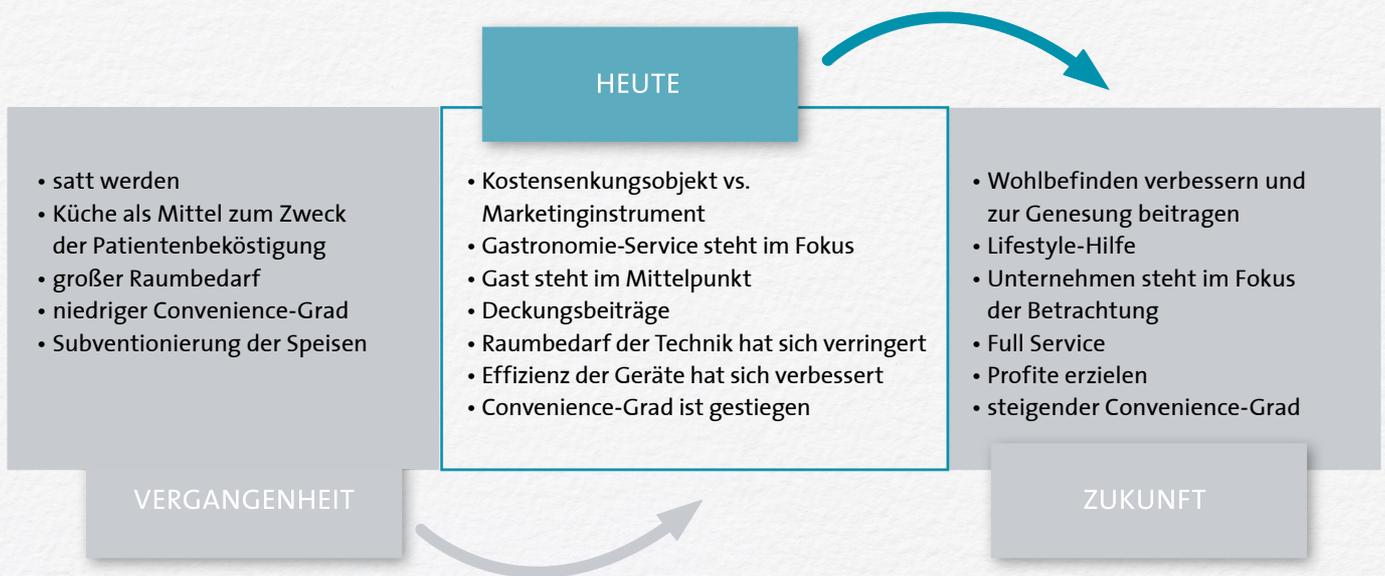


# SPEISENVERSORGUNG MUSS PROFITABEL WERDEN

Das Klinikmanagement ist heute mit einer Vielzahl von Herausforderungen konfrontiert. Gefragt sind neue Lösungen für die Küchen – im Idealfall solche, die die Budgets nicht belasten, sondern entlasten. Statt einer Subventionierung der Verpflegung wie in der Vergangenheit geht es heute

darum, die Verpflegung hocheffizient zu gestalten. Laut Prof. Dr. Dr. Wilfried von Eiff wird es zukünftig „Aufgabe sein, bei steigendem Convenience-Grad Full Service zu leisten und mit der Speisenversorgung Profite zu erzielen“.\*



Grafik: Die Bedeutung der Speisenversorgung im Krankenhaus hat sich verändert.\*

## Immer mehr Kliniken setzen auf neue Produktionsformen

In vielen Bereichen ist ein Umdenken erforderlich – auch bei den eingesetzten Verpflegungsformen. Die große Mehrheit der Kliniken stellt sich auf die notwendigen Veränderungen zur Optimierung ihrer Küchen ein, so die 5. Care-Studie aus dem Jahr 2019 des DKI (Deutsches Krankenhausinstitut e.V.).\*\*

Eine der angestrebten systemischen Lösungen sind maßgeschneiderte Gesamtkonzepte mit Verpflegungssystemen, z. B. auf Tiefkühlbasis. Wesentliche Kennzeichen sind hocheffiziente Strukturen und stabile Prozesse, die gleichzeitig eine hohe Qualität sowie individualisierte Speisenangebote möglich machen.

**84 %** der Kliniken planen in den nächsten drei Jahren eine **Umstellung auf systemische Lösungen** wie Cook & Freeze u. a. \*\*

\*Quelle: Prof. Dr. Dr. von Eiff (Hrsg.), Speisenversorgung im Gesundheitswesen, In: Speisenmanagement in der Sozialverpflegung, 2013, ab S. 15

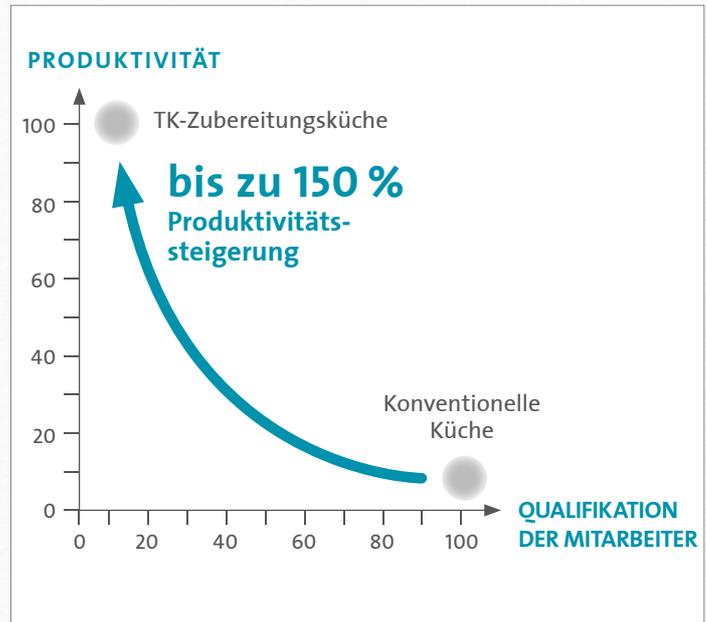
\*\*Quelle: 5. Care-Studie – Verpflegungsleistungen im Krankenhaus (2019), durchgeführt durch die Deutsche Krankenhausinstitut GmbH und K & P Consulting GmbH ([www.kup-consult.de/care-studie/](http://www.kup-consult.de/care-studie/))

## Wie die Produktivität einer Großküche vom Küchenkonzept abhängt

Eine Untersuchung von Prof. Dr. Schwarz et al.\* zeigt, dass die Produktivität der Klinikküche in Abhängigkeit zum Küchenkonzept steht. Wird konventionell gekocht, ist dies mit einem hohen Personaleinsatz (Köche und Fachkräfte) sowie aufwendigen Prozessen verbunden.

Durch die Umstellung auf eine Zubereitungsküche mit z. B. Tiefkühlkomponenten werden die Prozesse verschlankt und standardisiert. Der Personalbedarf sinkt, die Anforderungen an die Qualifikation des Küchenpersonals reduzieren sich ebenfalls.

Es sind Produktivitätssteigerungen bis zu 150 % möglich – mit erheblichen Effekten für die Gesamtkostensituation.



\* Quelle: Prof. Dr. Schwarz et al., Großküchen, Berlin 2019, S. 215

## Das Prinzip der systemischen Lösung

**Wo Einsparungspotenziale entstehen, zeigt der Prozessvergleich.**

Die Prozessschritte Einkaufen, Vorbereiten und Kochen werden vom Systemanbieter übernommen. In der Klinikküche werden lediglich die tiefgekühlten Produkte am Band portioniert und später automatisch zentral oder auf den Stationen im Regenerationswagen zur Mittagszeit zubereitet.

Das bedeutet: Die Prozesse werden verschlankt, der Arbeitsaufwand gesenkt, und die Qualität des Essens wird durch die punktgenaue Zubereitung erhöht.

Nehmen Sie Kontakt auf:

Tel. 05971-7991850

per E-Mail: [kliniken@apetito.de](mailto:kliniken@apetito.de)

Webseite: [www.apetito.de/kliniken](http://www.apetito.de/kliniken)

1. Prozessschritte einsparen

2. Arbeitsaufwand senken

