

INSIDER INFO

FÜR TAGESPFLEGEN

TOP-THEMA:
PERSONALMANGEL UND
KOSTENDRUCK IN
DER KÜCHE

OUTSOURCING: DIE ANTWORT AUF PERSONALMANGEL UND KOSTENDRUCK IN DER KÜCHE?

WIE MAN MIT EINEM SYSTEMISCHEN ANSATZ DIE KÜCHE OPTIMIERT

Wenn es um den akuten Personalmangel in Tagespflegen geht, sind sich die Experten einig: Der Personaleinsatz sollte im Idealfall möglichst effizient und qualifikationsgerecht erfolgen.

In der Realität muss häufig die Pflege bei hauswirtschaftlichen Tätigkeiten unterstützen. Der Grund sind immer mehr Personalengpässe in der Küche – bei den Fachkräften und mittlerweile auch bei den Aushilfskräften.

Es hilft also nicht, Personallücken in der Hauswirtschaft kurzfristig zu überbrücken. Vielmehr gilt es, die Küche grundsätzlich umzustellen – auf eine moderne Verpflegungslösung wie Cook & Freeze. Hierbei handelt es sich um eine systemische Küchenlösung, das heißt, die Prozesse wie Einkaufen, Lagern, Vorbereiten und Kochen übernimmt der Essenslieferant. Vor Ort erfolgt lediglich die Zubereitung in marktüblichen Geräten.

Das Altenhilfebarometer von Curacon zeigt: Personalmangel als größte Herausforderung für die Zukunft

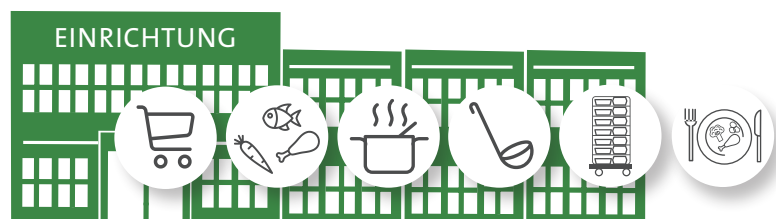
Mehr als 80 % halten einen vermehrten Einsatz von weniger qualifiziertem Personal für unumgänglich. Mehr als 70 % erkennen trotz der politischen Maßnahmen zur Verbesserung der Rahmenbedingungen keine Trendumkehr beim Fachkräftemangel. Das Thema Personal bleibt als größte Herausforderung der Altenhilfe bestehen und wird durch die Pandemie nur noch verschärft.*

Quelle*: www.curacon.de/studien/altenhilfebarometer-2021

Reduzierung der Arbeitsabläufe

Die Abläufe in der konventionellen Küche und einer System-Küche wie Cook & Freeze im Vergleich:

Konventionelle Küche



Personal-/Kostensparnis:

Das Einkaufen, Vorbereiten und Kochen übernimmt der Verpflegungsanbieter.

System-Küche
Cook & Freeze



Die System-Küche bringt erhebliche Vorteile mit sich:

- Sicherstellung einer attraktiven Mittagsversorgung der Tagesgäste
- Vielfältige Menüauswahl
- Geringer Fachkräftebedarf
- Schlanke Küchenprozesse und einfache Handhabung
- Reduzierung des Personaleinsatzes
- Hohe Qualität und hygienische Sicherheit
- Wieder mehr Zeit für die Tagespflegegäste

Hinzu kommt, dass die Einführung eines systemischen Küchenkonzepts leicht, schnell und ohne große Investitionen gelingt. Der Gerätebedarf ist gering und finanzierbar. Notwendig für die Optimierung der Wirtschaftlichkeit ist eine maßgeschneiderte Geräteplanung - hierbei unterstützen die Systemanbieter meist kostenlos.

Outsourcing: Das rechnet sich

Berechnungen der bpa servicegesellschaft mbH zeigen, durch den Einsatz einer Systemlösung sind für Tagespflegen im Bereich der Mittagsverpflegung immense Einsparungspotenziale vorhanden. Ein Kostenvergleich:

	Selbstversorger		Fremdleistung	
Einkauf	Personal: 1 Std. á 20,00€	20,00€	entfällt	0,00€
	Energie: Benzin: 2,50€	2,50€		
Zubereitung	Personal: 1,5 Std. á 20,00€	30,00€	Personal: 1,00 Std. á 20,00€	20,00€
	Sonstiges Energie: 2,00€	2,00€	Sonstiges: Energie:	2,00€
Lebensmittel	2 kg Paprika á 9,48€	18,96€	Durchschnittlich je Gast: 3,70€	55,50€
	15 Stk. Putenschnitzel á 2,82€	42,20€		
	Sahne	2,50€		
	Zwiebeln	1,50€		
	Gewürze	1,00€		
	Reis	5,98€		
Gesamt Je Gast		126,64€ 8,45€		77,50€ 5,17€

Differenz: ca. 3,28 € je Gast und je Tag bei 250 Öffnungstagen und 15 Plätzen im Jahr macht dies ca. 11.070€ Einsparung durch Fremdvergabe (90% Auslastung, 3.375Tage), wenn stets vergleichbare Kosten pro Tag entstehen. Budget für Lebensmittel (Achtung: Energie und Personalkosten bereits abgezogen) ca. 15.188€ / Jahr (= 4,50€ je Tag). Berechnung für das Land Nordrhein-Westfalen.

Quelle: bpa servicegesellschaft mbH; 2025

Durch den systemischen Ansatz entfallen vor allem die Kosten für den Lebensmitteleinkauf und schwankende Lebensmittelpreise. Zur Mittagszeit wird der Verpflegungsbereich auch personell entlastet. In der Küche der Tagespflege werden lediglich die tiefgekühlten Menükomponenten in Gastronorm-Behälter portioniert und zur Mittagszeit zubereitet.

Durch kompakte Zubereitungsgeräte ist dies auch in kleinen Küchen möglich. Der Arbeitsaufwand reduziert sich und damit auch der Zeit- und Personalbedarf um bis zu 66% im Vergleich zu einer konventionellen Küche.**