

		
2/20	LEISTUNGSERFASSUNG VERPFLEGUNGSSERVICE	

		novus animus
--	--	---------------------

Ziel der Analyse:

- Wirtschaftlichkeitsberechnung
- Leistungsvergabe
 - geplanter Zeitpunkt der Vergabe

.....

- Vollcatering
- Management
- Optimierung

sonstiges (bitte beschreiben)

.....

.....

.....

andere Gründe(bitte beschreiben)

.....

.....

.....

.....

.....

**Verpflegungsbereiche:**

	ja	nein
Betriebsrestaurant	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Cafeteria	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Gästeservice	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Shop	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Automaten	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Konferenzbetreuung	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Essen außer Haus	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

Planbetten:	Belegung in %:	durchschnittl. Verweildauer:
-------------------	----------------------	------------------------------------

Berechnungstage p.a.: Beköstigungstage p.a.:

Anzahl der Gebäude, Etagen und Stationen in denen die Versorgung zu organisieren ist.
Diese konkreten Strukturen besprechen wir mit Ihnen gesondert.

Gebäude Etagen pro Gebäude Stationen pro Gebäude

Gebäude, gesamt Etagen, gesamt Stationen, gesamt

Hauptdisziplinen:

.....

.....

.....

Planbetten:

.....

.....

.....



4/20

LEISTUNGSERFASSUNG VERPFLEGUNGSSERVICE

novus animus

Mitarbeiter des Hauses gesamt: davon durchschnittlich anwesend:

Mitarbeiter Verpflegungsbereich	Anzahl	Stunden/ Woche	Anzahl pro Verpflegungsbereich (Bereiche s.u.: ☒ • Ž • • ' ' ")
Betriebsleiter/Küchenleiter			
Stellvertreter/ Assistent			
Köche			
Diätköche			
Beiköche			
Leitende Diätassistentin			
Diätassistentinnen			
Küchenhilfen			
Spülhilfen			
Lagerarbeiter			
Bürokräfte			
Servicekräfte			
Sonstiges Personal			
.....
.....		
Gesamt:

Bitte ordnen Sie in der Spalte "Anzahl pro Verpflegungsbereich" das Personal den nachfolgenden aufgeführten Bereichen zu:

- | | | |
|----------------------------|--------------------|-------------------------|
| ☒ Patientenvollverpflegung | • Gästeservice | Ž Mitarbeiterrestaurant |
| • Automaten | • Cafeteria | » Konferenzbetreuung |
| ¼ Shop | ½ Essen außer Haus | |

Wie werden derzeit Vertretungen bei Urlaub, Krankheit und anderen Gründen geregelt?

.....

Patientenvollverpflegung			
<u>Anzahl der Mahlzeiten</u>	<u>Gesamt</u>	<u>davon</u>	<u>davon</u>



5/20

LEISTUNGSERFASSUNG VERPFLEGUNGSSERVICE

novus animus

		<u>Diabetiker</u>	<u>Diäten</u>
Frühstück:			
Zwischenmahlzeit:			
Mittagessen:			
Nachmittagskaffee:			
Abendessen:			
Spätmahlzeit:			
davon wieviel:			
• passiert
• püriert
• belegte Brote / Brötchen
• belegte und zerkleinerte Brote/ Brötchen:
•

Welche Diäten werden hauptsächlich abgefordert?

.....

.....

Sondennahrung	Kosten pro Jahr incl. Mwst.: (nur, wenn die Küche die Sondennahrung stellt)		
Patienten pro Jahr:	Kostenträger:	<input type="checkbox"/> Küche	
		<input type="checkbox"/> Apotheke	
		<input type="checkbox"/> Sonstige	


Stationsabforderung (nicht patientenbezogen)

<u>Was wird abgefordert ?</u>	<u>Menge pro Jahr</u>	<u>Kosten pro Jahr (incl. Mwst.)</u>
Mineralwasser		
Milch / Buttermilch		
Säfte		
Teebeutel		
Zucker		
Salz		
Obst		
Kindernahrung		
Gesamt		

Angebot:

Frühstück (welche Komponenten werden zum Frühstück angeboten?)

 Kaffee Kännchen Tasse
 Tee Kännchen Tasse

 Milch
 Buttermilch
 Brötchen Marmelade Quark
 Brot Wurst Käse
 Ei X wöchentlich

Gibt es Komponenten, die einander ausschließen?

 nein ja welche?

.....

**Zwischenmahlzeit**

(welche Komponenten werden zum zweiten Frühstück angeboten?)

-
-
-
-

Wie viele Komponenten kann der Patient pro Tag auswählen? eine zwei
 Lieferung mit dem ersten Frühstück? ja nein

Mittagessen Kostformen

	<u>Vollkost</u>	<u>leichte Vollkost</u>	<u>ovo-lacto vegetabil</u>	<u>vegetarisch</u>	<u>...</u>	<u>...</u>
Anzahl

Menübestandteile:

- Vorsuppe/Vorspeise täglich ?
- Salat täglich ?

Nachmittagskaffee:

Welche Komponenten werden angeboten?

- Kaffee Kännchen Tasse
- Tee Kännchen Tasse
- Milch
- Torte X wöchentlich Kuchen X wöchentlich
- GebäckX wöchentlich
-

Lieferung mit dem Mittagessen ? ja nein



Welche Komponenten werden angeboten ?

- | | | |
|--------------------------------------|-----------------------------------|--|
| <input type="checkbox"/> Kaffee | <input type="checkbox"/> Kännchen | <input type="checkbox"/> Tasse |
| <input type="checkbox"/> Tee | <input type="checkbox"/> Kännchen | <input type="checkbox"/> Tasse |
| <input type="checkbox"/> Milch | | |
| <input type="checkbox"/> Buttermilch | | |
| <input type="checkbox"/> Brötchen | <input type="checkbox"/> Quark | <input type="checkbox"/> Käse |
| <input type="checkbox"/> Brot | <input type="checkbox"/> Wurst | <input type="checkbox"/> verschiedene Sorten |
| | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |

- warme Abendbeigabe X wöchentlich
 kalte Abendbeigabe X wöchentlich

Welche Abendbeigaben sind in Ihrem Hause üblich ?

-

Spätmahlzeit:

Welche Komponenten werden angeboten?

-

Wie viele Komponenten kann der Patient pro Tag auswählen ?


- eine zwei
 Lieferung mit dem Abendessen ? ja nein

Heißgetränke:

Bereitstellung der Rohstoffe durch

Produktion durch ?

- Zentralküche Einzelportionierung Großgebilde
 Stationen

		
9/20	LEISTUNGSERFASSUNG VERPFLEGUNGSSERVICE	
		novus animus

Bereitstellung der Mahlzeiten:

Bereitstellungsort zur Station:

Ausgang Küche Stationsküche

Bereitstellungsort von der Station:

Eingang Küche Stationsküche

<u>Versorgung mit:</u>	<u>Bereitstellungszeit am o. g. Stellort</u>	<u>Rückführungszeit zum o. g. Stellort</u>
Frühstück		
Zwischenmahlzeit		
Mittagessen		
Nachmittagskaffee		
Abendessen		
Spätmahlzeit		

Transport:

Gesonderter Aufzug ? ja nein

Zeitaufwand: Stunden / Tag

Menüaufnahme:

Wie werden die Mahlzeiten in der Küche bestellt ?

- telefonisch/mündlich
- Mahlzeitenanforderungsformular/Station
- Kartensystem (Welches?)
- elektronisches System (Welches?)

Menüauswahl durch:

Patient med.-/Pflegepersonal Hostessen

Wie wird gegenwärtig die Auswertung der Speisenwünsche vorgenommen?

- manuell
- rechnergestützt, kombiniert mit:
 - Hardware
 - Software
- Rezeptdatei
- Lagerverwaltung
-

Wie wird derzeit bei Ihnen mit Nach- und Abmeldungen verfahren?

.....

Zuständigkeiten	
Einkauf:	
Speisenplangestaltung:	
Speisenplanbestätigung:	
Produktion der Speisen:	
Portionierung :	
Service am Patienten (wenn Pedus, dann Aufwand angeben)	
Spülen des Schmutzgeschirrs:	
Reinigung Küche und Lager:	
Reinigung Sozialräume:	
Diätberatung beim Patienten: (wenn Küche, dann Stunden pro Woche)	


Portionierung:

- Großgebände
- Tellerportionierung ohne Tablettssystem
- Buffet
- Tablettportionierung System:

Bei Kombinationen von Portionierverfahren bitte nähere Erläuterungen:


Technische Voraussetzungen:

Großküchentechnik:	Größe	Anzahl	Alter
Kombidämpfer			
Kombidämpfer			
Kombidämpfer			
Steamer			
Steamer			
Kessel			
Kessel			
Kessel			
Kipper			
Kipper			
Kipper			
Herd			
Herd			
Spülmaschine			
Topfspülmaschine			
Kühltechnik:			
Tiefkühltechnik:			
Anzahl Transportwagen:			
Fläche Küche			
Fläche Lager			
Fläche sonstige Räume			

		
12/20	LEISTUNGSERFASSUNG VERPFLEGUNGSSERVICE	
		novus animus

<u>Kosten der Patientenvollverpflegung</u>			
Kostenart	pro BKT	p.a. (ggf. incl. Mwst.)	Bemerkungen
Wareneinsatz:			
Personalkosten:			
Sachkosten:			
<u>Gesamtkosten:</u>			

Was ist in den Sachkosten enthalten?

- | | |
|--|--|
| <input type="checkbox"/> Lohn- und Finanzbuchhaltung | <input type="checkbox"/> Reinigungsmittel |
| <input type="checkbox"/> Schulungskosten | <input type="checkbox"/> Wasserenthärter |
| <input type="checkbox"/> Berufsbekleidung (Anschaffung und Pflege) | <input type="checkbox"/> Desinfektionsmittel |
| <input type="checkbox"/> Spülmittel | <input type="checkbox"/> sonstige Ge- und Verbrauchsgüter
Reinigung |
| <input type="checkbox"/> Büromaterial | <input type="checkbox"/> Verpackungsmaterial |
| <input type="checkbox"/> Telefonkosten | <input type="checkbox"/> Wischrollen |
| <input type="checkbox"/> Menübestellkarten | <input type="checkbox"/> Hygieneuntersuchung d.
Küchenmitarbeiter |
| <input type="checkbox"/> Speisenpläne | <input type="checkbox"/> Abklatschuntersuchungen |
| <input type="checkbox"/> EDV - Verbrauchsmaterial | <input type="checkbox"/> EDV- Wartung/Reparatur |



13/20

LEISTUNGSERFASSUNG VERPFLEGUNGSSYSTEME

novus animus

Verpflegung der Mitarbeiter und Gäste

	Mitarbeiterrestaurant		Cafeteria
	Mittagessen	Zwischenverpflegung (Zwischenmahlzeiten, Frühstück, Abendbrot)	
1. Allgemeine Angaben			
Öffnungstage/Jahr
tägliche Öffnungszeiten

2. Sortimentsgestaltung

Sortimentsbestandteile
(belegte Brötchen, Salate
heiße Snacks u.ä.)

Menüwahl Komponenten-
wahl Vorbestellung

ja nein ja nein ja nein

r r r r r r

Tägliches Angebot:
(Wie viele Menüs zur Auswahl)

Menüs aus der Patientenverpflegung

gesonderte Mitarbeitermenüs

	Menübestandteile		Auswahlkomponenten			
Salat	ja r	nein r	ja r	nein r		
Vorspeise	ja r	nein r	ja r	nein r		



14/20

LEISTUNGSERFASSUNG VERPFLEGUNGSSYSTEME

novus animus

Mitarbeiterrestaurant

	<u>Menü</u>		<u>Freie Komponentenwahl</u>			
Suppe	ja r	nein r	ja r	nein r
Hauptgericht	ja r	nein r	ja r	nein r
Haupt-Komponente			ja r	nein r
Dessert	ja r	nein r	ja r	nein r
Sättigungs-beilage			ja r	nein r
Getränke	ja r	nein r	ja r	nein r
Gemüse-beilage			ja r	nein r

Durchschnittliche Anzahl der Essensteilnehmer Hauptmahlzeit		Durchschnittliche Anzahl der Essensteilnehmer		
			Frühstück	Abendessen
Montag bis Freitag:		Mo.-Fr.		
Samstag:		Sa.		
Sonn- und Feiertag:		So./Feiert.		



15/20

LEISTUNGSERFASSUNG VERPFLEGUNGSSYSTEME

novus animus

	Mitarbeiterrestaurant		Cafeteria
	<u>Hauptmahlzeiten</u>	<u>Zwischenverpflegung</u>	
3. Preisgestaltung			
- durchschnittlicher WE pro Hauptmahlzeit/Kaufimpuls			
- Kalkulationsaufschlag in %			
- durchschnittliche Erlöse pro Tischgast/Kaufimpuls (incl. MwSt)			
- durchschnittliche Subvention (Unterdeckung/ Kaufimpuls pro Tischgast)			
Summe Erlöse p.a. (incl. Mwst)			
4. Ausgabeformen			
- Selbstbedienung - Servicelinie - free flow			
- Bandausgabe			
- Bedienung			
5. Küchentechnologie			
- autarke Küche für Mitarbeiterrestaurant			
- Relaisküche (Belieferung woher?)			
- Ausgabestelle (Belieferung woher?)			
- Wer ist verantwortlich für den Transport?			
- Wo wird gespült?			



16/20

LEISTUNGSERFASSUNG VERPFLEGUNGSSYSTEME

novus animus

	Mitarbeiterrestaurant		Cafeteria
	<u>Hauptmahlzeiten</u>	<u>Zwischenverpflegung</u>	
6. Ausrüstung/Ausstattung			
- konzipierte Produktionskapazitäten			
- Auslastungsgrad in %			
- Durchschnittsalter küchentechnischer Anlagen			
- Schmutzgeschirrentsorgung Band Tablettwagen Rückgaberegal Abräumung durch Personal			
7. Abrechnungssystem			
- Bargeld über Kasse			
- Essenmarken Wer verkauft Essenmarken?			
- bargeldloses System (Code, Karte, Schlüssel)			
- Anzahl der Kassenplätze			

- Arbeiten Sie mit dem Warewirtschaftssystem

ja

nein

r

r

		
17/20	LEISTUNGSERFASSUNG VERPFLEGUNGSSYSTEME	

		novus animus
--	--	---------------------

Kiosk

- Öffnungszeiten:
- Montag
 - Dienstag
 - Mittwoch
 - Donnerstag
 - Freitag
 - Samstag
 - Sonn- u. Feiertag:
- durchschnittlicher Umsatz/Tag (brutto)
 - Kalkulationsaufschlag in %

Gästeservice

Existiert ein spezielles Gästerestaurant? ja nein

Welche anderen Versorgungsmöglichkeiten haben Ihre Gäste?

- durchschnittliche Gästezahl/Tag
- durchschnittl. wertmäßiger Wareneinsatz
- für Speisen
- für Getränke
- Kalkulationsaufschlag in %
- durchschnittl. Erlös/Gast
- Wie erfolgt die Abrechnung?
 (Bewirtungsbeleg, Kostenstellenscheckkarte o.ä.)
- Wie erfolgt der Service?

		
18/20	LEISTUNGSERFASSUNG VERPFLEGUNGSSYSTEME	

		novus animus
--	--	---------------------

Konferenzbetreuung

- durchschnittl. Mengen/Monat
 (in EUR Wareneinsatz oder in Stück)

- darin enthaltener Kalkulationsaufschlag

- Sortimentsgestaltung

r

r

r

Automaten

Anzahl gesamt

davon:

Anzahl der Heißgetränkeautomaten

durchschnittl. Umsatz/Tag (netto)

durchschnittl. Wareneinsatz/Becher

Kalkulationsaufschlag in %

Anzahl der Kaltgetränkeautomaten

durchschnittl. Umsatz/Tag (netto)

durchschnittl. Wareneinsatz/Becher

Kalkulationsaufschlag in %

Anzahl der Warenautomaten

durchschnittl. Umsatz/Tag (netto)

durchschnittl. Wareneinsatz

Kalkulationsaufschlag in %



19/20

LEISTUNGSERFASSUNG VERPFLEGUNGSSYSTEME

novus animus

Essen außer Haus

Abnehmer:

- 1
- 2
- 3

pro Abnehmer werden folgende Angaben benötigt:

Was wird geliefert ?	Komponenten	Anzahl pro Woche	Welche Liefertage pro Woche	Portionierform
Frühstück				
Mittagessen				
Abendessen				

Wer ist für den Transport verantwortlich ?


Wer stellt: Transportfahrzeug

 Transportbehälter

 Geschirr

 Tablettwagen

(alle Angaben incl. Mwst.)

		
20/20	LEISTUNGSERFASSUNG VERPFLEGUNGSSYSTEME	
		novus animus

Kostenstruktur				
Mahlzeit	Frühstück	Mittagessen	Abendessen	
Warenkosten				
Sachkosten				
sonstige Kosten				
Kosten gesamt				
Erlöse				

Was haben wir vergessen und würden Sie uns gerne mitteilen?

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

**DEN FRAGEBOGEN SENDEN SIE BITTE PER FAX ODER MAIL AN
 NOVUS ANIMUS
 06237 590514
Info@novus-animus.de**