

Politische und strukturelle Herausforderungen für Schulen und Krankenhäuser

Impulse für eine gesunde und bedürfnisorientierte Transformation der Schul- und Krankenhausverpflegung



Guido Hildebrandt,
Vorstandssprecher
apetito AG Konzern

Liebe Leserinnen und Leser,

wie kann die **Gemeinschaftsverpflegung in Kliniken und Schulen** im Hinblick auf die **zukünftigen Herausforderungen gesund, nachhaltig und kostendeckend** gestaltet werden? Diese und weitere Fragen haben vor dem Hintergrund der aktuellen und global vorherrschenden Krisen, der steigenden Inflation sowie zukunftsweisenden politischen Entscheidungen, wie der Umsetzung des **Rechtsanspruchs auf Ganztagsbetreuung** in Grundschulen, noch weiter an Relevanz dazugewonnen. Bei Letzterem ist für **viele Träger öffentlicher Einrichtungen** spätestens jetzt der Zeitpunkt gekommen, an dem sie **aktiv in Infrastruktur vor Ort investieren** und **Ausschreibungsverfahren eröffnen müssen**. Nur so kann das Betreuungsangebot für alle Grundschülerinnen und -schüler rechtzeitig garantiert werden. Um den Rechtsanspruch auf Ganztagsbetreuung grundsätzlich ermöglichen zu können, muss der **tägliche Zugang** zu einer **gesunden und bedürfnisorientierten Mahlzeit** für **Heranwachsende** gewährleistet sein. Das jedoch ist für viele Träger aus einer Vielzahl von Gründen **eine enorme Herausforderung**. Vor allem hohe Kosten für die Bereitstellung der nötigen Infrastruktur, des Fachpersonals und der Preisdruck bei den angebotenen Mahlzeiten, um jedem Kind die Teilhabe am Mittagessen zu ermöglichen, bereiten vielen Trägern Kopfzerbrechen. Wir von apetito zeigen in dieser Ausgabe **Lösungsansätze** auf, wie für Schulträger die **Gemeinschaftsverpflegung** im Rahmen des **Rechtsanspruchs auf Ganztagsbetreuung** rechtzeitig und kostengünstig mithilfe von **entkoppelten Systemen** umgesetzt werden kann.

Herausfordernd sind derzeit auch die **Rahmenbedingungen für die Krankenhausverpflegung**. Aufgrund des **demographischen Wandels** gibt es immer mehr Patientinnen und Patienten betagten Alters, denen aufgrund des **massiven Investitionsstaus** und **einer sinkenden Anzahl an Krankbetten** ein **verbesserungsbedürftiges Versorgungsangebot** zur Verfügung steht. Aufgrund des immensen Kostendrucks, der in Kliniken vorherrscht, **kommt die Gemeinschaftsverpflegung** meist **zu kurz**, was sich unmittelbar **negativ auf den Genesungsprozess** aller Patientinnen und Patienten **auswirkt**. Hinzu kommt, dass viele Klinikküchen stark veraltet sind, ein Transformationsprozess ist deshalb unabdingbar. Wir zeigen in dieser Ausgabe, dass sich mit einer **Investition in entkoppelte Verpflegungssysteme** diese gewaltigen Herausforderungen dennoch **meistern lassen**, **Krankenhäuser dadurch finanziell entlastet** werden und gleichzeitig zu einer **Verbesserung des Genesungsprozesses** aller Patientinnen und Patienten beigetragen werden kann.

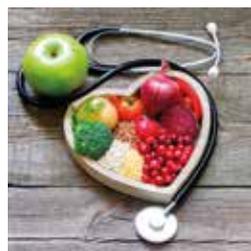
Eine gute Lektüre wünscht



Guido Hildebrandt
Vorstandssprecher apetito AG Konzern



Mit entkoppelten Systemen den Rechtsanspruch auf Ganztagsbetreuung rechtzeitig und ressourcenschonend umsetzen, S.3.



Mit effizienten Investitionen in die Krankenhausverpflegung die Patientengesundheit stärken und Krankenhäuser finanziell entlasten, S.8.

apetito stellt sich vor: Ernährungsspezialist für Kinder und Senioren

apetito bietet vielfältige, ausgewogene Menüs und zertifizierte Speisekomponenten nach „DGE ZERT-KONFORM“ für Kitas, Schulen und Senioren. Fest steht: Gemeinsam können wir es besser. Deshalb führen wir persönliche Gespräche mit politischen Entscheiderinnen und Entscheidern. Zusammen mit Ihnen wollen wir die strukturellen Voraussetzungen für eine flächendeckend gute Ernährung in Deutschland schaffen.

Ihre Ansprechpartner:

Geschäftsbereich Kids & Schools:



Klaus Ludmann

Geschäftsführer
apetito Kids & Schools

Geschäftsbereich Care:



Hendrik Rosery

Geschäftsleiter
apetito Care



Die apetito AG ist ein mittelständisches Familienunternehmen mit Sitz im westfälischen Rheine (NRW). 1958 gegründet, ist apetito heute Marktführer im Bereich der **Gemeinschafts- und Individualverpflegung** und ist mit der Marke Costa auch im **Lebensmitteleinzelhandel** vertreten. apetito bietet in **Kindertagesstätten, Schulen,**

Unternehmen, Kliniken, Senioreneinrichtungen und für **Essen auf Rädern-Menüdienste** spezifische **Verpflegungslösungen** in Form von tiefkühlfrischen Menüs und Systemen an. Ebenfalls Teil der apetito Firmengruppe ist der apetito catering Konzern als einer der führenden Caterer in Deutschland.

Rund 1,4 Millionen Menschen verzehren täglich die Speisen des Unternehmens – davon in Deutschland rund 500.000 Kinder und Jugendliche in Kindertagesstätten und Schulen sowie 144.000 Menschen in Kliniken, Senioreneinrichtungen und durch Essen auf Rädern. Die apetito Gruppe beschäftigt weltweit rund 11.800 Mitarbeiter, davon 9.800 in Deutschland.

Umsetzung des Rechtsanspruchs auf Ganztagsbetreuung: Diese Fragen müssen sich Träger von Grundschulen jetzt stellen

Das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft hat es sich zum Ziel gesetzt, die Qualität der Gemeinschaftsverpflegung in Deutschland flächendeckend zu verbessern und diese gesünder und nachhaltiger gemäß den Qualitätsstandards der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) zu gestalten. Als Markt- und Innovationsführer im Bereich der Kita- und Schulpflege begrüßt apetito dieses Vorhaben der Bundesregierung entsprechend der Koalitionsvereinbarung sehr, **ermöglicht** es doch die **tägliche Versorgung aller Grundschüler und Grundschülerinnen mit einer gesunden Mahlzeit**. Ernährungsgewohnheiten werden besonders in jungen Jahren geprägt. Ein Thema, das unmittelbar damit zusammenhängt, ist der **Rechtsanspruch auf Ganztagsbetreuung in Grundschulen**, der bereits **ab 2026 bundesweit** in Kraft treten wird.

Die Vorgängerregierung der Ampelkoalition hatte sich bereits in ihrem Koalitionsvertrag für die 19. Legislaturperiode des Deutschen Bundestages darauf festgelegt, **in allen 15.000 deutschen Grundschulen eine Ganztagesbetreuung einzuführen**. Dieser **Rechtsanspruch für Grundschüler** sollte ursprünglich ab dem Jahr **2025** für alle Grundschul Kinder erfüllt werden. Das letztlich am 10. Oktober 2021 verkündete **Gesetz zur ganztägigen Förderung von Kindern im Grundschulalter (Ganztagsförderungsgesetz – GaFöG)** sieht jedoch eine deutlich spätere Einführung vor. So startet der Anspruch auf eine ganztägige Förderung für Grundschul Kinder nunmehr erst stufenweise ab dem Schuljahr 2026/27. Zunächst sollen „alle Kinder der ersten Klassenstufe einen Anspruch darauf haben, ganztägig gefördert zu werden. Der Anspruch soll in den Folgejahren um je eine Klassenstufe ausgeweitet werden, damit ab August 2029 jedes Grundschul Kind der Klassenstufen 1 bis 4 einen Anspruch auf ganztägige Betreuung hat.“¹

Die Verpflegung ist ein zentraler Baustein der Ganztagsbetreuung an Grundschulen und muss in dieser Verbindung dringend und früh genug mitgedacht werden. Durch den Rechtsanspruch auf Ganztagsbetreuung sind demnach nicht nur neue Betreuungsplätze zu schaffen, auch die **gesunde Ernährung muss bei allen Überlegungen miteinbezogen werden**.

Jedoch fehlen vielerorts noch immer die nötigen Rahmenbedingungen für eine qualitativ hochwertige und nachhaltige Gemeinschaftsverpflegung nach DGE-Qualitätsstandards. **Um hier deutschlandweit gleiche Standards zu schaffen, sind hohe Investitionen in Infrastruktur und Personal oder ein Umdenken notwendig.**



1) <https://www.bmfsfj.de/bmfsfj/service/gesetze/gesetz-rechtsanspruch-ganztagsbetreuung-grundschulen-178966>

Die folgenden Fragen müssen sich Grundschulen stellen, um im Rahmen einer Ganztagsbetreuung qualitativ hochwertiges Essen gewährleisten zu können:

Wie kann der Investitions- und Platzbedarf für eine gute und sichere Schulverpflegung nach gesetzlichen Standards umgesetzt werden und trotz der knapp bemessenen finanziellen Mittel vieler Träger noch rechtzeitig vor Inkrafttreten des Rechtsanspruchs auf Ganztagsbetreuung abgedeckt werden?

Das Deutsche Jugendinstitut (DJI) hatte im Oktober 2019 in seiner ersten wissenschaftlichen Analyse des Vorhabens **die Kosten eines bedarfsgerechten Ganztagsangebots im Grundschulalter berechnet**. Die Forscher hatten in ihrem Bericht dabei betont, dass laut ihren Modellrechnungen neben dem erwartbaren Bedarf an zusätzlicher Ganztagsbetreuung auch ca. 300.000 Plätze für Kinder benötigt werden, „die nur eine kurze Mittagsbetreuung bis 14.30 Uhr nutzen.“² Diese benötigen dementsprechend ebenso eine Mittagsverpflegung.

Tausende Grundschulen mit neuen Schulküchen auszustatten, würde mehrere Milliarden Euro kosten: dadurch würden massive Investitionen in neue Schulküchen anfallen. Das Bundesministerium für Familie, Senioren, Frauen und Jugend (BMFSFJ) und das Bundesministerium für Bildung und Forschung (BMBF) stellen bereits ein Sondervermögen für diese Zwecke zur Verfügung. Die Erneuerung von Küchen würde diesen finanziell knapp bemessenen Rahmen allerdings weit überschreiten.³ Würde der Staat das Mittagessen mit jeweils einem Euro bezuschussen, würde das beispielsweise allein für das Bundesland Berlin Mehrausgaben von jährlich ca. 14,7 Millionen Euro bedeuten.⁴

Daher ist apetito davon überzeugt, dass ein **Rechtsanspruch auf eine Ganztagsbetreuung** im Grundschulbereich **finanziell nur dann abbildbar ist**, wenn auf die **Verwendung von entkoppelten Systemen zur Gemeinschaftsverpflegung** der Schülerschaft und Lehrkräfte gesetzt wird. Die Anschaffung des nötigen Materials zur Einführung eines entkoppelten Systems in einer Bildungseinrichtung kostet den Staat nur einen Bruchteil dessen, was eine neue oder renovierte Küche kostet.

Auch bei laufenden Kosten sind entkoppelte Systeme deutlich günstiger als konventionelle Systeme. So liegt der Preis pro Menü für ein konventionell zubereitetes Essen ca. 1,48 Euro über dem System Cook & Freeze und 0,43 Euro über dem System Cook & Chill.⁵

PREISVERGLEICH DER UNTERSCHIEDLICHEN SYSTEME⁵

System 	Preis pro Menü 	Differenz zu Cook & Freeze 
Cook & Freeze (C&F)	5,05 €	–
Cook & Hold (C&H)	5,03 €	+0,02 €
Cook & Chill (C&C)	5,48 €	+0,43 €
Cook & Serve (C&S)	6,53 €	+1,48 €

2) https://www.dji.de/fileadmin/user_upload/_Hintergrundinformation_DJI_Kosten_Ganztage_Oktober_2019.pdf
 3) <https://www.bmfsfj.de/bmfsfj/service/gesetze/gesetz-zur-errichtung-des-sondervermoegens-ausbau-ganztageiger-bildungs-und-betreuungsangebote-fuer-kinder-im-grundschulalter-ganztagsfinanzierungsgesetz--140846>
 4) <https://pardok.parlament-berlin.de/starweb/adis/citat/VT/19/DruckSachen/d19-0290.pdf>
 5) KuPS-Studie 2020 zu Kosten und Preisstrukturen in der Schulverpflegung. Basierend auf Daten von 2017/2018.

Mit welchen laufenden Kosten zur Sicherung des Verpflegungsangebots an meiner Schule muss ich rechnen? Welche Verpflegungssysteme zeichnen sich dahingehend als besonders effizient aus?

Personalkosten, Warenkosten und Betriebskosten müssen im Blick gehalten werden. Das ist komplex und kann teuer werden. Die vom Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) beauftragte **Studie zu Kosten und Preisstrukturen in der Schulverpflegung (KuPS)** hat **belegt**, dass **entkoppelte Systeme besonders effizient** sind.

Anstatt also einen Großteil des Sondervermögens für sehr teure, neue Schulküchen auszugeben, sollten kostengünstige Investitionen in die Einführung von entkoppelten Systemen in den Bildungseinrichtungen vorgesehen werden.

Wie kann ich allen Schulkindern den Zugang zu einem Mittagessen – unabhängig von Allergien, religiösen oder ideologisch geprägten Essgewohnheiten – ermöglichen?

Unser Cook & Freeze System ermöglicht es, auf individuelle Bedürfnisse und Essgewohnheiten einzugehen – die Rücksichtnahme hierauf ist mittlerweile unabdingbar und unbedingt mit zu beachten. Die Einrichtungen haben die Wahl, welche Menüs und wie viele sie pro Woche oder pro Monat bestellen. **So kann einfach und barrierefrei auf die speziellen Ernährungsgewohnheiten aller Kinder und Lehrkräfte eingegangen werden, ohne zusätzlich Personal- oder Rohstoffkosten zu verursachen.**

Wie ermögliche ich allen Kindern den Zugang zu einem Mittagessen ohne höheren Planungs- und Personalaufwand?

Entkoppelte Systeme, insbesondere Cook & Freeze Systeme, verursachen im Vergleich zu konventionellen Küchen einen **geringeren Personalbedarf und benötigen weniger Räumlichkeiten**. Durch die räumliche und zeitliche Trennung von Produktion und Konsum wird weniger Platz vor Ort benötigt.

Neben dem Ausbau der Küchen ist auch die **Aufstockung des Küchenpersonals ein Kostenfaktor**, der nicht vergessen werden darf. Fachpersonal ist zudem schwer zu finden, der **Arbeitsmarkt bietet hier wenig Ressourcen**. Dadurch, dass die Mahlzeiten im Cook & Freeze System bereits fertig portioniert bei den Grundschulen ankommen, braucht es kein Fachpersonal, um das Essen verzehrfertig zuzubereiten. Die personelle Entlastung bei der Umstellung des Verpflegungssystems zeichnet sich auch deutlich in den aufgewendeten Arbeitsstunden ab: Bei einer Anzahl von ca. 500 Essenden reduziert sich der Arbeitsaufwand von 38 Stunden auf 14,8 Stunden bei entkoppelten Systemen.⁶



Kann eine Umsetzung der Schulverpflegung auf Basis der DGE-Standards erfolgen?

Darauf hat apetito eine klare Antwort: Ja. Eine gesundheitsfördernde Schulverpflegung ist unser Ziel und unser Anspruch. Die DGE hat konkrete Empfehlungen zu den Lebensmittelqualitäten, -häufigkeiten und Speisen-zubereitung für ein Mittagessen definiert. Um diesen Qualitätsanspruch zu erfüllen, bietet apetito zahlreiche Speise-komponenten an, die durch die DGE mit dem Logo „DGE ZERT-KONFORM“ ausgezeichnet wurden. Das erleichtert vor Ort die Erstellung von Speiseplänen für eine gesundheitsfördernde und nachhaltige Verpflegung nach dem DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen.

6) Vernetzungsstelle Schulverpflegung des Saarlandes. S. 5



Wie ermögliche ich im Hinblick auf die Einhaltung der DGE-Standards die notwendige Qualitätssicherung der angebotenen Speisen?

Hier gilt es, eine ganze Abfolge von Sicherungsmaßnahmen einzuhalten. Es beginnt in der Warenannahme damit, dass die Identität der Rohwaren, die Optik, Temperatur, Verpackung und Hygiene überprüft werden. Bei der Wareneingangskontrolle werden anschließend sensorische und physikalische Merkmale kontrolliert. Auch werden verschiedene Tests durchgeführt, in denen Nährwerte, Vitamine und Allergene untersucht werden, aber auch die Rückstandsanalytik ist ein wichtiger Schritt bei der Qualitätssicherung.

Um eine **größtmögliche Sicherheit bei der Belieferung mit Rohstoffen** zu erlangen, hat apetito in der Regel mehrere Lieferanten pro Rohstoff qualifiziert. Durch einen festgelegten Lieferanten-Onboarding-Prozess werden unsere **Anforderungen an unsere Lieferanten** geprüft. Der Spezifikationsvereinbarungsprozess gibt sowohl uns als auch den Lieferanten eine Sicherheit in Bezug auf Qualität und Abnahme der Rohstoffe.

Unsere Schule legt besonderen Wert auf Nachhaltigkeit und die Gesundheit aller Schülerinnen und Schüler. Welche Möglichkeiten gibt es, diese Ansprüche auch im Hinblick auf die Schulverpflegung umzusetzen?

Beide Aspekte gelten für uns als verpflichtende Leitlinien. Nachhaltigkeit beinhaltet für uns vor allem, gemeinsam gegen die Lebensmittelverschwendung zu kämpfen. Auch hier schneidet das Cook & Freeze System (20 Prozent) prozentual besser ab als das Cook & Serve System (33 Prozent).⁷

⁷ Vgl. Waskow, Frank/Blumenthal, Antonia (November 2016): Vermeidung von Lebensmittelabfällen in der Verpflegung von Ganztagschulen, WORKING PAPER I Erhebung, Relevanz und Ursachen von Lebensmittelabfällen in der Mittagsverpflegung von Ganztagschulen, S.37.

VOR- UND NACHTEILE DER EINZELNEN VERPFLEGUNGSSYSTEME

Die Vernetzungsstellen Kita- und Schulverpflegung aus dem Saarland und Rheinland-Pfalz sowie die KuPS-Studie stellen den Trägern von Bildungseinrichtungen zur Unterstützung bei der Wahl des Verpflegungssystems zusätzlich zum Kostenvergleich qualitative Vor- und Nachteile dar: ^{8,9,10}

Mischküche	Warmverpflegung	Entkoppelte Systeme
Beim klassischen konventionellen Kochen werden täglich frische Lebensmittel verarbeitet – ohne die Verwendung vorgefertigter Komponenten (z. B. geputzter Salat, Tiefkühlgemüse, entbeintes, zerlegtes Fleisch oder Teigwaren).	Die Speisen werden in einem Verpflegungsbetrieb oder einer Zentralküche konventionell zubereitet, warm angeliefert und bis zur Essensausgabe warmgehalten (Cook & Hold).	Beim Tiefkühlsystem (Cook & Freeze) werden tiefgekühlte Speisen von einem professionellen Anbieter geliefert, die vor Ort aufgewärmt ("regeneriert") werden. Das Kühlkostsystem (Cook & Chill) ist ein Verfahren, bei dem Speisen gekühlt, aber nicht tiefgekühlt, ebenfalls von einem professionellen Anbieter angeliefert und vor Ort regeneriert werden.

VORTEILE

<ul style="list-style-type: none"> • sehr guter Nährstoffgehalt bei entsprechend qualifiziertem Personal • flexibel in der Komponentenauswahl 	<ul style="list-style-type: none"> • geringe Küchengröße • geringe Anforderungen an die Qualifikation des Ausgabepersonals 	<ul style="list-style-type: none"> • wenig Arbeitsschritte in der Küche • Küche braucht wenig Platz • wenig Investitionen nötig • sehr guter Nährstoffgehalt • gute sensorische Qualität • flexibel bzgl. Zahl der Essensteilnehmer • wenig Lebensmittelabfälle
---	--	---

NACHTEILE

<ul style="list-style-type: none"> • hoher Personaleinsatz • Anforderungen an die Qualifizierung des Personals • ernährungsphysiologische Gefährdung durch unqualifiziertes Personal • hohe Anforderungen an die Hygienemaßnahmen • Küche und Lagerung brauchen viel Platz • voll ausgestattete Küche notwendig • aufwendigere Prozesse, z.B. durch Qualitätssicherung • sehr hoher Energiebedarf 	<ul style="list-style-type: none"> • lange Warmhaltezeiten beeinträchtigen Geschmack, Textur und Farben der Speisekomponenten • meist leidet das Aussehen der Speisen beim Transport • mittelmäßiger bis schlechter Nährstoffgehalt, abhängig von den Warmhaltezeiten • wenig flexibel bzgl. Anzahl der Essensteilnehmer 	<ul style="list-style-type: none"> • Ergänzung durch frische Komponenten aus ernährungsphysiologischer Sicht notwendig • Kühlkette darf zu keinem Zeitpunkt unterbrochen werden
---	---	---

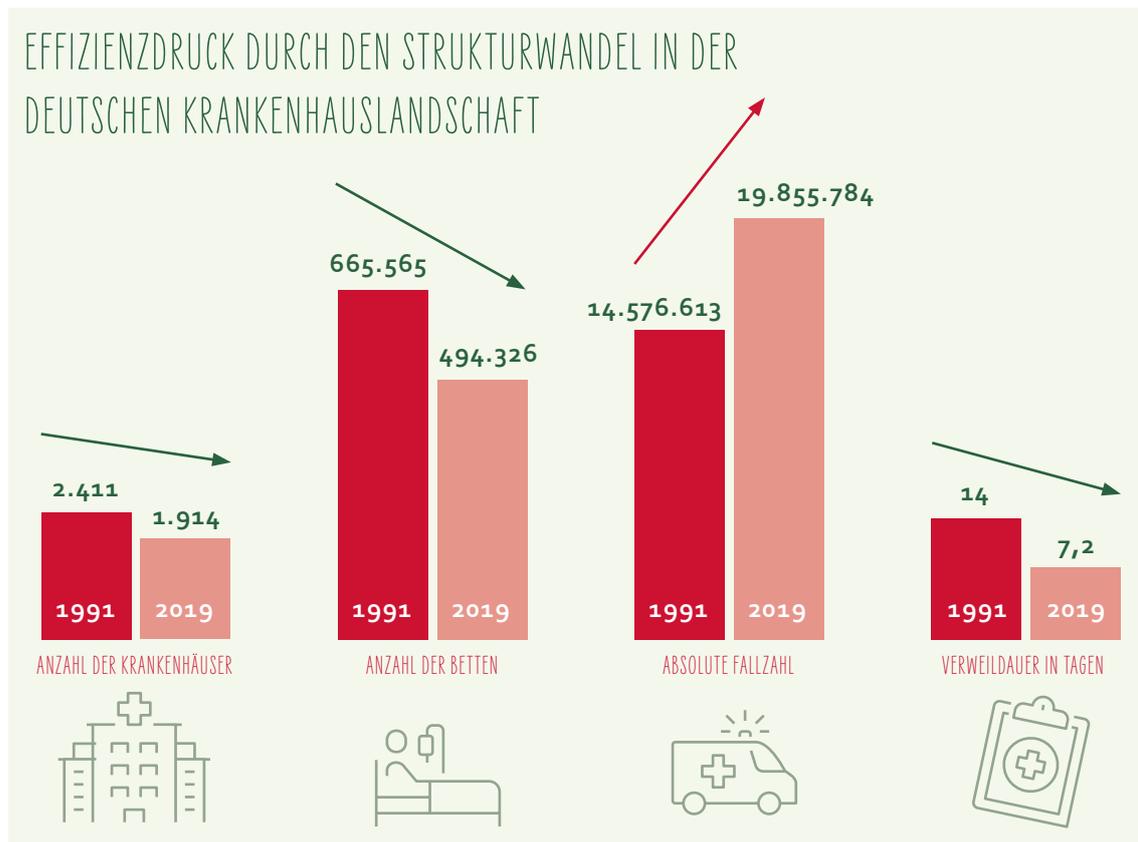
8) https://www.saarland.de/mukmav/DE/portale/ernaehrung/informationen/vernetzungsstellekitaundschulverpflegung/verpflegungssysteme/verpflegungssysteme_node.html

9) <https://www.dlr.rlp.de/Internet/global/inetcntr.nsf/suche.xsp?src=17MV5327L4&p1=26442O215P&p3=567Z405A6F&p4=A0Y793L4T3;>

10) KuPS-Studie S. 39 ff

Zukunftsweisend und zugleich ressourcenschonend in die Modernisierung der Krankenhausverpflegung investieren

Die deutsche Krankenhauslandschaft unterliegt seit drei Jahrzehnten einem tiefgreifenden Wandel. Laut der im Dezember 2021 veröffentlichten „Bestandsaufnahme zur Krankenhausplanung und Investitionsfinanzierung in den Bundesländern“ der Deutschen Krankenhausgesellschaft, ist die Anzahl der „Anzahl der Krankenhäuser von 1991 bis 2019 um rund 21 Prozent von insgesamt 2.411 auf 1.914 Häuser gesunken. Gleichmaßen ist die Anzahl der aufgestellten Betten von 665.565 auf 494.326 und somit um 26 Prozent gesunken.“ Und auch die Anzahl der nach dem Krankenhausfinanzierungsgesetz geförderten Betten ist um über 26 Prozent „von 582.893 auf 429.458 bis zum Jahr 2019 [gefallen].“ Umgekehrt ist die absolute Fallzahl deutlich gestiegen – von 14.576.613 im Jahr 1991 auf 19.855.784 im Jahr 2019¹¹. Um trotz dieser deutlichen Reduktion der Kapazitäten bei zeitgleich höheren Patientenzahlen eine ausreichende Versorgung der Bevölkerung zu gewährleisten, hat sich die Verweildauer in diesem Zeitraum wiederum um ganze 49 Prozent von 14,0 auf 7,2 Tage nahezu halbiert.¹²



Quellen: Statistisches Bundesamt und die Deutsche Krankenhausgesellschaft (DKGEV)

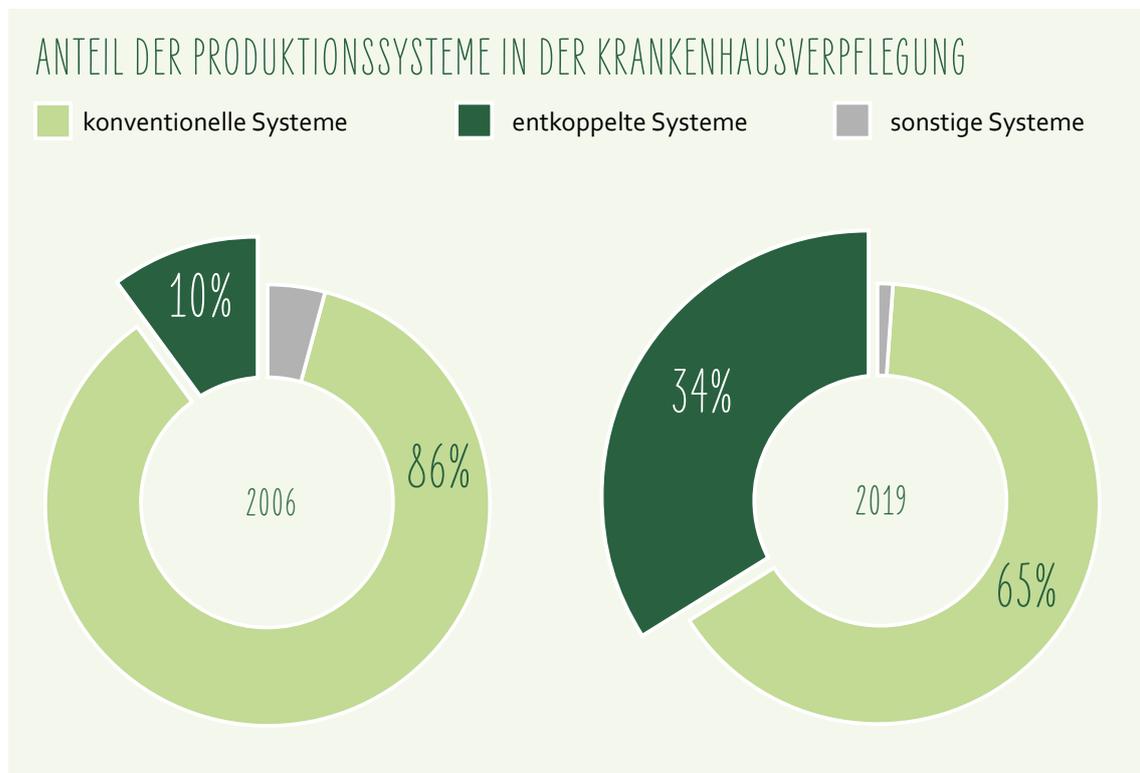
Zusätzlich sieht sich das Gesundheitssystem in den kommenden Jahren verstärkt den großen Herausforderungen unserer Zeit gegenüber: Durch den demographischen Wandel gibt es immer mehr Senioren und Patienten – zeitgleich herrscht ein Mangel an jungen Fachkräften. Laut dem Institut der deutschen Wirtschaft in Köln könnten in Deutschland in der stationären Versorgung bis zum Jahr 2035 rund 307.000 Pflegekräfte fehlen. Die Versorgungslücke im gesamten Pflegebereich könnte sich bis zu diesem Jahr auf insgesamt knapp 500.000 Fachkräfte vergrößern.¹³

11) <https://www.destatis.de/DE/Themen/Gesellschaft-Umwelt/Gesundheit/Krankenhaeuser/Tabellen/entlassene-patienten-eckdaten.html> und https://www.destatis.de/DE/Themen/Gesellschaft-Umwelt/Gesundheit/Krankenhaeuser/Publikationen/Downloads-Krankenhaeuser/grunddaten-krankenhaeuser-212061117004.pdf?__blob=publicationFile
 12) Krankenhausplanung und Investitionsfinanzierung in den Bundesländern, Deutsche Krankenhausgesellschaft, https://www.dkgev.de/fileadmin/default/Mediapool/1_DKG/1.7_Presse/1.7.1_Pressemitteilungen/2022-01-17_Anlage_Bestandsaufnahme_2021.pdf, Seite 29
 13) <https://de.statista.com/statistik/daten/studie/172651/umfrage/bedarf-an-pflegekraeften-2025/#:~:text=Laut%20dem%20Institut%20der%20deutschen,insgesamt%20knapp%20500.000%20Fachkr%C3%A4fte%20vergr%C3%B6%C3%9Fern.>

In Folge der 1972 eingeführten dualen Krankenhausfinanzierung sind die Bundesländer ihrer Investitionsverpflichtung nur ungenügend nachgekommen. Durch diese jahrzehntelang unzureichende Finanzierung sehen sich die deutschen Kliniken daher zugleich mit einem hohen Investitionsstau von mittlerweile von rund 30 Mrd. Euro konfrontiert. In Süd- und Westdeutschland hat dies unter anderem dazu geführt, dass das Durchschnittsalter der Klinikküchen inzwischen bei rund 34 Jahren liegt. Der Bau neuer, konventioneller Küchen wäre mit Investitionen in Milliardenhöhe verbunden. Konventionelle Küchensysteme eignen sich zudem nur bedingt dazu, die diätischen Bedürfnisse der Patientinnen und Patienten optimal zu gewährleisten. Die bedarfsgerechte Verpflegung ist jedoch elementar für den Genesungsprozess der Patientinnen und Patienten. Den Kliniken stehen auch in den kommenden Jahren nur sehr geringe Investitionsmittel zur Verfügung. So zeigt eine im März 2022 veröffentlichte Studie des unabhängigen Instituts für das Entgeltsystem im Krankenhaus (InEK), dass die Bundesländer weiterhin nicht im vorgeschriebenen Umfang in die Modernisierung der Häuser investieren: Bundesweit erhalten die Krankenhäuser nur rund die Hälfte der sechs bis sieben Milliarden Euro, die ihnen zustehen.¹⁴



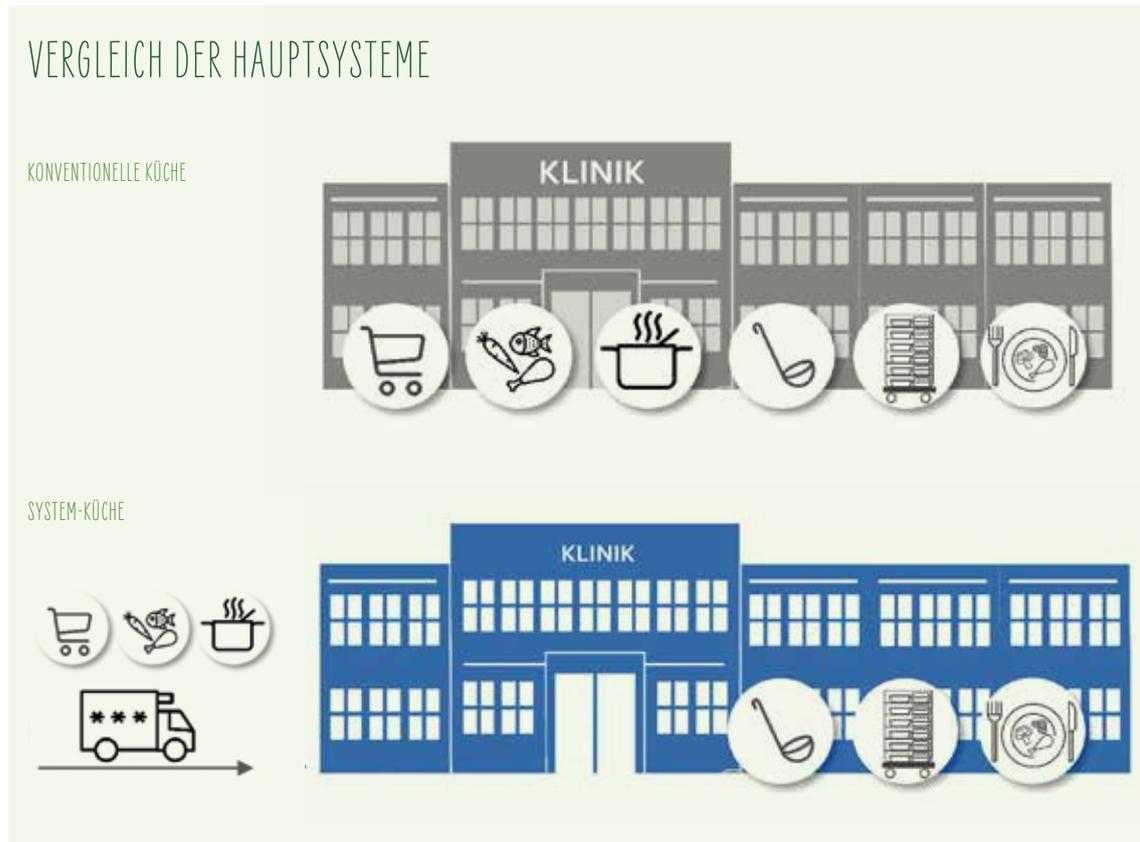
Im Klartext heißt dies: Damit die deutschen Krankenhäuser weiterhin ihrem Versorgungsauftrag gerecht werden, die diätischen Bedürfnisse der Patientinnen und Patienten optimal abgebildet werden und die Einrichtungen zugleich wirtschaftlich tragbar arbeiten, sind diese gezwungen, sowohl ihre Investitionen als auch ihre laufenden Prozesse stetig zu optimieren.



Quelle: Studien zur Verpflegung im Krankenhaus des Deutschen Krankenhausinstituts und der K&P Consulting GmbH

¹⁴⁾ <https://www.br.de/nachrichten/deutschland-welt/krankenhaus-finanzen-laender-lassen-kliniken-im-stich,ToPsYp7>

Im Bereich der Krankenhausverpflegung bedeutet dies, dass der Trend weg vom konventionellen Produktionssystem, hin zu den entkoppelten Systemen geht: So zeigen die bisherigen fünf Studien des deutschen Krankenhausinstituts (DKI) und K&P-Consulting, dass der Anteil von konventionellen Produktionssystemen (Cook & Serve und Cook & Hold) vom Jahr 2006 bis zum Jahr 2019 von 86 auf 65 Prozent gesunken ist, während der Anteil der entkoppelten Systeme (Cook & Chill, Cook & Chill und Sous Vide) zusammengerechnet von 10 auf 34 Prozent stieg.¹⁵



Eine Umstellung der Krankenhausverpflegung von einem konventionellen auf ein Cook & Freeze-System bietet Vorteile bei den Kosten, dem Personalbedarf, der Ökologie und patientenorientierten Diäten

Die Entscheidung für eine dezentrale Versorgung durch Cook & Freeze und gegen die Renovierung einer veralteten, konventionellen Zentralküche bietet finanziell deutliche Vorteile. Die Investitionskosten für die Erneuerung einer veralteten konventionellen Cook & Hold-Produktionsküche sind rund 28 Prozent höher als die Umstellung auf eine dezentrale Cook & Freeze-Verteilerküche. Eine Produktionsküche auf das entkoppelte Cook & Chill umzustellen ist hingegen sogar noch teurer, als eine veraltete Cook & Hold-Küche zu sanieren – womit Cook & Freeze das finanziell sinnvollste System ist.

Denn auch die laufenden Kosten, die sich infolge einer Umstellung auf ein Cook & Freeze-System in den nächsten 10 Jahren ergeben, sind deutlich geringer. So liegen die Bewirtschaftungskosten eines Cook & Hold rund 40 Prozent, und auch die laufenden Kosten eines Cook & Chill-Systems rund 28 Prozent über denen eines Cook & Freeze-Systems.

15) Trends in der Krankenhausküche, Dr. Karl Blum, Ekkehart Lehmann, <https://www.kup-consult.de/wp-content/uploads/2020/05/Trends-in-der-Krankenhausk%C3%BCche-Das-Krankenhaus-03-20.pdf>, Seite 3

KOSTENVERGLEICH: MODERNISIERUNG DER VERPFLEGUNG EINES MITTELGROSSEN KRANKENHAUSES JE NACH SYSTEM



Quelle: Bachelorarbeit von Monika Lengle an der Hochschule Albstadt-Sigmaringen „Vergleich von Verpflegungssystemen in der Krankenhausverpflegung und deren Auswirkungen auf die Kosten – Modellbetrachtung zweier Produktionsküchen (Cook & Hold/ Cook & Chill) und einer Verteilerküche (Cook & Freeze)“

Neben den wirtschaftlichen Finanzierungsvorteilen wird durch die Auslagerung der komplexen Kochprozesse weniger Fachpersonal benötigt. Der Grund für den höheren Personalbedarf konventioneller Systeme liegt darin, dass die Prozessschritte Kochen, Portionieren und Spülen von Geschirr sowie Geschirrwagen fast zeitgleich stattfinden. In einer Verteilerküche wird hingegen nicht gekocht. So bedarf der Betrieb einer Cook & Hold-Produktionsküche eines mittelgroßen Krankenhauses ca. 2.100 Arbeitsstunden in der Woche bzw. 52 Vollzeitkräfte. Dies entspricht Personalkosten (inklusive den Arbeitgeberabgaben) von ca. 1,77 Mio. Euro jährlich. Eine Cook & Chill-Produktionsküche derselben Größe bedarf 1.900 Arbeitsstunden pro Woche / 47,5 Vollzeitkräfte, was 1,60 Mio. Euro an jährlichen Kosten bewirkt – eine Ersparnis von rund 10 Prozent. Eine Cook & Freeze-Verteilerküche wiederum kann mit lediglich 1.510 Arbeitsstunden pro Woche bzw. 38 Vollzeitkräften betrieben werden. Mit 1,27 Mio. Euro an Aufwendungen für die Gehälter und Arbeitgeberbeiträge können damit ganze 28 Prozent gegenüber einer Cook & Hold-Küche eingespart werden.

Viel Geld in Zeiten, in denen Krankenhäuser durch die Folgen der Coronakrise bedingt sehr genau auf ihre Kosten achten müssen. In Zeiten des Fachkräftemangels werden so zudem die Personalabteilungen bei ihrer Suche nach dem flächendeckend raren Personal entlastet.¹⁶

ARBEITSSTUNDEN UND PERSONALKOSTEN IM VERGLEICH



Quelle: Bachelorarbeit von Monika Lengle an der Hochschule Albstadt-Sigmaringen „Vergleich von Verpflegungssystemen in der Krankenhausverpflegung und deren Auswirkungen auf die Kosten – Modellbetrachtung zweier Produktionsküchen (Cook & Hold/ Cook & Chill) und einer Verteilerküche (Cook & Freeze)“

¹⁶⁾ Bachelorarbeit von Monika Lengle, Anhänge D.1 bis D.3

Auch qualitativ bietet Cook & Freeze die bestmögliche Unterstützung der Behandlung der Patientinnen und Patienten durch eine passgenaue Diät, die zur Genesung beiträgt. So zeichnen sich die Gerichte des Tiefkühl-Verpflegungssystems durch einen überdurchschnittlich hohen Vitamingehalt und eine hohe Nährstoffdichte aus. Auch innerhalb der entkoppelten Systeme schneidet Cook & Freeze hier gegenüber Cook & Chill bei einem ernährungsphysiologischen Vergleich besser ab. So enthalten Cook & Freeze-Gerichte zum Beispiel mehr Riboflavine, Thiamin und Vitamin D. Besonders deutlich ist der Unterschied beim wichtigen Vitamin C. Der Verlust dieses Vitamins liegt bei Cook & Chill-Verfahren bei 30 bis 60 Prozent und bei Cook & Freeze-Systemen nur bei 20 bis 30 Prozent.

Ebenso sieht es beim Energiebedarf für die Küchengeräte, die Spülküche, die Speisenverteilung und die Kältetechnik aus. Auch hier schneidet Cook & Freeze besser als die anderen Systeme ab: Ein mittelgroßes Krankenhaus mit einer Cook & Hold-Produktionsküche hat bei einem angenommenen Strompreis von 0,17 Euro pro kWh Energiekosten von brutto rund 54.000 Euro im Jahr. Für eine Cook & Chill-Produktionsküche fallen 55.600 Euro an. Eine Cook & Freeze Verteilerküche kostet hingegen nur 37.500 Euro jährlich – was ebenso Energiekosteneinsparungen von über 30 Prozent entspricht.

Das Wichtigste kurz zusammengefasst

- Eine Vorfestlegung auf konventionelle Verpflegungssysteme sollte bei Investitionen in die Krankenhausfinanzierung vermieden werden.
- Entkoppelte Systeme, insbesondere Cook & Freeze-Systeme, haben sowohl finanzielle als auch ernährungsspezifische Vorteile.
- Die Haushaltskassen werden durch die deutlich niedrigere Investitionssumme geschont
 - Höhere Budget- und Prozesssicherheit.
 - Geringerer Personaleinsatz und niedrigere laufende Kosten.

Um aspekte in Zukunft digital zu erhalten, schicken Sie bitte eine E-Mail an folgende Adresse: politikdialog@apetito.de

apetito unterstützt die im Koalitionsvertrag formulierten ernährungs- und gesundheitspolitischen Zielsetzungen und bringt dazu gerne seine Expertise ein. Sprechen Sie mit uns:

apetito Politikdialog
Sebastian Oberbillig
 Tel. 089/89 35 63 436
Christian Frevert
 Tel. 089/89 35 63 438
 Fax 089/ 89 39 84 29
politikdialog@apetito.de

