

Anwendungsfall: Verwurf in der Küche

1. Ist-Situation

Das Universitätsklinikum Knappschaftskrankenhaus Bochum (UKB) verfügt über eine eigene Küche für die Patientenversorgung. Zusätzlich werden dort die Speisen für die Cafeteria für die Mitarbeiter- und Gästeverpflegung zubereitet.

Die Zubereitung der Patientenverpflegung erfolgt zum Teil über High-Convenience-Produkte, die in den Kombidämpfern erwärmt werden und zum Teil über frisch zubereitete Speisen (insb. Sättigungsbeilagen). Die Tablettierung erfolgt warm am Speisenverteiband direkt auf die Teller.

Alle Patienten werden am Vortag durch die Stationsassistentinnen zu Ihren Speisewünschen befragt. Die Befragung erfolgt über ein elektronisches Menüfassungssystem mit Hilfe von iPads. Die Befragungen müssen bis 11:00 Uhr am Vortag abgeschlossen sein, damit die Produktionsplanung der Zubereitung für den Folgetag durchgeführt werden kann.

2. Problembeschreibung

Es kommt immer wieder vor, dass Patienten zu viel Essen bestellen oder auch tablettierte Essen für Patienten auf die Stationen geschickt werden, die entweder das Haus bereits verlassen haben oder an dem Tag aufgrund von Operationen/Untersuchungen kein Essen zu sich nehmen können. Zum Teil kommen unangerührte Essenstabletts zurück in die Küche und müssen dann Verworfen werden. Das ist zum einen schade um die Rohstoffe, die am Ende in der Verwertungstonne landen und zum anderen bares Geld, welches eingespart werden könnte.

Die Speiseabfälle werden über einen zertifizierten Betrieb (Firma Bolz Entsorgung GmbH) entsorgt. Hier gibt es Nachweise für die entsorgten Mengen von unseren Nassmüllabfällen. Diese können monatlich mit den produzierten Beköstigungstagen (BKT) abgeglichen werden. Es fallen momentan ca. 240 Liter Nassmüll täglich an. Hiervon entfallen 150 Liter auf die Patientenversorgung und 90 Liter auf die gewerblichen Bereiche wie Cafeteria/ Kaffee-Bar.

Die aktuelle Nassmüllmenge pro Patient pro Tag liegt bei ca. 350 ml. In diesem Wert sind alle Getränke- und Suppenreste enthalten.

Eine Überlegung die Speisereste über ein Sieb von der Flüssigkeit zu trennen wurde aus verschiedenen Gründen verworfen.

Um die Mengen zu reduzieren wurden bereits verschiedene Maßnahmen ergriffen. Zu einem wurden die Standard Portionsgrößen angepasst. Die Standardportion hat aktuell eine Gewichtung von ca. 350 g. Zum anderen kann zwischen einer ½ Portion, einer Standardportion und einer 1 ½ Portion gewählt werden. Des Weiteren hier wird der Rücklauf von unberührten Tablett und den Restmengen auf den Tellern beobachtet und gegebenenfalls angepasst.

3. Zielzustand

Zunächst wäre es wünschenswert die Mengen, die über das Jahr verworfen werden müssen mit einfachen Mitteln zu benchmarken und monetär bewerten zu können. In einem weiteren, nächsten Schritt ist zu überprüfen, wie der Verwurf auf ein unvermeidbares Maß reduziert werden kann.

4. Ansprechpartner

Herr Philipp Fornefeld

Leitung Unternehmensentwicklung

E-Mail: philipp.fornefeld@kk-bochum.de

Herr Andreas Gerhold

Leitung Küche/Speisenversorgung

E-Mail: andreas.gerhold@kk-bochum.de