

## In einen moralischen Zwiespalt ...

... könnten künftig Ärzte kommen, die dazu auserkoren wurden, das medizinische Controlling zu übernehmen. Neben medizinischer Notwendigkeit werden im DRG-Zeitalter zunehmend auch betriebswirtschaftliche Effizienz und soziale Gerechtigkeit in den Krankenhäusern eine Rolle spielen. Aus ärztlicher Sicht wäre es daher die bessere Lösung, eigens für das Medizincontrolling zuständiges Personal einzusetzen, etwa Medizinische Dokumentare. „Soll es den ‚Arzt-für-alles‘ geben?“

878

Foto: Wodicka



### LOGISTIK

#### Reserve Krankenhauslogistik 881

Bisher meist noch unerschlossen – Chancen für Nachfrager und Anbieter

Bernhard Rieger

### KULTUR

#### Nicht Luxus, sondern Notwendigkeit 885

Kultur und Freizeit in der Fachklinik Enzensberg

Brigitte Müller-Prottschka, Miriam Imhof, Dr. Ilse Winter

### KÜCHE

#### DIN ISO 9001 in der Krankenhausküche 892

Mehr Transparenz, optimierte Abläufe – ein Erfahrungsbericht

Ulrich Fladung, Marcus Seidl

#### Markt-Info 902

### QUALITÄT

#### Die Frage nach der Zertifizierung ist noch verfrüht 913

Qualitätsmanagement: Kommt Licht in den Wald der Modelle?

Interview mit Dr. Hiltrud Kastenholz; Marina Reif

#### Fehler, und wie man sie vermeidet 918

Eine Einführungsstrategie für Qualitätsmanagement

Christiana Ament-Rambow

### TAGUNG

#### Auslaufmodell „Krankenhaus“? 923

Biersdorfer Krankenhausgespräche:

Neue Strukturen werden sich durchsetzen

Marina Reif

#### VKD 927

### LITERATUR

#### 930

#### MARKT-INFO 931

#### TERMINE 933

#### STELLENMARKT 934

#### IMPRESSUM 952

**Titelbild:** Lesen Sie zum Monatsthema Medizintechnik die Artikel ab Seite 844 in diesem Heft.

**Fotos:** Siemens, Phillips, h+m

### LOGISTIK

#### „Reserve Krankenhauslogistik“ Bisher meist noch unerschlossen – Chancen für Nachfrager und Anbieter“ 881

Lithographie: Miriam Imhof



### KULTUR

#### „Nicht Luxus, sondern Notwendigkeit“

Kultur und Freizeit in der Fachklinik Enzensberg“ 885

### KÜCHE

#### Qualität in der Krankenhausküche ...

... wirkt sich nicht nur auf die Geschmacksnerven der Patienten und Gäste aus. Qualitätsmanagement ist in erster Linie ein Instrument, um die Krankenhausküche

neu und besser zu organisieren und zu strukturieren, Produktivität und Wirtschaftlichkeit zu steigern, Risiken zu minimieren, Umwelt und Ressourcen zu schonen, Mitarbeiter zu motivieren und das Image des Krankenhauses

insgesamt zu verbessern. „DIN ISO 9001 in der Krankenhausküche: Mehr Transparenz, optimierte Abläufe – ein Erfahrungsbericht“ 892

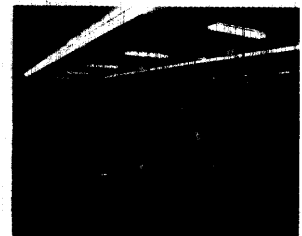


Foto: S&F Consulting

### QUALITÄT

#### Abwarten und Tee trinken ...

... kann in manchen Fällen eine gute Strategie sein. Nicht abwarten sollten jedoch die Krankenhäuser bei der Einführung und Weiterentwicklung ihres Qualitätsmanagements. Zum Einen ist es seit Anfang des Jahres gesetzlich vorgeschrieben, zum Anderen hilft es dabei, ineffiziente Strukturen zu reorganisieren und Abläufe zu optimieren. Welche Art der Zertifizierung sich am Ende durchsetzen wird, ist dabei zunächst unwichtig – meint Hiltrud Kastenholz, Referatsleiterin im BMG. „Die Frage nach der Zertifizierung ist noch verfrüht“ 913

„Fehler, und wie man sie vermeidet – eine Einführungsstrategie für Qualitätsmanagement“ 918