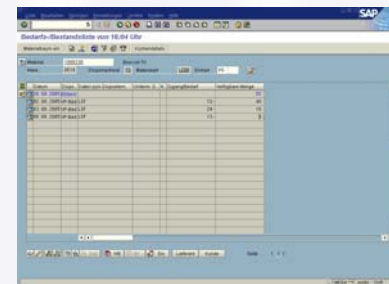
1. Referenzspeiseplan

- @ Sommerspeiseplan
- @ Winterspeiseplan



2. Übernahme in Speiseplan

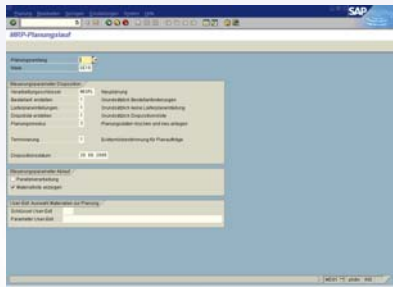
- @ ca. 80 Kostformen



3. Übergabe Speiseplanung an die Bedarfsplanung

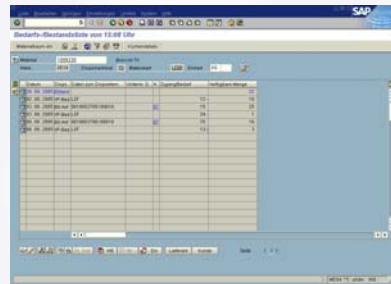
- @ Übergabe der zu Beschaffenden Rohstoffe an die Bedarfsplanung

Prozesskette im Universitätsklinikum: Beschaffung



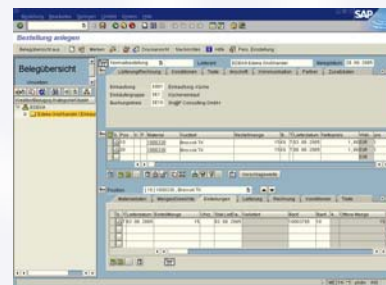
4. MRP - Dispolauf

- @ Lagerbestandsabgleich
- @ Bestellvorschlag



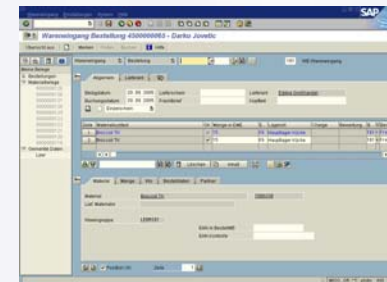
5. Generierung Bestellvorschlag

- @ Bestellanforderungen
- @ Bezugsquellenfindung



6. Bestellung

- @ ca. XX Bestellungen je Tag



7. Wareneingang

- @ Anlieferungen zu Bestellungen
- @ Qualitätsprüfung
- @ Einverleibung mit MHD

Prozesskette im Universitätsklinikum: Lager & Produktion

Produktionsplatz	Produktionsart	Produktionsmenge	Produktionswert
1000001	1000001	1000000	1000000
1000002	1000002	1000000	1000000
1000003	1000003	1000000	1000000
1000004	1000004	1000000	1000000
1000005	1000005	1000000	1000000
1000006	1000006	1000000	1000000
1000007	1000007	1000000	1000000
1000008	1000008	1000000	1000000
1000009	1000009	1000000	1000000
1000010	1000010	1000000	1000000

8. Kommissionierlisten je Produktionsplatz

- @ Systemseitiger Vorschlag älteste MHD
- Chargen mit automatischen Chargensplitt

Produktionsplatz	Produktionsart	Produktionsmenge	Produktionswert
1000001	1000001	1000000	1000000
1000002	1000002	1000000	1000000
1000003	1000003	1000000	1000000
1000004	1000004	1000000	1000000
1000005	1000005	1000000	1000000
1000006	1000006	1000000	1000000
1000007	1000007	1000000	1000000
1000008	1000008	1000000	1000000
1000009	1000009	1000000	1000000
1000010	1000010	1000000	1000000

9. Produktionslisten

- @ nach HACCP Richtlinien

Produktionsplatz	Produktionsart	Produktionsmenge	Produktionswert
1000001	1000001	1000000	1000000
1000002	1000002	1000000	1000000
1000003	1000003	1000000	1000000
1000004	1000004	1000000	1000000
1000005	1000005	1000000	1000000
1000006	1000006	1000000	1000000
1000007	1000007	1000000	1000000
1000008	1000008	1000000	1000000
1000009	1000009	1000000	1000000
1000010	1000010	1000000	1000000

10. Verbrauchsbuchung

- @ Systemseitige Zuordnung der älteste MHD
- Charge mit automatischen Chargensplitt

Produktionsplatz	Produktionsart	Produktionsmenge	Produktionswert
1000001	1000001	1000000	1000000
1000002	1000002	1000000	1000000
1000003	1000003	1000000	1000000
1000004	1000004	1000000	1000000
1000005	1000005	1000000	1000000
1000006	1000006	1000000	1000000
1000007	1000007	1000000	1000000
1000008	1000008	1000000	1000000
1000009	1000009	1000000	1000000
1000010	1000010	1000000	1000000

11. Tagesabschluss

- @ Tagesabschluss
- Produktionsdelta

Wichtige Erfolgsfaktoren

- @ Stammdatenkonsolidierung
- @ Prozessdefinitionen
- @ Einbeziehung der Zentralküche und der Diätassistenten in das Projekt
- @ Mitarbeiterschulung

Realisierte Ziele

- @ Ablösung des alten Warenwirtschaftssystems
- @ Senkung der permanenten Lagerbevorratung
- @ Optimierung der Beschaffungsvorgänge



Georg-August-Universität Göttingen
Bereich Humanmedizin
Universitätsklinikum • Medizinische Fakultät



Ziele für die Zukunft:

- @ Ablösung Anforderungssystem durch das SAP
Verpflegungsmanagement
- @ Weitere Kostensenkung durch die Anbindung des
Verpflegungsmanagement an das IS-H

Implementierungspartner/Info zu diesem Projekt

@ Rada Seigfried

Snap Consulting · Systemnahe Anwendungsprogrammierung und Beratung GmbH

Postadresse: D-49143 Bissendorf/Osnabrück, Spichernstraße 3

Telefon: +49 (5402) 985 - 350

Fax: +49 (5402) 985 - 351

E-Mail: rada.seigfried@snapconsult.com