

Effizientere Speisenverteilung

Ludwigshafen

Gesundheit Wirtschaftsstudenten machen im Klinikum Vorschläge

25. Juni 2019 Autor: dti



Speisenverteilung: der Konferenzraum als Experimentierfeld.

© Timmermann

Ludwigshafen. Als Daniele Barletta am Laufband steht und den Weg des Geschirrs bis zur Besteckstation erklärt, befindet er sich nicht etwa in einer Großküche. Kurzerhand hat der Logistik-Student zusammen mit seinen Kommilitonen, allesamt Häubchen tragend, den Konferenzraum des Klinikums Ludwigshafen zu einem Praxisbereich umfunktioniert. Theorie und Praxis zu verzahnen und voneinander zu profitieren, darum geht es bei der Kooperation der Klinik mit der Hochschule für Wirtschaft und Gesellschaft.

„Die Studenten kommen im Rahmen ihrer Praxiseinsätze zu uns ins Haus und bearbeiten über längere Zeit eigene Projekte“, erklärte Diana Ristau, Geschäftsführerin der Wirtschaftsgesellschaft des Klinikums. An acht Themen haben sie in den letzten Jahren gearbeitet, wovon einige im Krankenhausalltag umgesetzt wurden. Aktuell steht der Bedarf der Großküche im Mittelpunkt. „Wir brauchen ein neues Speiseverteils- und -versorgungssystem“, weiß Betriebsleiter Marcus Keßler, dem insbesondere die Verkürzung der Lauf- und Lieferwege am Herzen liegt. Wie das funktionieren könnte, brachten zwanzig Studenten dem Klinikpersonal näher.

Daniele Barletta und seine Mitstreiter hatten sich die Berechnung der Bandlaufzeiten vorgenommen. Dabei verfolgten sie vier Hauptziele: Verringerung der Durchlaufzeit, Optimierung der Bandlaufzeit, Kosteneinsparungen sowie einen geringeren Zeitaufwand an den einzelnen Stationen. Um ihre Ideen zu veranschaulichen, ergänzte das Projektteam das improvisierte Laufband um theoretische Betrachtungen mittels Beispielrechnungen in Exceltabellen. Am Ende hatten Barletta, Max Brechtel, Erik Heymann, Leon Saßmann und Lilia Melchisedech konkrete Vorschläge für eine neue Bandtaktung erarbeitet. In den weiteren Projekten ging es um die Berechnung von Lagerkapazitäten von Kühlräumen und nicht zuletzt um den Personalbedarf in der Produktion einer Großküche. Für alle Teilbereiche hatten die Studenten Lösungsansätze gefunden.

Doch auch die Hochschule Ludwigshafen weiß um die Vorteile dieser Kooperation: „Wir öffnen uns neuen Branchen und schauen über den Tellerrand“, sagte Studiengangsleiterin Sabine Scheckenbach. Man darf gespannt sein, welche Ideen den Weg in den Klinikalltag finden. *dti*

© Mannheimer Morgen, Dienstag, 25.06.2019