

Megatrends Digitalisierung, Individualisierung und demographischer Wandel:

Wie intelligente und nachhaltige Innovationen in Schulen und Krankenhäusern helfen, Deutschland bestmöglich auf die Zukunft vorzubereiten



Guido Hildebrandt,
Vorstandssprecher apetito AG
Konzern

Sehr geehrte Damen und Herren, liebe Leser,

das Bundeskabinett hat Anfang November seine **Halbzeitbilanz** vorgelegt. Es nutzte diese Gelegenheit, um zu präsentieren, mit welcher **politischen Agenda** die zweite Hälfte der laufenden Legislaturperiode bestritten werden soll. Gesundheitsminister Jens Spahn stellte zahlreiche strategische Maßnahmen vor mit dem Ziel, die **Verhältnisse in den Krankenhäusern zu verbessern**.

Angesichts des Investitionsstaus durch anhaltend niedrige öffentliche Fördermittel und dem zeitgleichen Fachkräftemangel in der Gesundheitsbranche, stehen die deutschen Kliniken unter einem steigenden Druck, ihren Kernaufgaben in der medizinischen Versorgung durch standardisierte, stabile Prozessketten bestmöglich nachzukommen. Die Ansprüche die Patienten an Krankenhäuser stellen, beziehen sich jedoch zunehmend auch auf die Verpflegungsleistungen, welche für ihre Gesamtzufriedenheit einen hohen Stellenwert besitzen. Als Spezialist für **nachhaltige, intelligente und kostensparende Lösungen der Krankenhausverpflegung** begleitet apetito Kliniken intensiv in ihren Modernisierungsbemühungen, auch dem **gesamtgesellschaftlichen Trend individualisierter Verpflegungsansprüche** optimal gerecht zu werden. Wir möchten Ihnen einen ersten Einblick geben, warum wir die Zukunft in der Etablierung von **entkoppelten Systemen in Krankenhäusern sehen**, anstelle einer kosten- und zeitintensiven Sanierung rasant alternder Krankenhausküchen.

Besonders hervorgehoben hat die Regierung bei der Vorstellung ihrer Bilanz zudem, dass **Schulen** in Deutschland dringend Unterstützung für ihre **Digitalisierungsbemühungen** brauchen: Um Digitalinfrastruktur-Investitionen des Bundes in Höhe von 5 Milliarden Euro im neuen „Digitalpakt Schule“ zu ermöglichen, hatten der Bundestag und der Bundesrat mit der nötigen Zweidrittelmehrheit im März sogar eigens das Grundgesetz geändert. Um diese Modernisierungsstrategie der Politik bestmöglich zu unterstützen, hat apetito mit **„ScApp“ eigens eine neue Smartphone-Anwendung entwickelt**: Erstmalig wird diese die Bildungseinrichtungen befähigen, eine dringend benötigte **ganzheitliche digitale Strategie für alle Bereiche des schulischen Alltags** umzusetzen. Die neue App ermöglicht es nicht nur den Mensa-Alltag zu digitalisieren und den Schülern **Ernährungskompetenzen** in zeitgemäßer Form zu vermitteln. Sie bietet zeitgleich eine **Vielzahl an Funktionalitäten**, um auch alle anderen wichtigen Bereiche des Alltags von Lehrern, Schülern und Eltern zu digitalisieren und sie miteinander noch besser zu vernetzen.

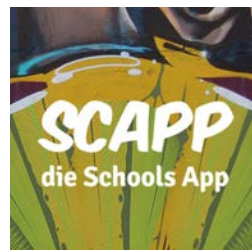
Eine gute Lektüre wünscht



Guido Hildebrandt
Vorstandssprecher apetito AG Konzern



Notwendige Individualisierung der Krankenhausverpflegung (S. 3)



Herausforderungen der Digitalisierung im Schulbereich – ein Lösungsansatz (S. 6)

apetito stellt sich vor: Ernährungsspezialist für Kinder und Senioren

apetito bietet vielfältige, ausgewogene Menüs und Speisepläne mit DGE-Zertifizierung 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:

Geschäftsbereich Kids & Schools:



Klaus Ludmann

Geschäftsführer
apetito Kids & Schools

Geschäftsbereich Care:



Hendrik Rosery

Geschäftsführer
apetito Care



Die apetito AG ist ein mittelständischer Anbieter von Verpflegungslösungen mit Sitz in Rheine (NRW). 1958 gegründet, gehört das Unternehmen heute zu den Marktführern im Bereich der **Kita- und Schulverpflegung** (Kids & Schools) sowie der **Seniorenverpflegung** (Care).

Aktuell verpflegt apetito rund 1,3 Millionen Menschen täglich – davon in Deutschland rund 429.000 Kinder und Jugendliche in Kindertagesstätten und Schulen sowie 144.000 Menschen in Kliniken, Senioreneinrichtungen und durch Essen auf Rädern. apetito beschäftigt rund 9.400 Mitarbeiter, davon 7.900 in Deutschland.

Notwendige Individualisierung der Krankenhausverpflegung

Individualisierte Verpflegung muss in der heutigen Gesellschaft unterschiedlichsten Ansprüchen genügen

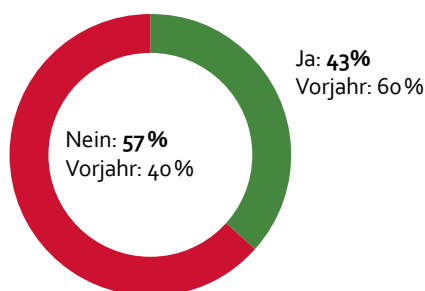
Jeder Patient muss heute als **Individuum mit ebenso speziellen Anforderungen** gesehen werden. Die Ansprüche, die ein Patient an das gewählte Krankenhaus stellt, beziehen sich jedoch nicht nur auf die medizinische Versorgung oder die Gewährleistung der Hygienesicherheit. Auch die Verpflegung hat für die Zufriedenheit des Patienten einen hohen Stellenwert. Das Klinikpersonal sowie die Besucher der Patienten stellen Anforderungen an das heutige Verpflegungsmanagement: So leiden immer mehr Menschen an **Nahrungsmittelunverträglichkeiten** oder verzichten bewusst auf bestimmte Lebensmittel. Zudem spielen **kulturelle** und **religiöse Unterschiede** eine wichtige Rolle bei der Ernährung. Das gesteigerte Bedürfnis an individualisierter Verpflegung stellt für die deutschen Krankenhäuser eine immense Herausforderung dar. Können die Kliniken diesen hohen Anforderungen nicht gerecht werden, **steigt auch die Unzufriedenheit der Patienten** mit der Versorgung in den Krankenhäusern und letztlich mit dem deutschen Gesundheitswesen selbst. Das Ziel sollte die **bestmögliche Versorgung von Patienten, Mitarbeitern und Besuchern** deutscher Kliniken sein, die den individuellen Bedürfnissen gerecht wird.

Die **Zufriedenheit** mit der **Qualität von Dienstleistungen** in Krankenhäusern wird im Kontext des andauernden Trends zu Klinikschließungen und von Privatisierungen öffentlicher Kliniken für die verbleibenden öffentlichen Häuser immer wichtiger. Diese stehen unter einem **zunehmenden ökonomischen Druck** und müssen sich im Wettbewerb behaupten. Eine stetig wachsende Zahl an Patienten nutzt Internetvergleiche von Kliniken und Leistungen, um sich zu entscheiden, in welchem Klinikum sie behandelt werden wollen. Der Verpflegung kommt in diesem Kontext eine sehr hohe Bedeutung zu: Wer mit dem Essen zufrieden ist, bewertet im Internet tendenziell auch seinen gesamten Klinikaufenthalt positiver. Die Kliniken sind perspektivisch immer mehr auf ein Marketing für die Patientengewinnung angewiesen. Hygiene, Verpflegung und Freundlichkeit des Personals tragen zur positiven Differenzierung bei.

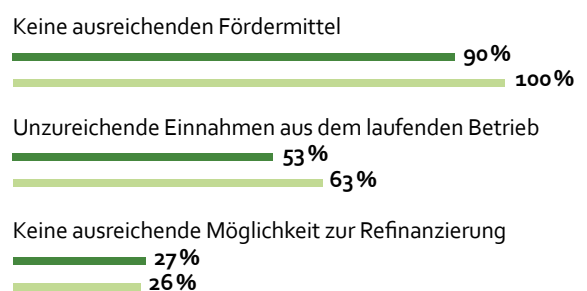
Im Hinblick dieser gestiegenen Erwartungshaltung im Bereich der Krankenhausverpflegung ist es von größter Bedeutung, die **nötigen finanziellen Rahmenbedingungen** zu schaffen. Die Roland Berger Krankenhausstudie aus dem Jahr 2017 zeigt, dass 57 Prozent der befragten Kliniken ihr **aktuelles Investitionsniveau** für **unzureichend** halten. 90 Prozent der Manager machen dafür die zu geringen Fördermittel verantwortlich. Dies hat auch Auswirkungen auf die Verpflegung in den Kliniken.

Die Investitionsfähigkeit der Krankenhäuser wird weiterhin als kritisch bewertet.

Investieren Sie in ausreichendem Maße?



Gründe für mangelnde Investitionsfähigkeit¹⁾



Quelle: Roland Berger Krankenhausstudie 2017

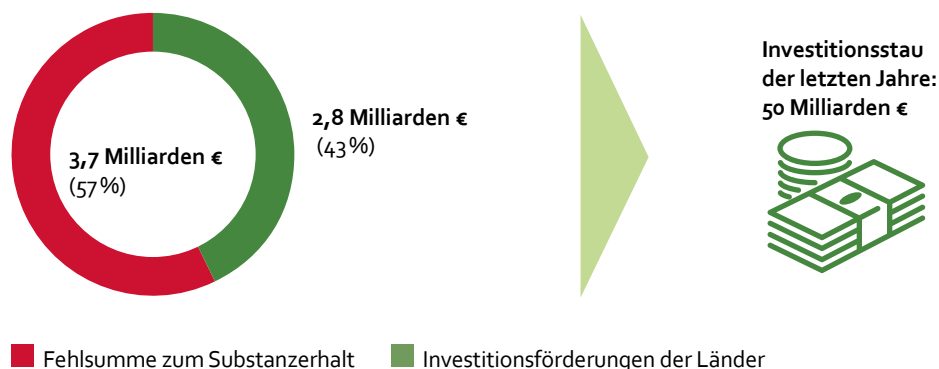
2016 2017

1) Prozentualer Anteil bezogen auf Teilnehmer, die die Frage zur ausreichenden Investition mit „Nein“ beantwortet haben

Im September 2019 haben die auf Krankenhausverpflegung spezialisierte Beratungsgesellschaft K&P Consulting und das Deutsche Krankenhaus Institut (DKI) auf dem 23. Fachsymposium für Systeme und Konzepte in Düsseldorf eindeutige Zahlen veröffentlicht: Das **Durchschnittsalter der Klinikküchen** ist seit dem Jahr 2009 von 22 Jahren auf 29 Jahre angestiegen. Im Westen Deutschlands ist das Durchschnittsalter von Krankenhausküchen bereits bei 34 Jahren angelangt. Neu gebaut wird kaum. Gleichzeitig setzt die Mehrheit der Häuser (65 Prozent) weiterhin auf das konventionelle Produktionsverfahren Cook & Serve, bei dem Speisen dem Gast unmittelbar nach deren Zubereitung in der krankenhauseigenen Küche auch serviert werden. Das System Cook & Freeze hingegen besetzt mit 6 Prozent Marktanteil weiterhin eine – wenn auch stetig wachsende – Nische. Bei diesem Produktionsverfahren werden die Krankenhausmahlzeiten zunächst mittels Garung zubereitet und anschließend schockgefrostet. Dies ermöglicht es, die Speisen **langfristig zu lagern** und erst kurz vor dem Verzehr durch Auftauen und Erhitzen in hoher Qualität zu servieren. Die Speisenproduktion wird so zeitlich und räumlich vom Verzehr entkoppelt – daher der Begriff „**entkoppeltes System**“. Ein großer Vorteil für Krankenhäuser ist in diesem Kontext, dass bei Cook & Freeze die **hygienischen Risiken deutlich geringer** sind als bei anderen Systemen. Zudem ermöglicht ein solches System maximal variabel auf die Bedürfnisse aller Verpflegten einzugehen. Dies ist besonders relevant angesichts einer weiteren wichtigen Erkenntnis der K&P/DKI-Studie: Ein stetig wachsendes Problem in der Krankenhausverpflegung in Deutschland ist der **Mangel in der Variabilität des Angebots**. In lediglich 26,5 Prozent der befragten Kliniken wird eine kulturell angepasste Ernährung angeboten; vegane Alternativen gibt es in gerade einmal 35,8 Prozent der Häuser. Vegetarische Menüs werden hingegen fast flächendeckend in 97,8 Prozent der deutschen Kliniken zur Verfügung gestellt.

Die Bundesländer sind laut **Krankenhausfinanzierungsgesetz** dazu verpflichtet, die investiven Mittel der Krankenhäuser bereitzustellen. Doch bereits seit den 90er-Jahren kommen viele Länder dieser Pflicht nur in unzureichendem Maße nach: Im bevölkerungsreichsten Bundesland Nordrhein-Westfalen beispielsweise benötigen die Krankenhäuser jährlich ca. 1,5 Milliarden Euro für Investitionen, z. B. in die Errichtung und Sanierung von Gebäuden und ihre Geräteausstattung. Zuletzt haben sie vom Land hingegen nur rund ein Drittel dieser Summe erhalten. Zahlreiche öffentliche und freigemeinschaftliche Kliniken haben sich daher dazu entschieden, stattdessen Gelder zu investieren, die eigentlich für laufende Ausgaben vorgesehen sind. Das Bündnis für gesunde Krankenhäuser ist bereits im Jahr 2014 davon ausgegangen, dass „die NRW-Kliniken im Jahr 2014 insgesamt 430 Millionen Euro aus eigener Verantwortung selbst investierten, obwohl die gesetzliche Verpflichtung dazu beim Land liegt. Diese eigenfinanzierten Investitionen sind jedoch aufgrund der angespannten wirtschaftlichen Lage der NRW-Kliniken seit Jahren deutlich rückläufig. Sie können nicht dauerhaft von den Kliniken anstelle des gesetzlich verpflichteten Landes aufgebracht werden. Die Folge: **Der Investitionsstau nimmt weiter zu.**“²⁾

Jährlicher Investitionsbedarf der deutschen Krankenhäuser: 6,5 Milliarden €



Quelle: Deutsche Krankenhausgesellschaft (DKG)

²⁾ www.gesunde-krankenhaeuser.de/investitionen-in-kliniken/die-investitionssituation-in-nrw/



Hieraus resultiert eine hohe Unzufriedenheit der Kliniken. Der GKV-Spitzenverband, der Verband der Privaten Krankenversicherung und die Deutsche Krankenhausgesellschaft (DKG) gehen in einer Analyse von einem jährlichen Investitionsbedarf der deutschen Krankenhäuser in Höhe von rund 6,5 Milliarden Euro aus. Dem gegenüber stehen jährliche Investitionsförderungen der Länder von rund 2,8 Milliarden Euro. Die Investitionslücke zum Erhalt und Ausbau der bestehenden Substanz beträgt demnach rund 3,7 Milliarden Euro jährlich. Die DKG summiert den hieraus entstandenen deutschlandweiten Investitionsstau der letzten Jahre inzwischen auf über 50 Milliarden Euro. Geld, das auch bei der Instandhaltung und Sanierung der Krankenhausküchen fehlt. Es mangelt

folglich an einem **nachhaltigen, intelligenten und kostensparenden Lösungsansatz**, wie der steigenden Erwartungshaltung im Bereich der Qualität der Krankenhausverpflegung entsprochen werden kann.

Wir von apetito sehen die Zukunft der Krankenhausverpflegung in der **Etablierung von entkoppelten Systemen**. Diese bieten eindeutige Vorteile gegenüber einer kosten- und zeitintensiven Sanierung der bestehenden Krankenhausküchen. Wir empfehlen der Politik, die Verpflegungssysteme in Krankenhäusern **leistungsbezogen und systemoffen auszuschreiben**, anstatt sich bereits vorab durch teure Investitionen in neue Krankenhausküchen auf das konventionelle Organisations- und Produktionssystem Cook & Serve festzulegen. Entkoppelte Systeme erlauben es, **maßgeschneiderte Gesamtkonzepte** zur Krankenhausverpflegung zu etablieren: Sie bieten eine hohe hygienische Sicherheit sowie nährstoff- und vitaminschonende Lebensmittel mit einer optimalen Sensorik. Moderne Speisekonzepte und Gerichte ermöglichen eine gesunde Abwechslung für Patienten und Klinikmitarbeiter. Für die Klinikträger bedeuten standardisierte, stabile Prozessketten zudem Budget- und Prozesssicherheit; sie ermöglichen es, Kosten zu senken und das Personal zu entlasten durch eine höhere Produktivität und einen geringeren Bedarf an Fachkräften (Köchen).

Das Einzelkomponenten-System von apetito ermöglicht zudem eine genaue und individuelle Einzelportionierung, wodurch auf individuelle Wünsche und Anforderungen seitens der Patienten und des Klinikpersonals reagiert werden kann, was konventionelle Systeme so nicht leisten können. Dadurch ist die **optimale Planbarkeit** und **Effizienz** der Krankenhausverpflegung gegeben. Im Ergebnis wirken sich Systemumstellungen positiv auf die Zufriedenheit der Patienten aus.

Im Hinblick auf den Investitionsstau lohnt es sich nicht nur für die Krankenhäuser, die **Umstellung auf ein entkoppeltes System** als Alternative zur aufwendigen Küchensanierung bzw. einem Küchenneubau in Betracht zu ziehen, sondern auch für die Politik: Auf lange Sicht werden hierdurch die **Haushalte der Länder geschont**. Zudem sind auch die laufenden Kosten für entkoppelte Systeme niedriger als für konventionelle Systeme, z. B. durch geringere Personal- und Betriebskosten in der Krankenhausverpflegung. Dies leistet einen Beitrag dazu, die Krankenkassenbeiträge in einem moderaten Rahmen zu halten.

Herausforderungen der Digitalisierung im Schulbereich – ein Lösungsansatz

Frühzeitige Konfrontation mit Digitalisierung immer wichtiger

Die heutige Generation Schüler wächst im Zeitalter der Digitalisierung auf. Es ist für sie völlig normal, Smartphone und Co. täglich zu bedienen. Laut einer neuen Studie von Bitkom Research aus dem August 2019 nutzen bereits 75 Prozent der 10- bis 11-Jährigen ein Smartphone. Bei den 16- bis 18-Jährigen sind es sogar 94 Prozent. Dies unterstreicht die enorme Bedeutung, die **digitale Kommunikation** für die heutige Jugend hat. Die Politik hat es sich daher zur Aufgabe gemacht, die voranschreitende Digitalisierung aller Lebensbereiche proaktiv auszugestalten. Kinder und Jugendliche sollten sich nicht nur im privaten Umfeld mit den neuen digitalen Strukturen auseinandersetzen, sondern auch im schulischen Umfeld wertvolle digitale Kompetenzen entwickeln. CDU/CSU und SPD haben dazu Maßnahmen im aktuellen Koalitionsvertrag verankert. So sollen die Schüler auch in den Schulen **besser auf das Leben und Arbeiten im digitalen Zeitalter vorbereitet werden**.

Folglich entwickelt sich auch in den deutschen Bildungseinrichtungen ein neues Selbstverständnis zum Umgang mit den digitalen Medien. Diese werden **aktiv** in den Unterricht **integriert** und ein **verantwortungsvoller Gebrauch gelehrt**. Dazu gehört auch der sinnvolle Umgang mit der Nutzung des Smartphones für schulische Zwecke. Doch nicht nur in den Klassenzimmern sollten digitale Themen eine Rolle spielen. Vielmehr ist eine **ganzheitliche digitale Strategie für alle Bereiche des schulischen Alltags** wünschenswert und dringend notwendig.

Hier bietet vor allem der Bereich Schulverpflegung die Möglichkeit, den Schülern **Ernährungskompetenzen** in zeitgemäßer Form zu vermitteln. apetito hat dafür die App „**ScApp**“ entwickelt und knüpft damit an die vereinbarten Forderungen der Großen Koalition nach einer Verstärkung der digitalen Angebote in Schulen an. „ScApp“ ist jedoch nicht nur für den Bereich Schulverpflegung konzipiert worden. Vielmehr ist die App als digitale, allumfassende Lösung für den Schulalltag zu verstehen. Die Anwendung vereint appetitos Kerngeschäft „Schulverpflegung“ mit dem Thema Kommunikation. Diese Verbindung stellt eine Neuheit für den deutschen Markt dar – denn alle bisherigen Smartphone-Anwendungen anderer Anbieter konzentrieren sich bisher entweder auf die Verpflegung von Schülern und Lehrkräften oder die Verwaltung des Schulalltags.








Die App steht grundsätzlich jeder Schule kostenlos zur Verfügung, die apetito als festen Verpflegungspartner engagiert hat. Darüber hinaus können jedoch auch weitere Interessenten über Lizenzgebühren diese nutzen. Die Speisepläne sind sowohl für Lehrer und Schüler als auch für Eltern tagesaktuell einsehbar. Die Integration der Speisepläne erfolgt bequem über das Kundenportal „**mein-apetito**“. Das von apetito bereitgestellte Verpflegungsangebot erneuert sich stetig und umfasst auch Speisepläne, die von der DGE

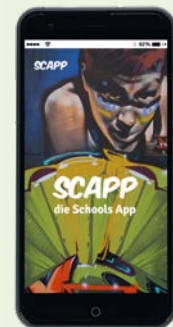


zertifiziert worden sind. apetito folgt auch der in der aktuellen Legislaturperiode festgelegten **nationalen Strategie zur Reduzierung von Übergewicht bei Kindern und Jugendlichen**. Dabei geht es um die Reduzierung von Salz, Zucker und Fett in den Speisen. Die Bestellung sowie die Bezahlung und Kassierung der einzelnen Mahlzeiten erfolgt bei apetito über den digitalen Weg. Dies **entlastet** zudem auch **die öffentlichen Verwaltungen**, da diese sonst die Kassierung personalaufwendig selbst übernehmen müssten. Hier folgt das Unternehmen dem Trend hin zu einer **bargeldlosen Bezahlung** und spiegelt damit den aktuellen Zeitgeist wider.

In „ScApp“ werden alle **Allergene, Inhalts- und Nährstoffe** zu den jeweiligen Mahlzeiten lückenlos aufgelistet. Dies bietet maximale **Transparenz** für die Zielgruppe der Anwendung bestehend aus Schülern, Eltern und Verwandten sowie Lehrkörpern der entsprechenden Bildungseinrichtung. Gerade bei jüngeren Schülern können Erziehungsberechtigte bequem über das Smartphone beispielsweise den Menüplan einsehen und sichergehen, dass das jeweilige Kind eine geeignete Verpflegung bekommt. Spezialanforderungen wie zum Beispiel **glutenfreie Menüs** oder **religiöse Ernährungsvorschriften** werden ebenfalls berücksichtigt. Durch die App wird sofort ersichtlich, welches Menü für die jeweiligen Bedürfnisse geeignet ist. Ein Bewertungssystem zu den einzelnen Gerichten eröffnet den Schülern die Möglichkeit, Feedback zur Verpflegung zu geben und so das Speisenangebot maßgeblich mitzubestimmen. Durch DGE-zertifizierte Speisepläne, Transparenz der Inhaltsstoffe und eine bewusste Portionierung trägt apetito maßgeblich zur **Gesundheitsprävention in den Schulen** bei. Dank „ScApp“ wird diese Art der Prävention um ein Vielfaches erleichtert und jederzeit nachvollziehbar. Schlanke und praktikable Prozesse sind gerade bei einer hohen Anzahl an Schülern von größter Relevanz, um einen reibungslosen Ablauf der Schulverpflegung zu gewährleisten.

ScApp bündelt alle Informationen zur Kommunikation zwischen Schule, Schülern und Eltern in einer App:

- | | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  Kalender & Ferien-Countdown |  Umfragen |
|  Chat |  Schulnews/Foodfeed |
|  Stundenplan & Vertretungsplan |  Push-Benachrichtigungen |
|  Speiseplan & Bewertung der Gerichte | |



Dies sind jedoch nicht die einzigen Vorteile, die eine Verpflegungslösung mit apetito in Kombination mit „ScApp“ bietet. Wie bereits erwähnt, beinhaltet die App noch weitere Funktionen, die über das Segment der Schulverpflegung hinausgehen. Viele Schulen haben es schwer im Bereich Organisation und Verwaltung mit der Digitalisierung voranzuschreiten. Das Schaffen eigener Angebote erfordert viel Zeit, die den Verantwortlichen oftmals nicht zur Verfügung steht. Auch hier bietet „ScApp“ eine einfache Möglichkeit, wie Schulen zeitgemäß mit allen relevanten Personengruppen kommunizieren können. Über die App lassen sich **Stunden- und Vertretungspläne**, eine für jeden Schüler individualisierte **Hausaufgabenliste**, **Schul-News** sowie **Kontaktdaten** zusätzlich integrieren. Zudem beinhaltet die App auch eine **Chat-Funktion**, mit der sich der Lehrkörper mit Schülern und Eltern vernetzen kann. Um „ScApp“ effektiv nutzen zu können, muss das generelle **Handyverbot**, was aktuell an vielen Schulen vorherrscht, nicht aufgehoben werden. Alle Funktionen sind dazu ausgerichtet, die App vorrangig vor und nach der Schulzeit zu nutzen. Ein Verstoß gegen die gängige Schulordnung erfolgt daher nicht. Zudem ist die „ScApp“ **nach einem**



Baustein-System entwickelt worden. Die Schulen können sich die App je nach ihrem Bedarf zusammenstellen und müssen nicht alle Funktionen nutzen.

Das Thema **Datenschutz** und die Einhaltung aller **Regulierungen nach der DSGVO** haben dabei höchste Priorität. Die Nutzung von „ScApp“ erfolgt ohne die Verwendung der jeweiligen Handynummer, was einen entscheidenden Vorteil gegenüber gängigen Messengerdiensten darstellt. Ebenso gelangen keine Daten an Dritte und das Hosting wird über einen sicheren Anbieter gewährleistet. Durch ein gesondertes **Einladungsmanagement** behält die jeweilige Lehrkraft die volle Kontrolle darüber, wer auf die App und deren Inhalte zugreifen kann.

Unbefugte Personen können daher keinerlei Inhalte einsehen. Während die Nutzung von WhatsApp im schulischen Kontext verboten ist, bietet „ScApp“ ein geschlossenes System für die Bildungseinrichtung; die Schule kann durch das eingebaute Rollen- und Rechtssystem alles regeln. Die Anwendung ist ein System, welches die Schule implementiert – sie entscheidet selbst, für welche Klassen, AGs und Altersstufen die Anwendung genutzt werden soll.

apetito hat mit „ScApp“ eine **einfache und effiziente Möglichkeit für Schulen** geschaffen, das Thema Digitalisierung **besser bewältigen zu können**. Eine nutzerfreundliche und schnelle Kommunikation mit Schülern und Eltern hat sowohl für apetito als Verpflegungsanbieter als auch für die Schulen selbst einen großen Mehrwert, da alle Beteiligten damit schneller mit Informationen versorgt werden. Letztendlich kann eine **effiziente und qualitativ hochwertige Schulverpflegung**, die den Bedürfnissen der Schüler gerecht wird, ein entscheidendes **Differenzierungsmerkmal** für Schulen darstellen. Eine gute Mensa ist immer auch ein wichtiges Aushängeschild einer Schule. Und dazu gehören schließlich auch **einwandfreie Abläufe** und **intelligente Zusatzleistungen**, die apetito mit „ScApp“ bereits heute erfolgreich zur Verfügung stellt. Mit der neuen Anwendung wurde erstmalig ein Kommunikationskanal für die gesamte Schulgemeinde geschaffen. Zudem unterstützt die Entwicklung die Schulen bei ihrem natürlichen Interesse, ihre Mensa optimal auszulasten. Dies ist umso wichtiger für die Schulen, da die Bedeutung des Themas Ernährung für sie angesichts sich stetig im Wandel befindlicher schulischer Abläufe zunimmt.

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
Friederike Stolz
 Tel. 089/89 35 63 517
 Fax 089/89 89 39 84 29
 politikdialog@apetito.de