

TRENDWENDE IN DER GEMEINSCHAFTSVERPFLEGUNG

So wird die Speisenversorgung zu einem Gewinnbringer für Kliniken

Die schlechte Organisation der Speisenversorgung versalzt vielen Krankenhäusern und Senioreneinrichtungen in Deutschland die Bilanz. Ohne Plan und ohne moderne Verfahren der Speisenversorgung werden jährlich in den Häusern Millionenbudgets verbrannt. Im Wettbewerb um den Patienten geht dabei auch ein wichtiges Marketinginstrument verloren: die gute Küche.

Von Uwe Wagner

Nichts wird so heiß gegessen, wie es aus der Küche kommt. Das ist gerade bei Versorgungsformen ein Thema, bei denen Häuser die Speisen vollständig selbst zubereiten und klassisch verteilen. So ist das immer noch weit verbreitete Cook & Serve-Verfahren in vielerlei Hinsicht kritisch zu hinterfragen. Denn die Wege für das eigenhändig gekochte und portionierte Essen sind lang. Sie führen aus der Küche bis zu den Patienten auf der Station, nicht selten über Stunden und ohne aktive Wärmeregulierung. Was lauwarm aufgetischt wird und nicht mehr die erforderliche Temperatur von mindestens 65°C aufweist, ist hygienekritisch und meist nicht mehr schmackhaft.

Risiken bei der konventionellen Art der Gemeinschaftsverpflegung liegen zudem im Anteil der direkten Kosten des Küchenbetriebes. Für die Zubereitung der Mittagsmahlzeit ist ein hoher Anteil an gelernten Köchen notwendig, die auf dem angespannten Arbeitsmarkt für Gastronomieberufe nur schwer und teuer zu rekrutieren sind. Gartechnik verbraucht zudem viel Energie und muss laufend auf den neusten Stand der Technik gebracht werden. Und der bedarfsgerechte Wareneinkauf ist – besonders bei einem hohen Anteil an laktose- und glutenfreier Kost oder hochkalorischer Produkte – eine logistische

Herkulesaufgabe. Dennoch ist es für viele Einrichtungen ein Qualitätskriterium, frisch Gekochtes auf den Teller zu bringen.

„Jeder Patient, dem der Aufenthalt ‚geschmeckt‘ hat, wird das Krankenhaus bei Bekannten und dem Hausarzt weiterempfehlen.“

Große Kellen sind kein betriebswirtschaftliches Konzept

Häufig bleibt so in der Speisenversorgung die Wirtschaftlichkeit auf der Strecke. Eine Analyse der Ingenieurs- und Projektmanagementgesellschaft Curatis aus mittlerweile mehr als 500 Projekten zeigt: In einer Reihe von Häusern agieren Chefköche noch wie vor 20 Jahren. Wo die Kippbratpfanne noch zum wichtigsten Kochutensil gehört und vermeintliche „anständige Portionen“ dem Wohl des Patienten dienen, ist Verschwendung programmiert. Die patientengerechte und gesunde Versorgung, bei der auf das Gramm genau gewirtschaftet werden muss, lässt sich nur mit dem Augenmaß des Chefkochs nicht machen. Folge: In vielen Häusern mit eigener

Cook & Serve Küche wandern jährlich Tonnen von Lebensmitteln in den Müll oder Überproduktionen werden als zusätzliches Angebot weiter verwendet.

Kalibrierungen für die einzelnen Mahlzeiten werden großzügig bemessen, Reserve-Essen für mögliche Zugänge vorgehalten. In Tiefkühlhäusern liegen Anbrüche, die aus mäßig gemagten Speiseplänen oft Wochen auf die nächste Verwendung warten.

Der Blick auf die Kosten in der Speisenverpflegung zeigt, wie teuer den Einrichtungen der Küchenbetrieb „nach eigenem Gusto“ zu stehen kommt. Lagen die durchschnittlichen Kosten für einen Beköstigungstag 2012 noch bei 13,60 Euro werden sie 2017 voraussichtlich an der 15-Euro-Marke kratzen; gut die Hälfte davon entfällt bei hergebrachten Küchenbetrieb auf die Personalkosten, nicht auf das Schnitzel. Daran ändert auch der Betrieb durch eine eigene Service-GmbH wenig.

Gleichzeitig wird das Thema „Küche“ in den Häusern immer wichtiger, da es nicht nur sehr viel Rationalisierungspotenzial besitzt, sondern sich zur Imagekomponente entwickelt, die in der Außenwirkung punktet. Jeder Patient, dem der Aufenthalt



Foto: Thieme Verlagsguppe

geschmeckt hat, wird das Krankenhaus bei Bekannten und dem Hausarzt weiterempfehlen.

Innovative Verpflegungskonzepte und moderne Küchentechnik sind gefragt. Die Zeitenwende in der Gemein-

schaftsverpflegung lässt sich nicht nur in Kliniken, sondern auch in Pflegeeinrichtungen wie Altenheimen beobachten. Der Wandel vom Altenheim zur Seniorenresidenz geht auch an der Küche nicht vorbei. Innovative Verpflegungskonzepte gewinnen

Kostenfresser Speisenvorsorgung: Mahlzeiten werden oft sehr großzügig bemessen, es werden Reserveessen vorgehalten und es wandern mehrere Tonnen an Lebensmitteln pro Jahr in den Müll.

Sie wollen Kosten sparen und die Qualität optimieren?

Fünf Maßnahmen, mit denen Sie bei der Gemeinschaftsverpflegung punkten können:

1. Dezentral statt zentral

Entkoppeln Sie Koch- und Verteilprozesse: Der Einsatz moderner Verfahren zur Speisenvorsorgung reduziert Kosten auf ganzer Linie (Energie, Raum, Personal, Investitionen) und wertet die Küche auf.

2. Highlights auf die Speisekarte setzen

Ein außergewöhnliches Gericht in der Woche erzeugt bei Bewohnern Begeisterung, ohne die Kosten explodieren zu lassen.

3. Lagerbestände durchforsten

Bringen Sie Ordnung in Ihr Tiefkühlhaus und bauen Sie Bestände ab, die länger als vier Wochen liegen und unnötig Kapital binden.

4. Neutrale Eigenmarken statt Markenprodukte

Nutzen Sie wesentlich günstigere, aber ebenso gute Lebensmittel (Eigenmarken der Hersteller/Lieferanten) statt teure Markenprodukte.

5. Leistungsverzeichnis überprüfen

Wenn Sie einen externen Dienstleister zur Speisenvorsorgung einsetzen, überprüfen Sie regelmäßig die Einhaltung der vereinbarten Leistungen und die damit verbundenen Kosten. Diese Empfehlung gilt auch für den Einkauf aller weiteren Leistungen im Sekundär- und Tertiärbereich Ihres Hauses.

Priorität. Aufgetischt wird zunehmend hohe Qualität, die sich an den Empfehlungen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung orientieren.

Dies in der täglichen Gemeinschaftsverpflegung umzusetzen, kostet Zeit und Geld. Höherqualifizierte Fachkräfte sind gefragt. Modernere Küchentechnik ist erforderlich. Aber in jedem Fall ein Küchenleiter, der in der Lage ist, das beste Produkt und den besten Lieferanten im Lebensmittelmarkt zu identifizieren.

Die wichtigste Zutat bei der Konzeption einer neuen Speiserversorgung ist die Kommunikation. Die Projektierung von rationellen Küchen setzt voraus, dass Küchen- und Pflegedienstleitung, Logistiker und Personaler, Techniker und Küchenplaner gemeinsam mit der Geschäftsführung an einem Tisch sitzen, um sich über die Neuausrichtung der Gemeinschaftsverpflegung zu verständigen. Das wird in den meisten Fällen nur durch externe Moderation gelingen, da es darum geht, alte Strukturen und Verhaltensmuster aufzubrechen und der Komplexität einer Großküche Herr zu werden.

Konzepte zur Aufwertung und Rationalisierung der Gemeinschaftsverpflegung gibt es viele. Sie hängen von Faktoren ab wie der Anzahl der Einrichtungen, der Plätze je Einrichtung, der Versorgungs- und Organisationsstruktur eines Hauses und der beruflichen Qualifizierung des Personals.

Schon kleine Schritte können helfen, die Küche zum wirksamen Instrument des Empfehlungsmarketings zu machen. Eine bunte Speisekarte die es versteht, das Essensangebot schon



Foto: Alexander Fischer/Thieme Verlagsguppe

Praxistipp: Setzen Sie ein kulinarisches Highlight pro Woche auf den Speiseplan – die Patienten werden es Ihnen danken.

13,60 Euro pro Tag

DIE KOSTEN FÜR EINEN BEKÖSTIGUNGSTAG LAGEN 2012 NOCH BEI 13,60 EURO – 2017 WERDEN SIE AN DER MARKE VON 15 EURO KRATZEN.

rein optisch aufzuwerten, wird bereits nach kürzester Zeit Wirkung zeigen. Wer zudem einmal in der Woche ein kulinarisches Highlight auf die Karte setzt, während er an den anderen Tagen „normale Kost“ reicht, erntet bei Bewohnern und Angehörigen schnell Begeisterung.

Welcher Technik gehört die Zukunft? In den meisten Fällen wird dieser Veränderungsprozess nicht ohne systemische Eingriffe zu machen sein. Allerdings muss genau bewertet werden, welches Gemeinschaftsverpflegungskonzept zum Erfolgsrezept für das betreffende Haus werden kann. Wer den Sprung von der klassischen Koch- und Verteilküche zum Cook & Chill, Cook & Freeze oder zur Kaltverteilung von Sous-Vide-Produkten nicht machen will – alle drei Verfahren entkoppeln das Kochen vom Verteilprozess – kann beispielsweise

in den Zubereitungsprozessen von arbeitsaufwendige Speisen hochwertige Convenience-Produkten einsetzen. Exakt planbare Mengen, grammgenau kalibrierte Sonderkost, mehr Vitamine: Ansatz jeder Lösung sollte es sein, trotz Einspareffekte einen Zugewinn an Vielfalt und Speisenqualität zu erzielen. ■



Foto: CURATIS

Uwe Wagner ist Projektleiter der Ingenieurs- und Projektmanagementgesellschaft CURATIS, Eschborn.