Beschreibung angedachtes Bauvorhaben: Entwicklung Logistik

Die Stiftung Mathias-Spital umfasst mehr als 50 Einrichtungen aus den Bereichen Krankenhaus, Altenhilfe, Institute und Gesundheitszentren, Fachpraxen und Einrichtungen aus dem Bereich der Aus- und Weiterbildung. Diese Einrichtungen sind auf insgesamt 11 Häuser verteilt, welche von Ochtrup bis Mettingen reichen.

Aktuell befindet sich die Zentrale der Küche im Mathias-Spital in Rheine. Von hier aus werden täglich alle Bereiche über die hauseigenen "Esspress-Transporter" mit den üblichen Mahlzeiten versorgt.

Ebenso befindet sich die zentrale Apotheke am Mathias-Spital in Rheine. Von hier aus werden analog zur Küche alle Medikationen via „Medi Express", der hauseigenen Medizin-Logistik, an alle Einrichtungen verteilt.

Das Zentrallager der Stiftung befindet sich am Jakobi-Krankenhaus in Rheine.
Sämtliche Verbrauchmaterialien quer durch alle Bereiche, medizinisch bis hin zu Verwaltungsutensilien, werden hier angeliefert und über die vorgenannten, hausinternen Lieferdienste mit verteilt.

Die Kapazitäten der Lagerflächen sind auf Grund der Zustiftungen in den vergangenen Jahren, sowie den stetig wachsenden Bedarf an Lagerflächen mehr als ausgelastet, so dass bereits heute teilweise Bestellmengen am notwendigen Minium orientiert sind. Darüber hinaus werden gewisse Dinge ausgelagert, was schon heute einen hohen Aufwand bedeutet.

Weiter ist das Verkehrsaufkommen am Mathias-Spital durch die Zentralen der Küche und Apotheke hoch und zudem sehr exponiert platziert. Dies hat den Nachteil, dass die Patienten teilweise hohen Lärmbelästigungen ausgesetzt sind. Darüber hinaus kreuzt die Hauptverkehrsanbindung des Wirtschaftshofes Patientenströme vom Hauptparkplatz P1, welche über den Nebeneingang in das Haus gelangen.

Im Zuge der angedachten baulichen Zielplanung am Standort Mathias-Spital Rheine, wird seit ungefähr 3 Jahren mittels Schwachstellenanalysen an einer Standortoptimierung gearbeitet.
Auch hier ist die Zusammenlegung unserer einzelnen Zentralen zu einem Logistik-Zentrum an einem zentralen Ort ein kleiner Baustein zur künftigen Verbesserung der Abläufe innerhalb der gesamten Stiftung.

Folgende Bereiche würden Bestandteil eines solchen Logistik-Zentrums werden:

- Zentrale Küche
- Zentrale Apotheke
- Zentrallager (mit Hochregalsystemen, zwecks Flächenoptimierung)

Zu benötigende Technikflächen für Lüftung, Energieversorgung, aber auch Entsorgungs- und Logistikflächen würden alle 3 Bereiche abdecken und versorgen.
Erforderliche Bereiche wie Sozial- und Verwaltungsräume, eine ausreichend bemessene Anzahl an Parkplätzen, sowie eine große An- und Ablieferung könnten ebenfalls gemeinschaftlich genutzt werden.

Aufgestellt – Christian Zevenbergen – 02.09.2020

Das neu zu entwickelnde Logistikzentrum unterliegt folgenden Planungsannahmen und Kennzahlen:

Mitarbeiterzahlen und Arbeitszeiten:
Die drei zentralen Bereiche (Küche, Lager, Apotheke) inkl. aller unteren Abteilungen (Bäckerei, Konditorei, Service Kräfte für Speiseband, Zentralspüle und Esspressfahrer, Einkauf) umfassen rund 150 Mitarbeiter insgesamt. Diese teilen sich in 2 Schichten auf, so dass nur ca. 75 Mitarbeiter zeitgleich den Betrieb tagsüber in der Zeit von 6 Uhr morgens bis max. 21 Uhr abends aufrechterhalten.
Lediglich 3 Mitarbeiter der Bäckerei arbeiten bereits ab ca. 3 Uhr und 2 Mitarbeiter für vorbereitende Tätigkeiten in der Küche beginnen schon ab ca. 5 Uhr.

Fahrzeuge und Parkflächen:
Auf Grund der teilweisen Überschneidungen der Arbeitsschichten würden ca. 90 Mitarbeiter-parkplätze vorgesehen. Darüber hinaus ein Unterstellplatz für Fahr- und Motorräder. Da alle Dienstfahrten erst nach 6 Uhr morgens beginnen parken unsere neun Stück hauseigenen Transporter nachtsüber in den überdachten An- und Ablieferungszonen.

Beköstigung der gesamten Stiftung:
An 365 Tagen im Jahr werden alle 11 Häuser 3-mal täglich (Frühstück, Mittag- und Abendessen) mit fertig tablettierten Mahlzeiten beliefert. Zusätzlich werden die Mitarbeiterbistros versorgt.
Somit werden werktags bis zu 2.300 und an den Wochenenden rund 1.400 Mittagessen ausgegeben. Für die Früh- und Abendmahlzeiten werden im Schnitt jeweils rund 1.400 Mahlzeiten tablettiert. Darüber hinaus werden die Besucher Cafés mit hauseigenem Kuchen und die Bistros mit losen Backwaren, sowie jeweils losen Grundlebensmitteln wie Getränke, Aufschnitt, Marmelade, aber auch Desserts etc., welche wahlweise auf Wunsch gekauft werden können, versorgt.