

FRANZISKUS  
HOSPITAL Bielefeld



Akademisches Lehrkrankenhaus der  
Medizinischen Hochschule Hannover

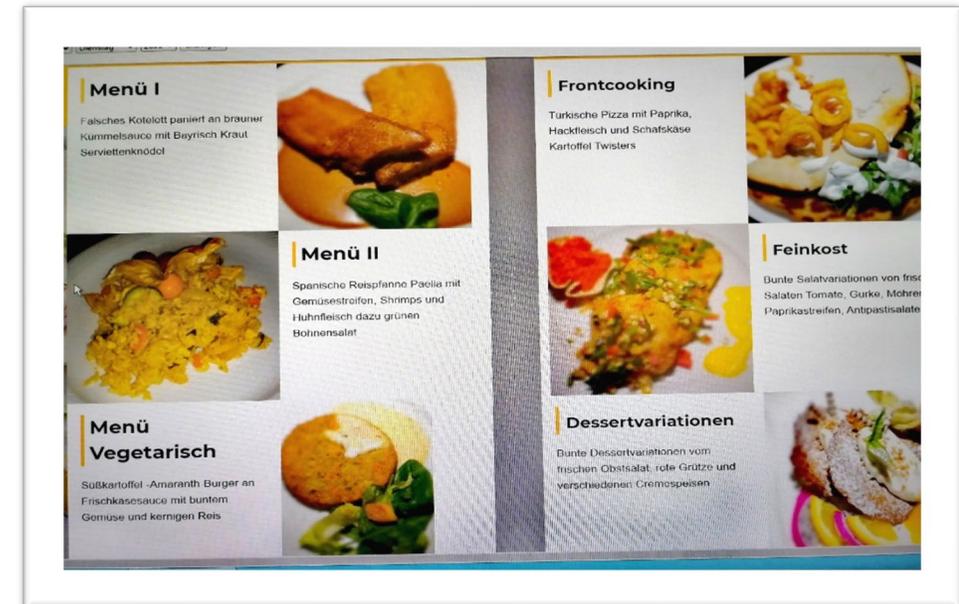


VERBAND DER  
KÜCHENLEITUNG

Daniela Aug  
Küchenleitung und  
Präsidentin Verband der Küchenleitung

# Welche Maßnahmen sind erforderlich für die Zukunftssicherung

Für Mitarbeiter,  
Für Patienten,  
Für Gäste,  
Für Externe



# Klinik in der Zukunft

Wie werden wir in der Zukunft arbeiten?

(Bewertung: von 0 trifft nicht zu, bis 6 Umsetzung erfolgt)

- Gesamtsituation (7 Fragen)
- Alternative Speisenversorgung (Buffet/ A la Carte/ Pat.-Restaurant)
- Speisenerfassung (3 Fragen)
- Produktionsverfahren (6 Fragen)
- Rahmenbedingungen (4 Fragen)
- Betriebswirtschaftliche Betrachtung – Transparenz (3Fragen)

# Klinik in der Zukunft

## Allgemeine Situationsbeschreibungen:

Der Kostendruck und die Verunsicherung ist zum jetzigen Zeitpunkt groß.

Der Stellenwert der Küche wird auf das Gesamtsystem Krankenhaus oft als gering eingeschätzt, obwohl die Verpflegung ein wichtiger Faktor in der Genesung ist und alle Patienten trifft.

Mehrfach wird eine gewisse Machtlosigkeit angedeutet.

# Klinik in der Zukunft

## Zusammengefasste Einschätzungen:

- Obwohl der Servicegedanke wichtig erscheint, muss mit Personalkürzungen gerechnet werden.
- Generell wird am weit verbreiteten Tablettssystem im Inhouse Bereich festgehalten, auch wenn Interesse an Büffet- und a la Carte-Angeboten dokumentiert wird.
- Am Ausbau der Außerhaus Lieferungen besteht sehr großes Interesse.
- Möglichkeiten der Einflussnahme auf den Ausbau mit verstärkten Angeboten für privatversicherte und ausländische Patientenklientel wird mit Verweis auf die politische Entscheidung negiert.
- Weiter besteht deutlich die Tendenz zur Zusammenlegung von Küchen und damit die Furcht vor Schließung einzelner Küchen.

# Klinik in der Zukunft

- Cook & Serve scheint am weitesten verbreitete Produktionsform zu sein.
- Einsatz kostengünstiger Convenience Produkten ist und bleibt Standard.
- Nachhaltigkeit und Energieeffizienz rücken stärker in den Fokus.
  
- Digitale Unterstützung in der Klinikküche wird oftmals angedacht: bildhafte Darstellung, multilinguale Beschreibungen und leicht zu verteilenden Informationen. Das gilt für Anwendersoftware und Produktions- und Prozessorganisation.
- Papierlose Verteilsysteme erscheinen interessant, sind aber noch nicht verfügbar.

# Klinik in der Zukunft

- Die Betriebswirtschaftliche Transparenz ist wichtig, da permanent Kostenverhandlungen stattfinden. Also werden belastbare Auswertungen und Kostenrelevante Verhandlungen mit Lieferanten gebraucht.
- Innovationen erscheinen individuell schwer möglich, weil die wegweisenden Entscheidungen auf politischem Weg erfolgen und somit außerhalb der Reichweite der Küchenleiter\*innen stehen.

# Klinikküche in 5 Jahren



Was wird benötigt:

- Fachliche und persönliche Kompetenz (Führung der Mitarbeiter)
- Gesetzliche Vorgaben
- Budget
- Service (unterschiedliche Standbeine)
- Netzwerke (Verbände **z.B.** [www.vkk-ev.de](http://www.vkk-ev.de) Engagement)
- Entwicklung und Marketing



Vielen Dank für Ihre  
Aufmerksamkeit