Få leveret den forventede vare – hver gang

*Er ymer et erstatningsprodukt for ylette? Ikke hvis man arbejder med patienter, for hvem det gør en forskel for deres behandlingsforløb. Med allergener er erstatningsprodukter et endnu mere følsomt emne. Uanset hvad, er det vitalt at have sikkerhed for at få leveret det, du bestilte – især i hospitalskøkkener.*

Unikhed er sikkerheden

Susanne Kjær Sørensen har en fortid som kostkonsulent på Gentofte Hospital, og som konsulent i GS1 Denmark giver det hende en unik indgangsvinkel til et nyt projekt, der går ud på at udbrede de kendte fordele af stregkodescanning til hospitalskøkkener.

Og unikhed er faktisk hele pointen.

”Gennem 40 år har produktstregkoder bevist deres værd i dagligvarehandlen: Et unikt stregkodenummer (GTIN) til hvert produkt – så kan du være sikker på, at det varenummer, du bestiller, også er det, der bliver leveret. Det skaber utvetydighed for både kunde og leverandør. Det er denne sikkerhed og effektivisering som vi vil udbrede på alle hospitalskøkkener i Danmark. Lige nu er vi i positiv dialog om projekter med et par hospitalskøkkener på Sjælland”, fortæller Susanne.

Indsatsen er del af GS1 Denmark overordnede mål om udbredelse af standarder i foodservicebranchen.

Har du modtaget en erstatningsvare?

”I dag bestilles ingredienser, eksempelvis tomatketchup, på interne varenumre, og varemodtagelsen i køkkenet er ofte baseret på et skøn: Blev der bestilt flåede tomater og der ankommer flåede tomater, bliver det ikke nødvendigvis tjekket, om der er tale om nøjagtig det mærke flåede tomater, der blev bestilt. Og der kan reelt være forskel på ingredienserne, så der ikke er tale om et 100% match ift. at være et erstatningsprodukt. For eksempel kan tomatketchup indeholde gluten, men gør det ikke altid”, forklarer Susanne:

”Det er det, vi vil hjælpe med at ændre, for netop ’næsten-erstatningsprodukter’, kan få store konsekvenser ude på afdelingerne og for patienterne. Det kan få fatale konsekvenser, hvis der er afvigelser i allergener. Og køkkenet kan risikere at komme til at sende falske varedeklarationer videre i systemet, fordi de bygger videre på varedeklarationen på det bestilte produkt, ikke det leverede”.

Det handler ikke om teknik, men om patientsikkerhed

Den gode nyhed er, at man ikke skal ud i et kæmpe it-projekt og dyre indkøb. Ved at bruge de stregkoder som fødevarerne allerede er mærket med og en håndscanner koblet til køkkenets indkøbssystem (eventuelt et Excel-ark) kan man automatisk matche ordre med leverance, når fødevarernes stregkode scannes ved ankomst.

”Så opdager man helt sikkert, hvis der er kommet erstatningsprodukter, og kan undersøge, om det er et problem for de opskrifter, ingrediensen skal indgå i”, siger Susanne.

Det kræver dog, at der kan ordres på til unikt stregkodenummer (GTIN) og ikke et intern varenummer.

Bedre samarbejde, færre misforståelser

Det er ikke kun tryghed for patienterne, der kan forbedres. I dag har køkkenernes leverandører, altså grossisterne, en del dobbeltarbejde, for de bruger allerede GTIN-varenumre, som skal oversættes til køkkenets interne varenummer.

Ud over, at det er ineffektivt, er det også risikabelt at bestille på interne varenumre fra forskellige leverandører: For leverandørerne kan bruge de samme varenumre til forskellige produkter – og så kan man ikke være sikker på at få leveret det rigtige. Fordi der ikke er unikhed i varenumrene, heller ikke ift. produktniveau, forbrugerenhed, kolli eller palle.

”Vi har alle hørt historierne, fx om leverance af en palle med æblejuice i stedet for et kolli. Det kan jo lyde sjovt – men ikke når man står i situationen”, mener Susanne.

Har dit køkken brug for sikre leverancer?

Ring til Susanne Kjær Sørensen på 39 27 85 27 eller skriv på [sso@gs1.dk](mailto:sso@gs1.dk)