



Status quo Patientenverpflegung

Die 6. Care-Studie 2022, durchgeführt von K&P Consulting sowie dem Deutschen Krankenhausinstitut, belegt Fachkräftemangel, zeigt aktuelle Wareneinsätze, Kostendruck uvm. Die wichtigsten Ergebnisse.

Dass die Corona-Pandemie auch in der Patientenverpflegung ihre Spuren hinterlassen hat, belegen die Ergebnisse der jüngst veröffentlichten 6. Care-Studie 2022, durchgeführt von K&P

Consulting sowie dem Deutschen Krankenhausinstitut. So treten Kostensteigerungen und Fachkräftemangel deutlich in der Studie hervor, auch wenn Hygiene und Speisenqualität die wichtigsten Aspekte bleiben. „Die wesentlichen Trends in der Patientenverpflegung scheinen unverändert. Die klassische Frischküche wird immer mehr abgelöst durch Cook & Chill-Küchen und industrielle Vor-

produkte, obwohl weiterhin mehr als die Hälfte frisch in der eigenen Küche produzieren“, resümiert Urheber Ekkehart Lehmann, Geschäftsführer von K&P Consulting. Eine mögliche Erklärung: Der Bedarf,

die Patientenverpflegung zu optimieren, scheint in der Corona-Zeit angesichts anderer Baustellen zurückgegangen zu sein.

An der sechsten Auflage der Studie rund um Verpflegungsleistungen im Krankenhaus nahmen 453 von 1.310 Allgemeinkrankenhäusern mit mehr als 80 Betten teil. Durchgeführt wurde die Datenerhebung im Frühjahr 2022, die wirtschaftlichen Kennzahlen wurden für das Jahr 2021 abgefragt.



Eigene Küche dominiert.

Fast vier von fünf Krankenhäusern (79 %) produzieren vor Ort in einer eigenen Küche, 14 % richten in einer Verteilerküche an und 7 % lassen sich von extern (tablettiert) anliefern.



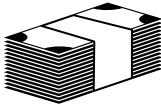
Externes Geschäft forciert

Fast 60 % der Krankenhausküchen beliefern auch andere Einrichtungen. Der Anteil des externen Geschäfts hat dabei kontinuierlich zugenommen, v. a. die Belieferung von Kitas. Kleine Krankenhäuser liefern häufiger Essen auf Rädern.



Outsourcing geht zurück

19 % planen das Outsourcing an ein Cateringunternehmen. Generell ist das Outsourcing verschiedener Leistungen in den vergangenen Jahren aber zurückgegangen. Hol- und Bringdienst, Reinigung und Spülleistungen sind die am häufigsten ausgliederten Services.



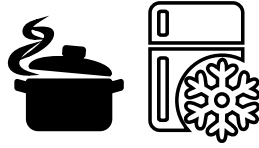
Patientenverpflegung immer teurer

15,71 Euro kostete die Verpflegung von Patienten pro Beköstigungstag (BKT) in 2021 – 12,7 % mehr als bei der letzten Erhebung 2018. Allerdings sind in den Angaben zu Kosten in unterschiedlichem Maße Dienstleistungen enthalten. Die Warenkosten pro BKT lagen im Jahr 2021 bei durchschnittlich 5,32 Euro, die Personalkosten bei 9,11 Euro. Die Personalkosten pro BKT sind damit gegenüber 2018 um 19,2 % gestiegen, u. a. aufgrund des Mindestlohns.



Mehr Convenienceprodukte

Nur in gut 20 % der Küchen wird noch rein handwerklich produziert und die Speisen aus Rohprodukten frisch zubereitet. Der Rest setzt vermehrt auf Convenienceprodukte.



Cook & Chill nimmt zu

Zwar produziert noch die Mehrheit von 58 % im Cook & Serve-Verfahren, doch entkoppelte Produktionssysteme legen zu. In 27 % aller Krankenhäuser ist Cook & Chill im Einsatz, bei rund zwei Dritteln in der eigenen Küche. Cook & Freeze sowie Sous Vide-/High Convenience-Komponenten stiegen auf je 7 %.



Potenziale in Sachen Nachhaltigkeit

Viele Küchen schenken der Nachhaltigkeit noch wenig Aufmerksamkeit. Vegetarische Alternativen sind in zwei Drittel der Häuser Standard, ein veganes Menü in der Regelversorgung bieten 51 %. Bio-zertifiziert sind nur 10 %, die Hälfte arbeitet mit einem saisonalen Speiseplan.



Fachkräftemangel verschärft sich

Der Fachkräfteanteil ist auf 28 % zurückgegangen. Das Durchschnittsalter des qualifizierten Personals liegt in 2022 bei 48 Jahren (2006: 43 Jahre).



Trend zur Service GmbH

Die Hälfte der Krankenhäuser führt ihre Küchen in Eigenregie, doch die eigene Service GmbH ist zu 32 % die Organisationsform der Wahl.

Für Dich gemacht



Fotos: Kzenon / m2010 / CandyBox Images / Kadmy - stockadobe.com

und für Dich...

und für Dich...

und auch für Dich!

Für den neuen Branchen-Newsletter registrieren und fundierte Hintergrundinfos erhalten:

[gvmanager.de](https://www.gvmanager.de)