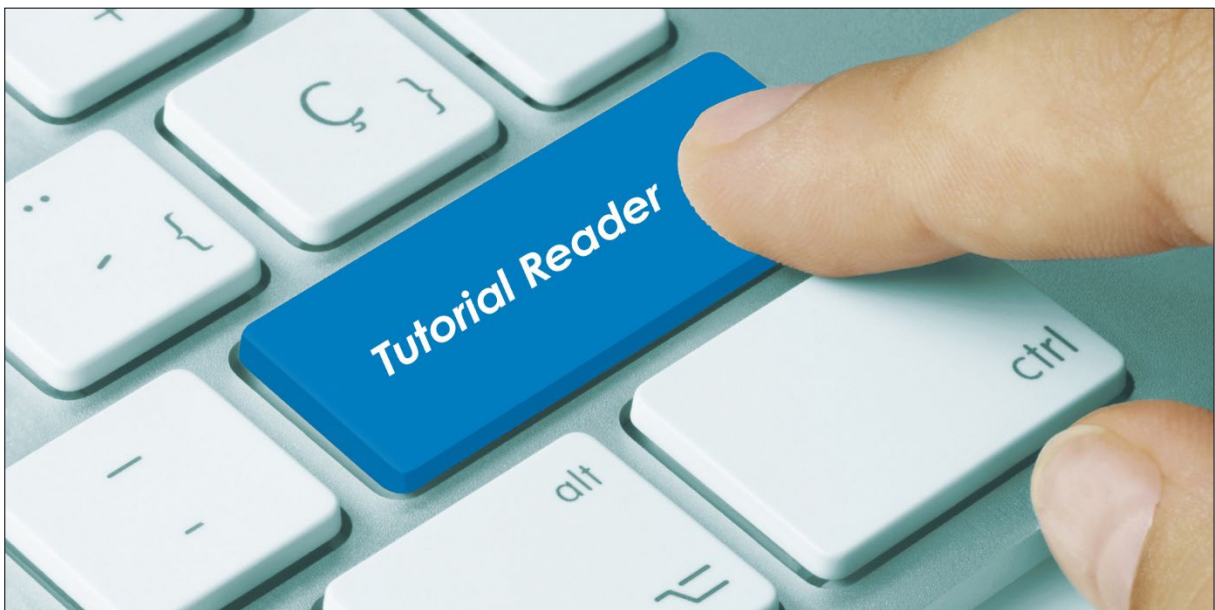

Beköstigungsstatistik – Definition



Vorwort / Beschreibung

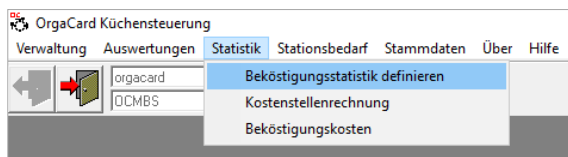
Die Beköstigungsstatistik dokumentiert die Summe der gelieferten Essen eines definierbaren Zeitraumes und ist eine der wichtigsten Statistiken für Küchen- und Betriebsleitungen. Die Statistik umfasst nur verbuchte Essenbestellungen. Verbucht wird über den Druck der Tablettkarten, der Sammelbestellungen, von Einzel-Etiketten und Behälteretiketten sowie den Bestellbons für den Speisesaal.

Einstellungen im Konfigurationsmanager

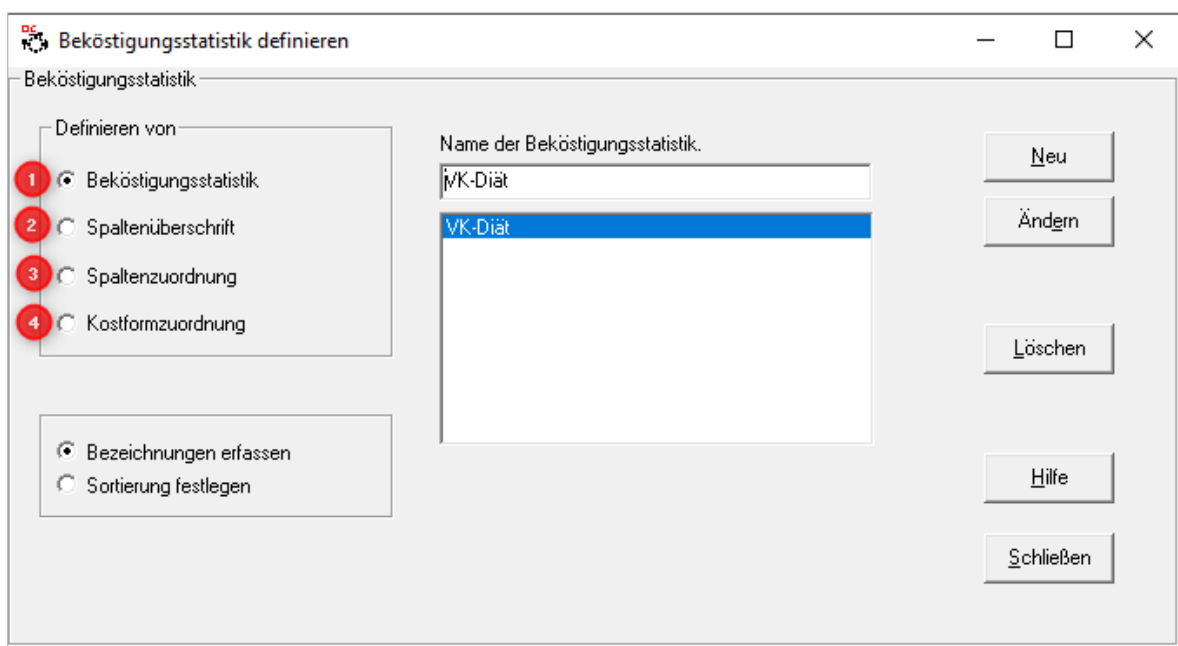
Im Konfigurationsmanager ist die Anzahl der unterschiedlichen Beköstigungsstatistiken und der diversen Kostformspalten definiert. Diese Einstellungen können unter Systemkonfiguration - Statistik/Auswertungen individuell geändert werden.

Parameter	Wert	Beschreibung
MAXBSTAT	4	Anzahl der Beköstigungsstatistiken
MAXBSPALTEN	4	Anzahl der Spalten je Beköstigungsstatistik

Die eigentliche Statistikdefinition erfolgt in der Küchensteuerung unter Statistik - Beköstigungsstatistik definieren



und gliedert sich in folgende vier Schritte



1. Definition Beköstigungsstatistik

Beköstigungsstatistik

Definieren von

Beköstigungsstatistik

Spaltenüberschrift

Name der Beköstigungsstatistik.

VK-Diät

VK-Diät

Neue Statistik

Neu

Ändern

Beköstigungsstatistik

Definieren von

Beköstigungsstatistik

Spaltenüberschrift

Spaltenzuordnung

Kostformzuordnung

Name der Beköstigungsstatistik.

Neue Statistik

VK-Diät

Speichern

Abbrechen

Löschen

Hilfe

Schließen

Bezeichnungen erfassen

Sortierung festlegen

Zuerst neuen Statistiknamen erfassen ...

... dann speichern

2. Definition Spaltenüberschrift

Beköstigungsstatistik

Definieren von

Beköstigungsstatistik

Spaltenüberschrift

Name der Spalte

VK

VK

Diät

Neu

Ändern

Beköstigungsstatistik

Definieren von

Beköstigungsstatistik

Spaltenüberschrift

Spaltenzuordnung

Kostformzuordnung

Name der Spalte

LVK

Diät

Rest

Speichern

Abbrechen

Löschen

Hilfe

Schließen

Bezeichnungen erfassen

Sortierung festlegen

zuerst neue Spaltenüberschrift erfassen ...

... dann speichern

3. Spaltenzuordnung

Beköstigungsstatistik definieren

Beköstigungsstatistik

Definieren von

- Beköstigungsstatistik
- Spaltenüberschrift
- Spaltenzuordnung
- Kostformzuordnung

Spaltenüberschriften den Statistiken zuordnen

Statistikname: 1

definierte Spalten

Diät
Rest
VK

Spalte mit Doppelklick oder Pfeilsymbol nach rechts zuordnen

DYS
LVK
VEG

Speichern mit OK

Zurück zur Startseite

4. Kostformzuordnung

Beköstigungsstatistik

Definieren von

- Beköstigungsstatistik
- Spaltenüberschrift
- Spaltenzuordnung
- Kostformzuordnung

Kostformen den Spaltenüberschriften zuordnen

Name der Beköstigungsstatistik:

Kostformkombinationen zuweisen

Spalte: 1

Übernommen

Spalte auswählen

EW-arm
Reduktion
Pass.Kost
Dysphagie2
Dysphagie3
Dysphagie4
o. Schwein
WK
LVK
o. Schwein
o. Schwein
o. Schwein
o. Schwein
Lakt.arm
Seniorkost

Kostform mit Doppelklick oder Pfeilsymbol nach rechts zuordnen

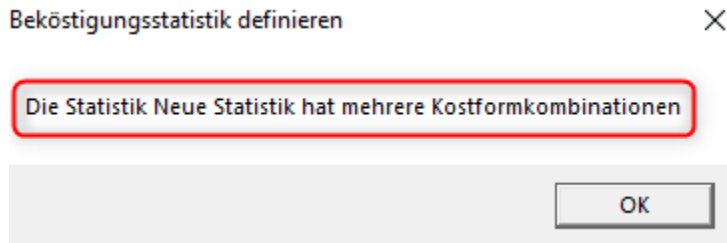
Dysphagie1

Speichern mit OK

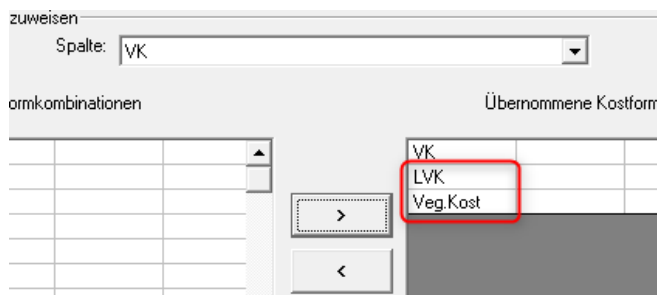
Zurück zur Startseite

Mehrfachzuordnung bereinigen

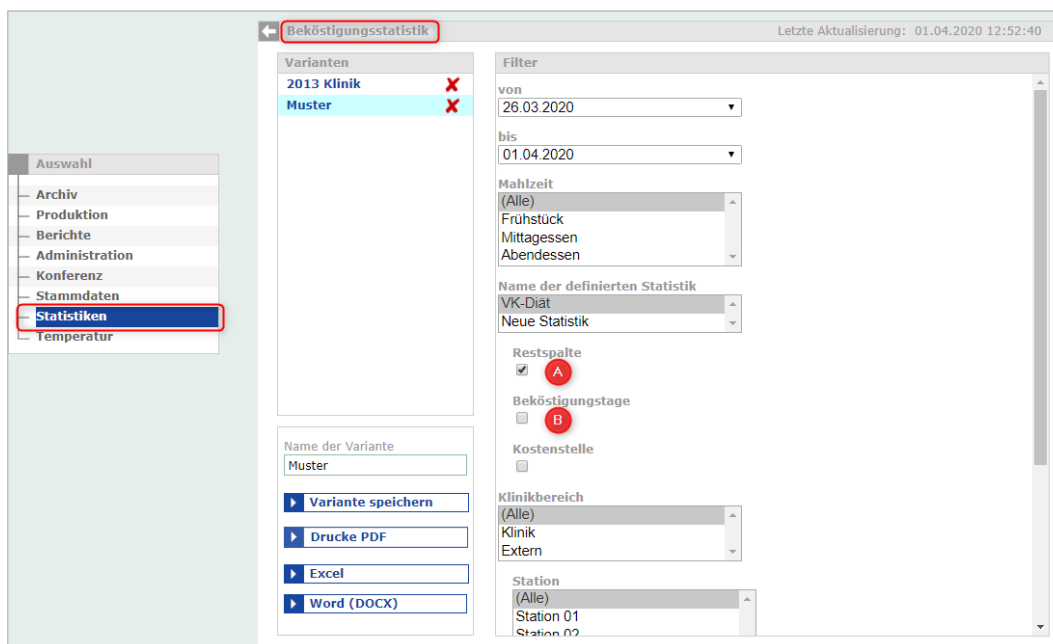
Kommt beim Schließen der Anwendung folgende Hinweismeldung, so sind der genannten Statistik einzelne Kostformen mehreren Spalten zugewiesen. Bitte kontrollieren und korrigieren Sie diese Mehrfachzuordnung.



In unserem Beispiel enthält die Spalte VK zusätzlich die Kostformen Leichte Vollkost und Vegetarisch. Für diese beiden Kostformen wurden separate Spalten angelegt.



Druckoptionen Restspalte und Beköstigungstage



A. Restspalte

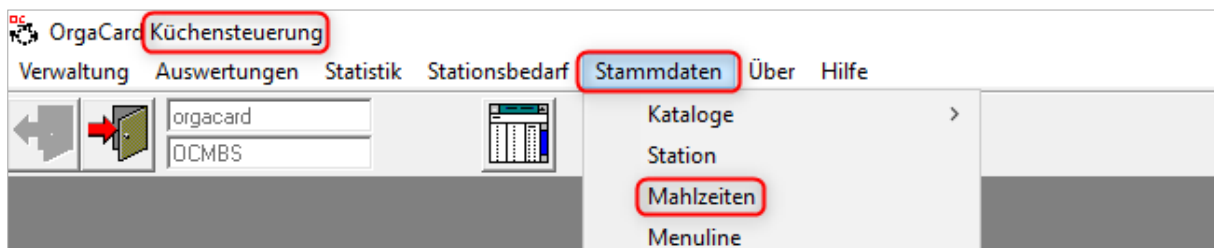
Beim Drucken der Statistik gehen Sie auf Nummer sicher, wenn Sie die „Restspalte“ drucken. Unter dieser Spalte werden alle Kostformen gedruckt, die keiner der definierten Spalten zugewiesen sind. So gehen keine statistischen Zahlen verloren.

B. Beköstigungstage

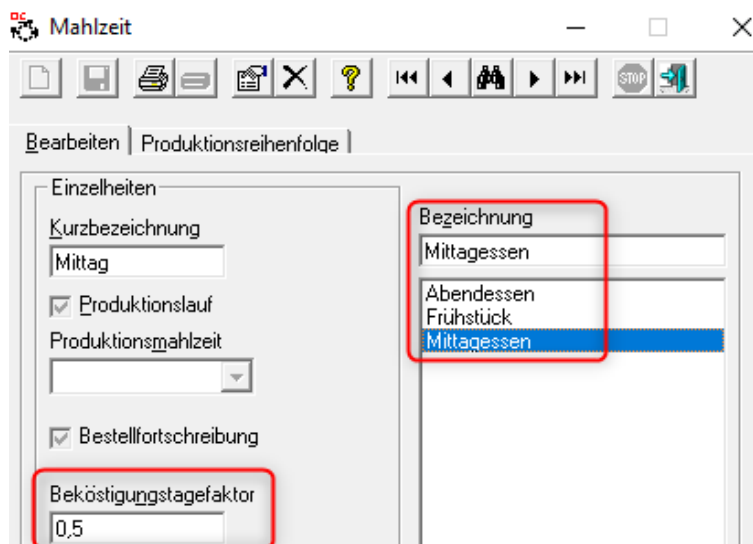
Die Anzahl der Speisen, die in einer Küche produziert werden, wird in Beköstigungstagen (BKT) angegeben. Darunter versteht man die Tage, an denen ein Patient in einer Klinik voll verköstigt wird, also alle Mahlzeiten eines Tages (z.B. Frühstück, Mittagessen und Abendessen) erhält. Spricht man von einer Anzahl von 1.000 BKTs, so ist damit gemeint, dass 1.000 Patienten mit Frühstück, Mittagessen und Abendessen verköstigt werden.

Zur Berechnung der Beköstigungstage müssen die einzelnen Mahlzeiten mittels eines Faktors gewichtet werden. Die einzelnen Mahlzeiten werden differenziert gewichtet, um dem unterschiedlichen Waren- und Personaleinsatz Rechnung zu tragen.

Zur Definition der Beköstigungstagesfaktoren rufen Sie bitte in der Küchensteuerung den Menüpunkt Stammdaten - Mahlzeiten auf.



Hier können Sie pro Mahlzeit den Bewertungsfaktor hinterlegen. Die Summe der einzelnen Faktoren muss 1 ergeben.



Beispiel Beköstigungsstatistik

Beköstigungsstatistik											
Datum/Uhrzeit		01.04.2020 / 13:26									
von 26.03.20 bis 01.04.20		Frühstück			Mittagessen			Abendessen			Gesamt
		VK	Diät	+	VK	Diät	+	VK	Diät	+	
Klinik	Station 01	162,00	18,00	180,00	162,00	18,00	180,00	162,00	18,00	180,00	540,00
	Station 02	84,00	36,00	120,00	84,00	36,00	120,00	84,00	36,00	120,00	360,00
	Station 03	30,00	0,00	30,00	30,00	0,00	30,00	30,00	0,00	30,00	90,00
	Station 04	24,00	0,00	24,00	20,00	0,00	20,00	24,00	0,00	24,00	68,00
	+	300,00	54,00	354,00	296,00	54,00	350,00	300,00	54,00	354,00	1.058,00
Total		300,00	54,00	354,00	296,00	54,00	350,00	300,00	54,00	354,00	1.058,00

Beispiel Beköstigungstagestatistik

Beköstigungsstatistik											
Datum/Uhrzeit		01.04.2020 / 13:28									
von 26.03.20 bis 01.04.20		Frühstück [0,2]			Mittagessen [0,5]			Abendessen [0,3]			Gesamt
		VK	Diät	+	VK	Diät	+	VK	Diät	+	
Klinik	Station 01	32,40	3,60	36,00	81,00	9,00	90,00	48,60	5,40	54,00	180,00
	Station 02	16,80	7,20	24,00	42,00	18,00	60,00	25,20	10,80	36,00	120,00
	Station 03	6,00	0,00	6,00	15,00	0,00	15,00	9,00	0,00	9,00	30,00
	Station 04	4,80	0,00	4,80	10,00	0,00	10,00	7,20	0,00	7,20	22,00
	+	60,00	10,80	70,80	148,00	27,00	175,00	90,00	16,20	106,20	352,00
Total		60,00	10,80	70,80	148,00	27,00	175,00	90,00	16,20	106,20	352,00

OrgaCard
Siemantel & Alt GmbH
Industriestraße 24
91126 Rednitzhembach
Tel.: +49(0)9122/1809-0
Fax: +49(0)9122/1809-52
E-Mail: kontakt@orgacard.de
Web: www.orgacard.de

© Copyright 2024 by OrgaCard Siemantel & Alt GmbH

Änderungen vorbehalten. Dieses Dokument ist urheberrechtlich geschützt. Der Inhalt darf weder ganz noch teilweise ohne vorherige Genehmigung des Rechtsinhabers vervielfältigt oder reproduziert werden.