

RGP Verpflegungsmanagement GmbH & Co. KG

Bereich: Küche & Versorgung
Gegenstand: Küchenberatung und -management



Gesundheitseinrichtungen sehen sich derzeit enormen Herausforderungen in der Küche ausgesetzt. Kostensteigerungen, Personalmangel sowie gestörte Abläufe setzen Küchenbetreiber vermehrt unter Druck. Fehlende Mittel für notwendige Investitionen in moderne Gerätetechnik verschärfen die Situation zusätzlich.

Als Experte für das Verpflegungsmanagement bietet RGP Unterstützung und praxisbezogene Lösungsansätze an - mit langjährige Erfahrung in der Optimierung und strategischen Neuausrichtung der Speiserversorgung. Der Fokus liegt darauf, Küchenabläufe ganzheitlich zu analysieren, Schwachstellen zu identifizieren und effektive Maßnahmen zur Kostensenkung und Qualitätssteigerung umzusetzen. Praktisch und unkompliziert!

Seit 1998 hat RGP bereits über 400 Kunden bei der Reorganisation ihrer Küchenbetriebe begleitet und somit geholfen, eine wirtschaftliche sowie hochwertige Patienten- und Bewohnerversorgung sicherzustellen!

Leistungen:

- > Küchenanalysen und Machbarkeitsstudien
- > Reorganisation, Ablaufoptimierung und Implementierung neuer Versorgungslösungen
- > Küchencoaching und Mitarbeiterentwicklung
- > Begleitung von Umbaumaßnahmen im laufenden Betrieb
- > Küchenplanung
- > Interimsmanagement bei Ausfall der Küchenleitung
- > Softwarelösungen:
 - > CONVERSO: Das RGP Betriebserfassungssystem vereint in einem Programm alle Funktionen, Aufgaben und Auswertungen, die für Küche und deren Management wichtig sind.
 - > EMMA: Modernes Menüerfassungssystem speziell für die Bedürfnisse von Alten- und Seniorenheimen entwickelt: personenbezogen und auf den Tag genau!
 - > Patientenbefragung: Was denken Patienten und Bewohner über das Essen? Erfahren Sie es schnell und einfach mit Hilfe der elektronischen Patientenbefragung von RGP innerhalb von 48 Stunden.

Weitere Informationen: www.rgp-gmbh.de