

UNIVERSITÄTSKLINIKUM GÖTTINGEN:

## Unser Verpflegungsmanagement heißt SAP® R/3®“

Das Universitätsklinikum Göttingen gehört zu den großen führenden medizinischen Fakultäten in Deutschland und im Bereich der Forschung zur Spitzengruppe in der Bundesrepublik.

In über 40 klinischen Abteilungen mit 1400 Betten und ebenso vielen Polikliniken und zahlreichen Spezialsprechstunden sind alle Grunddisziplinen und ein großes Spektrum medizinischer Spezialdisziplinen in Diagnostik und Therapie kompetent vertreten. Jedes Jahr werden im Klinikum rund 50.000 Patienten stationär und mehr als 120.000 ambulant behandelt. Rund 7.000 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter im ärztlichen Dienst, im Medizinisch-Technischen Dienst, im Pflegedienst, in Verwaltung, Technik und den angegliederten Versorgungsbetrieben stellen die Patientenversorgung sicher.

Mit der Aussage „der Patient ist unser Kunde“ wird das Klinikum Göttingen die Versorgung ihrer Patienten über das SAP® Verpflegungsmanagement in Zukunft sicherstellen. Der Speiseplan dient zudem den rund 7000 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter und ca. 3500 Studenten als Angebot und wurde attraktiv für die jeweiligen Zielgruppen gestaltet.

### AUSGANGSPUNKT UND ZIELSETZUNG

Woran die wenigsten in diesem Zusammenhang denken:

Auch ein Küchenbereich erfordert straffes Management, denn die Warenlogistik vom Einkauf bis hin zur Produktion muss gut organisiert sein. Der Speiseplan muss ebenso abwechslungsreich wie ausgewogen gestaltet werden.

Für die Betriebsführung des Küchenbereiches über die Beschaffung hinweg nutzte das Klinikum Göttingen in der Vergangenheit Insellösungen.

Die Geschäftsbereiche 5 (Materialwirtschaft) und 6 (Hotelleistungen) des Universitätsklinikums untersuchte zusammen mit der IT den Markt nach möglichen Lösungen.

Ziel war eine maximale Transparenz über alle Abläufe zu erzielen, das Reporting deutlich zu verbessern und die Beschaffungsprozesse in das SAP® R/3® System zu integrieren.

Nach einer sorgfältigen Analyse fiel die Entscheidung zu-

UNIVERSITÄTSMEDIZIN  
GÖTTINGEN : **UMG**

gunsten des Verpflegungsmanagement von SAP®. Nur 6 Monate nach Projektstart wurde die Lösung bereits produktiv gesetzt.

### DAS PROJEKT

Das Projekt wurde in Zusammenarbeit mit der snap consulting GmbH mit Sitz in 49143 Bissendorf/Osnabrück als Verantwortliches SAP Beratungshaus durchgeführt.

Dazu Darko Jovetic, Projektleiter der snap consulting: „Einen großen Teil des Projekterfolges führen wir auf die Leistung und Kompetenz der Mitarbeiter aus den verschiedenen Geschäftsbereichen zurück. Zudem spielte die Unterstützung der Geschäftsbereichsleiter und die der Zentralküchenleitung eine wesentliche Rolle.“

Zusammen mit dem Beratungsteam von Sn@p, welche die Prozesse im Umfeld der Krankenhauslogistik und deren Verknüpfungen mit den praktischen Abläufen einer Zentralküche sehr gut kennen, wurde ein hochwertiges Team für das Einführungsprojekt gebildet.

### DAS ERGEBNIS

Mittlerweile erweist sich die neue Lösung als Vorteil in der täglichen Praxis. Durch die direkte Anbindung des Speiseplanes an die Bedarfsplanung, die Integration in den Einkauf und die Bestandsführung ist der Beschaffungsprozess mehr als gewährleistet. Die Rechnungsprüfung am Ende der Prozesskette rundet diesen ab.

Die Produktionsvorbereitung mit der Kommissionierung, die Erzeugung der Produktionslisten und die tagesbezogene Verbuchung der Verbrauchsmengen erfolgt Abteilungsübergreifend unabhängig voneinander. Sämtliche Bereiche nutzen Standardfunktionalitäten für die logistischen Prozesse von der Speiseplanung, der Beschaffung bis zur Produktion im SAP® Verpflegungsmanagement.



UNIVERSITÄTSMEDIZIN  
GÖTTINGEN : **UMG**



Dipl. Betriebsw. Heinz Grillemeier (Leiter Geschäftsbereich 5, Materialwirtschaft) und Dipl. Betriebsw. Marcus Brühre (Leiter Geschäftsbereich 6, Hotelleistungen) erfreuen sich an der deutlich optimierten Prozessen und der betrieblichen Kennzahlen im SAP® R/3® System.

#### SAP VERPFLEGUNGSMANAGEMENT

Geänderte Rahmenbedingungen in Krankenhäusern und Kliniken erfordern auch im Bereich der Verpflegung von Patienten und Mitarbeitern den Einsatz modernster IT-Lösungen. Dieser Anforderung trägt das SAP-Verpflegungsmanagement entsprechend Rechnung. Für eine professionelle Organisation des Verpflegungsmanagements erweitert die SAP-Lösung die Materialwirtschaft in folgenden Bereichen:

- Menüfassung
- Speiseplanung
- Produktion
- Bedarfsplanung
- Einkauf
- Speisenverteilung
- Warenwirtschaft
- Auswertungen

Das SAP-Template ergänzt bestehende SAP Lösungen – die Voraussetzung ist der Einsatz von SAP in den Versionen 4.6 aufwärts, insbesondere der Funktionalitäten des Finanzwesens und der Materialwirtschaft.

- IS-H ANBINDUNG ZUM ANFORDERERSTAMM
- ESS- UND TRINKPROTOKOLLE
- COOK&CHILL / COOK&FREEZE UND ALLERGENE
- MOBILE LÖSUNGEN FÜR HÖCHSTE ANSPRÜCHE

#### WEITERE INFORMATIONEN



+43 1 617 57 84 0



+49 811 1244 00 0