

Wie entkoppelte Systeme zur Versorgungssicherheit in der Gemeinschaftsverpflegung beitragen



Hendrik Rosery
Geschäftsleiter apetito Care

Liebe Leserinnen und Leser,

die momentane Krisenzeit wirkt sich auch auf den Gesundheitsbereich maßgeblich aus. Die negativen Auswirkungen der Corona-Pandemie und der Ukraine-Krise halten nach wie vor an und stellen uns vor massive Herausforderungen. Dazu kommen inflationär gestiegene Preise für Gas, Strom sowie Heizen und Lebensmittel sowie der immense Fachkräftemangel in Seniorenheimen, Krankenhäusern und Werkstätten für behinderte Menschen. Die Versorgungssicherheit der Menschen wird zunehmend bedroht – sei es durch fehlendes Personal oder aber durch die anfallenden Mehrkosten, um die Einrichtungen am Laufen zu halten.

Patientinnen und Patienten in Kliniken und Krankenhäusern wie Menschen in Seniorenheimen und Pflegeeinrichtungen benötigen eine Verpflegung, die exakt auf ihre Bedürfnisse zugeschnitten wird. Wir haben es uns beispielsweise zur Aufgabe gemacht, gegen Mangelernährung vorzugehen und individuell angepasste Mahlzeiten für verschiedene Zielgruppen der Gesundheitsbranche zu entwickeln. Dabei ist uns auch der Aspekt der Prävention wichtig - die richtige Verpflegung ist nämlich nicht nur ausschlaggebend für die Genesung, sondern wirkt auch präventiv gegen Mangelernährung und gegen ernährungsbedingte Krankheiten wie Adipositas, Diabetes und Herz-Kreislaufkrankheiten.

Die Vergangenheit und die Gegenwart verdeutlichen, dass sich strukturelle und personelle Probleme nicht von heute auf morgen lösen lassen. Jetzt gilt es, sich von alten Denkmustern zu lösen und sich unkonventionellen Alternativen zuzuwenden. Entkoppelte Verpflegungslösungen in Gesundheitseinrichtungen verschlanken Prozesse und erhöhen zeitgleich die Qualität des Essens. Ein besonderer Vorteil liegt auch auf der Minimierung des Hygienrisikos – vor allem in Hinblick auf die Corona-Pandemie. apetito setzt auf das „Cook & Freeze“-System. Die Menüs von apetito werden tiefkühlfrisch angeliefert und die finale Zubereitung der Speisen erfolgt in den Einrichtungen. Cook & Freeze entlastet das Personal des Gesundheitssystems spürbar. Zudem spart es sowohl massiv Investitions- als auch laufende Kosten. Damit wird den Kernproblemen der Gesundheitseinrichtungen konkret entgegengewirkt. Das möchten wir in dieser aspekte-Ausgabe für Sie erörtern, indem wir aufzeigen, worin sich die finanziellen, wirtschaftlichen und gesellschaftlichen Vorteile widerspiegeln.

Ich bedanke mich für Ihr aufmerksames Lesen und wünsche eine aufschlussreiche Lektüre, die den ein oder anderen Denkanstoß liefert.

Mit freundlichen Grüßen



Hendrik Rosery
Geschäftsleiter apetito Care



Preisentwicklung und
Fachkräftemangel führen
zu Schließungen, S.2



Entlastung durch ent-
koppelte Systeme, S.4

apetito stellt sich vor: Ernährungsspezialist für Kinder und Seniorinnen und Senioren

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

Ihr Ansprechpartner:

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.

Preisentwicklung und Fachkräftemangel führen zu Schließungen

Weiterhin sind die Nachrichten zu den hohen Kosten für Gas und Strom marktbeherrschend und bestimmen vielfach die Höhe der Produktpreise. Die extrem gestiegenen Beschaffungskosten für Strom und Gas sind für viele energieintensive Betriebe existenzgefährdend.



Kürzlich wurde das Energie-Entlastungspaket auf den Weg gebracht. Mittels Gas- und Strompreisbremsen sollen die Kosten für Energie gedeckelt werden, ohne die Potenziale zur Einsparung zu vernachlässigen. Die Inflationsrate in Deutschland liegt im Oktober 2022 bei 10,4 Prozent, für Lebensmittel ist der Wert bei etwa 20 Prozent angekommen. Weiterhin wird die Teuerungsrate durch Kostensteigerungen in der Logistik befeuert. Dazu kommen die Lohnsteigerungen und die preistreibenden Effekte durch die weiterhin unterbrochenen Lieferketten – ausgelöst durch die Corona-Pandemie und den Ukraine-Krieg. Aber auch die Verarbeitungs- und Beschaffungskosten der Rohstoffe haben aktuell immer noch hohen Einfluss auf die Preisentwicklung, die Volatilität der Rohwarenpreise lässt sich nicht mehr eins zu eins in den Produktpreisen wiederfinden.



Die vorgelagerten Kosten in der Lieferkette tragen trotz verbesserter Rohwaren-Preise extrem zur Verteuerung der Produkte bei. Die Sicherung der Warenverfügbarkeit steht somit auch in 2023 weiterhin im Vordergrund.



Die momentan eingesetzten Fachkräfte sind aus- wenn nicht sogar überlastet. Es ist schwierig, neues Personal zu finden, der Arbeitsmarkt ist so gut wie leer. Zudem kommt es zu vermehrten Kündigungen beim Pflegepersonal, das sich neue Arbeitsfelder sucht. Der Grund hierfür ist selten die Bezahlung. Vielmehr sind es die Arbeitsbedingungen, die die Pflegenden zur Kündigung bewegen.¹ Das gesamte System steht unter Druck. Viele Pflegeeinrichtungen müssen schließen. Eine ausreichende Personalausstattung in der Pflege bildet nach dem Bundesministerium für Gesundheit eine Voraussetzung für eine adäquat hohe Patientensicherheit und Versorgungsqualität.² Der Pflegekräftebedarf steigt Berechnungen zufolge bis zum Jahr 2030 um insgesamt rund 200.000 Personen.³ Der Fachkräftemangel, der in der Pflege bereits bekannt ist, ist mittlerweile auch in den Küchen der Einrichtungen angekommen. Deswegen ist es wichtig, bereits jetzt Schritte und Maßnahmen einzuleiten, um dieser Entwicklung vorzubeugen und entgegenzuwirken, damit Pflegebedürftige sowie Seniorinnen und Senioren auch in Zukunft versorgt werden können. Eine gute Organisationsstruktur kann dazu beitragen, die Arbeitsbe-

1) Plusminus: Aufnahmestopps und Schließungen - Pflegeheime in der Krise | ARD Mediathek: <https://www.ardmediathek.de/video/plusminus/aufnahmestopps-und-schliessungen-pflegeheime-in-der-krise/das-erste/Y3JpZDovLzRhczVyc3RlLmRlL3BsdXNtaW51cy8zZTEoMmJhMCo3NzVjLTQ4MzQtYTcaYiooOGMxOTZiMzdYmU>.

2) Gesetzliche Personalbemessung in der stationären Altenpflege: https://www.verdi.de/+file++56cd87e7bdf98do86200021a/download/Gutachten_gress_stegmueller.pdf.

3) Statement von Prof. Dr. Heinz Rothgang, Vorstellung des Pflegerports 2021: https://www.socium.uni-bremen.de/uploads/News/2021/20211201_Statement_Rothgang_Pflegereport2021.pdf.

dingungen zu verbessern und die Arbeit attraktiver zu gestalten.⁴ Erschwerend kommt hier die Situation in den Küchen hinzu. Die meisten sind veraltet und müssen saniert, wenn nicht gar erneuert werden. Das Durchschnittsalter der Küchen beläuft sich auf 29 Jahre.⁵ Dies setzt nicht nur eine enorme Investitionssumme voraus, sondern löst auch das Problem der Überlastung des Personals nicht.

Um den Pflegekräften die Arbeit zu erleichtern, müssen sie sich wieder mehr auf ihre eigentliche Aufgabe konzentrieren können und weniger Kraft und Zeit in aufwändige Bürokratie und optimierungsbedürftige Arbeitsprozesse investieren. Die Lösung dieses Problems liegt also nicht nur in der Gewinnung neuer Arbeitskräfte, sondern auch darin, die bestehenden zu entlasten und zu halten. Die derzeitige Situation in den Gesundheitseinrichtungen lässt diese Entlastung nicht zu – weswegen es vermehrt zu Schließungen kommt. Schlichtweg, da diese wegen des fehlenden Personals und zu hohen Kosten nicht geöffnet bleiben können. Das ist eine besorgniserregende Entwicklung. Seniorinnen und Senioren gehören zur besonders schutzbedürftigen Gruppe. Die Versorgungssicherheit dieser Menschen ist zunehmend gefährdet, die immens steigenden Lebensmittelpreise verschärfen dieses Problem zusätzlich.

Entlastung durch entkoppelte Systeme

Bisherige Maßnahmen, die von der Politik getroffen wurden, haben die Situation nicht effektiv entschärfen können. Im September wurde mit der Lohnerhöhung im Pflegeberuf ein wichtiger Schritt in die richtige Richtung getan - allerdings greift dieser finanzielle Anreiz nicht weit genug, weitere strukturelle Änderungen müssen folgen.

Damit sich Pflegekräfte wieder auf ihren eigentlichen Beruf fokussieren können, ist ein Bürokratieabbau und eine Umstrukturierung wichtig. Bei einer Investition in entkoppelte Systeme können bei der Infrastruktur vor Ort große Kosten eingespart werden. Neue Küchen werden nicht benötigt, es braucht zudem kein fachlich ausgebildetes Küchenpersonal. Als zusätzlicher Vorteil erweist sich die vereinfachte Einhaltung sämtlicher Hygienevorschriften. Weniger manueller Aufwand führt dazu, dass mehr Arbeitsstunden in die Pflege der Menschen investiert werden kann. So können digitale Lösungen beispielsweise dabei helfen, die tägliche Essensbestellung einfach, schnell und unbürokratisch abzuwickeln. Es braucht keine Person mehr, die die verschiedenen Essenswünsche aufnimmt und weitergibt, eine Applikation ermöglicht einen papierlosen autarken Ablauf, inklusive Abrechnungsmodul. Die Seniorinnen und Senioren sowie Patientinnen und Patienten in den Krankenhäusern können ihre Mahlzeit selbst auswählen und ihre individuellen Ernährungsweisen mitbeachten. So kann auf alle Ernährungsgewohnheiten oder aber gesundheitlich bedingte Schonkost eingegangen werden, ohne, dass das Personal diese täglich wiederholenden Vorgänge mitbegleiten muss.



Die Klinik-App beinhaltet u. a. folgende Funktionen:

Küchenleitung:

- Speiseplanerstellung
- Verwaltung aller Patientenbestellungen

Patientinnen und Patienten:

- Essensbestellung
- Verwaltung der eigenen Bestellungen

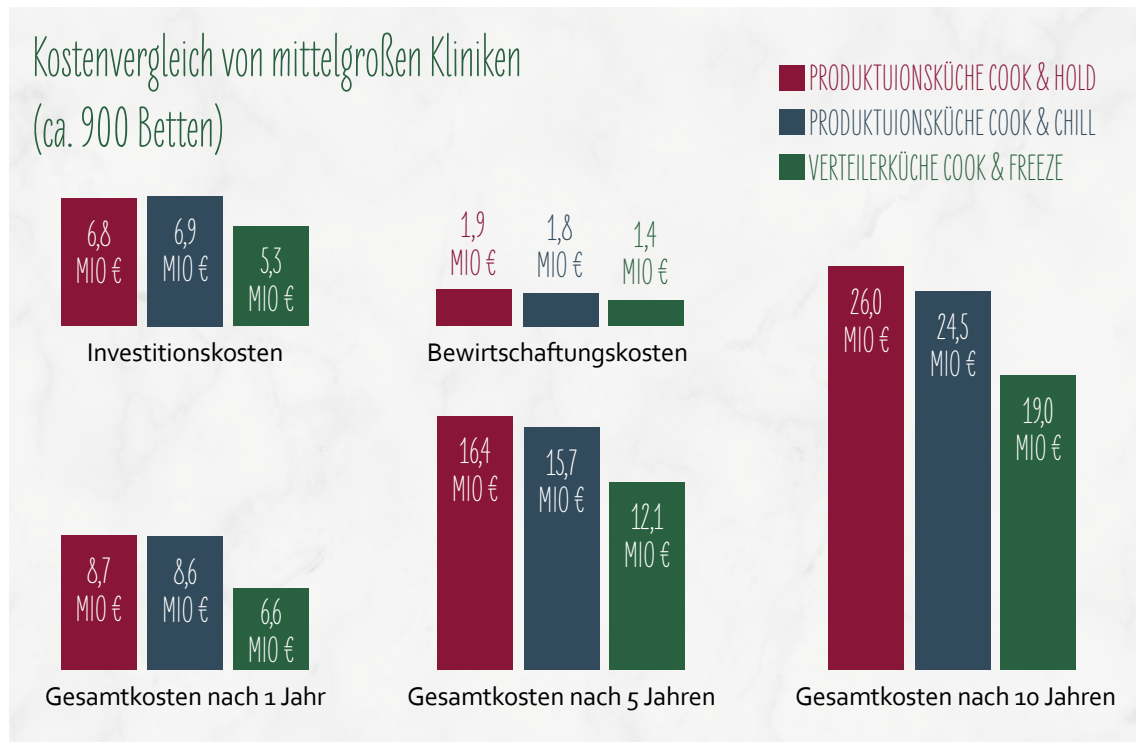
Hostess/Servicearbeitende:

- Weiterleitung aller gebündelten Patientenbestellungen an die Küchen
- Rückfragen bei fehlerhaften oder fehlenden Bestellungen seitens der Patientinnen und Patienten

⁴) Das Personalbemessungsverfahren nach Prof. Rothgang: <https://pflegenetzwerk-deutschland.de/schwerpunkte/arbeitsbedingungen/das-personalbemessungsverfahren-nach-prof-rothgang>.

⁵) Trends in der Krankenhausküche von Dr. Karl Blum, Ekkehart Lehmann: <https://www.kup-consult.de/wp-content/uploads/2020/05/Trends-in-der-Krankenhauskueche-CC%88che-Das-Krankenhaus-03-20.pdf>.

Entkoppelte Systeme wie Cook & Freeze bieten zudem weitere entlastende Aspekte. Neben der Personalentlastung können hierdurch auch Kosten reduziert werden. Für die Sanierung von veralteten Küchen von Seniorenheimen und Kliniken müssten enorm hohe Summen aufgebracht werden, um diese zu modernisieren oder gar zu ersetzen. Die folgende Tabelle zeigt eine Beispielsrechnung mit konkreten Zahlen für die unterschiedlichen Versorgungssysteme:



Die Summe der Investitionskosten und der Bewirtschaftungskosten ergeben die Gesamtkosten die entstehen, wenn die Küchen gebaut und ein Jahr im Betrieb sind. Auch die Kosten nach fünf und zehn Jahren werden an dieser Stelle dargestellt.⁶

Nicht nur können enorme Summen gespart werden, auch die anfängliche Investition ist geringer. Es handelt sich um eine Investition, die nachhaltig angelegt ist und sich auch in Zukunft finanziell rentiert - das zeigt der Gesamtkostenvergleich nach zehn Jahren deutlich. Das Cook & Freeze-System bietet einerseits eine konstant hochwertige und auf die verschiedenen Bedürfnisse der Menschen zugeschnittene Versorgung und andererseits bleiben hochpreisige Investitionen in die Küchen aus. Geld, was immer schon knapp war und durch die gestiegenen Preise noch knapper wird. Geld, was besser in entkoppelte Systeme investiert werden sollte. Die Vorteile unseres Systems:

- ✔ Weniger Bürokratieaufwand bei der täglichen Essensbestellung
- ✔ Weniger Personal, das in die tägliche Essensbestellung involviert ist
- ✔ Zusätzliches Küchenpersonal wird nicht benötigt
- ✔ Essen kann individuell und ernährungsgerecht bestellt werden - es muss lediglich aufgewärmt werden
- ✔ Alte Küchen müssen nicht ersetzt werden, unser Essen wird bereits fertig portioniert und schockgefrostet in die Einrichtungen geliefert
- ✔ Alle individuellen Bedürfnisse bei Mahlzeiten können gleichzeitig berücksichtigt werden, ohne, dass ein Mehraufwand besteht. Die richtige Ernährung ist wichtig, um zu genesen und, um weiteren Krankheiten entgegenzuwirken

⁶) Monika Lengle, Vergleich von Verpflegungssystemen in der Krankenhausverpflegung und deren Auswirkungen auf die Kosten, 2020, S. 76.

Zudem hat das Cook & Freeze-System gezeigt, dass es krisenresistenter ist als herkömmliche Küchen. Schon zu Anfang der Corona-Pandemie konnten wir zeigen, dass die Versorgungssicherheit durch entkoppelte Systeme weiterhin gewährleistet wurde. Alle Abstands- und Hygienestandards konnten eingehalten werden und haben deswegen zum Fortbestand der Lebensmittelversorgung beigetragen. Entkoppelte Systeme sind also nicht nur krisensicherer, sie können auch dabei helfen, Krisen abzumildern - besonders im Hinblick auf den akuten Personalmangel.

Unsere Handlungsempfehlungen auf einen Blick



Um die Krisenresilienz von Seniorenheimen und Kliniken zu steigern, sollten die Einrichtungen im Bereich der Verpflegung der Bewohnerinnen und Bewohner dazu in die Lage versetzt werden, schnell moderne Speisekonzepte einzuführen. Versorgungssicherheit zu gewährleisten und dem Investitionsstau entgegenzuwirken, bedeutet:

- Die Einrichtungsträger finanziell in die Lage zu versetzen, in intelligente Gerätelösungen zur Einführung entkoppelter Systeme zu investieren, anstatt neue, konventionelle Küchen zu bauen oder zu sanieren.
- In den Ratgebern der Ministerien, Vernetzungsstellen und der Kompetenzstelle für nachhaltige Beschaffung für Ausschreibungskriterien von Gemeinschaftsverpflegung in Seniorenheimen über die Vorteile von Verpflegungssystemwechseln zu informieren.

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

