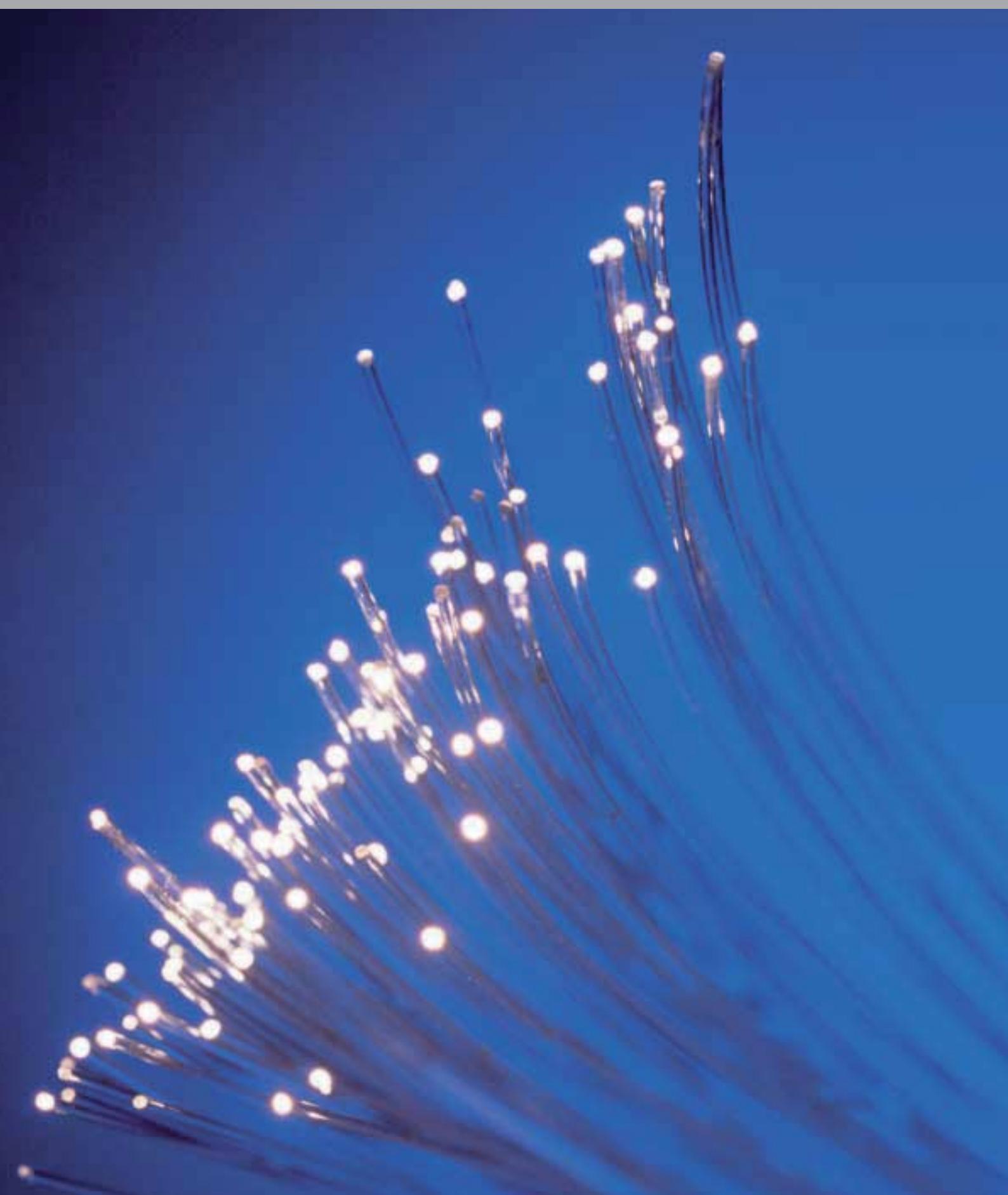


**System-Service**

**temp·rite®**  
International



**Der temp-rite System-Service wird für alle  
temp-rite Systeme erbracht und umfasst folgende  
Module:**

- 1.) Ist-Analyse**
- 2.) Konzept-Erarbeitung**
- 3.) Personalschulung**
- 4.) Startvorbereitung**
- 5.) Systemstart**

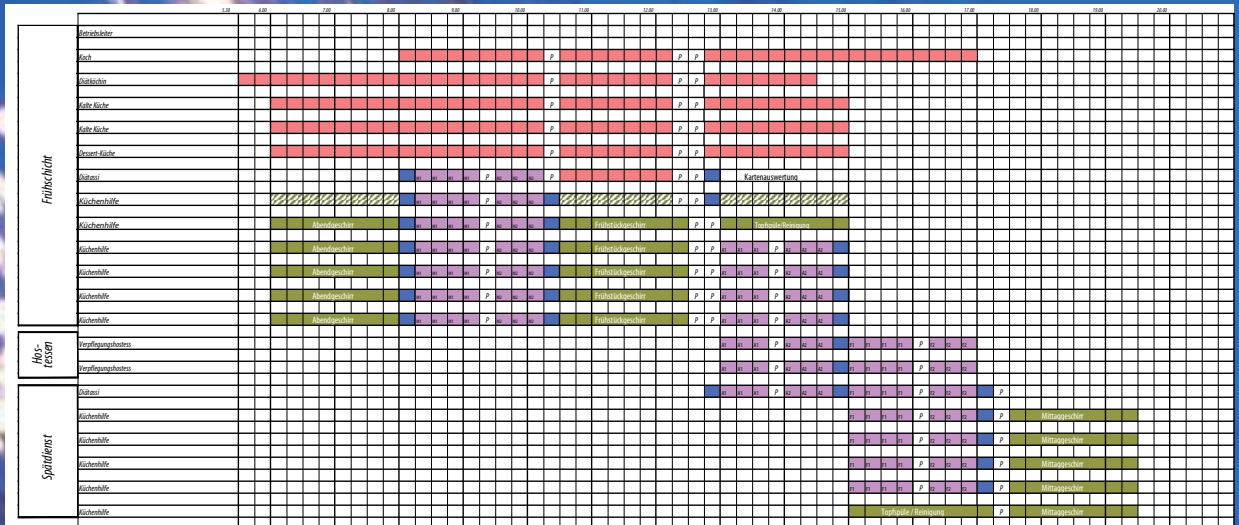
Speisen-Verteilung ist mehr als der Einsatz von Tellern und Tabletts. Speisen-Verteilung braucht System. Dazu bietet temp-rite seine weltweite Erfahrung.



- Bandlauf F1 = Frühstücksbau Teil 1
- Bandvor- und Nachbereitung
- Spüle und Reinigung
- Produktion

# Ist-Analyse

Mitarbeiter/Tätigkeiten-Diagramm



## 1.) Ist-Analyse

Bei der Ist-Analyse werden die Gegebenheiten des Hauses ermittelt.

Die Fakten dienen der Anpassung des neuen Systems. Wichtig ist die individuelle Seite der Speisen-Verteilung. In Küche, Cafeteria und beim Hol- und Bringedienst bringen wir unser Know-how ein.

### Analysiert werden:

- |                   |                                |                   |
|-------------------|--------------------------------|-------------------|
| • Infrastruktur   | • Abläufe                      | • Dienstzeiten/   |
| - Station         | - Küchen-, Regenerierbereich   | Personalbestand   |
| - Fahrstühle      | - Transport                    | - Küche           |
| - Transportwege   | - Station (Patientenbefragung) | - Cafeteria       |
| - Transportmittel |                                | - LKW-Logistik    |
|                   |                                | - Hol- und        |
|                   |                                | Bringedienst      |
|                   |                                | - Servicepersonal |



# Konzept-Erarbeitung



## 2.) Konzept-Erarbeitung

Wichtiger als alles andere: Das richtige Konzept! Nicht an der Realität vorbei planen. Kompetente Fachleute gehen an die Arbeit. Sie befassen sich mit:

- Dienstzeitenregelung
- Speiseplangestaltung
- Zeitplänen
  - Stationsversorgung
  - Portionierzeiten
  - Spülzeiten
  - Arbeitstätigkeits-Diagramm
  - Hol- und Bringdienstplan
  - Tourenplan

Bei der Speiseplangestaltung und Erstellung der Zeitpläne werden Anforderungen an das neue Speisen-Verteilsystem in Abstimmung mit den Verantwortlichen festgelegt.

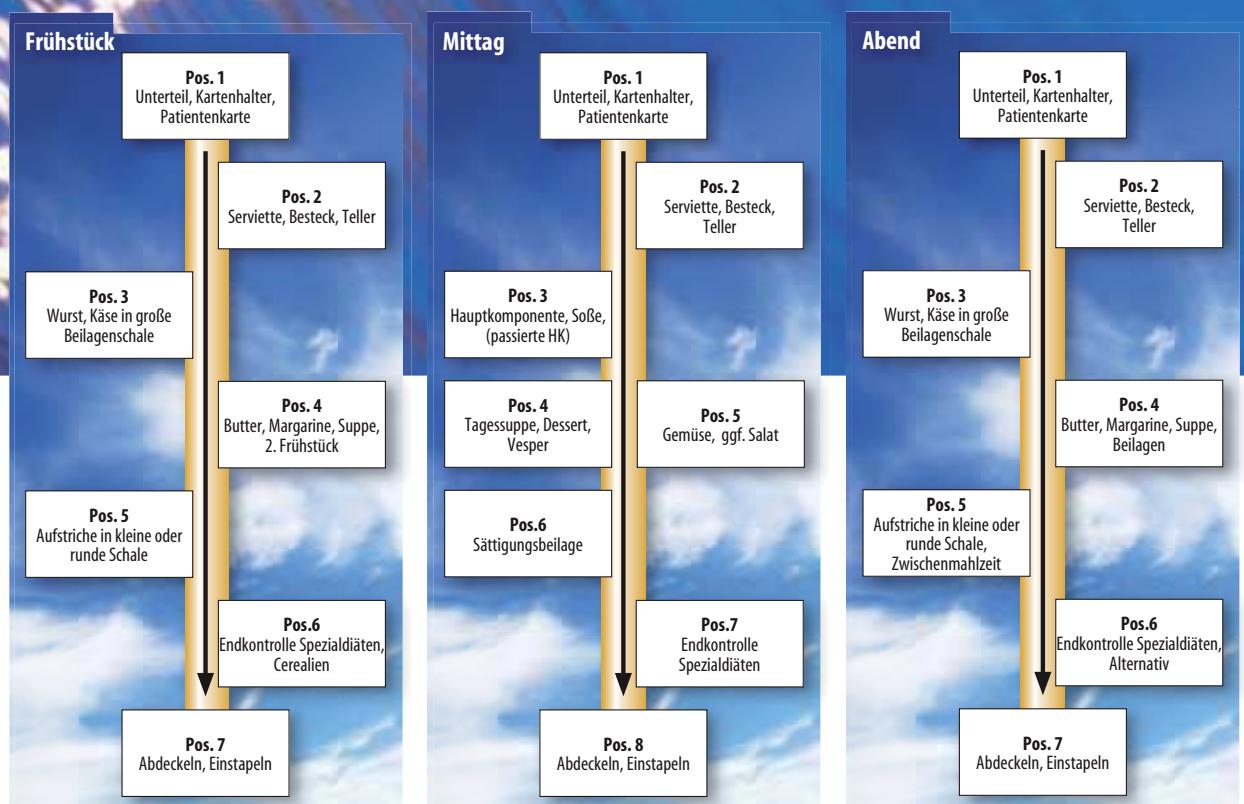
- Bestellsystem „Patientenverpflegung“  
In Zusammenarbeit mit dem Haus wird das Bestellsystem, wie
  - Kartensystem,
  - mobile Erfassung,
  - Stations-PC,auf das vorhandene Ernährungskonzept abgestimmt.

- Critical-Control-Points  
Festlegung der Temperaturen (Porzellan, Portionierung heiß und kalt, Geschirrspülmaschine, Lager Fertigprodukte, Wagenbahnhof etc.)

Die Ergebnisse werden in Form von ausführlichen Unterlagen, wie z. B.

**Stationsmappe, Organisationsmaterial, u.v.m.**  
festgehalten und allen beteiligten Mitarbeitern als Arbeitsmittel zur Verfügung gestellt.

# Personalschulung



## 3.) Personalschulung

Bei den Personalschulungen werden Pflegedienst, Hol- und Bringdienst, Servicemitarbeiter und Küchenpersonal in das temp-rite Speisen-Verteilsystem eingewiesen und die optimale Handhabung trainiert. Sofern gewünscht, vermitteln wir Besuche bei Referenzkunden. Weiterhin besteht die Möglichkeit, bei langjährigen temp-rite Kunden zu hospitieren und das jeweilige System in der Praxis kennenzulernen.

- Pflegepersonal
- Gruppenschulung
- Referenzbesuch
- Einzelgespräche
- Küchenpersonal
- Gruppenschulung
- Referenzbesuch
- Einzelgespräche
- Hol- und Bringdienst

# Startvorbereitung

Vorhaben	Warenanlieferungswoche (WA)					48. Kalenderwoche					49. Kalenderwoche					50. Kalenderwoche					51. Kalenderwoche																
	Mo.	Di.	Mi.	Fr.	Sa.	So.	Mo.	Di.	Mi.	Do.	Fr.	Sa.	So.	Mo.	Di.	Mi.	Do.	Fr.	Sa.	So.	Mo.	Di.	Mi.	Do.	Fr.	Sa.	So.										
Warenanlieferung	erledigt/eingelagert						26.	27.	28.	29.	30.	01.	02.	03.	04.	05.	06.	07.	08.	09.	10.	11.	12.	13.	14.	15.	16.	17.	18.	19.	20.	21.	22.	23.			
Umtransport und Auspacken von Gerätschaften																																					
Einrichten von Gerätschaften																																					
Spülen des Speisen- Verteilsystem & Geschirr																																					
Schulung Stationspersonal																																					
Schulung Küchenpersonal																																					
Installation und Programmierung der Timerboxen																																					
Inbetriebnahme Speisen- Verteilsystem																																					
Nachbetreuung																																					
Nachschulung Stationspersonal																																					

## 4.) Startvorbereitung

Guter Start, schnell am Ziel - eine gute Vorbereitung ist alles. Dieser Satz steht unter unseren Startvorbereitungen. Wenn die Ablauforganisation steht, alle Bandpläne fertig sind, die Spülküche durchorganisiert ist und alle Mitarbeiter wissen „wo es lang geht“ und was man von ihnen erwartet, kann es losgehen und alle freuen sich darauf, für zufriedene Patienten zu sorgen.

- Ablauforganisation
- Spülorganisation
- Aktivieren der Systemkomponenten
- Bandpläne
- Reiner Bereich
- Teilehandhabung
- Früh
- Unreiner Bereich
- Spenderjustierung
- Mittag
- Stellflächenplan
- Komponenten-Spenderzuordnung
- Abend
- Organisationsmittel
- Begleitung Warenannahme der temp·rite Ausstattung

# Systemstart

Station	Carts		Frühstück		Mittag		Abend	
			Hin	Zurück	Hin	Zurück	Hin	Zurück
St. 1	16 er		06:50	09:30	09:30	16:00	16:00	18:30
St. 2	16 er	16 er	06:53	09:33	09:33	16:03	16:03	18:33
St. 3	16 er	16 er	06:59	09:39	09:39	16:09	16:09	18:39
St. 4	16 er	16 er	07:05	09:45	09:45	16:15	16:15	18:45
St. 5	20 er	20 er	07:11	09:51	09:51	16:21	16:21	18:51
St. 6	16 er	16 er	07:19	09:59	09:59	16:29	16:29	18:59
St. 7 und St. 9	16 er	16 er	Großgebinde		10:05	16:35	Großgebinde	
St. 17	Großgebinde		Großgebinde		Großgebinde		Großgebinde	
St. 10	16 er	20 er	07:25	10:11	10:11	16:41	16:35	19:05
St. 11	20 er		07:32	10:18	10:18	16:48	16:42	19:12
St. 12	16 er	20 er	07:36	10:22	10:22	16:52	16:46	19:16
St. 14	16 er	20 er	07:43	10:29	10:29	16:59	16:53	19:23
St. 15 und St. 16	16 er		07:50	10:36	10:36	17:06	17:00	19:30

## 5.) Systemstart

### Hilfe und Unterstützung

- bei Küchenabläufen
  - Bestellsystem
  - Portionieren
  - Spülbereich
  - Kalte Küche
  - Produktionsplanung
- im Hol- und Bringdienst
- im Stationsbereich

### Tagesauswertung

Jeden Tag werden die Ergebnisse besprochen, um das System mit Hilfe neuer Erkenntnisse weiter zu optimieren.

Beim Start sind je nach Hausgröße ausreichend temp-rite Mitarbeiter im Haus, um alle Verantwortlichen bei der Einführung des Speisen-Verteilsystems zu unterstützen. Selbstverständlich stehen wir auch nach dem Start beratend zur Verfügung.



**Der temp-rite System-Service - für die optimale  
Umsetzung des Verpflegungskonzeptes in Kranken-  
häusern, Senioren- und Pflegeheimen.**

**Germany**

temp-rite International GmbH  
Theodor-Barth-Str. 29, D-28307 Bremen  
Phone: 04 21-4 86 92-0  
Fax: 04 21-4 86 92-28  
E-Mail: info@temp-rite.de  
Website: www.temp-rite.de

**The Netherlands**

temp-rite International Holding B.V.  
Goeselsstraat 30, NL-4817 MV Breda  
Phone: 076-5 42 43 43  
Fax: 076-5 42 01 00  
E-Mail: info@temp-rite.nl  
Website: www.temp-rite.nl

**Belgium & Luxembourg**

temp-rite International  
Jan de Wysestraat 12, B-2328 Meerle-Hoogstraten  
Phone: 03-3 15 94 65  
Fax: 03-3 15 02 88  
E-Mail: info@temp-rite.be  
Website: www.temp-rite.be

**Hungary**

temp-rite International Kft.  
Krisztina Krt. 83 - 85, H-1016 Budapest  
Phone: (1) 212-70 43  
Fax: (1) 457-00 28  
E-Mail: sk@temprite.t-online.hu  
Website: www.temp-rite.eu