

Weiterbildungskurs 2021

Den Verpflegungsprozess in Gesundheitsinstitutionen neu denken

Aufgrund der verschiedenen (Mega-)Trends und deren Auswirkungen auf das Gesundheitswesen steht die Branche vor neuen Herausforderungen. Um diese meistern zu können, ist auch eine Veränderung im Betrieb und in der Produktion der Gesundheits-Gemeinschaftsgastronomie notwendig. Von Seiten des Betriebes / des Facility Managements sind daher passende Konzepte erforderlich, welche nicht nur Zeit für die Ausarbeitung benötigen, sondern auch ein Umdenken verlangen. Der Mehrwert aus der Veränderung soll mit einer Image- und Produktivitätssteigerung, sowie mit einer Kostensenkung einhergehen. Dazu sind vorab meistens Investitionen und Prozessanpassungen notwendig.

Zielgruppe

Der eintägige Kurs richtet sich an Führungskräfte aus dem mittleren und höheren Kader. Die sich neue Impulse für die Gestaltung der Gemeinschaftsgastronomie im Gesundheitswesen holen und sich gleichzeitig mit Führungspersonen aus der Praxis und mit Gleichgesinnten austauschen möchten.

Kursziele

Die Teilnehmerinnen und Teilnehmer

- kennen die erwarteten Megatrends und deren möglichen Auswirkungen auf das Gesundheitswesen
- setzen sich mit den neuen Herausforderungen auseinander und erarbeiten neue Ideen zu deren Bewältigung
- erhalten einen Überblick über die neusten und aktuellen Systeme und deren Auswirkungen auf das heutige Geschehen
- profitieren von Erfahrungen aus konkreten Praxisbeispielen

Veranstaltungsdatum /-ort

Donnerstag, 23. September 2021

Hotel Alpenblick, Bern

Teilnahmegebühren

CHF 360.- Mitglieder fmpro / CHF 420.- Nichtmitglieder

Anmeldung

Per Mail an info@fmpro-swiss.ch

Programm

Uhrzeit	Thema
08.15 Uhr	Eintreffen der Teilnehmer
08.30 – 09.15 Uhr	<p>Begrüssung, Einführung ins Thema und Megatrends</p> <ul style="list-style-type: none"> • Einleitung fmpro Academy und Programm • Megatrends und deren Auswirkungen auf das Schweizer Gesundheitswesen, speziell auf die Gemeinschaftsgastronomie • Die Veränderung als Reengineering: vom kleinen Schritt in die komplette Neugestaltung der Prozesse <p>Referentin: Prof. Dr. Susanne Hofer, ZHAW/IFM</p>
09.15 – 9.45 Uhr	Gruppenarbeit zum Thema Auswirkungen von Megatrends
09.45 – 10.00	Kurze Pause
10.00 – 10.15 Uhr	<p>Food Waste als Indikator für Optimierungspotenzial</p> <ul style="list-style-type: none"> • Auftrag Agenda 2030 des Bundes für eine nachhaltige Entwicklung • Optimierungen erkennen und Food Waste minimieren • Food Waste verhindern, Kosten senken und Produktivität steigern <p>Referentin: Dr. Gabriela Leiblein, HCHC / BEG Analytics</p>
10.15 – 11.00 Uhr	<p>Das Spannungsfeld «Image, Produktivität und Kosten»</p> <ul style="list-style-type: none"> • Image ist einer der grössten Treiber im Gesundheitswesen • Produktivität wollen alle steigern • Kosten sollten bei allen Vorhaben gesenkt werden können, nicht immer im FM, dafür im Kerngeschäft <p>Referentin: Prof. Dr. Susanne Hofer, ZHAW/IFM</p>
11.00 – 11.45	Gruppenarbeit Spannungsfeld «Kosten, Produktivität und Image»
11.45 – 12.00	Feedbackrunde
12.00 – 13.30 Uhr	Mittagessen
13.30 – 14.00 Uhr	<p>Überblick der aktuellen und künftigen (Produktions-)Systeme</p> <p>Referentin: Prof. Dr. Susanne Hofer, ZHAW/IFM</p>
14.00 – 14.30 Uhr	<p>Umsetzung eines Megatrends am Beispiel vom Kantonsspital Aarau</p> <p>Referentin: Dr. Franziska Honegger, Leiterin Hotellerie KSA</p>
14.30 – 15.00 Uhr	<p>Umsetzung thermisch entkoppeltes Produktionssystem am Beispiel der Asana Spital und Pflegeheim Menziken AG</p> <p>Referent: Gerd Seelmann, Küchenchef</p>
15.00 – 15.30 Uhr	<p>Umsetzung Prozessanpassung am Beispiel vom CHUV</p> <p>Referent: Eric Schmidt, Projektimplementierer am CHUV (Centre hospitalier universitaire vaudois) Lausanne</p>
15.30 – 15.45 Uhr	Verabschiedung

Kursleitung

Prof. Dr. Susanne Hofer, Kompetenzgruppenleiterin Hospitality Management, Institut für Facility Management (IFM) der Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften (ZHAW)

Referenten

Prof. Dr. Susanne Hofer, MBA

Forschungsleiterin FM in HC, IFM/ZHAW

Susanne Hofer hat ihre berufliche Laufbahn in der internationalen Hotellerie gestartet und sich danach den klassischen Bereichen der Spitalbetriebsführung zugewandt. Dieser Bereich ist seit 20 Jahren im Fokus der angewandten Forschung. Dabei gilt es neue Möglichkeiten zu erkennen, zu gestalten und umzusetzen. Das oberste Projektziel ist immer, die Professionalisierung des Bereiches FM zu unterstützen.



Dr. Gabriela Leiblein

Fachexpertin/Projektleiterin, HCHC/BEG Analytics

Gabriela Leiblein war viele Jahre an der ZHAW (IFM) im Bereich FM in HC tätig. Sie hat in dieser Zeit unter anderem ihre PhD-Thesis zum Thema Food Waste im Schweizer Gesundheitswesen verfasst und die Benchmarks zu Hotellerie im Gesundheitswesen mitgestaltet. Aktuell ist sie in Innovationsprojekten und Forschungsk Kooperationen, u. a. im Bereich Food Waste-Analyse und Benchmarking involviert.

