



Februar 2025

Inhalt

Grüezi mitenand.....	1
Digitalisierung mit einer Prise „Geschmack“	2
Kurse.....	6
Wir begrüssen.....	6
Tipps	6
Termine.....	7

Grüezi mitenand

Als Schwerpunktthema für 2025 haben wir uns auf das Thema Digitalisierung geeinigt, es soll uns als roter Faden durch das SIHP-Jahr führen.

Da der Vorstand keine Fachpersonen aus dieser Branche hat, haben wir bei Patrik Basler, trifact, nachgefragt. Er wird uns in jedem Newsletter mit interessantem Wissen versorgen. Vielen herzlichen Dank für die Unterstützung.

Lotti Fausch
Geschäftsstelle

Digitalisierung mit einer Prise „Geschmack“

Die Digitalisierung ist heutzutage in aller Munde und längst nicht mehr aus unserem Alltag wegzudenken. Doch was bedeutet Digitalisierung im Gesundheitswesen? Und wie kann sie in der Gastronomie und Hotellerie – speziell im Spitalumfeld – unterstützen? In unserer dreiteiligen Reihe zeigen wir anhand konkreter Projekte auf, wie mit Digitalisierung und Automatisierung ein Teil der Herausforderungen gemeistert werden können.

Ein komplexes Umfeld mit hohen Anforderungen

Das Spitalumfeld ist von Natur aus äusserst komplex. In der Gastronomie finden wir unterschiedliche Erwartungen von Patienten und Angehörigen, mit teils hohen Ansprüchen an die Gastronomie. Neben der Qualität der Speisen müssen auch der Service und die Individualität stimmen.

Oftmals können Patienten operative Eingriffe nicht direkt beurteilen – sei es durch fehlendes Fachwissen oder der Narkose. Was sie aber sehr wohl bewerten können, sind die Ausstattung der Zimmer, die Freundlichkeit des Personals, den Service und vor allem die Qualität der Küche. Hier liegt eine Chance, mit exzellentem Service und massgeschneiderten Angeboten positiv auf die Patientenerfahrung einzuwirken. Im Vergleich zu unseren Nachbarländern hat die Schweiz in diesem Bereich die Nase vorn. Viele Schweizer Spitäler haben bereits eine klare Trennung zwischen Pflege und Gastronomie vollzogen. Roomservice mit einem Fokus auf den Servicegedanken ist hier keine reine Differenzierung mehr für Privatpatienten, sondern immer öfter Standard. Ein weiterer zentraler Aspekt ist die zunehmende Annäherung des Spitalservices an den Hotelcharakter. Serviceorientierung und Individualität eröffnen nicht nur ein besseres Patientenerlebnis, sondern auch die Möglichkeit, neue Geschäftsmodelle zu entwickeln und Wettbewerbsvorteile zu schaffen.

Vom Patientenbedürfnis zum Wettbewerbsvorteil

Wenn ein Spital es schafft, mehr Patientennutzen zu schaffen, dann ist der Patient gewillt, mehr dafür zu bezahlen. Gleichzeitig müssen die internen Kosten so klein wie möglich gehalten werden, um gegenüber der Konkurrenz einen Preisvorteil oder Margenvorteil zu erzielen.

$$\text{Wettbewerbsvorteil} = \frac{\text{Patientennutzen}}{\text{Kosten}}$$

Dies versuchen wir bei trifact tagtäglich mit unseren Lösungen abzudecken. Anders dargestellt finden wir die Hebel an folgenden Stellen:

- **Senkung der internen Prozesskosten:** dies wird durch Digitalisierung der Prozesse erreicht, wie beispielsweise die Bestellung einzelner Services, welche schlussendlich auf dem richtigen End-Device terminiert, damit der Aufwand fürs Dispatching gar nicht erst anfällt.
- **Steigerung des Kundennutzens und Umsatzes:** Durch den Einsatz neuer Technologien können innovative Geschäftsmodelle realisiert werden, die nicht nur die Patientenzufriedenheit steigern, sondern auch den Umsatz erhöhen.

Dass diese Ansätze nicht nur Theorie sind, zeigt das erfolgreich realisierte Projekt in der Klinik Seeschau.



Seitens Klinik Seeschau wurde ein umfassender Ansatz verfolgt, um manuelle papierbasierte Prozesse zu eliminieren. Dabei lag der Fokus nicht nur auf der Digitalisierung und Automatisierung zum Vorteil der Patienten, sondern auch des Personals. Die Klinik Seeschau legt grossen Wert auf den persönlichen Kontakt zu den Patienten, insbesondere in der Gastronomie, dieser soll auch mit der neuen Lösung beibehalten werden.

Dazu wurde eine direkte Integration geschaffen, bei der die gastronomischen Produkte neu direkt aus dem ERP System (SAP) gelesen werden. Die Verrechnung erfolgt über die triApp in das Klinik Informationssystem «INES KIS», welches als ALIS-Konzentrator verwendet wird. Von dort aus wird ein ALIS-File (Leistungsdaten) an SAP gesendet.

Besonders hervorzuheben ist die automatische Abrechnungsfunktion, die unmittelbar nach einer Bestellung ausgelöst wird. Diese Funktion bringt nicht nur eine Zeitersparnis für die Mitarbeitenden mit sich, sondern steigert auch deren Flexibilität. Zudem erfolgen Benachrichtigungen für Serviceanfragen aus der Hotellerie neu direkt am richtigen Ort dank der Verknüpfung auf dem Mitarbeitertablet.

Durch die automatische Abrechnung und optimierten Arbeitsabläufe, spart das Spital Seeschau täglich bis zu einer Stunde Zeit. Dies ermöglicht dem Spital, den Patienten eine noch umfassendere Unterstützung zukommen zu lassen.

Kundenfeedback

Philipp Juchli, Leiter Patientenadministration, betont die positiven Effekte der Digitalisierung wie folgt: „Unsere Erwartungen wurden übertroffen. Durch die Implementierung der neuen Lösungen konnten wir unsere Arbeitsabläufe optimieren und positive Ergebnisse erzielen.“

Insbesondere beim Austrittsprozess konnten wir signifikante Zeitgewinne erzielen. Früher erforderte die administrative Patientenbetreuung beim Austrittsgespräch beträchtlichen Aufwand. Nun reicht ein einfacher Knopfdruck aus, um die Rechnung zu erstellen. Diese Automatisierung hat den Prozess erheblich beschleunigt.

Unser Hauptaugenmerk lag darauf, Bestell- und Verrechnungsprozesse zu harmonisieren und unseren Mitarbeitern einen angenehmen und coolen Arbeitsplatz ohne zeitraubende manuelle Tätigkeiten zu bieten, in diesem Sinne wurden unsere Erwartungen übertroffen.»

Patrik Basler

trifact



Das beste Wasser für die Gesundheitsbranche

Ein Wasserspender ist in Pflegestationen, Altersheimen und weiteren Gesundheitseinrichtungen weit mehr als nur eine Wasserquelle: Er trägt zum Wohlbefinden von Mitarbeitenden, Bewohnern sowie Patienten bei. Gleichzeitig setzt er ein klares Zeichen für Nachhaltigkeit und Abfallreduktion.

Wasser fährt nicht, Wasser fliesst.

Warum Wasserflaschen aufwändig transportieren, wenn Leitungswasser in der Schweiz bedenkenlos trinkbar ist? In Pflegestationen, Altersheimen und weiteren Gesundheitseinrichtungen bieten Wasserspender eine umweltfreundliche und kostengünstige Alternative zu abgefülltem Mineralwasser.

Die BWT-Wasserspender werden direkt an das Leitungswasser angeschlossen und filtern durch Aktivkohle störende Geruchs- und Geschmacksstoffe heraus. Einige Modelle sind zusätzlich mit UV-Technologie ausgestattet, die 99,999 % der Bakterien und Viren eliminiert – ein entscheidender Vorteil, gerade in sensiblen Bereichen wie der Gesundheitsbranche.

Hygienisch, bequem und nachhaltig

Mit einem Wasserspender entfallen der Einkauf, Transport, die Lagerung und die Entsorgung von Flaschen. Stattdessen können Nutzer ihr Wasser direkt in Kartonbecher oder wiederverwendbare Trinkflaschen abfüllen – ganz im Sinne unseres Mottos «Change the World – sip by sip».

Ob gekühltes oder raumtemperiertes Wasser, mit oder ohne Kohlensäure, oder heisses Wasser für Tee – unsere modernen Wasserspender bieten vielseitige Optionen, die direkt am Gerät ausgewählt werden können.

Alle BWT Wasserspender sind direkt an die Wasserleitung angeschlossen, es muss nichts gelagert, gekühlt oder entsorgt werden. Das spart Zeit, Lagerfläche und ist nachhaltig.

Effizienz für Kantinen: Die BWT WasserBar

Für Spitalkantinen hat BWT eine massgeschneiderte Lösung entwickelt: Die BWT WasserBar. Dieses Zapfsäulensystem funktioniert ähnlich wie bekannte Systeme für Bier oder Softdrinks. Es lässt sich unkompliziert in jede Kantine integrieren und ermöglicht das schnelle Zapfen grosser Mengen Wasser – ideal für Stosszeiten wie den Mittagsservice.



Ein Wasserspender ist eine nachhaltige Lösung für Heime, Spitäler und alle weiteren Gesundheitseinrichtungen.

Wasserspender kostenlos testen

Entdecken Sie, ob ein Wasserspender von BWT in Ihren Betrieb passt – mit einem kostenlosen Test für einen Monat!



BWT AQUA AG
Hauptstrasse 192
4147 Aesch
061 755 88 99
info@bwt-aqua.ch
www.bwt.com

Kurse

Am 15. April 2025 bieten wir einen Kurs zum Thema „Beeindrucken mit Etikette - Knigge Coaching für Hotellerteams“ an. Es hat noch wenige Plätze. Haben Sie Interesse, dann melden Sie sich an.

[Weitere Informationen](#)

Es hat noch wenige Plätze.

Wir begrüßen

Neumitglieder und Neu-Sponsoren

- REHAB Basel; Anna Maria Briatico
- Ascom, Hannes Biedermann

Neue Ansprechpartner

- Spital Thurgau AG, Regina StremLOW

Tipps

- Ältere Menschen essen zu wenig Proteine (Luzerner Zeitung) 24.1.25 [weitere Informationen](#)
- So finden wir, bevor wir suchen. Sensoren an medizinischen Geräten (KSB) [weitere Informationen](#)
- Heime im Qualitäts-Check: Ein Label für Exzellenz in der Pflege [Medinside - Das Portal für die Gesundheitsbranche](#)
- Kantonsspital Baden: Der Neubau ist eröffnet Aargauer Zeitung 25.2.25 <https://search.app/hpwaEMGXov6kwzHP9>

Termine

27. 3.2025	GV Spital Zollikerberg	Die Einladung an die Mitglieder ist erfolgt, wir freuen uns auf Sie.
15.4.2025	Kurs; Beeindrucken mit Etikette	Infos
14.5.2025	5. Hotelleriesymposium	Infos
3.9.2025	Betriebsbesichtigung Inselspital - Universitätsspital Bern	Termin reservieren - Infos folgen
18.11.2025	Betriebsbesichtigung Kantonsspital St. Gallen	Termin reservieren - Infos folgen

Redaktionsschluss (Erscheinungsdatum) jeweils

31. Mai (Ende Juni)
31. Oktober (Ende November)
31. Januar (Ende Februar)

Unsere Platinsponsoren



Unsere Goldsponsoren

