



Richard Müller GmbH
Westfalendamm 263 • D-44141 Dortmund
Tel. 0049-231-9410500 • Fax 0049-231-9410501
www.mobidik.de

MobiDiK Menüsystem

Richard Müller GmbH

EDV-Lösungen mit System - maßgeschneidert zur Erfüllung der individuellen Bedürfnisse jedes Kunden: Das Systemhaus Richard Müller GmbH passt seine innovativen und zukunftsorientierten EDV-Lösungen für Industrie, Gesundheitswesen und den Mittelstand in kooperativer Maßarbeit den Anforderungen und Wünschen seiner Auftraggeber an. Die Richard Müller GmbH sorgt mit schlanken Organisationsstrukturen für kurze Entscheidungswege und ebenso kurze Reaktionszeiten - sei es bei der Umsetzung von Anforderungsprofilen, beim Zuschnitt eines neuen Systems oder dem Service erfolgreich laufender Lösungen bei unseren Partnern. Wer uns kennt, schätzt unsere Zuverlässigkeit, wer uns als neuen Partner wählt, lernt uns schätzen.

Das Leistungsspektrum:

EDV-Systemlösungen

- PC-Systeme/Peripherie
- Netzwerkösungen
- Mobile Datenerfassung
- Individuelle Dienstleistungen

Krankenhaus

- MobiDiK-Software
- MobiDiK-Hardware
- OPLUS-Software
- OPLUS-Hardware

Logistiksysteme

- Lager
- Distribution
- Produktion
- Funklösungen

Mobile Datenerfassung im Krankenhaus

Seit fünfzehn Jahren arbeitet der Unternehmensbereich mobile Datenerfassung im Krankenhaus der Richard Müller GmbH erfolgreich mit Krankenhäusern aus Deutschland und dem übrigen Europa zusammen. Über 200 Kliniken setzen MobiDiK-Software und das OP-Verfahren OPLUS ein.

MobiDiK-Lösungen bieten mit Barcode-Erfassung, Pen-Computing oder stationären PC-Lösungen einen schnellen und sicheren Weg, um Leistungen, Waren oder Menüwünsche zeitnah zu erfassen und für Auswertung und Abrechnung auf dem PC oder Host zur Verfügung zu stellen. MobiDiK enthält die Standardverfahren der Apotheken- und Lagerorganisation, Leistungs- und Diagnoserfassung sowie Menüwahl für Patienten einschließlich Diätüberwachung sowie Speisenverteilung.

MobiDiK Kliniklogistik

Das MobiDiK-Menü-System ist Teil der MobiDiK Kliniklogistik-Lösung.

MobiDiK-Lösungen sind individuell und werden exakt auf die Bedürfnisse und Anforderungen ihrer Nutzer abgestimmt. Mit Barcode-Erfassung, Pen-Computing oder stationären PC-Lösungen bieten sie einen schnellen Weg, um Leistungen, Waren oder Menüwünsche zeitnah zu erfassen, weiter zu verarbeiten und prozessoptimiert für Auswertung und Abrechnung auf dem PC oder Host zur Verfügung zu stellen.

MobiDiK-Netzwerke sind modular. Dies ermöglicht einen Aufbau Schritt für Schritt. Der Effektivitätsradius erhöht sich natürlich in Abhängigkeit von der Anzahl der integrierten Abteilungen bzw. Module.

MobiDiK Kliniklogistik

- ◆ integriert sich in Ihre bestehende EDV-Organisation
- ◆ bietet eine ganzheitliche Lösung für alle logistischen Aufgaben in Krankenhäusern
- ◆ wächst mit Ihren Anforderungen

Das Verfahren MobiDiK-Menü-System

- ◆ Speisenerfassung durch mobile und stationäre PC-Software mit zentraler Auswertung in der Küche.
 - ◆ Druck von Bandkarten und Produktionslisten.
 - ◆ Erstellung von Speiseplänen.
-

Mit dem rechnergestützten MobiDiK-Menü-System bekommt der Patient eine größere Wahlmöglichkeit, selbst bei gleicher Anzahl von Speisekomponenten wie bisher. Darüberhinaus erhält der Patient nur das, was ihm nach seiner Diätvorschrift zugestanden wird. Das bedeutet für den Patienten ein Stück Entscheidungsfreiheit und Selbstbestimmung im Bereich des Essens. Ferner wird durch die exakte Einhaltung der Diät das therapeutische Ziel besser erreicht. Da auch der Patient die Portionsgröße wählen kann, ohne dass dies der Küche zusätzliche Arbeit bereitet, kommt es zu messbaren Materialeinsparungen.

Die Mitarbeiter für die Aufnahme der Patientenwünsche benutzen zur Aufnahme entweder einen mobilen PC oder den bereits vorhandenen Stations-PC. MobiDiK ist auf beiden Geräten identisch. Dadurch werden vorhandene Ressourcen besser genutzt und der Schulungsaufwand erheblich verringert.

Das Pflegepersonal oder die Verpflegungsassistentinnen führen bei der Befragung der Patienten den mobilen PC mit sich. In dieses Gerät wurden aus dem Küchencomputer die aktuellen Patientendaten einschl. individueller Diätvorschriften und der Speiseplan automatisch übertragen. Die Patienten erhalten ebenfalls einen Ausdruck des Speiseplans, aus dem sie auswählen können.

Das Pflegepersonal oder die Verpflegungsassistentinnen suchen jeden Patienten auf und besprechen die Speisefolge für die nächsten Mahlzeiten. Die Patientenwünsche werden durch Anwählen der Komponenten im MobiDiK erfasst. Die Speisenbestellung ist selbstverständlich für mehrere Tage im voraus möglich.

Bestellt ein Diabetes-Patient beispielsweise zu viele Scheiben Brot, wird angezeigt, dass die zulässige Anzahl der Broteinheiten überschritten wurde. MobiDiK überwacht auch, dass der Patient die erforderliche Menge Broteinheiten erhält. Ebenso werden Kilokalorien bei Reduktionskost überwacht.

Die Patientenlisten der Stationen werden in einen mobilen PC übertragen. Mit dem mobilen PC lassen sich alle Stationen abfragen. Das Gerät führt Mitarbeiter über die Stationen, wobei der günstigste Weg, der nicht

unbedingt in der Reihenfolge der Zimmernummern liegen muss, vorher festgelegt ist.

Wenn z.B. jemand auf dem Flur angetroffen wird, kann der Wunsch des Patienten auch außer der Reihe eingegeben werden. Nach Abschluss der Station meldet sich das Gerät, wenn es Patienten gibt, die ihren Speisewunsch noch nicht geäußert haben. Auch Wünsche von Patienten, die kurzfristig neu aufgenommen wurden oder entlassen bzw. auf andere Stationen verlegt wurden, können verarbeitet werden. Bei Neuaufnahmen, bei denen noch keine exakte Diät festgelegt wurde, kann z.B. bei einem Diabetiker auch eine Standarddiät abgerufen werden.

Wenn alle Patienten befragt worden sind, werden die Daten des mobilen Computers in den Küchencomputer übermittelt. Dies kann im direkten Anschluss an den Küchencomputer geschehen bzw. auch per Telefonleitung automatisch erfolgen. Die gesamten Patientendaten werden anschließend vom Küchencomputer in Minutenschnelle verarbeitet und Produktionspläne ausgedruckt. Ferner druckt das System die Bandkarten, aus denen alle Informationen für die Tablettbestückung und Speiseverteilung hervorgehen.

Das MobiDiK-Menü-System verkürzt zwangsläufig aufgrund der überaus schnellen Verarbeitungszeit gegenüber dem manuellen Auszählen die Zeitspanne zwischen der Abfrage des Patienten für eine bestimmte Mahlzeit und dem Servieren. In herkömmlichen Verfahren muss der Patient eventuell mehrere Tage vorher bereits seine Speisewahl treffen.

Dies ist unter Umständen nicht sinnvoll, da sich durch Genesungsschritte der Wunsch eines Patienten bezügl. seines Essens, sowohl in der Art, als auch in der Portionsgröße der Speisen, ändern kann.

Vorteile für den Anwender

- ◆ Daten am Entstehungsort erfassen und ohne Verzögerungen sofort weiterleiten
- ◆ die Befragungshäufigkeit sowie der Zeitpunkt sind frei wählbar
- ◆ das Erfassungsprogramm ist mobil und stationär einsetzbar, daraus ergibt sich ein reduzierter Schulungsaufwand
- ◆ größere Planungssicherheit in der Küche
- ◆ in vielen Speiseversorgungsbereichen (Krankenhaus, Alten- und Pflegeheim, Essen auf Rädern usw.) einsetzbar
- ◆ keine Fehlbestellungen durch unleserliche Handschriften
- ◆ keine teuren Erfassungsformulare
- ◆ kein wartungsintensives Kartenlesegerät erforderlich
- ◆ erheblich reduzierte Folgekosten durch Verwendung von Standardpapier für Produktionslisten und Bandkarten

Programmbeschreibung:

Einheitliche Suchfunktion

Eine einheitliche Suchfunktion in allen Bildschirmmasken unterstützt die tägliche Arbeit mit dem Verfahren **MobiDiK-Menü-System**.

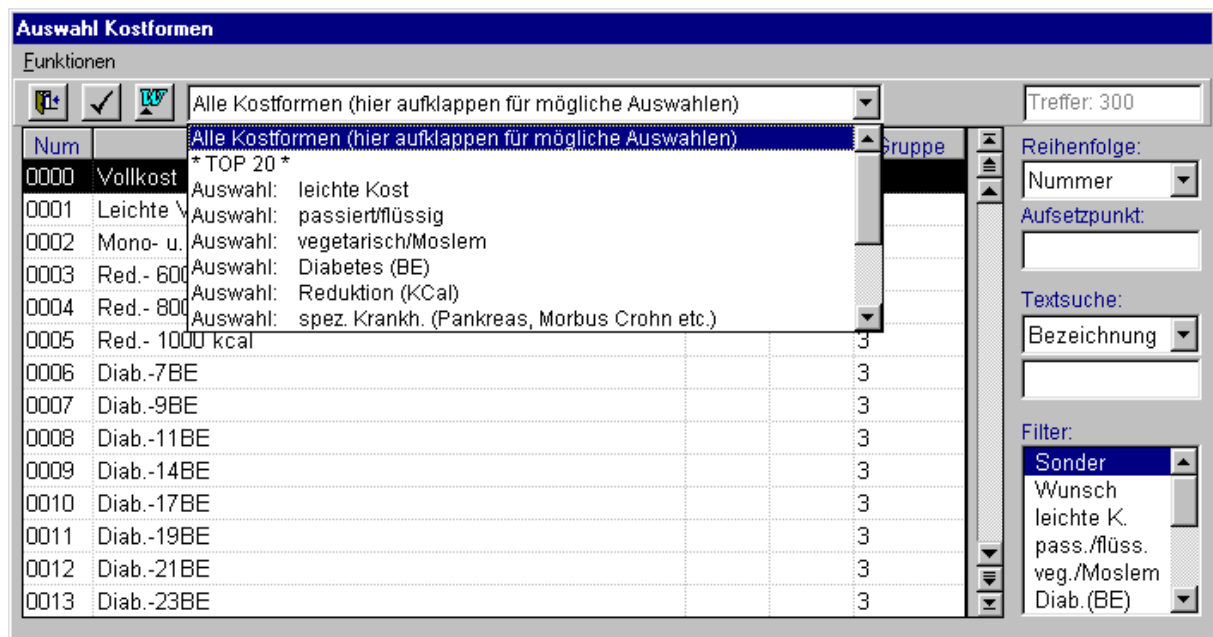


Abbildung 1

Die standardisierten Benutzerelemente in allen Programmfunktionen reduzieren den Schulungsaufwand und erhöhen die Akzeptanz des Verfahrens bei den Versorgungsassistentinnen.

Der Weg der Komponente zum Speiseplan

Diätdefinition durchführen
Komponente innerhalb der Diät einsetzen

Komponenten mit Hilfe von Vorlagen und Kopierfunktionen in einen Speiseplan einarbeiten

Menüs definieren
Menükalender definieren

Patientenbestellung
Sammelbestellung

Stationsfunktionen

Pat.-bezogene Bestellung:
Speisenbestellung
Kostformänderung
Patienten neu aufnehmen, sperren, verlegen und entlassen

	Zimm	Patient	Kostf.	Kostform	ok bis	Sperre von	Sperre bis	GebDatum	M/W
1	153	Dahlhoff, Jürgen	0001	Leichte Vollkost	10.08.2001			14.06.1925	M
2	154	Droste, Ewald	0009	Diab.-14BE	10.08.2001	09.08.2001	F 10.08.2001	M 09.01.1923	M
3	155	Müller, Jens	0273	Mono- u.Disaccharid-arme K./Passiert	10.08.2001			16.10.1933	M
4	155	Barenbrügge, Jörg	0072	Leber-Magen-Galle-Kost/ Stufe 2 (K)	10.08.2001			09.09.1931	M
5	156	Sodenkamp, Jürgen	0001	Leichte Vollkost	10.08.2001			26.02.1921	M
6	157	Witt, Bärbel	0005	Red- 1000 kcal	10.08.2001			28.03.1928	W
7	158	Färber, Ilona	0133	Lactose (Milchzucker)-freie Vollkost (K)	11.08.2001			02.04.1942	W
8	159	Avrambos, Alexander	0023	Cholesterin - arm (K)	10.08.2001	E 09.08.2001	F 31.12.2099	A 02.04.1942	M
9									

Überwachung der Diätvorschriften (Broteinheiten- und Kcal-rechner)

Patientenbezogene Bestellung

Uorspeise			
A Emment. Käsesuppe	1 D pikante Sauce	1 A Fruchtgelee	
1 B Hühnerbrühe	E Käsesoße	B Ananaskompott	
Menü			
A Menü 1	I Geflügel-Soße	C Frischobst	
B Menü 2	Beilage		
C Menü 3 (Diab/LK)	C Kartoffelpüree	E Quarkspeise	
D Menü 4 (Diab/Red)	1 D Kartoffeln	Getränk	
E Menü Vegetarisch	E Kartoffeln	A Bohnenkaffee	
I Hähnchenschnitzel natur	I Kartoffeln	B Fencheltee	
Fleisch			
A Reispfanne Paella	O Kartoffelpüree	Kaffe-Mahlzeit	
B Eierpfannkuchen	Gemüse		F Gebäck
C 2 gekochte Eier	A Salat	Zubehör	
1 D Forelle blau	C Spinat	A Schnabeltasse	
E 2 gekochte Eier	1 D Broccoli		
I Hähnchenschnitzel natur	E Salat		
Soße			
B SAUERKIRSCHEN	I Möhrengemüse		
	Salat		
	A Kleiner gem. Salat		
	Nachtsch		

Sie verwenden bei der patientenbezogenen Bestellung die von der Küche vordefinierten, gelb unterlegten Menüs oder stellen die individuelle Bestellung durch Anklicken der einzelnen Komponenten zusammen.

Welche Komponenten zur Verfügung stehen, hängt von der zugewiesenen Kostform ab.

Uorspeise		
1 B Hühnerbrühe	O Kartoffelpüree	
Menü		
C Menü 3 (Diab/LK)	Gemüse	
D Menü 4 (Diab/Red)	C Spinat	
G Menü Moslem Diab/Red.	1 D Broccoli	
Fleisch		
C 2 gekochte Eier	G Spinat	
1 D Forelle blau	Salat	
G Hähnchenbrustfilet natur	B Gen. Salat (Diab.)	
Soße		
C Senfsoße	Nachtsch	
1 D pikante Sauce	1 A Fruchtgelee	
G Senfsoße	B Ananaskompott	
I Geflügel-Soße	C Frischobst	
Beilage		
C Kartoffelpüree	E Quarkspeise	
1 D Kartoffeln	Getränk	
G Kartoffelpüree	A Bohnenkaffee	
	B Fencheltee	
	Kaffe-Mahlzeit	
	C Diätkuchen	
	Zubehör	
	A Schnabeltasse	

entsprechend der eingestellten Kostform werden die Proteineinheiten mitgezählt

Die Kontrolle der Broteinheiten bzw. der Kcal findet innerhalb von Toleranzgrenzen statt.

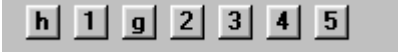
Die Küche legt diese Toleranzgrenzen bei der Definition der Kostformen fest.

Bei Diabetes-Kostformen überwacht MobiDiK auch die Zuteilung der Zwischenmahlzeiten.

Weiterhin sind bei der Auswahl der Komponenten auch halbe und große Portionen möglich.

Die Küche legt dabei fest, ob von einer Komponente eine halbe, große oder auch eine beliebige Anzahl Portionen bestellt werden kann.

Bei der Speisenbestellung ist dann lediglich die Komponente und mit

den Schaltflächen  die Menge auszuwählen.

Kann ein Patient nicht nach seinen Speisewünschen befragt werden, weil der Patient im Augenblick nicht anwesend war, kann die Befragung jederzeit wiederholt werden. Falls keine Wiederholung durchgeführt wird, wird diesem Patienten von der Küche ein Standardessen geliefert.

Sammelbestellung

The screenshot shows the 'MobiDiK - [Sammelbestellung]' window. At the top, there are menu options: 'Funktion', 'Suche', 'Tabelle', and 'Fenster'. Below the menu is a toolbar with various icons. The main area contains the following fields:

- Station:** A1 (dropdown), K Station A1 (text)
- Datum/Mahlzeit:** 23.07.2001 (calendar icon), Frühstück (dropdown)
- Anzahl Patienten:** 30 (text)

Below these fields is a table with the following columns: 'Komponentengruppe', 'Komponente', 'Menge', 'ZArt', 'Menge', 'ZArt', 'Menge', 'ZArt'. The table contains 17 rows of items:

	Komponentengruppe		Komponente	Menge	ZArt	Menge	ZArt	Menge	ZArt
1	Getränke	A	Bohnenkaffee	20					
2	Getränke	B	Kaffee coffeinfrei	5					
3	Getränke	C	Schwarztee	5					
4	Getränke	D	Pfefferminztee						
5	Getränke	E	Kamillentee						
6	Getränke	F	Früchtetee						
7	Getränke	G	Buttermilch	15					
8	Getränke	H	Milch kalt	8					
9	Getränke	I	Milch heiss	12					
10	Getränke	J	Kakao kalt						
11	Getränke	K	Kakao heiss						
12	Getränke	L	Fencheltee						
13	Getränke-Zubeh.	L	Zucker	8					
14	Getränke-Zubeh.	M	Süsstoff						
15	Getränke-Zubeh.	N	Kaffeesahne	12					
16	Getränke-Zubeh.	O	Zitrone						
17	Brot	A	Brötchen	30					

Wenn Sie für eine Station eine Sammelbestellung durchführen möchten, können Sie unter allen verfügbaren Komponenten in beliebiger Menge und Zubereitungsart wählen.

Sie können mit Hilfe der Kopierfunktionen auch für mehrere Tage die Bestellung anlegen.

Je nach Organisation ist eine wechselnde Versorgungsart notwendig. Sie können beispielsweise eine Station mit Mittagessen in Sammelbestellung, Frühstück oder Abendessen in Patientenbestellung versorgen.

Ihre Vorteile:

- ◆ übersichtliche, bedienerfreundliche Eingabe der Mengen
- ◆ geringer Verwaltungsaufwand durch Kopierfunktionen
- ◆ Mischbetrieb Sammelbestellung/Patientenbestellung ist möglich

Neuaufnahmen in der Patientenverwaltung erfassen

	ab Datum	ab MZ	Kostf.	Kostform-Bezeichnung	mundgerecht
1	23.07.2001	Frühstück	0001	Leichte Vollkost	<input checked="" type="checkbox"/>
2					<input type="checkbox"/>

Die Neuaufnahme eines Patienten über MobiDiK kann notwendig werden, wenn das Patientenverwaltungssystem die erforderlichen Daten eines neuen Patienten nicht schnell genug über die Schnittstelle liefern kann, der Patient aber gepflegt werden muss.

Wenn am nächsten Tag oder nach dem Wochenende die neuen Patientendaten über die Schnittstelle geliefert werden, können Sie jederzeit einen Abgleich der Patientendaten vornehmen und doppelt vorhandene Einträge zusammenführen.

Mit dieser Funktion sind Sie von den Daten des Patientenverwaltungssystems unabhängig.

Sie können dadurch auch z.B. Abonnenten für Essen auf Rädern oder Bewohner eines Alten- und Pflegeheimes erfassen, die nicht über ein zentrales System verwaltet werden und die Daten deshalb nicht über eine Schnittstelle geliefert werden können.

Ihr Vorteil:

MobiDiK-Menü-System kann die Speiseversorgung sichern, auch wenn das Patientenverwaltungssystem nicht zur Verfügung steht.

Mobile Erfassung

Erfassung mit Stations-PC

Küchenfunktionen

Produktionslistendruck

Bandkartendruck einzeln, stationsweise, nach Änderung
Stationslisten

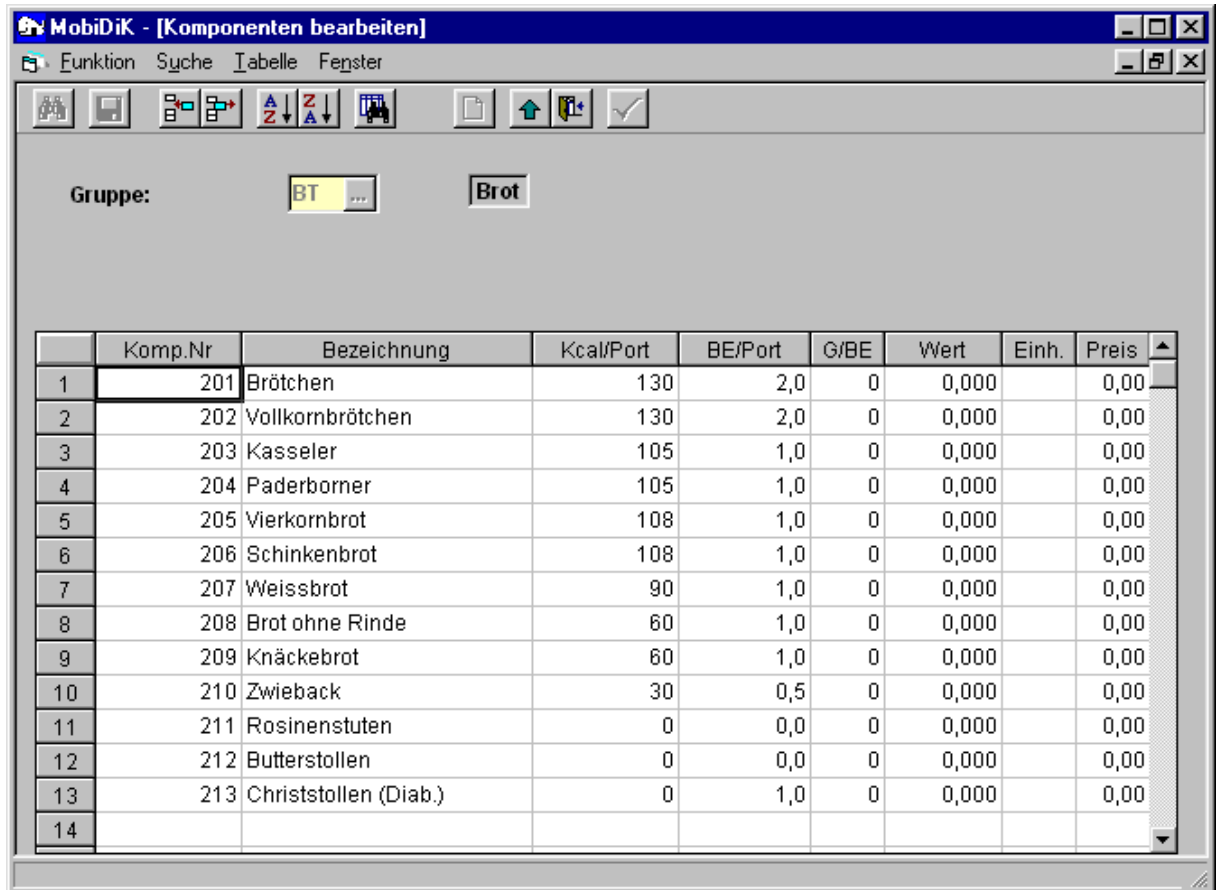
Ihr Vorteil:

Alle Listen und Dokumente, die gedruckt werden können, können zuerst am Bildschirm auf Verwendbarkeit geprüft werden. Das spart Ihre Zeit und Ihr Geld. Alle Listen und Dokumente sind frei konfigurierbar und enthalten die Informationen, die Sie für Ihren Arbeitsablauf in der Küche benötigen.

Weitere Funktionen im Küchenprogramm sind die Auswertfunktionen, Tagesabschluss und Statistiken.

Stammdatenverwaltung

Komponenten bearbeiten



	Komp.Nr	Bezeichnung	Kcal/Port	BE/Port	G/BE	Wert	Einh.	Preis
1	201	Brötchen	130	2,0	0	0,000		0,00
2	202	Vollkornbrötchen	130	2,0	0	0,000		0,00
3	203	Kasseler	105	1,0	0	0,000		0,00
4	204	Paderborner	105	1,0	0	0,000		0,00
5	205	Vierkornbrot	108	1,0	0	0,000		0,00
6	206	Schinkenbrot	108	1,0	0	0,000		0,00
7	207	Weissbrot	90	1,0	0	0,000		0,00
8	208	Brot ohne Rinde	60	1,0	0	0,000		0,00
9	209	Knäckebrot	60	1,0	0	0,000		0,00
10	210	Zwieback	30	0,5	0	0,000		0,00
11	211	Rosinenstuten	0	0,0	0	0,000		0,00
12	212	Butterstollen	0	0,0	0	0,000		0,00
13	213	Christstollen (Diab.)	0	1,0	0	0,000		0,00
14								

Die eingesetzten Broteinheiten/Kcal der Komponenten können von Ihnen jederzeit verändert werden.

Die veränderbare Komponentenliste ermöglicht den Eintrag Ihrer hausinternen Werte.

Ihre Vorteile:

- ◆ individuelle Festlegung der Komponenten-Parameter
- ◆ kein Zwang durch Rezept-DB und fertige Diätvorschriften

Kostformen bearbeiten

Kostform: 0035 ... Diab./Leichte Kost/Cholesterin-arm 11 BE

F2/1 M2/1 N1 A3/1 Gruppe: 3

Sonder-Kf: Wahlmögl.: Wunschkost:

MZ	Komponentengruppe	Auswahl	ZArt	Pfl	PBCG	PO
1	F Menü	IJ		<input type="checkbox"/>	P	A
2	F Getränke	ABCDEFHIL		<input type="checkbox"/>	P	A
3	F Getränke-Zubeh.	MNO		<input type="checkbox"/>	P	A
4	F Brot	ABCDEF GHJ		<input type="checkbox"/>	B	A
5	F Butter	CE		<input type="checkbox"/>	P	A
6	F Aufschnitt	DEFGHI		<input type="checkbox"/>	P	A
7	F Käse	DE		<input type="checkbox"/>	P	A
8	F Süsßer Belag	D		<input type="checkbox"/>	P	A
9	F Sonstiges	A		<input type="checkbox"/>	P	A
10	F Brei	BCDE		<input type="checkbox"/>	P	A
11	F Zwischenmahlzeit	ABCDEF G		<input checked="" type="checkbox"/>	P	A
12	F Zubehör	AM		<input type="checkbox"/>	P	A
13	M Vorspeise	B		<input type="checkbox"/>	P	A
14	M Menü	CG	01	<input type="checkbox"/>	P	A
15	M Fleisch	CG	01	<input type="checkbox"/>	P	A
16	M Soße	CG	01	<input type="checkbox"/>	P	A
17	M Beilage	CGO	01	<input type="checkbox"/>	B	A
18	M Gemüse	CG	01	<input type="checkbox"/>	P	A
19	M Salat	B		<input type="checkbox"/>	P	A
20	M Nachtisch	ABCE		<input type="checkbox"/>	P	A
21	M Getränk	AB		<input type="checkbox"/>	P	A

SELEKTION: Top 20:

leichte Kost: Pank,MC etc:

pass.flüss.: frei von ...:

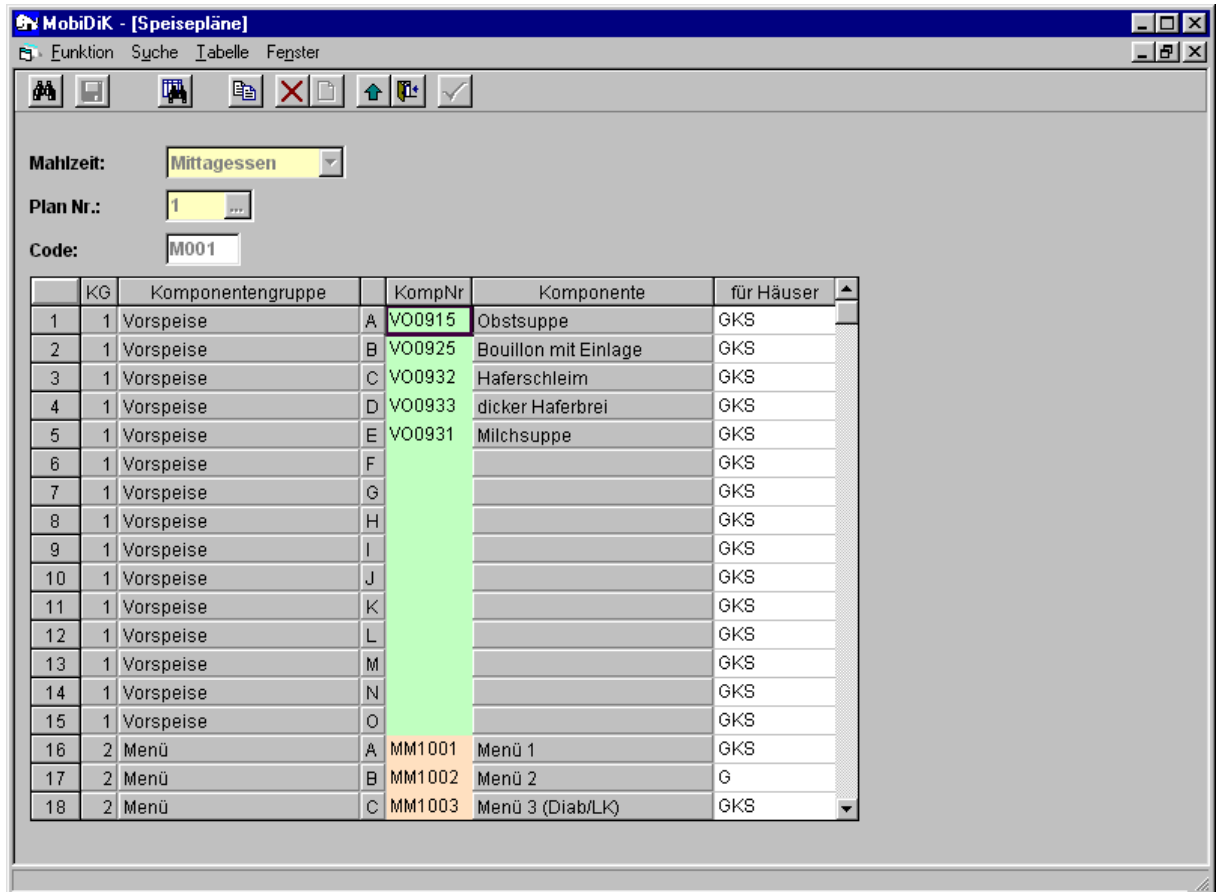
veg.Moslem: arm an ...:

Diab. (BE): reich an ...:

Red. (KCal):

Hier entscheiden Sie, welche Komponenten in welcher Kostform von Ihren Patienten bestellt werden können.

Speiseplanerstellung



Die Grafik zeigt die Erstellung der Speisepläne und die Auswahl der bestellbaren Komponenten innerhalb des Speiseplans.

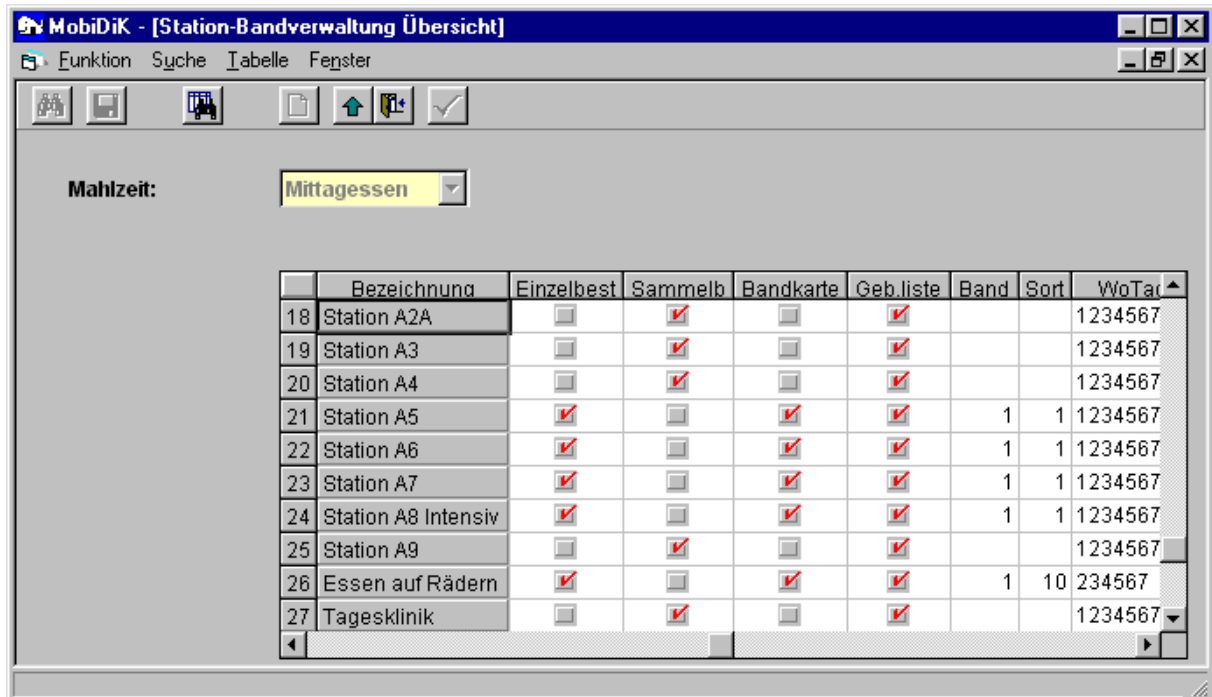
Menükalender verwalten

	Datum		F	M	A
1	23.07.2001	MO	1	35	1
2	24.07.2001	DI	2	36	2
3	25.07.2001	MI	3	37	3
4	26.07.2001	DO	4	38	4
5	27.07.2001	FR	5	39	5
6	28.07.2001	SA	6	40	6
7	29.07.2001	SO	7	41	7
8	30.07.2001	MO	1	42	1
9	31.07.2001	DI	2	101	2
10	01.08.2001	MI	3	102	3
11	02.08.2001	DO	4	3	4
12	03.08.2001	FR	5	4	5
13	04.08.2001	SA	6	5	6
14	05.08.2001	SO	7	6	7
15	06.08.2001	MO	1	7	1
16	07.08.2001	DI	2	8	2
17	08.08.2001	MI	3	9	3
18	09.08.2001	DO	4	10	4
19	10.08.2001	FR	5	11	5

Der Menükalender zeigt die Verteilung der Speisepläne über einen frei vorausplanbaren Zeitraum.

Bandverwaltung

Sie entscheiden anhand der übersichtlichen Bandverwaltung, welches Band für welche Station eingesetzt werden soll und ob Bandkarten für die Bestückung gedruckt werden. Weiterhin lassen sich hier die Belieferungstage definieren.



Auch nichtstationäre Belieferungsformen, wie Essen auf Rädern, die Tagesklinik oder die Cafeteria sind bereits im Konzept berücksichtigt.

Die Bandkarte wird nach Ihren Anforderungen gestaltet.

F Neuaufnahme				F2/1 M2/1 N1 A3/1
0008 Diab.-11BE				3 4 1
				0 0
Menü	Getränke	Getränke-Zubeh.	Brot	1 Bohnenkaffee 2 Süsstoff
	A 1	M 2	A 2 BE	2 BE Brötchen 1 Diätmargarine 10 gr
Butter	Aufschnitt	Käse	Süßer Belag	1 Schweinebraten 1 Maasdamer 30 % 1 Hagebutte (Diät) 1 gek. Obst
C 1	F 1	D 1	D 1	
Sonstiges	Brei	Zwischenmahlzeit	Zubehör	
		C 1		

Stationsparameter bearbeiten

The screenshot shows a software window titled "Stationen, Organisation". It contains the following fields and a table:

- Station:** 21
- Bezeichnung:** Station 21
- PC-Arbeitsplatz:** (empty)

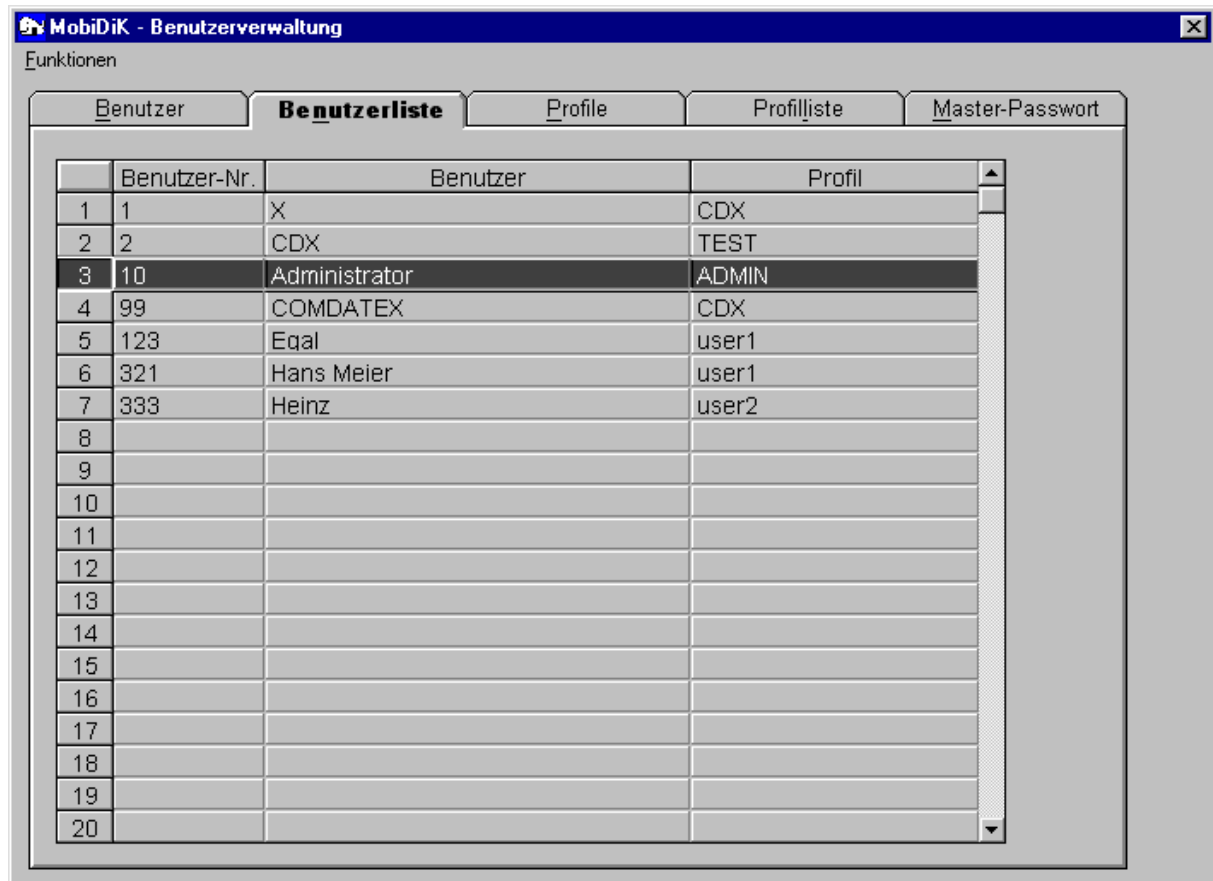
	MZ	Einzelbest.	Sammelb.	Bandkarte	Geb.liste	BandNr	SortNr	WoTage EB
1	F	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	1	13	1234567
2	M	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	1	13	1234567
3	A	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	1	13	1234567

Stationsparameter können in dieser übersichtlichen Funktion ohne großen Aufwand bearbeitet werden.

Sie können festlegen, ob auf der angezeigten Station ein mobiles Erfassungsgerät oder der Stations-PC verwendet werden soll.

Benutzerverwaltung für Benutzerprofile und Funktionen

Hier können Sie die Benutzerliste verwalten und die Benutzer den selbst-definierten Profilen zuweisen.



Nicht jeder Benutzer benötigt die Stammdaten- und Auswertungsfunktionen von MobiDiK. Das Erfassungspersonal auf den Stationen soll eine effektiv zu bedienende Eingabemaske erhalten.

Daher stellen wir Ihnen umfangreiche Funktionen zur Steuerung der Benutzerberechtigungen zur Verfügung.

Durch das variable Berechtigungskonzept lassen sich auch Ihre Anforderungen realisieren.

Sie definieren ein Profil, legen ebenfalls in der Benutzerverwaltung einen Benutzer an und weisen diesem Benutzer das definierte Profil zu.

Selbstverständlich sind die wichtigsten Benutzer und Profile bereits sinnvoll vordefiniert.

Systemvoraussetzungen

Server:

Windows NT, 512 MB RAM, 2 x 4 GB HDD gespiegelt

Datenbank:

Microsoft SQL Server, alternativ MS Access 97/2000
andere Systeme auf Anfrage

Küchenarbeitsplatz, Stationsarbeitsplatz:

Windows Terminal Server
Citrix Metaframe

Clients mit Küchenprogramm und Erfassungsprogramm:

Win 98/NT/CE 64 MB RAM, Pentium II 400 MHz

Pen-Computer:

Windows Pen-System 98/2000/NT, Windows CE

MobiDiK-Menü-System

bestehend aus:

1. Stammdaten-Verwaltung
 - 1a. Stationen, Zimmer, Verteilung auf MobiDiK Notebooks
 - 1b. Rahmen-Parameter (Mahlzeiten, Komponentengruppen)
 - 1c. Komponenten, Speisepläne, Menü-Kalender
 - 1d. Zubereitungsarten je Komponentengruppe
 - 1e. Diät-Definitionen
 - 1f. Stammdaten-Druck
2. Patienten-Verwaltung
 - 2a. Aufnahme, Entlassung, Verlegung, Patientendaten-Änderung, Zuordnung Diät
 - 2b. Patienten-Liste
 - 2c. Übernahme Belegung vom Verwaltungsrechner (optional)
3. Datenbereitstellung zur Übergabe an MobiDiK Notebooks
4. Kommunikation PC - MobiDiK Notebooks
 - 4a. MobiDiK Notebooks initialisieren
 - 4b. Tägl. Datenübertragung PC ⇒ MobiDiK Notebooks vor Erfassung (Erfassungsgeräte laden)
 - 4c. Tägl. Datenübertragung PC ⇐ MobiDiK Notebooks nach Erfassung (Erfassungsgeräte entladen)

5. Bearbeitung der Erfassungsdaten (Erfassung, Änderung am Schirm)
6. Druckprogramme
 - 6a. Produktions-Listen
 - 6b. Bandkarten
 - 6c. Stationslisten
 - 6d. Tagesmenü
7. Tagesabschluss, Statistik
8. Datensicherung, Dienstprogramme
9. Ferndiagnose - und Betreuungs-Software per Telefonmodem

Organisationsberatung, Installation, Schulung

Für die Einführung des MobiDiK-Menü-Systems hat sich aufgrund der in der Praxis gewonnenen Erkenntnisse folgender Ablauf als sinnvoll herausgestellt:

1. Installation der Hard- und Software in der Küche
2. Organisatorische Beratung am Küchen-PC, bestehend aus Besprechung der Programmlogik und der sich daraus ergebenden Unterstützung bei der Erstellung der Diätvorschriften und Menü-Erfassung, Aufbereitung der individuellen hausbezogenen Daten für die Bereitstellung zur Übertragung in die mobilen Datenerfassungsgeräte
3. Schulung des Erfassungspersonals (Pflegedienst bzw. Verpflegungsassistentinnen) auf den Stationen bzw. in Sammelschulungen anhand der mobilen Datenerfassungsgeräte
4. Einführungsunterstützung im Probelauf und im Echtbetrieb