

IBI-care Menü

IBI-care Menü ist ein System, das die gesamte Prozesskette des Verpflegungsmanagements Spital unterstützt:

- Definition der Menüs (Küche)
- Definition und Druck von Speisekarten
- Erfassung patientenspezifischer Informationen (Allergien..)
- mobile und PC-gestützte Menüerfassung
- Aufbereitung der erfassten Daten (Rüstlisten..)
- Ausgabe und Auslieferung (Essenskarten)
- Stationsbestellungen
- Leistungsschnittstelle zum Adminsystem

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

Der Anwender erhält grosse Unterstützung bei den Abläufen der Küche und der Menüerfassung.

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

Bei Sonderwünschen können direkt spezielle Optionen ausgewählt werden.

Das System unterstützt verschiedene Menütypen. Es können sowohl tagesaktuelle Menüs wie auch Komponentenmenüs frei definiert und erfasst werden.

Zwischenmahlzeiten wie das "z'nüni" können flexibel auf verschiedene Arten eingebunden werden.

Ebenso können à la carte Menüs und kombinierte Menüs definiert werden.

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

Auch bei der Definition gilt der Grundsatz der Einfachheit. Die Erstellung eines Menüs geschieht entweder mit vorgefertigten Komponenten oder mit einem Freitext.



den aktuellen Informationen über die Bestellungen inkl. deren Optionen und Stationsbestellungen anzeigen und ausdrucken.

Die Rüstlisten geben dem Küchenteam jederzeit detaillierte Informationen über die Gesamtmenge der jeweiligen Menüs und Extras.

Es können detaillierte Auflistungen der Bestellungen pro Station sowie Abteilungsbestellungen (Wasser, Tee, etc.) angezeigt und gedruckt werden.

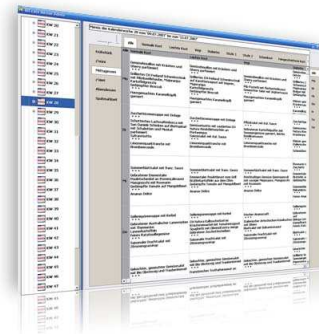
Die Essenskarten mit Patienten- und Menüinformationen können schnell und einfach durch das Küchenpersonal ausgedruckt werden

Alle erfassten Mahlzeiten und Komponenten können als verrechenbare Leistungen an das administrative System geliefert.

So besteht die Möglichkeit Besuchermahlzeiten zu erfassen und diese direkt (über Kostenstellen) abzurechnen oder dem besuchten Patienten zuzuordnen.

Featurelist:

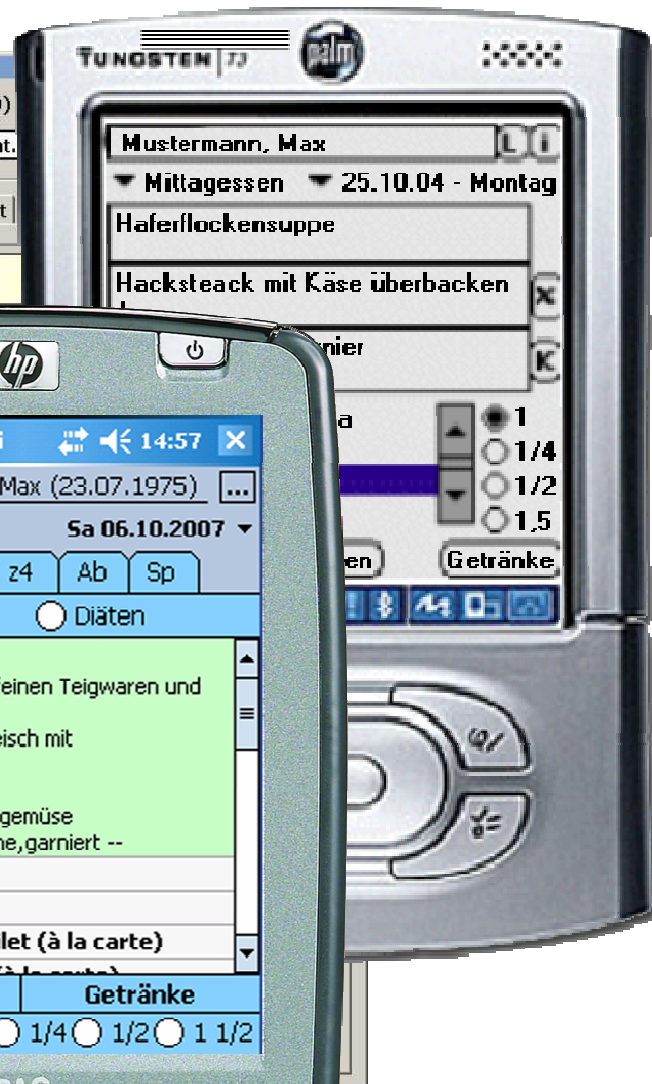
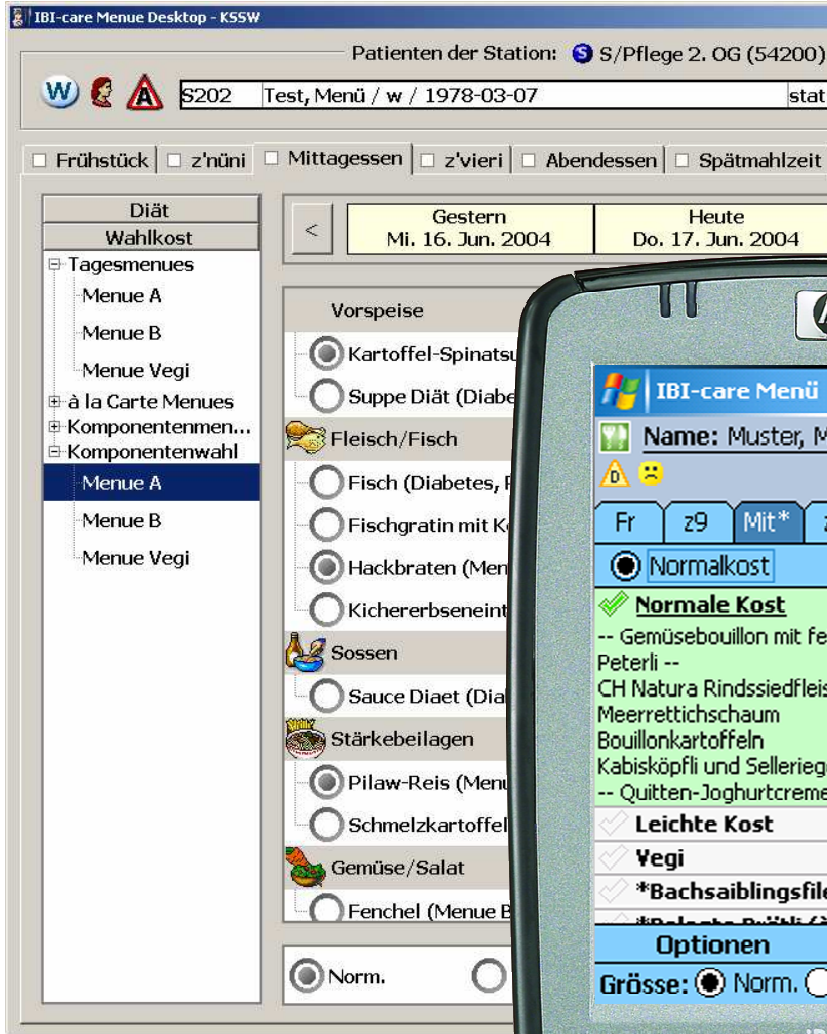
- intuitiv Bedienbar
- kurze Schulungsdauer
- hohe Verfügbarkeit
- hohe Ausfallsicherheit durch Notfallkonzept
- stationäre Erfassung am PC
- dezentrale Erfassung durch Mobilgeräte
- Patienteninformationen erfassbar
- Patientenschnittstelle und Notfallpatient erfassbar
- zentrale Verwaltung aus der Küche
- laufende Anpassungsmöglichkeiten der Menüs
- Ausdruck von Essenskarten, Rüstlisten und Speisekarten
- transparentes Abrechnungsverfahren
- Komponentenmenüs und ,a la carte' Menüs
- Zwischenmahlzeiten
- flexible Erfassung zusätzlicher Optionen



Küchenseitig können die Anwender auf einfachstem Wege Menükarten erstellen und sich Rüstlisten mit



IBITECH



Menüwahl am PC und mobil

IBI-care Menü

