

Fortschritt durch intelligente Digitalisierung

Das Haus Empatica weiterhin auf Zukunftsreise

Das in Oslo bei Gifhorn ansässige „Haus Empatica“, ein Mitglied der WH Care Gruppe, startet zusammen mit dem Unternehmen **nutrio** GmbH aus Hildesheim ein Pilotprojekt, mit dem Ziel es auf die gesamte Gruppe auszurollen, um die Ernährung und das Speisenmanagement des Lebens- und Gesundheitszentrums in das digitale Zeitalter zu holen.

Bisher bestand das Bestellen von Speisen und das Auswerten der Daten aus viel Zettelwirtschaft und Zeitaufwand. Das Pflege- oder das Servicepersonal hat bisher alle Wünsche der Bewohner auf herkömmlichen Listen per Hand notiert und an die Küche weitergegeben. Oder es gab eine Mail, die irgendwann gelesen wurde.

Neben der Zeit, die hier ins Land geht, sind auch die Fehlerquellen sehr hoch. Unleserliche Zettel, die zu Verwirrungen führen können, oder falsch übermittelte Speisepläne sind nur ein paar Beispiele in der bisherigen Kommunikation. Auch für die Bewohner war dies ein eher steriler Prozess, bei dem die gewünschten Menüs anhand von Speisekarten gewählt wurden.

„Verpflegungsmanagement neu gedacht“

Lebensmittelkosten einsparen und das Personal entlasten

Genau dort setzt nun das Haus Empatica in Oslo mit Hilfe der Firma **nutrio** an, um diesen Punkt der Pflegeversorgung in das 21. Jahrhundert zu holen.

Die von **nutrio** entwickelte Software setzt genau dort an und zentralisiert die Speisenabfrage sowie den Bestellprozess, erleichtert die Datenerfassung, reduziert den Arbeitsaufwand und spart Ressourcen, da nun kein Papier und Tinte benötigt wird. Ein weiterer Vorteil ist die Zugänglichkeit für unsere Bewohner. Diese können nun bequem, allein oder unter Zuhilfenahme einer Pflegekraft, per Tablet bestellen und dort auch alle relevanten Daten wie Zutaten, Nährwerte und Allergene einsehen. Zusätzlich regen Fotos von unseren hausgemachten Speisen den Appetit an und vereinfachen die Entscheidungsfindung.

Durch einen nahtlosen Transfer der Daten erhält die Küche umgehend Meldung über den Speisewunsch, Portionsgröße, Unverträglichkeiten und weiteren Daten, womit so ganzheitlich auf den Bewohner eingegangen werden kann. **„Dies ermöglicht uns ein personenbezogenes Arbeiten und wir können unsere Bewohner bestmöglich versorgen“**, meint Küchenleiter Norman Rode.

Ein weiterer Vorteil ist, dass im Hintergrund alle Daten zu Speisen und Verzehr hinterlegt sind. Dies ermöglicht eine Dokumentation von Essensgewohnheiten und den verzehrten Kalorien. **„Damit haben wir umgehend alle ernährungsphysiologischen Daten abrufbereit und können genau analysieren, was unsere Bewohner benötigen“**, ergänzt Pflegedienstleiter Steven Strathausen.

„Nach unserem Projekt mit United Against Waste, bei dem wir unser Nassmüllaufkommen um 60% reduzieren konnten, ist dies der nächste logische Schritt“, fügt Thomas Kornblum, Projektverantwortlicher der WH Care, hinzu.

Gemeinsam mit der Einrichtungsleitung Frau Pfeifer und dem erfahrenen Projektleiter Herrn Herlemann will die WH Care das Haus Empatica in Osloß, sowie auch die nahegelegene Tagespflegeeinrichtung „Sympatica“ der WH Care Weyhausen GmbH, Vertreten durch Frau Müller, und auch das Service Wohnen „Harmonia“ der WH Care Weyhausen GmbH, Vertreten durch Frau Baumgärtel, als gutes Beispiel voranbringen lassen.

„Ich bin stolz auf unser kompetentes Team und die Entwicklungen, die wir bereits gemacht haben, das muss mit solchen Investitionen gefördert werden, sodass wir weiter investieren als Schritt in die Richtung des Zeitalters der Digitalisierung. Mit Nutrio können Bewohnerwünsche schnell und effizient bis zur Bestellkette digital umgesetzt werden. Weitere Ideen werden derzeit mit Nutrio zusammen erarbeitet, sodass wir sicher sind, dass dies auch für andere Betreiber von Interesse sein könnte.“, so Marcus Mollik, Geschäftsführer der WH Care Gruppe.

