

Krankenhausküchen im Wandel



Ekkehart Lehmann ist Diplom Ökotrophologe und Geschäftsführer der K&P Consulting GmbH mit Sitz in Düsseldorf. Im letzten Jahr Mal legte das Unternehmen zum vierten Mal innerhalb von zehn Jahren die Care-Studie zur Ermittlung von Verpflegungsleistungen im Krankenhaus vor. Ziel ist es, die Veränderungen am Verpflegungsmarkt zu beleuchten und aktuelle Trends, Anforderungen oder Strukturveränderungen abzuleiten. Über 40 Prozent der Akutkrankenhäuser und somit 507 Verantwortliche für die Speiserversorgung in Krankenhäusern nahmen an der letzten Befragung teil. Mit Ekkehart Lehmann führten wir ein Interview.

Herr Lehmann, die K&P Consulting GmbH und das Deutsche Krankenhausinstitut haben nun die Verpflegungsstudie zum vierten Mal durchgeführt. Warum legen Sie diese Studie auf?

Wir möchten den Verantwortlichen in den Krankenhäusern die nötigen Daten zugänglich machen, um die Entwicklungen des Marktes nachvollziehen zu können. Mit inzwischen vier Studien in zehn Jahren können wir damit nicht nur den aktuellen Stand der Verpflegungslandschaft abbilden, sondern auch Veränderungen und deren Entwicklung prognostizieren. Die hohe Beteiligungsquote von über 40 Prozent zeigt, wie wichtig die Daten für die Verantwortlichen sind. Dieser Wert ist nur erreichbar, weil in der Kooperation zwischen dem Deutschen Krankenhausinstitut und K&P Consulting die Vertraulichkeit der

Daten gewährleistet ist, wir erhalten ausschließlich anonymisierte Daten.

Was hat sich im Markt getan?

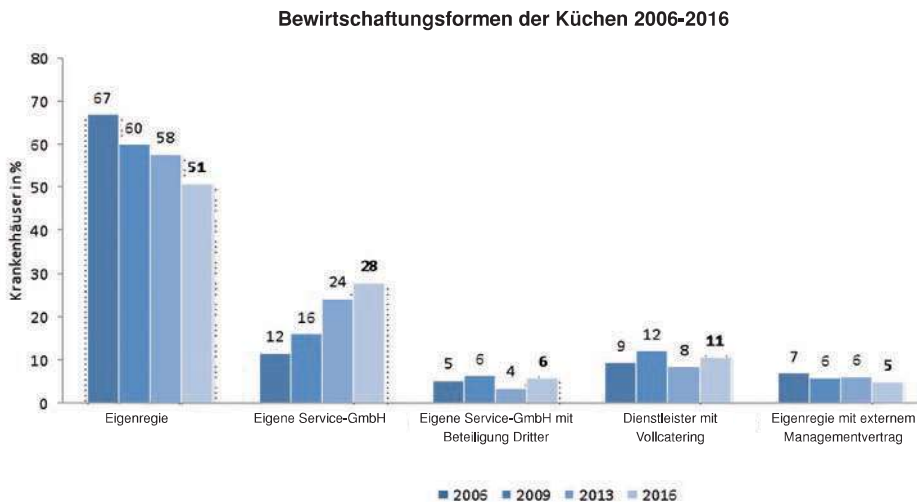
Unsere Studie zeigt, dass sich einige Aspekte in den letzten Jahren rasch und grundlegend verändert haben, wie zum Beispiel die Digitalisierung der Speisewunscherfassung oder des Einkaufes. Andere Veränderungen vollziehen sich langsam, aber stetig. Was sich bereits in den letzten drei Befragungen abzeichnet, setzt sich auch in der aktuellen Umfrage fort: Nur noch gut die Hälfte der Krankenhäuser betreiben ihre Verpflegungsbereiche in Eigenregie, am häufigsten wurde in den vergangenen Jahren in eine eigene Service- Gesellschaft ausgegliedert. Externe Dienstleister haben ihren Anteil kaum über 20 Prozent halten können. Es ist den Caterern damit

in den vergangenen zehn Jahren nicht gelungen, den Klinikmarkt nachhaltig zu erschließen.

In der Branche sind Zentralisierungsprojekte immer mehr wahrzunehmen. Hat die Frischküche irgendwann ausgedient?

In den letzten zehn Jahren hat sich der Anteil der Cook & Chill-Verpflegung verdoppelt und kommt heute auf einen Anteil von 17,4 Prozent. Aber Cook & Freeze, Sous-vide und andere entkoppelte Systeme haben in der selben Zeit zugelegt und kommen immerhin schon auf 8,2 Prozent. Auf der anderen Seite: Der Zuwachs beider Systeme hat sich in den letzten drei Jahren verlangsamt. Und weiterhin wird in fast drei Viertel der Kliniken im klassischen Cook & Serve-Verfahren gekocht. Somit wird

Die Grafik zeigt, in welcher Form Krankenhausküchen bewirtschaftet werden.



K&P **DKI** Care Studie 2016 | 09.08.2016
Ergebnispräsentation

die eigene Frischküche in den Kliniken ihre Berechtigung noch lange behalten.

Der Kostendruck auf die Krankenhäuser ist bekanntlich groß. Wie lässt sich dieser Druck in den Verpflegungsbereichen erkennen?

Nominal sind die Kosten pro Beköstigungstag in den letzten zehn Jahren vergleichsweise konstant geblieben. Schaut man aber auf die Kostenentwicklung im Vergleich zur Preisentwicklung hat die Branche in den letzten Jahren ein enormes Einsparpotenzial gehoben. Auf Basis unserer Erhebung ist in den vergangenen zehn Jahren der Lebensmitteleinsatz um 11 Prozent und die Personalkosten sogar um 18 Prozent realisiert worden – im Mittel der Branche wohl gemerkt! Dies ist eine immense Leistung und lässt erahnen, dass große Einsparungspotenziale existieren und realisierbar sind. Und: Sie sind ein Indiz dafür, wie viel Innovationsdrang und Engagement bei den Verantwortlichen in den Häusern existiert.

Geht das nicht zwangsläufig auf die Qualität der Angebote?

Aus unserer Beratungserfahrung sehen wir eher eine steigende Qualität der Verpflegungsangebote. Bei allen Veränderungen in den Systemen wird in der Regel zunächst eine Verbesserung in den

Prozessen erreicht. Service und Qualität müssen dabei nicht auf der Strecke bleiben. Eine zeitnahe und individuelle Speisenwunscherfassung, dezentrale Stationsküchenlösungen, Service von speziell dafür ausgebildeten Kräften oder Büffetangebote können die Zufriedenheit der Patienten in Teilen mehr steigern, als eine Ausweitung des Angebotes auf dem Teller. Diese Entwicklungen werden die Branche in den kommenden Jahren – auch zum Wohle der Patienten – weiter voranbringen.

Und der Blick nach vorn? Kann man schon erkennen, wie sich die Branche in den kommenden Jahren weiterentwickelt?

Der Blick nach vorn lässt in den kommenden Jahren mehr und schnellere Veränderungen erwarten: Gegenüber 2013 streben doppelt so viele Verantwortliche konkret einen Wechsel der Betriebsform in den nächsten drei Jahren an. Noch stärker haben Überlegungen für den Wechsel des Produktionssystems zugenommen. Dabei werden Cook & Freeze und Sous-Vide sogar tendenziell stärker in den Fokus genommen als eine Cook & Chill-Eigenproduktion. Wenn sich dieser Trend realisiert, bedeutet das eine Umkehr der zuletzt grassierenden „Umstellungsmüdigkeit“.

Einer der Treiber des steigenden Veränderungsdrucks ist sicherlich der Zustand der bestehenden Küchen: Die Küchen werden immer älter und Grundsanierungen werden hinausgeschoben. Ein immenser Investitionsstau baut sich somit weiter auf und wird immer mehr Häuser dazu zwingen, grundsätzliche und ganzheitliche Lösungen anzugehen.

Vielen Dank.

Das Interview führte Anna Rave.

Vierte Studie zur Verpflegung in Krankenhäusern

„Verpflegungsmanagement im Krankenhaus: Fakten – Trends – Perspektiven“ Unter diesem Titel gibt die gv-praxis eine 60-seitige Studie mit 48 Grafiken und Tabellen heraus. Entstanden ist eine einzigartige Marktanalyse über die Verpflegung in Krankenhäusern. Initiatoren der Studie sind das Deutsche Krankenhaus-Institut (DKI) und K&P Consulting. Autor ist Ekkehart Lehmann, Geschäftsführer K&P Consulting.

Die Daten wurden zum vierten Mal seit 2006 erhoben und zeigen wichtige Trends auf. Die exklusive Studie kostet 215 Euro plus Mehrwertsteuer und Versand. Bestellungen bitte an juliane.schaper@dfv.de