

## Ein KTI-Projekt, das Nachhaltigkeit, Hygiene und Sicherheit beleuchtet

# Bessere Verpflegungsprozesse im Spital

Im KTI-Projekt «Mobile, on-the-spot Frühstücksverpflegung» wurde zum Einen der Frühstückswagen und zum Anderen die dazu notwendigen neuartigen Prozesse entwickelt. Diese sind abgestimmt auf die Bedürfnisse von Patienten und in Bezug auf die Effizienzsteigerung auf die Spitalverantwortlichen in der Schweiz. Weiter wurde ein Modell entwickelt, welches den Verpflegungsprozess im Spital aus der Perspektive der Nachhaltigkeit, Hygiene und Sicherheit beleuchtet.

Diese Perspektiven waren die thematische Ausgangslage zur Entwicklung des Modells für den Verpflegungsprozess im Spital.

**Am Anfang stand das KTI-Projekt «Mobile, on-the-spot Frühstücksverpflegung», jetzt steht das Ergebnis, der mobile on the spot Servicewagen**

Der Frühstückswagen ist eine innovative Entwicklung zur Patientenverpflegung und zur Stei-

gerung der Kosten- und Zeiteffizienz in Schweizer Spitälern. Zudem führt der Frühstückswagen zu einer Qualitätssteigerung des Frühstücks, da der Service direkt bei den Patienten auf der Station stattfindet. In verschiedenen Spitälern wurde der Frühstückswagen auf Herz und Nieren getestet und ist nun bereits in einigen Institutionen erfolgreich im Einsatz.

Zu den Vorteilen gegenüber dem bisherigen Frühstücksservice zählen die folgenden Punkte:

- Durch den on-the-spot Frühstücksservice verringert sich der Food Waste, da der Patient explizit nur diejenigen Produkte wählt, welche er jetzt tatsächlich essen möchte.
- Kurzfristig eintretende Patienten können ohne Mehraufwand mit einem Frühstück verpflegt werden.
- Dank einer integrierten Kaffeemaschine wird dem Patienten ein frisch zubereiteter Kaffee oder ein anderes Heissgetränk serviert.







- Die Mitarbeitenden erbringen bessere Serviceleistung und sind somit näher beim Patienten.
- Der Bestellaufwand (am Vortag) und der dafür notwendige Bandservice entfällt.
- Unverträglichkeiten werden via Informationssystem den Room Servicemitarbeitenden zur Verfügung gestellt

Zu den Produkthighlights des Frühstückswagens gehören:

- Akkusystem, welches erlaubt eine Profi-Kaffee Maschine zu betreiben oder wahlweise jedes andere Gerät mit max. 3000W und 230V
- Aktives Kühlsystem mit Kompressor-Umluftkühlung
- Einfaches (sauber und schmutzig) Geschirrhänding in Körben 500 x 500 mm
- Der Wagen ist modular und kann auf Kundenwunsch konfiguriert werden
- 100% Swiss Made
- Elektrische Fahrhilfe mit Sensoriksteuerung

Die technischen Daten des Frühstückswagens sind in den folgenden Punkten zusammengefasst:

- Masse 1610 x 895 x 1617 mm
- Höhe Arbeitsplatte: 997 mm
- Gewicht ca. 285 kg
- Kühlung: Kompressorkühlung mit Luftumwälzung, 250W Kälteleistung, Natürliches Kühlmittel R 290
- Bi-Direktionaler Wechselrichter mit einem maximalen Stromabgang von 3000W bei 230V

- 2 Lithium-Eisenphosphat-Batterien mit einer Nennspannung von 12.8V Kapazität 90Ah in Serie.

Mit dem Kauf des «Frühstückswagen by Berndorf» erhalten Sie einen kompletten Modellprozess zur direkten Integration in Ihre Prozessstruktur/ISO. Der Frühstückswagen ist modular und kann auf Kundenwunsch konfiguriert werden.

### Modell «Verpflegungsprozess in Schweizer Spitälern»

Im Frühstücksservice sind neben den ernährungsphysiologischen Grundlagen, dem Imagefaktor auch die Ökologie, das Kostenbewusstsein und die sozialen Aspekte zentral. Diese Erkenntnisse kamen während der Pilotphase in den Spitälern auf. Die Datenlage ist aktuell noch sehr dünn (Huang, Gregoire, Tangney, & Stone, 2011). In den Projektworkshops wurde deutlich, dass die Themen der Hygiene und der Sicherheit im Sinne von Safety ebenfalls zu integrieren sind. Aufgrund der Tatsache, dass jeder Patient eigentlich geschwächt ist und daher auf seinem Weg der Genesung möglichst optimal durch die Verpflegung unterstützt werden muss, ist die Hygiene zentral (Jossi, 2015; von Eiff, 2012). Die Hygiene und die Sicherheit stehen im direkten Bezug und sollten deshalb verlinkt betrachtet werden (Balmer, 2017).

Als Basis des Verpflegungsprozesses wurde das PromoS (Prozessmodell für nicht-medizinische

Supportleistungen in Spitälern) genutzt (Gerber, Tschümperlin, & Hofer, 2016). Diese Prozessschritte wurden zudem verfeinert indem im Anschluss an die Entwicklung des Modells zur Validierung Interviews durchgeführt wurden. Dafür standen Verantwortliche der Gastronomie aus verschiedenen Gesundheitsinstitutionen, die allesamt nicht direkt am Projekt beteiligt waren, zur Verfügung.

Das Verpflegungsprozessmodell in Schweizer Spitälern zeigt verschiedene Perspektiven des Verpflegungsprozesses, welche wiederum hilfreich zur Prozessoptimierung sind. Die Faktoren in den einzelnen Matrixfeldern und Boxen basieren auf Erkenntnissen der angewandten Forschung und der Praxis und verstehen sich nicht abschliessend. In einem nächsten Schritt wird die Messbarkeit der einzelnen Faktoren erarbeitet, was in einem separaten Projekt stattfinden wird.

Das entwickelte Prozessmodell ist als Matrix aufgebaut. In der obersten Zeile sind die Prozessschritte gemäss PromoS abgebildet, grau hinterlegt siehe Zeile 1 in der Abbildung. Darunter folgt die detailliertere Aufteilung des Prozesses in Subprozessschritte, orange hinterlegt (Zeile 2).

In den nächsten drei Zeilen sind die drei Perspektiven der Nachhaltigkeit abgebildet, grün hinterlegt, (Zeile 3–5). In der Perspektive der Sozialen Nachhaltigkeit, siehe Zeile 3, sind Mit-



fokussiert den Ressourcenverbrauch von Strom, Wasser, Lebensmittel und Chemie und die Reduktion von Abfall entlang des gesamten Verpflegungsprozesses.

Gefolgt von der Hygiene, blau und der Sicherheit, violett hinterlegt (Zeilen 6 und 7). Die Perspektive der Hygiene (Zeile 6), bezieht sich auf die Themen der guten Verfahrenspraxis, dem Hazard Analysis and Critical Control Points (HACCP)-Konzept sowie der Zusammenarbeit mit externen Partnern um die geforderte Hygiene zu erfüllen. In der Sicherheit (Zeile 7) sind die Schwerpunkte beim Umgang mit Allergenen, der Arbeitssicherheit, dem Sicherheitsleitbild und der Strategie für Sicherheitsanforderungen. Dies sind einige Beispiele von relevanten Faktoren aus den jeweiligen Perspektiven.

arbeiterqualifikation und Mitarbeiterweiterbildung, sowie die Zusammenarbeit mit dem Kerngeschäft Schlüsselemente. Aus der Perspektive der Ökonomie (Zeile 4) ist die Nutzung

der verschiedenen Ressourcen wie Geräte, Fläche und Personal als Finanztreiber zentral sowie eine detaillierte Kostenkalkulation und die Nutzung von Benchmarks. Die Ökologie (Zeile 5)

Verpflegungsprozessmodell in Schweizer Spitälern 1/2 (in Anlehnung an PromoS)

Zelle 1	PromoS Verpflegung	Verpflegungsplanung	Verpflegungsvorbereitung	Lagerung	Auftragsmanagement/Bestellung	Verpflegungszubereitung		Speiseneinlagerung	Verpflegungstransport/Logistik		
Zelle 2	Subprozesse	Planung	Beschaffung und Anlieferung	Lagerung	Essensbestellung	Vorbereitung	Zubereitung	Zwischenlagern/Regeneration	Anrichten/Bereitstellung	Logistik/Transport	
Zelle 3	Nachhaltigkeit	Soziale Aspekte	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Soziale Schwerpunkte in Einkaufsstrategie</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Support einheimischer Produzenten</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Transportwege</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bedarfsgerechte Bestellung</li> <li>• Bedürfnisgerechte Bestellung</li> <li>• Kundenkontakt</li> <li>• minimaler Zeitabstand Bestellung-Konsumation</li> <li>• Verkaufsschulung Mitarbeiter</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kulturabhängige Verpflegung</li> <li>• Neue Ernährungsformen</li> <li>• Verpflegung in Abhängigkeit des Krankheitsbildes</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mitarbeiterqualifikation</li> <li>• Mitarbeiterweiterbildung</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Arbeitszeiten</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kommunikationssystem (Bilder/Zahlen/Wörter/Farben)</li> <li>• Mitarbeiterqualifikation</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mitarbeiterqualifikation (Führerschein)</li> <li>• Transportwege</li> </ul>
		Ökonomie	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Wirtschaftliche Schwerpunkte in Einkaufsstrategie</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Wirtschaftlicher Einkauf</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lagerflächen</li> <li>• Lagerumschlag</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kosten-transparenz</li> <li>• Menüwahl-system</li> <li>• Verkaufsschulung Mitarbeiter</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ressourcen (Geräte- und Personaleinsatz)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ressourcen (Geräte- und Personaleinsatz)</li> <li>• Zeitfaktor</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ressourcen (Geräte- und Personaleinsatz, Lagerflächen)</li> <li>• Zeitfaktor</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Anrichtensysteme (Art und Weise)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ressourcen (Geräte- und Personaleinsatz)</li> <li>• Zeitfaktor</li> </ul>
		Ökologie	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ökologische Schwerpunkte in Einkaufsstrategie</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bio-Produkte</li> <li>• CO2 Ausstoss</li> <li>• Häufigkeit Lieferantenbestellungen</li> <li>• Mehrweggebinde</li> <li>• Saisonalität</li> <li>• Support einheimischer Produzenten</li> <li>• Verpackung</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Energieaufwand je nach Lagertyp</li> <li>• Korrekte Lagerung/lebensmittelgerechte Lagerung</li> <li>• Lagerflächen</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nur bedarfsgerechte und auf Bedürfnis abgestimmte Bestellung</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kalkulationsgenauigkeit (Mengen)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Wareneinsatz</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Wareneinsatz</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ressourcenverbrauch Strom</li> <li>• Wasser</li> <li>• Lebensmittel</li> <li>• Chemie</li> <li>• ...</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ressourcenverbrauch Strom</li> <li>• Wasser</li> <li>• Lebensmittel</li> <li>• Chemie</li> <li>• ...</li> </ul>
Zelle 6	Hygiene	<ul style="list-style-type: none"> <li>• GVP</li> <li>• Erstellen eines HACCP- Konzeptes</li> <li>• Zusammenarbeit mit externen Partnern</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• GVP</li> <li>• HACCP</li> <li>• Zusammenarbeit mit externen Partnern</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• GVP</li> <li>• HACCP</li> <li>• Zusammenarbeit mit externen Partnern</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• GVP</li> <li>• Zusammenarbeit mit externen Partnern</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• GVP</li> <li>• HACCP</li> <li>• Zusammenarbeit mit externen Partnern</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• GVP</li> <li>• HACCP</li> <li>• Zusammenarbeit mit externen Partnern</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• GVP</li> <li>• HACCP</li> <li>• Zusammenarbeit mit externen Partnern</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• GVP</li> <li>• HACCP</li> <li>• Zusammenarbeit mit externen Partnern</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• GVP</li> <li>• HACCP</li> <li>• Zusammenarbeit mit externen Partnern</li> </ul>	
Zelle 7	Sicherheit	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sicherheitsleitbild</li> <li>• Strategie für Sicherheitsanforderungen</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Arbeitssicherheit</li> <li>• Sicherheitsleitbild</li> <li>• Strategie für Sicherheitsanforderungen</li> <li>• Umgang mit Allergenen</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Arbeitssicherheit</li> <li>• Sicherheitsleitbild</li> <li>• Strategie für Sicherheitsanforderungen</li> <li>• Umgang mit Allergenen</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Arbeitssicherheit</li> <li>• Sicherheitsleitbild</li> <li>• Strategie für Sicherheitsanforderungen</li> <li>• Umgang mit Allergenen</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Arbeitssicherheit</li> <li>• Sicherheitsleitbild</li> <li>• Strategie für Sicherheitsanforderungen</li> <li>• Umgang mit Allergenen</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Arbeitssicherheit</li> <li>• Sicherheitsleitbild</li> <li>• Strategie für Sicherheitsanforderungen</li> <li>• Umgang mit Allergenen</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Arbeitssicherheit</li> <li>• Sicherheitsleitbild</li> <li>• Strategie für Sicherheitsanforderungen</li> <li>• Umgang mit Allergenen</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Arbeitssicherheit</li> <li>• Sicherheitsleitbild</li> <li>• Strategie für Sicherheitsanforderungen</li> <li>• Umgang mit Allergenen</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Arbeitssicherheit</li> <li>• Sicherheitsleitbild</li> <li>• Strategie für Sicherheitsanforderungen</li> <li>• Umgang mit Allergenen</li> </ul>	
		Planung	Vorbereitung				Transport/ Service 1/2				



Die Subprozesse sind in den Spalten in die vier Gruppen gegliedert: Planung, Vorbereitung, Transport/Service und Nachbereitung wie unterhalb der Matrix ersichtlich. Jede dieser vier Gruppen hat ihre eigene Farbe, wie in den Boxen ersichtlich.

Übergreifende Prozessfaktoren sind in der zweiten Box rechts der Matrix aufgelistet. Diese reichen von den gesetzlichen Vorgaben über die Ergonomie und Digitalisierung hin zu den Schnittstellen und den SLA's. Oberhalb davon befindet sich Box 1, welche sich mit dem Spannungsfeld zwischen Wirtschaftlichkeit & Nachhaltigkeit befasst. Diese Faktoren haben zum einen eindeutig wirtschaftliche Komponenten, zum anderen aber auch Betrachtungsweisen, welche mehr dem breiten Feld der Nachhaltigkeit entsprechen. Die Prozessoptimierung im gesamten Ver-

pflegungsprozess hat den Zweck die Flexibilität, das Image, die Kundenzufriedenheit, den Mehrwert, die Qualität und die Wertsteigerung sicherzustellen, dritte Box.

### Weitere Informationen

Das Verpflegungsprozessmodell in Schweizer Spitälern sowie weitere Projektergebnisse sind unter folgendem Link abrufbar: [www.zhaw.ch/ifm/fm-healthcare/spitalgastronomie](http://www.zhaw.ch/ifm/fm-healthcare/spitalgastronomie)

[www.berndorf.ch](http://www.berndorf.ch)

### Autoren

Gabriela Leiblein-Züger, ZHAW und Tobias Kofmel, Projektleiter Berndorf Luzern AG

### Literatur

- Balmer, H. (2017). Sicherheit hat viele Gesichter und ist eine Daueraufgabe. *Clinicum*, 172 - 173
- Gerber, N., Tschümperlin, C., & Hofer, S. (2016). PromoS – Prozessmodell für nicht-medizinische Supportleistungen in Spitälern basierend auf LekaS (1. Version ed.). Wädenswil: Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften, Institut für Facility Management
- Huang, E., Gregoire, M. B., Tangney, C., & Stone, M. K. (2011). Sustainability in Hospital Foodservice. *Journal of Foodservice Business Research*, 14(3), 241-255. doi: 10.1080/15378020.2011.594386
- Jossi, P. (2015). Menüs servieren statt Essen verteilen. Heime und Spitäler
- von Eiff, W. (2012). Speisenversorgung im Krankenhaus: Marketing- und Kosteneffekte durch Prozess- und Qualitätsmanagement. *Ernährungs Umschau*, 2, 78 - 88

Verpflegungsprozessmodell in Schweizer Spitälern 2/2 (in Anlehnung an PromoS)

Zelle 1	PromoS Verpflegung	Room (Service) Verpflegung			Verpflegungsrücktransport	Geschirreinigung	Speisenentsorgung	Verpflegungsverrechnung	Verpflegungsleistungsqualitätsprüfung	Verpflegungsqualitäts-sicherung/-verbesserung	Kontext – Spannungsfeld zwischen Wirtschaftlichkeit & Nachhaltigkeit		
Zelle 2	Subprozesse	Service	Konsumation	Service/Abräumen	Logistik/Transport	Abwasch	Entsorgung	Verrechnung	Qualitätsprüfung	Qualitätssicherung / -verbesserung			
Zelle 3	Nachhaltigkeit	Soziale Aspekte	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kundenkontakt</li> <li>Mitarbeiterqualifikation im Umgang mit Krankheitsbildern</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Physisches Umfeld</li> <li>Zeitliche Abstimmung mit Therapien</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Informationsaustausch über Essverhalten mit Pflegepersonal</li> <li>Kundenkontakt</li> <li>Kundenrückmeldungen</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mitarbeiterqualifikation (Fahrlizenz)</li> <li>Transportwege</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mitarbeiterqualifikation</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mitarbersensibilisierung</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Benchmark / Vergleichbarkeit / Kontaktmöglichkeit</li> <li>Kostentransparenz gegenüber Kunden</li> <li>Mitarbeiterqualifikation</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kundenrückmeldungen</li> <li>Übertragung von Verantwortung an Mitarbeiter bei Reklamationen</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Qualitätsziele (Qualitätsmanagement)</li> <li>Ziele für Kundenzufriedenheit</li> </ul>	Box 1	
Zelle 4		Ökonomie	<ul style="list-style-type: none"> <li>Zeitfaktor</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Infrastruktur/ Fläche</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Verwendung Food Waste</li> <li>Zeitfaktor</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ressourcen (Geräte- und Personaleinsatz)</li> <li>Zeitfaktor</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ressourcen (Geräte- und Personaleinsatz)</li> <li>Zeitfaktor</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Abfallmenge</li> <li>Abfallverwertung</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Benchmark / Vergleichbarkeit</li> <li>Kostenverrechnung</li> <li>Preis-/ Leistungsverhältnis</li> <li>Preisgestaltung</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>KPIs</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Benchmark/ Kennzahlenvergleich</li> </ul>		Box 2
Zelle 5		Ökologie	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ressourcenverbrauch Strom Wasser Lebensmittel Chemie ...</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ressourcenverbrauch Strom Wasser Lebensmittel Chemie ...</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Abfalltrennung</li> <li>Verwendung Lebensmittelreste</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ressourcenverbrauch Strom Wasser Lebensmittel Chemie ...</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ressourcenverbrauch Strom Wasser Lebensmittel Chemie ...</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Abfalltrennung</li> <li>Abfallverwertung</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Papierlos</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kennzahlen</li> <li>Statistik</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Optimierung Ressourceneinsatz</li> <li>Qualitätsziele (Qualitätsmanagement)</li> </ul>		
Zelle 6	Hygiene	<ul style="list-style-type: none"> <li>GVP</li> <li>HACCP</li> <li>Zusammenarbeit mit externen Partnern</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Physisches Umfeld/ Isolation von Patienten</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>GVP</li> <li>Zusammenarbeit mit externen Partnern</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>GVP</li> <li>Zusammenarbeit mit externen Partnern</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>GVP</li> <li>Zusammenarbeit mit externen Partnern</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>GVP</li> <li>Zusammenarbeit mit externen Partnern</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>GVP</li> <li>Zusammenarbeit mit externen Partnern</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Stichproben</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Auswirkungen der Resultate</li> <li>Qualitätsprüfung in GVP/ HACCP Konzept</li> </ul>	Box 3		
Zelle 7	Sicherheit	<ul style="list-style-type: none"> <li>Arbeitssicherheit</li> <li>Sicherheitsleitbild</li> <li>Strategie für Sicherheitsanforderungen</li> <li>Umgang mit Allergenen</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Arbeitssicherheit</li> <li>Sicherheitsleitbild</li> <li>Strategie für Sicherheitsanforderungen</li> <li>Umgang mit Allergenen</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Arbeitssicherheit</li> <li>Sicherheitsleitbild</li> <li>Strategie für Sicherheitsanforderungen</li> <li>Umgang mit Allergenen</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Arbeitssicherheit</li> <li>Sicherheitsleitbild</li> <li>Strategie für Sicherheitsanforderungen</li> <li>Umgang mit Allergenen</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Arbeitssicherheit</li> <li>Sicherheitsleitbild</li> <li>Strategie für Sicherheitsanforderungen</li> <li>Umgang mit Allergenen</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Arbeitssicherheit</li> <li>Sicherheitsleitbild</li> <li>Strategie für Sicherheitsanforderungen</li> <li>Umgang mit Allergenen</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Arbeitssicherheit</li> <li>Sicherheitsleitbild</li> <li>Strategie für Sicherheitsanforderungen</li> <li>Umgang mit Allergenen</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Arbeitssicherheit</li> <li>Sicherheitsleitbild</li> <li>Strategie für Sicherheitsanforderungen</li> <li>Umgang mit Allergenen</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Arbeitssicherheit</li> <li>Sicherheitsleitbild</li> <li>Strategie für Sicherheitsanforderungen</li> <li>Umgang mit Allergenen</li> </ul>			
		Transport/ Service 2/2				Nachbereitung							