



USE-CASE NACHHALTIGE KÜCHE

Der Use-Case "Nachhaltigkeit in der Krankenhaus-Küche" befasst sich mit der Idee einer umweltbewussten Ernährung und einer effizienten Ressourcennutzung in Krankenhäusern.

USE-CASE NACHHALTIGE KÜCHE

Nachhaltigkeit in der Krankenhaus-Küche befasst sich mit der Idee einer umweltbewussten Ernährung und einer effizienten Ressourcennutzung in Krankenhäusern. Dies umfasst umweltfreundliche Praktiken bei der Beschaffung, Zubereitung und Bereitstellung von Speisen für Patienten, Besucher und Mitarbeiter.

Die Umstellung von Krankenhausküchen birgt ein erhebliches Potenzial für den Klimaschutz. In Deutschland sind Krankenhäuser allein für 5,5% der Treibhausgasemissionen verantwortlich, wobei 17% davon auf die Krankenhausverpflegung zurückzuführen sind, hauptsächlich durch den Verbrauch von Fleisch und anderen tierischen Produkten. Neben den ökologischen Aspekten spielt die Förderung der Gesundheit und Prävention eine wichtige Rolle.

Allerdings entspricht die Realität in vielen Krankenhäusern oft nicht diesen Idealen.

Es kommt häufig vor, dass Patienten entlassen oder auf andere Stationen verlegt werden, ohne dass die Essensbestellung entsprechend angepasst wird. Dies führt zu Überproduktion und Verschwendung von Lebensmitteln. Zudem werden Patienten vor oder nach Operationen in der Essensplanung berücksichtigt, obwohl sie keine Mahlzeiten zu sich nehmen dürfen.

Die Verwaltung aktueller Daten erfolgt oft in verschiedenen Systemen, was den Zugriff für die Küchenplanung erschwert. Als erster Schritt sollte daher ein Dashboard eingerichtet werden, welches eine ganzheitliche Sicht auf Planungsdaten, IST-Werte wie ausgegebene oder verkaufte Essen, Müll, etc. und Energiedaten zusammenführt. Dadurch entsteht ein nachhaltiges Küchenmanagement, welches nicht nur grün ist, sondern auch noch Einsparungen ermöglicht.



Abb.: Voraussichtliche Dashboard Ansicht