

## Anforderungen an eine zeitgemäße Gemeinschaftsverpflegung Einheitliche Qualitätsstandards durch fairen Wettbewerb und digitale Lösungen ermöglichen



Guido Hildebrandt,  
Vorstandssprecher  
apetito AG Konzern

Sehr geehrte Damen und Herren, liebe Leser,

im Jahr 2020 startete die Bundesministerin für Ernährung und Landwirtschaft, Julia Klöckner, die bundesweite Initiative „BioBitte – Mehr Bio in öffentlichen Küchen“, deren Ziel es ist, bis 2030 einen Bio-Anteil von mindestens 20 Prozent in der öffentlichen Außer-Haus-Verpflegung zu etablieren.<sup>1</sup> Die Verwendung von Bio-Lebensmitteln in der Kita- und Schulverpflegung ist ein integraler Bestandteil zahlreicher Ausschreibungsprozesse. Allerdings weisen viele Studien auf einige Hürden in der Umsetzung der Gemeinschaftsverpflegung mit Bio-Lebensmitteln hin. In der Praxis stehen Verpflegungsanbieter wie wir einem bundesweiten Durcheinander an Ausschreibungskriterien gegenüber, die vor allem die nicht-regionalen Anbieter vor enorme Herausforderungen stellen. Vor diesem Hintergrund werden Wettbewerbsverzerrungen ausgelöst. Ein Beispiel dafür sind die bestehenden und auch geplanten Bio-Siegel auf Länderebene, die die Einhaltung der flächendeckend einheitlichen Qualitätsstandards der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. erschweren. Aus der Sicht appetitos ist die Schaffung von fairen und bundesweit einheitlichen Wettbewerbsbedingungen für die zeitgemäße Kita- und Schulverpflegung daher unerlässlich.

Mit dem Ausbruch der Corona-Pandemie wurden Gesundheitseinrichtungen vor weitere Herausforderungen gestellt, die die Schwachstellen des Gesundheitssystems offengelegt haben. Insbesondere die Digitalisierung schafft jedoch Möglichkeiten, bestehende Probleme abzufangen. Zu diesen gehört unter anderem die Mangelernährung von Patienten, für die der oftmals vorherrschende Personalmangel mitverantwortlich ist. Hier können digitale Anwendungen Abhilfe schaffen. apetito bietet für den Bereich der Krankenhausverpflegung zum Beispiel ein App-Modul zum Management der Patientenverpflegung an, deren Funktionsweise nachfolgend noch weiter erläutert wird. Die Vorteile zeigen sich vor allem im Bereich Ressourceneffizienz sowie der Vorbeugung von Mangelernährung, bei der auch die postklinische Verpflegung von Patienten eine tragende Rolle spielt. Auf Basis dieser Erkenntnisse wollen wir gemeinsam mit der Politik Empfehlungen entwickeln, wie diese digitalen Innovationen schnellstmöglich im Gesundheitsbereich verankert werden können.

Eine gute Lektüre wünscht



Guido Hildebrandt  
Vorstandssprecher apetito AG Konzern



Flächendeckend einheitliche Standards für die Bioverpflegung in Kitas und Schulen müssen schon bei der Beschaffung beginnen, S.3.



Mit digitalen Lösungen das Klinikpersonal aktiv entlasten, Mangelernährung bei Patienten vorbeugen und damit die Zufriedenheit aller Patienten langfristig steigern, S.7.

<sup>1</sup>) Vgl. BMEL (05.05.2021): BioBitte – Initiative für mehr Bio in öffentlichen Küchen.

## 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 Entscheidern. Zusammen mit Ihnen wollen wir die strukturellen Voraussetzungen für eine flächendeckend gute Ernährung in Deutschland schaffen.

### Ihre Ansprechpartner:

<p><b>Geschäftsbereich Kids &amp; Schools:</b></p>  <p><b>Klaus Ludmann</b> Geschäftsführer apetito Kids &amp; Schools</p>	<p><b>Geschäftsbereich Care:</b></p>  <p><b>Hendrik Rosery</b> Geschäftsleiter apetito Care</p>
--	--

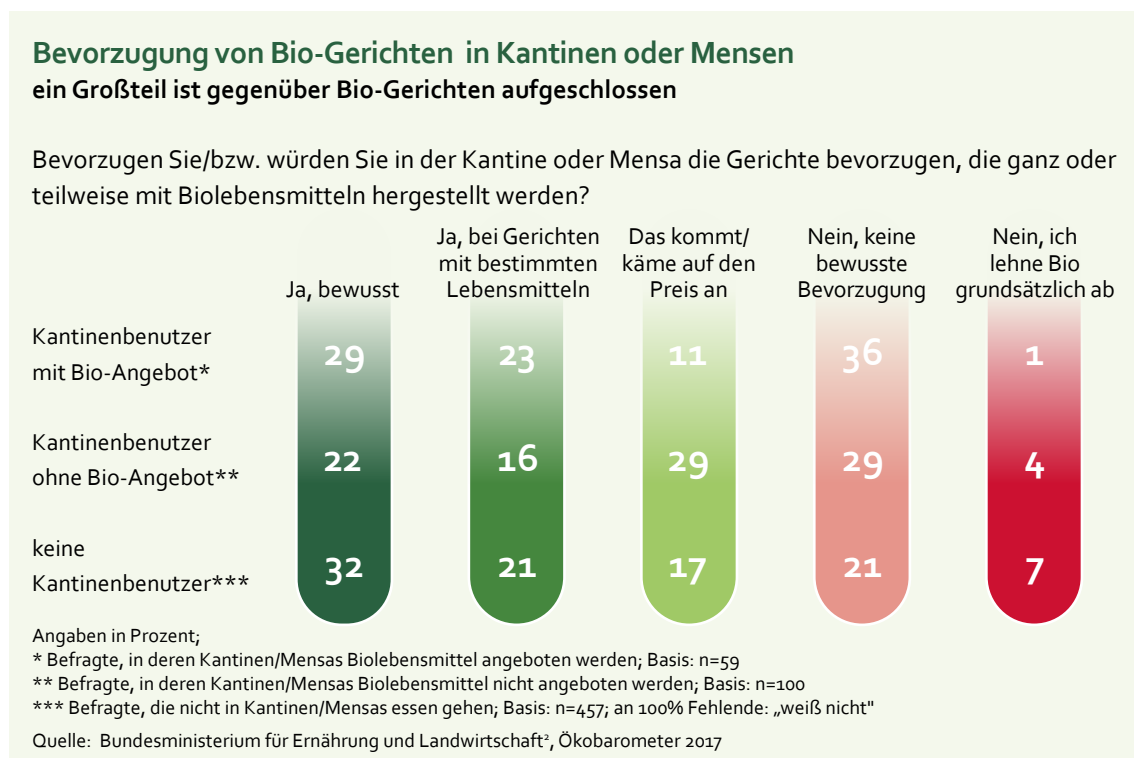


Die apetito AG ist ein mittelständisches Familienunternehmen mit Sitz im westfälischen Rheine (NRW). 1958 gegründet, ist apetito heute Marktführer im Bereich der **Gemeinschafts- und Individualverpflegung** und ist auch im **Lebensmitteleinzelhandel** vertreten. apetito bietet in **Kindertagesstätten,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

## Ernährungstrends in der Kita- und Schulverpflegung Herausforderungen in der Beschaffung von Bio-Lebensmitteln

Der Trendreport des Zukunftsexperten Pierre Nierhaus zeichnet das Bild einer **stark steigenden Relevanz der nachhaltigen Gemeinschaftsverpflegung**. Internationale Gerichte liegen im Trend, werden aber durch regionale Zutaten neu interpretiert und damit nachhaltiger.<sup>1</sup> Auch das Bewusstsein der Menschen für den Konsum nachhaltig produzierter Lebensmittel soll der Prognose nach weiter steigen. Seitens der **Politik** wird dies derzeit vor allem durch eine **Erhöhung des Bio-Anteils in der Gemeinschaftsverpflegung** vorangetrieben. Eine entsprechende Nachfrage ist laut Umfrage des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) für die Gemeinschaftsverpflegung vorhanden:



Die bayerischen Grünen haben zum Thema „Bio in der Gemeinschaftsverpflegung“ eine Studie beauftragt. Laut dieser Studie könnte durch die Verwendung von Bio-Produkten sowohl eine umweltorientiertere Beschaffung erfolgen als auch die Ausweitung des Ökolandbaus vorangetrieben werden.<sup>3</sup> Unter rechtlichen Gesichtspunkten wirkt dazu das EU-Vergaberecht auf eine Förderung umweltbezogener Aspekte bei der Vergabe hin.<sup>4</sup> In der konkreten Umsetzung einer flächendeckend einheitlichen und biologischen Gemeinschaftsverpflegung stellt die Grünen-Studie jedoch Hürden in der Praxis fest.

In der Studie wird bemängelt, dass sich der **Verbraucher** bei der Wahl zwischen einem regionalen, konventionellen Produkt und einem nicht-regionalen Bio-Produkt oftmals für Ersteres entscheidet, da **regional häufig auch mit nachhaltig gleichgesetzt wird**.<sup>5</sup>

1) Vgl. Pierre Nierhaus (ohne Datum): Pierre Nierhaus Gastro-Trends 2021/2, Gastro-Trendreport 2021/2, S. 2.

2) Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (April 2017): Ökobarometer 2017, S.19.

3) Vgl. Beste, Andrea Dr., im Auftrag von Bündnis 90/Die Grünen, Landtag Bayern (März 2019): Mehr Bio für Bayern!, Gemeinschaftsverpflegung als Absatzmotor für Bio-Lebensmittel aus Bayern, S.4.

4) Vgl.ebd.

5) Vgl.ebd., S.10.

Diese Annahme ist laut Studie nicht korrekt. So kann bei regional gekennzeichneten Fleischwaren dennoch eine industrielle Tierhaltung vorliegen und zudem ist der Begriff „regional“ in Deutschland nicht geschützt.<sup>6</sup> Dies wirkt sich negativ auf die Vergabe von **Ausschreibungen** in der Gemeinschaftsverpflegung aus, da die Auswahl eines Anbieters oft nach **willkürlichen Kriterien** erfolgt.

Für Anbieter kommt erschwerend hinzu, dass **Regionalität** bei einem **ganzjährigen** und deutschlandweiten Angebot nur **bedingt möglich ist**. Sowohl bei konventionellen als auch bei Bio-Produkten muss die saisonbedingte Verfügbarkeit der Rohware beachtet werden. Diese Problematik zeigt sich auch in einer Studie des Forschungsinstituts für biologischen Landbau (FiBL), welche die aktuelle Beschaffungssituation von Bio-Lebensmitteln für die Gemeinschaftsverpflegung in Bayern untersucht. Die Studie kommt zu dem Ergebnis, dass die Beschaffung schwieriger wird, je weiter der Verpflegungsbetrieb von einem Ballungsgebiet entfernt ist und je weniger Bio-Ware direkt vor Ort produziert wird.<sup>7</sup> Dies hat mehrere Gründe: Zum einen spielt der Anteil von Bio-Lebensmitteln bei den Frischdiensten nur eine untergeordnete Rolle, da der Faktor Regionalität höher gewichtet wird. Zum anderen wird der Vertrieb ihrer Produkte über konventionelle Frischdienste von Bio-Herstellern nicht gewollt.<sup>8</sup> Daher sollte der **Fokus in Ausschreibungen stärker auf dem Produktionsprozess liegen**. Um eine stetige Verfügbarkeit von Bio-Lebensmitteln zu gewährleisten, setzen wir bei apetito auf Cook & Freeze, wodurch eine ganzjährige Verfügbarkeit von Bio-Produkten bei gleichzeitigem Erhalt des Vitamingehalts sicherstellt wird. Die Bio-Rohwaren stammen dabei vorwiegend aus Deutschland und der EU.

**Je nach Bundesland existieren unterschiedliche Siegel und Programme zur Bio-Zertifizierung.** In der Grünen-Studie wird als Beispiel das „Landesprogramm Bio-Regio 2020“ des Freistaats Bayern genannt, welches unter anderem die Erhöhung der Nachfrage und des Einsatzes von biologisch erzeugten Produkten aus Bayern in der Gemeinschaftsverpflegung beinhaltet.<sup>9</sup> Seit 2015 hat Bayern ein eigenes Bio-Siegel, das ökologisch produzierte Produkte aus dem Freistaat kennzeichnet.<sup>10</sup> Die Etablierung eigener Bio-Siegel auf Länderebene stellt ein Hemmnis für flächendeckend einheitliche Qualitätsstandards in der Kita- und Schulverpflegung in Deutschland dar, da jedes Siegel wiederum eigene Standards für Bio-Produkte definiert. Zudem ergeben sich **Wettbewerbsnachteile für überregionale Verpflegungsanbieter**, die Produkte zwar aus biologischem Anbau, aber nicht aus der hiesigen Region beziehen.

**In Deutschland existiert bereits ein Bio-Siegel**, das zu den Anforderungen des EU-Bio-Logos identisch ist und Lebensmittel aus kontrollierter und ökologischer Landwirtschaft eindeutig kennzeichnet.<sup>11</sup> Dieses sollte **als einheitlicher Standard für Bio-Produkte aus Deutschland und dem EU-Binnenmarkt in Ausschreibungen zur Bio-Verpflegung in Bildungseinrichtungen gelten**.

Auch wir bei **apetito** bieten sowohl für die **Kita-** als auch die **Schulverpflegung Bio-Speisepläne** an.

### BEISPIELHAFTER BIO MENÜPLAN FÜR KINDERTAGESEINRICHTUNGEN

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Bio Reis-Gemüse-Pfanne; "vegetarisch"</b>	<b>Bio Salzkartoffeln</b>	<b>Bio Huhnfleisch in Tomatensoße</b>	<b>Bio Gemüseerbseneintopf</b>	<b>Bio Tortelloni-Spinat-Auflauf</b>
Kräuterquark-Dipp, Obstsalat	Bio Gemüse-Mix "Ampel Natur" Bio helle Cremesoße Joghurt	Bio Vollkorn Penne Blattsalat	Bio Weizenvollkornbrötchen Speisequark mit Früchten	Rohkostplatte

6) Vgl. ebd.

7) Vgl. Nefzger, Nicole/Heckmann, Janina/Erhart, Anja (August 2016): Die bioregio Beschaffungssituation in der Gemeinschaftsverpflegung in Bayern, Studie im Auftrag des Kompetenzzentrum Ernährung (KErn) Bayern, S. 5.

8) Vgl. ebd.

9) Vgl. Beste (März 2019), S. 20.

10) Vgl. Agentur für Lebensmittel, Produkte aus Bayern (ohne Datum): Über das Siegel, Informationen für Verbraucher.

11) Vgl. Umweltbundesamt (ohne Datum): Bio-Siegel (EU, Deutschland).



Die darin enthaltenen Komponenten stammen ausschließlich aus kontrolliert biologischem Anbau. Alle Bio-Produkte sind durch DE-ÖKO 006 kontrolliert. Neben strengen internen Qualitätskontrollen wird mindestens einmal im Jahr durch einen unangemeldeten Besuch von einer externen Kontrollstelle die Einhaltung der EG-Öko-Verordnung bei apetito nachgewiesen.



## Für beste (Bio-)Qualität braucht es faire Wettbewerbsbedingungen

Im aktuellen Koalitionsvertrag haben CDU, CSU und SPD die flächendeckende Einführung der Qualitätsstandards der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) bundesweit für Kitas und Schulen festgeschrieben. Umgesetzt werden sollte dies seitens des Bundes durch die Unterstützung der Länder bei der Förderung der Schulnetzungsstellen sowie durch den Ausbau des Nationalen Qualitätszentrums für Ernährung in Kita und Schule (NQZ).<sup>12</sup> Das Land **Bremen** etwa hat dazu bereits im Februar 2018 den „Aktionsplan 2025“ verabschiedet. Darin enthalten ist unter anderem der Beschluss der Stadtgemeinde, den Anteil von **Bio-Produkten in der Gemeinschaftsverpflegung** schrittweise auf bis zu **100 Prozent** zu erhöhen, deren Bezahlbarkeit zu gewährleisten, eine regionale und saisonale Menü-Gestaltung sowie die flächendeckende Einführung der DGE-Qualitätsstandards.<sup>13</sup> Grundsätzlich begrüßt apetito dieses initiierte Programm. Allerdings ergeben sich **Nachteile für nicht-regionale Anbieter von Bio-Verpflegung, wenn Regionalität als eines der ausschlaggebenden Kriterien in Ausschreibungen gefordert wird.** Gleichzeitig steigen die Chancen für Anbieter mit Fernküchen vor Ort unverhältnismäßig an. Mit Fernküchen sind nahegelegene Verteilerküchen gemeint, welche die fertigen warmen Speisen an Kitas und Schulen ausliefern, die keine eigene Küche betreiben. Allzu oft werden Fernküchen mit einem ausschließlich regionalen Speiseangebot assoziiert, da die Küchen ortsgebunden sind. Allerdings ist dies ein Trugschluss, denn auch Menükomponenten in Fernküchen werden im Wareneinkauf nicht immer aus der Region gekauft.

Als ein **Kritikpunkt gilt die Forderung zur Bepreisung der Bio-Produkte.** So soll deren Einführung in die Gemeinschaftsverpflegung aufwendungsneutral erfolgen.<sup>14</sup> Dass eine Erhöhung des Bio-Anteils ohne Preissteigerung nicht möglich ist, zeigen bereits eigene Erhebungen des Landes Bremen. Über das Pilotprojekt „Mehr Bio in Bremer KiTas“ wurde eine Preissteigerung von bis zu 15 Prozent innerhalb von 10 Monaten bei einem Bio-Anteil von 96 Prozent festgestellt.<sup>15</sup> Für die Schulverpflegung zeigt auch die „Studie zu Kosten- und Preisstrukturen in der Schulverpflegung“ (KuPS) der DGE deutlich, dass **eine Erhöhung des Bio-Anteils ohne Preissteigerung nicht möglich ist:**

	Einkauf im Einzelhandel (< 100 Mahlzeiten) + 0,25 € für Einkauf (Personal und Benzin)		Belieferung durch Großhandel ohne Mengenrabatt (100 – < 600 Mahlzeiten)		Belieferung durch Großhandel mit Mengenrabatt (≥ 600 Mahlzeiten)	
	Primär	Sekundär	Primär	Sekundär	Primär	Sekundär
Konventionell	1,27 €	1,78 €	1,22 €	1,77 €	1,10 €	1,59 €
20% Bio	– <sup>16</sup>		1,32 €	1,84 €	1,19 €	1,66 €
100% Bio			2,23 €	3,28 €	2,00 €	2,95 €

Quelle: Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE)<sup>17</sup>

12) Vgl. Koalitionsvertrag zwischen CDU, CSU und SPD (12. März 2018): Ein neuer Aufbruch für Europa, Eine neue Dynamik für Deutschland, Ein neuer Zusammenhalt für unser Land, 19. Legislaturperiode, S.90.

13) Vgl. Freie Hansestadt Bremen (ohne Datum): Aktionsplan 2025 - Gesunde Ernährung in der Gemeinschaftsverpflegung der Stadtgemeinde Bremen.

14) Vgl. Freie Hansestadt Bremen (2018): Broschüre Aktionsplan 2025 - Gesunde Ernährung in der Gemeinschaftsverpflegung der Stadtgemeinde Bremen, S.4.

15) Vgl. Freie Hansestadt Bremen (Ohne Datum): Mehr Bio in Bremer Kitas.

16) Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) (ohne Datum): Studie zu Kosten- und Preisstrukturen in der Schulverpflegung, KuPS, Abschlussbericht, S.31. Für Biobiolebensmittel wurden lediglich Großhandelspreise erhoben, diese werden in der Kalkulation somit bereits für <100 Mahlzeiten angesetzt. Auch hier werden für den Einkauf 0,25 € aufgeteilt auf die Betriebs- und Personalkosten aufgeschlagen.

17) Vgl. ebd.

**Unterschiedliche rechtliche Vorgaben an die Verpflegungssysteme** haben ebenfalls Auswirkungen auf die Preisgestaltung. So werden **Systemküchen** wie Cook & Freeze im Vergleich zu Fernküchen zum **Beispiel im Bereich der Speisendeklaration und Etikettierung benachteiligt**. Bei Systemküchen entstehen im Vergleich zu Fernküchen höhere Prozesskosten, da Fernküchen eine Deklaration ihrer Speisen nur hinsichtlich Allergene und Zusatzstoffe auf dem Speiseplan ausweisen müssen. **Für entkoppelte Systeme, wie Cook & Freeze**, bei denen Produktion und Verzehr der Speisen räumlich und zeitlich voneinander getrennt sind, muss eine **deutlich detailliertere Deklaration**, zum Beispiel zum Nährwert, oder auch ein Zutatenverzeichnis ausgewiesen werden. Dies ruft automatisch Mehrkosten hervor und stellt somit **einen Wettbewerbsnachteil im Vergleich zu Fernküchen** dar.

Als weiteres Kriterium im Bremer Aktionsplan wird die **flächendeckende Einhaltung der DGE-Qualitätsstandards** angeführt. Dazu möchte das Land Bremen etwa im Bereich der Schulverpflegung Überprüfungsprozesse einführen, die sicherstellen, dass der vorgegebene Qualitätsstandard der DGE eingehalten wird.<sup>18</sup> Auch hier ergeben sich für Anbieter von Systemverpflegung Nachteile. In **Ausschreibungen werden DGE-zertifizierte Menüpläne gefordert**. Während bei Fernküchen die DGE-Zertifizierung an den Menüplänen erfolgt, **werden bei Systemküchen nur einzelne Komponenten zertifiziert**. Dies verursacht nicht nur **höhere Kosten bei den Systemanbietern**, sondern führt zu Unsicherheiten und Mehraufwand in der Planung bei den Trägern. Folglich ergibt sich ein Wettbewerbsnachteil für Systemküchen gegenüber den Fernküchen.



Im Aktionsplan wird zudem der Fokus auf die **ausreichende Schulung des Fachpersonals** sowie das Thema Ernährungsbildung gelegt. Die Etablierung weiterer, vertiefender Angebote zur **Ernährungsbildung** in Kitas und Schulen **sieht apetito als unterstützenswerte Entwicklung an**. Hierzu bietet apetito seinen Kunden bereits umfassende Infomaterialien über das Kundenportal „mein-apetito“ sowie Aktionen und Schulungen für Personal und Heranwachsende an. Für Verpflegung in Kitas soll zudem der Austausch unter den Trägern erhöht werden, um einen möglichst identischen Bio-Anteil in allen Einrichtungen, auch bei Anlieferung durch Fernküchen, zu erreichen.<sup>19</sup> Auch wird ein Beispiel zur Verbesserung der angelieferten Warmverpflegung gegeben. So könnten die mit der Verpflegung befassten Akteure gezielt im sogenannten „Finishing“, also der Aufwertung der angelieferten warmen Speisen mit Produkten besserer Qualitätsprofile, geschult werden.<sup>20</sup> Die **Warmverpflegung bringt Nachteile** mit sich, die auch in **Ausschreibungen nicht hinreichend berücksichtigt** werden. Für Fernküchen werden laut DIN **Warmhaltezeiten von max. 3 Stunden** und eine Temperatur der Speisen von mindestens 65 Grad Celsius vorgeschrieben.<sup>21</sup> Diese werden jedoch **nicht ausreichend kontrolliert**. Die DGE legt weitere Nachteile der Warmverpflegung in der „Kindertagesstätten-Ernährungs-Situations-Studie“ (KESS) dar. So lägen die Warmhaltezeiten bei Mittagessen aus Fernküchen zeitlich weit über einem hinnehmbaren Wert, was zu einem hohen Verlust der darin enthaltenen Vitamine führt.<sup>22</sup> Dem steht die klare Empfehlung gegenüber: „Der Einsatz tiefgekühlter Menükomponenten sei wegen der geringeren Aufbereitungs- und Warmhaltezeiten vorzuziehen.“<sup>23</sup> Eine Erhöhung des Bio-Anteils ist nicht zielführend, wenn wertvolle Nährstoffe aufgrund mangelhafter Kontrollen verloren gehen, denn letztendlich muss die Gemeinschaftsverpflegung nicht nur nach Kriterien der Nachhaltigkeit sondern auch nach Nährstoffgehalt beurteilt werden.

18) Vgl. Freie Hansestadt Bremen (2018), S.6.

19) Vgl. ebd., S.10.

20) Vgl. ebd.

21) Vgl. DIN 10508 (März 2019): Lebensmittelhygiene – Temperaturen für Lebensmittel, S.7.

22) Vgl. Albers, Markus (ohne Datum): Eiskalte Geschäfte

Tiefgekühlte Fertigménüs haben keinen guten Ruf, aber Apetito verkauft immer mehr davon an Ganztagschulen und Kitas. Für die Kinder ist das womöglich sogar gesund, in: brand eins online.

23) Ebd.

## Digitalisierung auch Megatrend für Krankenhäuser

### Optimierung der Verpflegungssysteme durch Cook & Freeze und digitale Systeme zugunsten der Träger und Patienten

2020 war ein Jahr der Herausforderungen, aber auch ein Jahr des Wandels, dessen Effekte weiter nachhallen. Das prognostiziert auch Autor, Hospitality- und Change-Spezialist Pierre Nierhaus im Gastro-Trendreport 2021/2.

Die aktuelle Ausgabe identifiziert **Post-Corona-Megatrends**, die langfristige Veränderungen einläuten. Vor allem **Konnektivität** und **Digitalisierung** werden wichtiger.<sup>23</sup> In der Pandemie haben sich **digitale Formate** bewährt und **Lücken zwischen Verpflegern und Kunden geschlossen**.<sup>24</sup> Zwar blickt die Gemeinschaftsverpflegung laut Nierhaus in eine unsichere Zukunft, allerdings werden jetzt bestehende Hürden durch Digitalisierung überwunden und ungenutzte Potenziale von Einrichtungen erschlossen. **Vor allem die Patientenverpflegung profitiert von digitalen Lösungen.**

### Verpflegung im Bereich der Kliniken

Patientenverpflegung hat einen hohen Stellenwert. Nicht umsonst sagte Hippocrates, der Begründer der Medizin und bedeutendster Arzt der Antike: „Eure Nahrungsmittel sollen eure Heilmittel - und eure Heilmittel sollen eure Nahrungsmittel sein.“<sup>25</sup> Die Pandemie erschwerte eine reibungslose Sicherstellung dieser Verpflegung. **Mit digitalen Lösungen lassen sich gegenwärtige Herausforderungen allerdings bewältigen, Prozesse optimieren, Mitarbeiter entlasten und letztendlich Patienten sowohl unter ernährungsphysiologischen Gesichtspunkten als auch wirtschaftlich betrachtet bestmöglich verpflegen.** In diesem Zusammenhang hat der apetito AG Konzern die Bemühungen der letzten Jahre verstärkt und rund 5 Millionen Euro in Digitalisierungsprojekte investiert.<sup>26</sup>

Zur übergreifenden Verbesserung der unter Druck stehenden Einrichtungen bietet apetito digitale Maßnahmen entlang der Prozesskette:



23) Vgl. Nierhaus (ohne Datum), S. 2f.


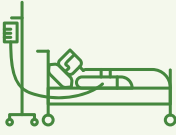
24) Vgl. ebd., S. 3.

25) zitare.eu (ohne Datum): Zitate von Hippokrates.

26) Vgl. apetito (18.05.2021): apetito liegt erneut über einer Milliarde Umsatz, Bericht über erfolgreiches Jahr 2020.

Mit z. B. Online-Seminaren, zertifizierenden E-Learnings zu Hygieneschulungen inkl. Folgebelehrung nach dem Infektionsschutzgesetz, Erklärvideos zur Fern-Einweisung von Neukunden uvm. werden weitere Services angeboten.

Von den Vorteilen digitaler Lösungen und Cook & Freeze-Versorgungssystemen profitieren nicht nur die Einrichtungen, sondern auch der Patient:

<p><b>Einrichtungen</b></p>  <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Steigerung Flexibilität</li> <li>✓ Vereinfachung Prozess Speiseproduktion/-versorgung</li> <li>✓ Individualisierung Verpflegungszusammenstellung/-menge</li> <li>✓ Garantie Produktsicherheit/Hygiene</li> <li>✓ Minimierung Lagerhaltung, Investition in Küchenausstattung und Personalkosten</li> </ul> <p>Es erfolgt aus gesundheitlicher Sicht eine bessere Versorgung durch die Kliniken, da durch verfügbare Maßnahmen eine optimale Nährstoffdichte garantiert und einer Mangelernährung vorgebeugt wird. Dahingehend kann eine umfassende Anamnese besser erfolgen.</p>	<p><b>Patient</b></p>  <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Sicherung Sonderwünsche/Wahlleistungen</li> <li>✓ Berücksichtigung von Sonderkostformen wie Diäten/Allergien</li> <li>✓ Qualitativ hochwertige und frische Speisen mit Nährwertinformationen</li> <li>✓ Garantie von Maximum an Vitaminen</li> <li>✓ Übersichtliche Auswahl aus Menülinien/-komponenten</li> </ul> <p>Es erfolgt eine bessere Versorgung aus Perspektive der Patienten, da die Einrichtung ein besseres Verpflegungsangebot zur Verfügung stellen kann.</p>
--	--

Insbesondere die **neue Klinik-App** wird für weitere Verbesserungen sorgen.

## Klinik-App zur digitalen Verpflegung

Die Digitalisierung im Gesundheitswesen führt dazu, dass auch Küchensysteme digitaler werden. Jedoch erfolgt die Speiseplanerstellung häufig noch manuell. Auch Bestellabläufe von der Bestellaufnahme beim Patienten bis zur Übermittlung in die Küche werden händisch vollzogen. Mit der **Klinik-App** von apetito können Krankenhäuser ihre **Verpflegungsleistungen optimieren** und ihr **Verpflegungsangebot individuell anpassen**. Durch die Funktionen der App für Küchenleiter, Patienten und Hostessen wird ein Schnitstellenaufbau zur Kommunikation mit den Krankenhausinformationssystem ermöglicht.

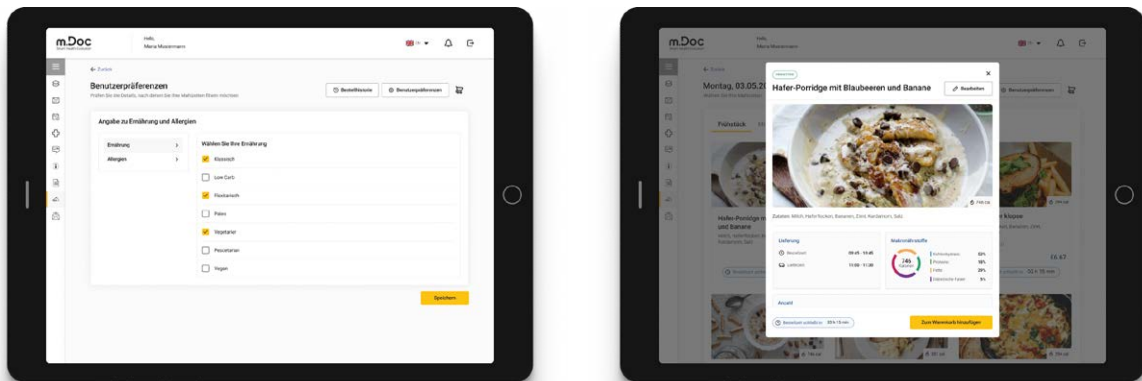
**Die Klinik-App beinhaltet u.a. folgende Funktionen:**

<p><b>Küchenleiter:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Speiseplanerstellung</li> <li>• Verwaltung aller Patientenbestellungen</li> </ul>	<p><b>Patienten:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Essensbestellung</li> <li>• Verwaltung der eigenen Bestellungen</li> </ul>	<p><b>Hostess/Servicearbeiter:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Weiterleitung aller gebündelten Patientenbestellungen an die Küchen</li> <li>• Rückfragen bei fehlerhaften oder fehlenden Bestellungen seitens der Patienten</li> </ul>
--	--	---



Patienten bestellen ihr Essen eigenständig im Krankenhaus. Das Krankenhausinformationssystem steuert dabei den Warenkorb, der vorab nach ernährungsphysiologischen Gesichtspunkten und unter Berücksichtigung der Krankenversicherung optimiert wurde. Hier dockt die App an, sodass der Patient einen Warenkorb erhält, der auf ihn zugeschnitten ist. Man wählt auf dem eigenen Endgerät oder Krankenhauspanel das Essen und erhält ein Menü aus hochqualitativen Speisen. Durch die gesteigerte Flexibilität in der Krankenhausküche können **individuelle Bedürfnisse und Diäten besser berücksichtigt** werden, ohne dass der Patient sich kümmern muss.

Durch dieses Auswahlverfahren und die Benutzerfreundlichkeit der App **verbessert sich der Patientenkommfort deutlich**. Für ältere Patienten oder Patienten mit eingeschränkter Beweglichkeit stehen Hostessen zur Verfügung, die bei der Bestellung unterstützen. Anhand des abgebildeten Flurplans erkennen sie, wer noch nicht bestellt hat und können direkt den Kontakt suchen, ohne Pflegekräfte einbinden zu müssen.



Quelle: mdoc.

Für den Träger stellt die App eine **Maßnahme gegen Personalmangel** dar. Mit der Verlegung des Bestellvorgangs auf die App kann die Pflege sich **stärker auf das Pflegen konzentrieren**, ohne den Bestellprozess verantworten oder überwachen zu müssen. Diese Arbeitserleichterung ermöglicht es den Pflegekräften, sich ausreichend Zeit für eine **umfangreiche Anamnese bei Patientenaufnahme** zu nehmen und diese auch unter **Gesichtspunkten der Mangelernährung** durchzuführen. Zudem werden mit den gesammelten Informationen Prozesse weiter optimiert, da schon früh der ernährungsphysiologische Zustand eines Patienten bekannt ist und diesem durch das System ein passgenaues Ernährungsangebot offeriert wird.

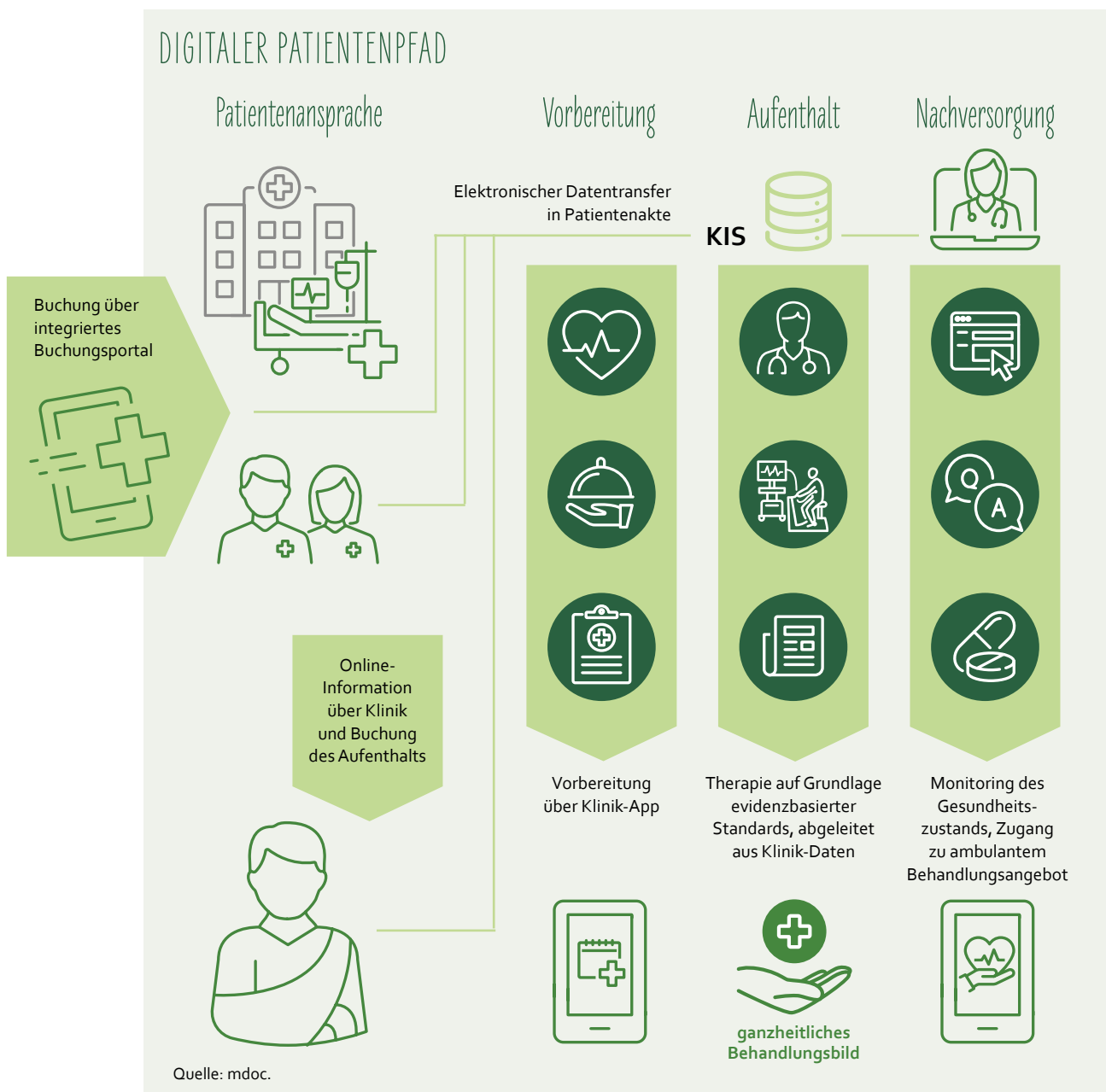
Die Effizienz der App wird auch durch Zahlen eindrucksvoll belegt. Während bei der manuellen Paper-Pencil-Menüerfassung Personalkosten von ca. 0,80 Cent pro Patient anfallen, können diese (bei einer 100-prozentigen Umsetzung der App) auf ca. 0,10 Cent pro Patient gesenkt werden. Zudem reduziert die Erfassung durch die App die Fehlerquote bei der Erfassung und Übermittlung der Menüdaten vor und innerhalb der Küche um ein Vielfaches. Gleichzeitig steigert die App die Patientenzufriedenheit, da mit der größeren Auswahlmenge auch ein breiteres Menüspektrum nach unterschiedlichsten Bedürfnissen und Anforderungen angeboten werden kann.

Die App basiert auf den Grundlagen des Anbieters m.Doc. Neben dem individuell für apetito entwickelten Speiseerfassungsmodul beinhaltet die Anwendung der App des Anbieters m.Doc noch weitere Module, wie zum Beispiel Anamnese bzw. Fragebögen, Therapiepläne, Patientendokumente, Medikationspläne uvm.

## Versorgung auch nach dem Klinikaufenthalt

Während die App bereits erfolgreich im Krankenhaus genutzt werden kann, hat apetito die Vision, den Patienten **in puncto** **Verpflegung** auch nach einem **Krankenhausaufenthalt** **umfassend zu versorgen** bzw. **zu betreuen** und somit eine **Patientensicherheit** unter **integraler Betrachtung** sicherzustellen.

Das bedeutet, dass schon mit der Anamnese Informationen vom Hausarzt an das Krankenhaus gelangen. Hierzu zählen Anweisungen zur Ernährung, welche in die App eingespeist und von den Kliniken genutzt werden. Dadurch erhält der Patient während seines Aufenthaltes eine optimale Versorgung, die auf seine Bedürfnisse zugeschnitten ist. Für die Klinik bedeutet die digitale Steuerung eine **Vereinfachung standortinterner Prozesse**.



## Es fehlen die richtigen Rahmenbedingungen

apetitos Klinik-App bietet Antworten auf essenzielle Fragestellungen: Wie reagiere ich auf demografische und politische Entwicklungen? Woher bekomme ich Personal? Wie senke ich Kosten? Wie kann ich Patienten zufriedenstellen? Damit Lösung wie diese eine faire Chance im Wettbewerb erhalten, brauchen Anbieter wie apetito dringend politische Unterstützung:

1.



Qualitativ hochwertige Ernährung mit digitalem Zugang ist wichtig. Die Regierung muss Maßnahmen treffen, dass bei der Auswahl der Verpflegungsdienstleister die Verpflegung im Fokus steht. Derzeit liegt das Augenmerk nämlich nicht auf patientengerechter und marktwertgerechter Verpflegung mit Zugang für jeden, sondern auf der Preisgestaltung. Es braucht einen klar festgelegten Kriterienkatalog bei Ausschreibungen, der Mindestanforderungen an Anbieter definiert und eine ausgewogene Ernährung der Patienten nach ökotrophologischen Erkenntnissen sicherstellt. Dabei gelten die DGE-Qualitätsstandards hinsichtlich Qualität, Menüvielfalt, Warmhaltezeiten und Hygiene als verbindliche Mindestanforderungen. Der Aktionsplan 2025 der Freien Hansestadt Bremen stützt die Forderung nach einer Einführung der DGE-Qualitätsstandards für die Verpflegung in Krankenhäusern.<sup>27</sup>

2.



Anbieter wie apetito offerieren eine Verpflegungslösung, die dem Patienten ein Wahlrecht einräumt. Es existiert also ein Angebotsportfolio der Speisewahl für alle Patienten und eine zusätzliche Variante für privat- oder gesetzlich Versicherte und der Patient kann selbst entscheiden, ob und wenn ja, welches Angebot er wahrnehmen will. Entsprechende Systeme sollten durch die Regierung unterstützt werden.

3.



Angesichts des Investitionsstaus durch anhaltend niedrige öffentliche Fördermittel und dem zeitgleichen Fachkräftemangel in der Gesundheitsbranche stehen die deutschen Kliniken unter einem steigenden Druck. Es muss Krankenhäusern ermöglicht werden, in Infrastrukturen zu investieren, die auf entkoppelten Systemen basieren, da diese sowohl in Sachen Investitionssumme und laufenden Kosten günstiger sind als auch bei der Qualität der Verpflegung bessere Ergebnisse erzielen.

<sup>27</sup>) Vgl. Freie Hansestadt Bremen (2018), S.13.

<sup>28</sup>) Bundesministerium für Gesundheit (06.05.2021): Spahn: „Machen unser Gesundheitswesen mit mehr Digitalisierung zukunftsfester“, Bundestag beschließt Gesetz zur digitalen Modernisierung von Versorgung und Pflege (DVPfMG).

4.



Die Bedeutung von entkoppelten Systemen, insbesondere Cook & Freeze muss anerkannt werden. Durch leistungsbezogene und offene Ausschreibungen werden maßgeschneiderte Gesamtkonzepte zur Krankenhausverpflegung etabliert und standardisierte Prozessketten initiiert, die langfristig Kosten der Klinikträger senken.

5.



Bundesgesundheitsminister Jens Spahn hat es im Rahmen des Gesetzes zur digitalen Modernisierung von Versorgung und Pflege (DVPMG) gesagt: „Gute Pflege braucht menschliche Zuwendung. Sinnvolle Apps und digitale Anwendungen können Pflegebedürftigen aber helfen, ihren Alltag besser zu bewältigen. [...] Die Pandemie hat gezeigt, wie sehr digitale Lösungen die Versorgung verbessern. Mit dem neuen Digitalisierungsgesetz machen wir unser Gesundheitswesen zukunftsfester.“ Wir fordern, dass nicht nur Videosprechstunden, elektronische Patientenakten und das E-Rezept gefördert werden, sondern auch Lösungen der integralen Versorgung wie die Klinik-App Unterstützung erhalten.

Um aspekte in Zukunft digital zu erhalten, schicken Sie bitte eine E-Mail an folgende Adresse: [politikdialog@apetito.de](mailto: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  
**Simon Brenner**  
 Tel. 089/89 35 63 438  
 Fax 089/89 89 39 84 29  
[politikdialog@apetito.de](mailto:politikdialog@apetito.de)

