

Zukunft: Hightech Küche?

neue Trends und Digitalisierung

Worauf Sie achten sollten

- Bereits in der Planungsphase die digitalen Anbindungen zu den Geräten zu berücksichtigen.
- In einem Ausschreibungsverfahren bereits die Kompatibilität mit anderen Gerätehersteller berücksichtigen.
- Entscheidungsfindung einer externen nicht herstelleregebundenen Software ist vom Vorteil.
- Datensicherheit. Welche Möglichkeiten sind in einem geschlossenen Netzwerk erlaubt.

AUTHOR

Helmut Urban
Leiter der Zentralküche
Hygienemanager
Dipl. diätetisch geschulter Koch
Zentralküche

T +43 59393 55800
helmut.urban@auva.at
www.auva.at

NEUE TRENDS +/-

- Automatisierungstechnik
- Digitale Informationen direkt vom Patientenbett bis in die Küche
- Einsicht der Inhaltsstoffe, Allergene und Nährwerte
- Aufzeichnungspflicht der HACCP relevanten Daten per Tablett
- Zentrale Überwachung von Temperaturen
- Zentrale Programmierung der Küchengeräte

Mehr Infos und Themenblätter
finden Sie unter:

www.beschaffungsservice.at