

Alb-Fils Klinikum, ein kommunales Krankenhaus im Besitz des Landkreises Göppingen in Baden-Württemberg, verbessert seinen Patientenverpflegungsdienst mit Stierlen´s innovativem BSmart- und FTS- - Transport System, berichtet Chris Evans

Intelligente Lebensmittellogistik

Als das Alb-Fils-Klinikum im Jahr 2025 sein neues, hochmodernes Krankenhausgebäude in Göppingen eröffnete, war das Ziel klar: eine der technologisch fortschrittlichste Gesundheitseinrichtungen der Region zu schaffen

Neben einer hochmodernen medizinischen Infrastruktur und digitalen Systemen benötigte das Krankenhaus auch eine moderne, hocheffiziente Lösung für die Essensausgabe, mit der täglich Hunderte von Patienten versorgt werden können.

Um dies zu erreichen, ging das Krankenhaus eine Partnerschaft mit Stierlen ein und führte das BSmart-Tablett-System des Unternehmens in Kombination mit einem fahrerlosen Transportsystem (FTS) ein – ein innovativer Ansatz, der Automatisierung, Hygiene und Präzision in der Krankenhausverpflegung vereint.

Das Alb-Fils-Klinikum ist ein kommunales Krankenhaus im Besitz des Landkreises Göppingen in Baden-Württemberg und dient als akademisches Lehrkrankenhaus, das der Universität Ulm angegliedert ist. Mit rund 645 Betten, darunter 43 Intensivbetten, sowie etwa 30.000 stationären und 135.000 ambulanten Patienten jedes Jahr benötigte das Krankenhaus eine zuverlässige Verpflegungsinfrastruktur, die in der Lage ist, eine gleichbleibende Mahlzeitenqualität in großem Maßstab zu gewährleisten.

Laut Michael Tibi, Leiter der Verpflegungsdienste im Alb-Fils-Klinikum, bot der Umzug in das neue Krankenhausgebäude die Gelegenheit, den Verpflegungsbetrieb von Grund auf neu zu konzipieren.

„Der Hauptgrund für die Partnerschaft war die Notwendigkeit, ein hochmodernes, effizientes und hygienisch sicheres Verpflegungssystem für die mehr als 600 Betten des neuen Zentralkrankenhauses zu implementieren", erklärt er.

Stierlen war bereits in der frühen Planungsphase eingebunden und half dabei, die Verpflegungslogistik in die digitale Infrastruktur des Krankenhauses zu integrieren. Das Projekt umfasste schließlich die Installation von BSmart-Speisenverteilwagen, Andockstationen für die Regeneration auf den Stationen sowie die Anbindung an das automatisierte Transportsystem des Krankenhauses.

„Das Besondere an diesem Projekt ist die Kombination von BSmart mit dem FTS-Transport zu den Patientenstationen und der dezentralen Regeneration in den einzelnen Versorgungsräumen", sagt Siegfried Hilser, Geschäftsführer bei Stierlen. „Die Tatsache, dass wir dieses System in einem hochmodernen neuen Krankenhaus umsetzen konnten, zeigt, dass unsere Systeme auf dem neuesten Stand der Technik sind."

Verbesserung der Logistik

In der Praxis funktioniert das System als integrierter Prozess. Die Mahlzeiten werden in der Zentralküche portioniert und in isolierte BSmart-Wagen mit getrennten Warm- und Kaltfächern verladen. Diese Wagen werden dann von fahrerlosen Transportfahrzeugen (FTS) durch das Krankenhaus transportiert, die sie direkt zur richtigen Station bringen. Dort angekommen, werden sie an Andockstationen angeschlossen, die die Mahlzeiten kurz vor der Ausgabe an die Patienten auf die exakte Serviertemperatur regenerieren.

Die Automatisierung verbessert signifikant die Logistik bei gleichzeitiger Einhaltung strenger Hygiene- und Lebensmittelsicherheitsstandards. „Die Umstellung auf eine vollautomatische Auslieferung ohne manuelles Eingreifen stellt einen großen Fortschritt dar", sagt Tibi. „Der automatisierte Transport beseitigt logistische Engpässe und menschliche Fehler, dabei wird gleichzeitig eine lückenlose Dokumentation der Kalten und Heißen Temperaturen gewährleistet."



„Das Besondere an diesem Projekt ist die Kombination von BSmart mit dem FTS - Transport."

Siegfried Hilser
Stierlen

Das BSmart-System selbst wurde speziell für die „Cook-Chill"-Verpflegung in Krankenhäusern entwickelt. seine leistungsstarke Isolierung und präzise Temperaturregelung sorgen dafür, dass warme und kalte Bestandteile einer Mahlzeit bis zur Regeneration perfekt voneinander getrennt bleiben. So wird sichergestellt, dass Suppen heiß serviert werden, während Salate frisch bleiben – ein wichtiger Faktor für die Patientenzufriedenheit.

Hilser betont, dass Hygiene und Langlebigkeit ebenfalls zentrale Aspekte bei der Entwicklung des Systems waren. „Der Wagen ist innen und außen vollständig verschweißt und zur Isolierung vollständig ausgeschäumt", erklärt er. „Es gibt keine Öffnungen, durch die Feuchtigkeit eindringen kann, was wichtig ist, da Speisewagen in Krankenhäusern mehrmals täglich gereinigt werden. Dies gewährleistet eine lange Lebensdauer und hervorragende Hygiene."

Über die Lebensmittelqualität hinaus bietet das System auch deutliche betriebliche Vorteile. Durch den automatisierten Transport müssen Mitarbeiter keine schweren Wagen mehr über mehrere Etagen schieben und können sich so stärker auf die Patientenversorgung konzentrieren. Die digitale Überwachung gewährleistet zudem, dass Temperatur- und Lebensmittelsicherheitsdaten während des gesamten Verteilungsprozesses nachverfolgt und dokumentiert werden können.

Für die Patienten liegen die Vorteile ebenso deutlich. „Zuverlässige Essenszeiten sind wichtig für die Abstimmung mit Medikamenten- oder Therapieplänen", sagt Tibi. „Die präzise Regeneration sorgt dafür, dass die Mahlzeiten genau wie vorgesehen ankommen: warme Speisen warm und kalte Speisen frisch."

Während das Alb-Fils-Klinikum seine digitale und automatisierte Infrastruktur weiter ausbaut, bleibt die Partnerschaft mit Stierlen ein zentraler Bestandteil seiner langfristigen Strategie. Durch die Kombination fortschrittlicher Verpflegungs-technologie mit automatisierter Logistik hat das Krankenhaus ein Verpflegungssystem geschaffen, das sowohl die betriebliche Effizienz als auch das Wohlbefinden der Patienten fördert und damit zeigt, wie Innovation selbst die routinemäßigsten Aspekte der Krankenhausversorgung verändern kann.



Das Alb-Fils-Klinikum benötigte eine robuste Verpflegungsinfrastruktur, die in der Lage ist, eine gleichbleibende Mahlzeitenqualität in großem Maßstab zu gewährleisten





MARKENIMPRESSUM

Stierlen
SEIT 1889

1889

Stierlen, mit Sitz in Rastatt, ist ein führender Hersteller von professionellen Speisenverteilsystemen und gewerblichen Geschirrspülmaschinen und wurde 1889 gegründet

1997

Stierlen wurde 1997 von der Ali Group übernommen

90 %+

Mehr als 90 % der Kunden kommen aus dem Gesundheitswesen

stierlen.com