

IBI-care Menü

IBI-care Menü ist ein inovatives Menüwahl-system das die gesamte Prozesskette des Verpflegungsmanagements im Spital unterstützt.

» praxisorientiert:

IBI-care Menü wurde zusammen mit drei Küchenteams aus Spitälern in der Schweiz anwendernah entwickelt. Das Hauptaugenmerk lag dabei vor allem auf einer äusserst flexiblen und einfachen Handhabung des gesamten Systems bei möglichst geringem Administrationsaufwand.

Bei der Menüdefinition gilt der Grundsatz der Einfachheit. Die Erstellung eines Menüs geschieht entweder mit vorgefertigten Komponenten oder mit einem Freitext.

Dem Erfasser werden alle relevanten Informationen wie Allergien oder Diätvorgaben angezeigt. Alle Patienteninformationen, die zum Patient geführt werden sind direkt in das System integriert.

» die Menüs:

Das System unterstützt verschiedene Menütypen. Es können sowohl tagesaktuelle Menüs wie auch Komponentenmenüs oder à la carte Menüs und kombinierte Menüs frei definiert und erfasst werden. Ebenso können Zwischenmahlzeiten wie das "z'nüni" flexibel auf verschiedene Arten eingebunden werden. Bei Sonderwünschen können direkt spezielle Optionen ausgewählt werden.

Menüs können noch bis kurz vor der Essenszubereitung erfasst, oder bereits abgegebene Bestellungen mutiert, werden. Die Küche definiert diesen Zeitpunkt variabel oder fix.

» Abrechnung:

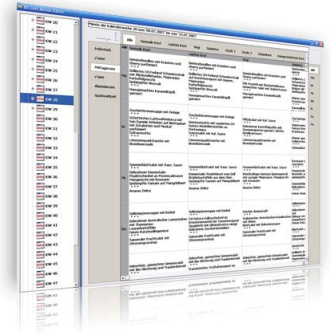
Alle erfassten Mahlzeiten und Komponenten können als verrechenbare Leistungen an das administrative System geliefert werden. So besteht die Möglichkeit (Zusatz)-kostenpflichtige Menüs und Besuchermahlzeiten dem Patienten zuzuordnen und abzurechnen.

» Output:

Anwender aus der Küche können auf einfachste Art Tablettkarten, Rüstlisten, Menükarten und weitere Berichte anzeigen und ausdrucken. In die Tablettkarten können frei definierbare Patienten- und Menüinformationen eingedruckt werden.

Die Rüstlisten mit den aktuellen Informationen über die Bestellungen inkl. deren Optionen und Stationsbestellungen geben dem Küchenteam jederzeit detaillierte Informationen über die Gesamtmenge der bestellten Menüs und Extras. Weitere detaillierte Übersichtsberichte über Menü- oder Abteilungsbestellungen (Wasser, Tee, etc.) sind vorhanden.

Ausserdem können Sie bei Bedarf Ihr Angebot direkt auf variabel designbaren Speisekarten ausdrucken.



Featurelist:

- intuitiv bedienbar, kurze Schulungsdauer
- maximale Verfügbarkeit und höchste Ausfallsicherheit durch Notfallkonzept
- stationäre Erfassung am PC und dezentrale Erfassung durch Mobilgeräte
- Patientenschnittstelle und Notfallpatient erfassbar
- Menüspez.. Patienteninformationen erfassbar
- Leistungsschnittstelle zur flexiblen Abrechnung
- zentrale Verwaltung aus der Küche
- Komponentenmenüs und à la carte Menüs, Zwischenmahlzeiten
- flexible Erfassung zusätzlicher Optionen
- laufende Anpassungsmöglichkeiten der Menüs
- Zusatzmodul Mitarbeiterbestellung verfügbar

