

## 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](http://www.beschaffungsservice.at)