

In den Monaten Juni und Juli wurden insgesamt rund 300 Allgemeinkrankenhäuser mit mehr als 80 Betten befragt. Die ersten Ergebnisse der Umfrage „Verpflegungsleistungen im Krankenhaus“ hat die K&P Consulting zusammengefasst. Hier unser Exklusivreport.

Trend zu mehr Systemküchen

SYSTEME + KONZEPTE

Der Gesundheitsmarkt an sich befindet sich in einem fortwährenden Strukturwandel, der sich stark auf die Krankenhäuser und deren Verpflegungssysteme auswirkt. Aufgabenstellung der jüngsten Studie, die in Kooperation mit der Deutschen Krankenhausinstitut GmbH durchgeführt wurde, war es zu ermitteln, mit welchen Lösungen und Strategien die Krankenhäuser die Versorgung der Patienten organisieren. Dabei stehen zwei wesentliche Fragen im Mittelpunkt, die über die Struktur des Marktes Auskunft geben:

- 1) In welcher Betriebsform wird gearbeitet? (Eigenregie, eigene Service GmbH, Service GmbH mit Partner)
- 2) Welches Verpflegungssystem kommt zum Einsatz? (klassisches Cook & Serve Konzept mit eigener Frischküche oder entkoppelte Systeme wie Cook & Chill, Cook & Freeze

oder Sous Vide). Die Entwicklungen und Trends konnten in Form einer Zeitreihe (siehe Grafik) aufgezeigt werden, da die Studie nach 2006 und 2009 zum dritten Mal durchgeführt wurde.

Der Eigenregieanteil ist rückläufig.

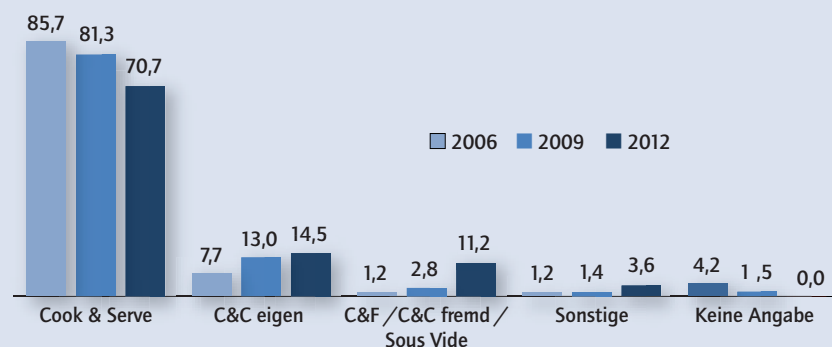
Die ersten Ergebnisse im Überblick:

- Der Anteil klassischer Eigenregie geht weiter zurück und beträgt nur noch 57,6 Prozent, jedoch vor allem zugunsten der eigenen Service GmbH.
- Der Anteil der Krankenhäuser mit eigener Service GmbH steigt von rund 16 Prozent auf über 24 Prozent. Der Anteil dieser Betriebsform wächst mit der Größe der Krankenhäuser und beträgt dort inzwischen 36 Prozent.
- In Summe wurden die Kooperatio-

nen mit Beteiligung eines externen Partners seltener angegeben als noch im Jahr 2009. Nur noch 18 Prozent der Häuser gaben GmbH mit Beteiligung Dritter, Vollcatering oder Managementvertrag als Betriebsform an. Ekkehart Lehmann, Geschäftsführer der K&P Consulting GmbH in Düsseldorf: „Offensichtlich scheinen zwar Häuser mit outgesourcetem Verpflegungsbereich insgesamt weniger an der Umfrage teilgenommen zu haben, aber die Ergebnisse untermauern, wie schwer es offensichtlich für Caterer ist, in diesem Segment des Caremarktes Fuß zu fassen.“

Dies bestätigt auch der Blick in die Zukunft: Der Anteil der Häuser, die die Betriebsform in den nächsten drei Jahren wechseln wollen, ist im Vergleich mit den Vorerhebungen auf dem niedrigsten Stand. Der Wert ging von 2006 mit 16 Prozent auf 7,4 Prozent in 2012 zurück. Dabei wollen 24 Prozent eine eigene Service GmbH ohne Beteiligung Dritter gründen oder sogar zur Eigenregie zurückkehren (21%). Knapp mehr als die Hälfte wollen einen Externen einbinden: 14 Prozent im Rahmen einer gemeinsamen GmbH, 33 Prozent mit einem Vollcateringvertrag und 10 Prozent im Rahmen eines Managementvertrages. Lehmann: „Damit zeichnet sich ein vergleichbar schmales Potential für echtes Neugeschäft der Cateringunternehmen ab.“ Viel mehr hat sich in den letzten drei Jahren hingegen bei der Verpflegungsform be-

Cook & Serve verliert



© gv-praxis-grafik

Eigene GmbH im Kommen



wegt: Cook & Serve ist zwar immer noch in mehr als zwei Drittel der Krankenhäuser erste Wahl bei den Verpflegungssystemen, aber gegenüber dem Jahr 2009 sank der Anteil von 81 Prozent auf unter 71 Prozent. Die Eigenherstellung von Cook & Chill-Produkten ist in diesem Zeitraum nur leicht von 13 auf 14,5 Prozent gestiegen, aber klare Gewinner sind die extern produzierenden Verpflegungskonzepte wie Cook & Freeze, Cook & Chill oder Sous Vide, die mit in Summe 8,4 Prozent ihren Marktanteil sprunghaft steigern konnten. Ekkehart Lehmanns Prognose: „Auch in Zukunft sind bei den Verpflegungssystemen die größten Veränderungen zu erwarten.“ So wollen 7,9 Prozent der antwortenden Krankenhäuser in den kommenden drei Jahren ihre bisherige Produktion

in Eigenherstellung umstellen, 4,4 Prozent wollen zukünftig die Speisen fertig portioniert fremdbeziehen. Dies entspricht in etwa den Werten des Jahres 2009, womit der Trend hin zur Systemumstellung offensichtlich auch in den kommenden Jahren eine

Signifikanter Investitionsstau.

hohe Priorität haben wird. Die Studie kommt zu drei grundsätzlichen Kernbotschaften:

- 1) Der Strukturwandel weg von der Eigenregie und hin zu zentralisierten entkoppelten Systemen hält weiter an, aber eben auf einem vergleichsweise langsamen Niveau.
- 2) Die Eigenregie bleibt weiterhin die bestimmende Betriebsform, zumin-

dest solange der steuerliche Nachteil bestehen bleibt.

3) Auch wenn weiterhin vorwiegend frisch gekocht und warm serviert wird, kommt das herkömmliche Produktionssystem durch den hohen Investitionsstau der Häuser und professionellere externe Alternativen zunehmend auf den Prüfstand.

In den kommenden Monaten werden weitere Ergebnisse der Studie veröffentlicht. Auch neue elementare wirtschaftliche Kennzahlen der Verpflegungsbereiche liefert die Befragung. Jedes teilnehmende Krankenhaus erhält in den kommenden Wochen einen kostenfreien Ergebnisbericht, aus dem es seine eigenen Angaben mit den Branchenwerten vergleichen kann.

Weitere Ergebnisse der Studie werden am 11. September auf dem „17. Fachsymposium für Systeme und Konzepte in der GV“ im Hotel Intercontinental in Düsseldorf präsentiert. Das diesjährige Motto des Fachsymposiums lautet „Appetit auf Zukunft“. Zwölf Referenten werden auf der Bühne stehen, um Studienergebnisse, Strategien und Lösungskonzepte, Steuertipps und Megatrends zu präsentieren. Das Business- und Care-Programm am zweiten Tag präsentiert eine bunte Mischung aus Best-Practice-Beispielen und Managementthemen. Im Ausstellerforum können sich die Teilnehmer zu jeder Zeit bei den Fachausstellern Neuheiten in puncto Technik, Food und Dienstleistungsqualität zeigen lassen und Geschäftskontakte knüpfen. Natürlich darf auch in diesem Jahr die obligatorische Abendveranstaltung in lockerer Runde nicht fehlen. Die Profis von Unilever Food Solutions laden alle Symposiumsteilnehmer ins Trendrestaurant Bocconcino im Düsseldorfer Medienhafen. Weitere Informationen und Anmeldungen jetzt schnellstens bei Jana Esser

Fon: 0211.160 03 24

E-Mail: esser@kup-consult.de

Fax: 0211.160 03 20



Ekkehart Lehmann, Geschäftsführer K&P Consulting: „Die Ergebnisse untermauern, wie schwer es offensichtlich für Caterer ist, im Klinikmarkt Fuß zu fassen.“