

Medienmitteilung

Regionalspital Emmental AG

Testphase für Reorganisation der Spitalküchen

Burgdorf, 23. Februar 2009 --- Am 16. März startet eine Testphase, in der die Anlieferung der Hauptmahlzeiten aus der Zentralküche in Burgdorf in die Standortküche Langnau auf ihre Machbarkeit geprüft wird. An der zweiwöchigen Testphase nehmen zwei Stationen teil.

Nach einer Analyse der gegenwärtigen und zukünftigen Ressourcenauslastung in Bezug auf die Beköstigungstage hat sich gezeigt, dass an beiden Spitalstandorten in den letzten Jahren kontinuierlich eine Abnahme der Beköstigungstage stattgefunden hat, die primär – wie in vielen anderen Spitälern auch - auf die immer geringer werdende Verweildauer der Patienten im Spital zurückzuführen ist.

Wie anlässlich der Dezember-Sitzung des grossen Gemeinderats von Langnau angekündigt, werden verschiedene Möglichkeiten geprüft, um die Wirtschaftlichkeit der Gastronomie zu erhöhen.

Aufgrund der erwarteten Effizienzsteigerung und dem damit verbundenen Einsparpotential, das in anderen Spitälern mit einer zentralen Auslieferungsküche erprobt und nachgewiesen wurde, wird nun während zwei Wochen die Nutzung der Burgdorfer Spitalküche als Zentralküche und die Verwendung der Langnauer Küche als Standortküche einem Test unterzogen..

Hierbei werden die warmen Mahlzeiten in Burgdorf vorbereitet, nach Langnau transportiert und dort aufbereitet und verteilt. Nach wie vor wird die Zubereitung von Frühstück und Notfallmahlzeiten in der Langnauer Standortküche vorgenommen werden.

Diese Testphase soll nicht nur die logistischen Prozesse dokumentieren, sondern auch das Einsparpotential und die Effizienzsteigerung verifizieren und die qualitativen Anforderungen überprüfen.

Parallel zu diesem Test wird alternativ die Zusammenarbeit mit Langnauer Institutionen geprüft und im Detail diskutiert.

„Nach Beendigung der Testphase erfolgt die Auswertung, und die Resultate der beiden Varianten werden verglichen, bevor ein Entscheid fällt“, so Bruno Haudenschild, Vorsitzender der Geschäftsleitung RSE AG.

Die ausschlaggebenden Entscheidungskriterien für die Auswahl eines Konzepts sind gemäss Bruno Haudenschild die Qualität des Essens, die Variantenvielfalt, die Anforderungen der Komplementärmedizin und natürlich die Wirtschaftlichkeit.

“Wir rechnen mit einer Entscheidungsfindung im Laufe des Frühjahrs“, prognostiziert er.

Weitere Informationen für die Presse:

Bruno Haudenschild
Vorsitzender der Geschäftsleitung RSE AG
Telefon: 034 421 21 00
E-mail: ursula.geiser@rs-e.ch