



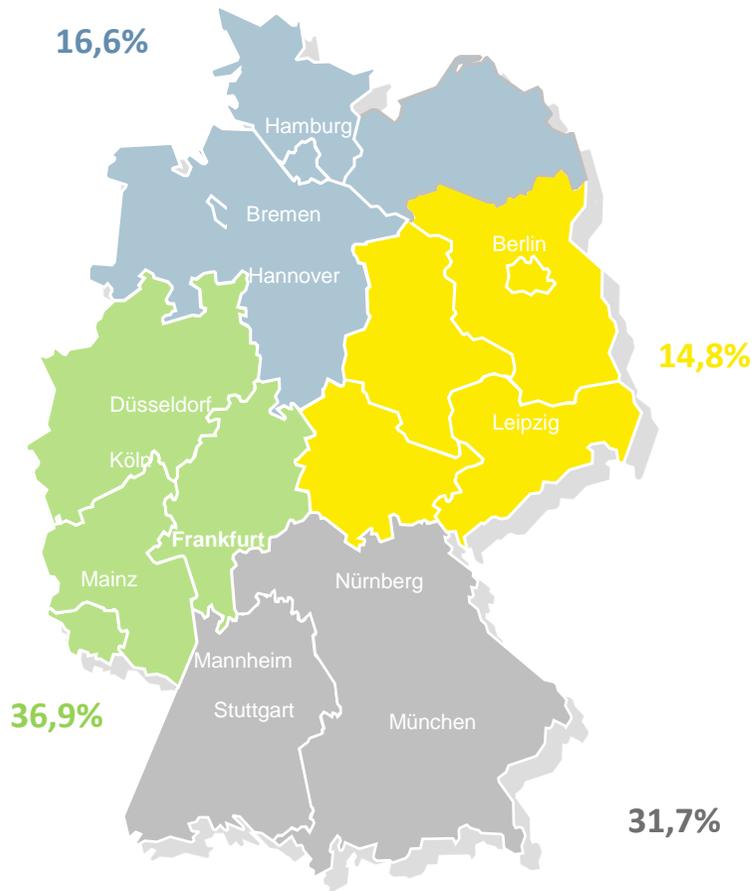
Wie Patienten heute verpflegt werden

Ausgewählte Ergebnisse und Trends der
Verpflegungsstudie 2013

Vorbemerkung

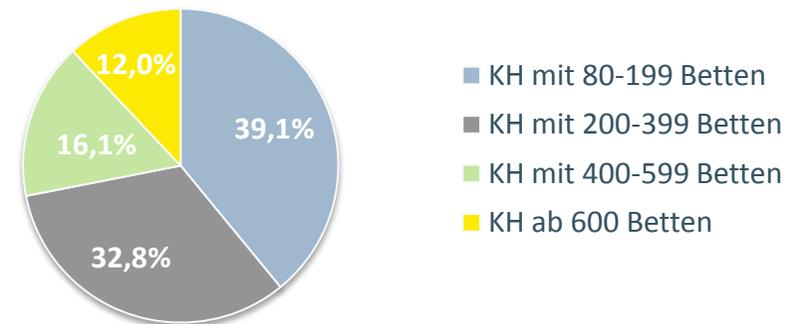
- Mit der aktuellen Studie befragten das Deutsche Krankenhausinstitut sowie die K&P Consulting GmbH zum dritten Mal alle Akutkrankenhäuser mit mehr als 80 Betten zu der Art und Weise, wie sie Ihre Patienten verpflegen.
- Die gemeinschaftlich entwickelte Fragebogen wurde durch das DKI an die Häuser versandt, wohingegen die Analyse sowie die Bewertung der Daten durch K&P erfolgte. Mithilfe dieser Aufgabenteilung konnte eine 100% Anonymität der Teilnehmer gewährleistet werden.
- Dank der vorhergegangenen Erhebungen der Jahre 2006 und 2009 werden mit der aktuellen Studie Zeitreihen abgebildet und die Entwicklung des Marktes fortgeschrieben.
- Die Studie liefert belastbare Kennzahlen zur Verpflegung in deutschen Krankenhäusern, zeigt die Entwicklung und die Zukunftsplanung des Marktes, um die Entscheider der Health Care Branche bei ihrer Zukunftsplanung zu unterstützen.
- Weiterführende Informationen, insbesondere zu den Themenschwerpunkten Organisations- und Produktionsform, finden Sie unter www.apetito.de.

Markt, Zielgruppen und Resonanz



- 1.350 Allgemeinkrankenhäuser ab 80 Betten in Deutschland
- 294 teilnehmende Krankenhäuser
- Rücklaufquote 22%
- Jedes teilnehmende Krankenhaus erhielt einen individuellen Ergebnisbericht

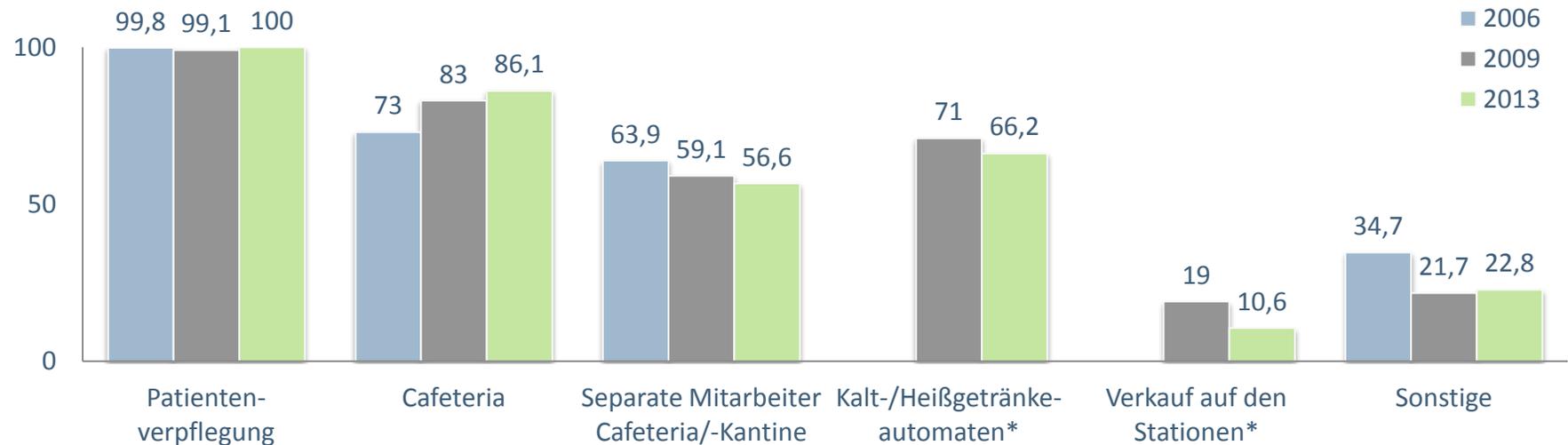
Verteilung der Bettengrößenklassen



Leistungsangebot und Leistungsstruktur

Welche Verpflegungsbereiche sind in Ihrem Krankenhaus vorhanden?

- Veränderungen vornehmlich in Sekundärbereichen erkennbar
- Cafeterien werden häufiger angeboten
- Verpflegung der Mitarbeiter dagegen rückläufig



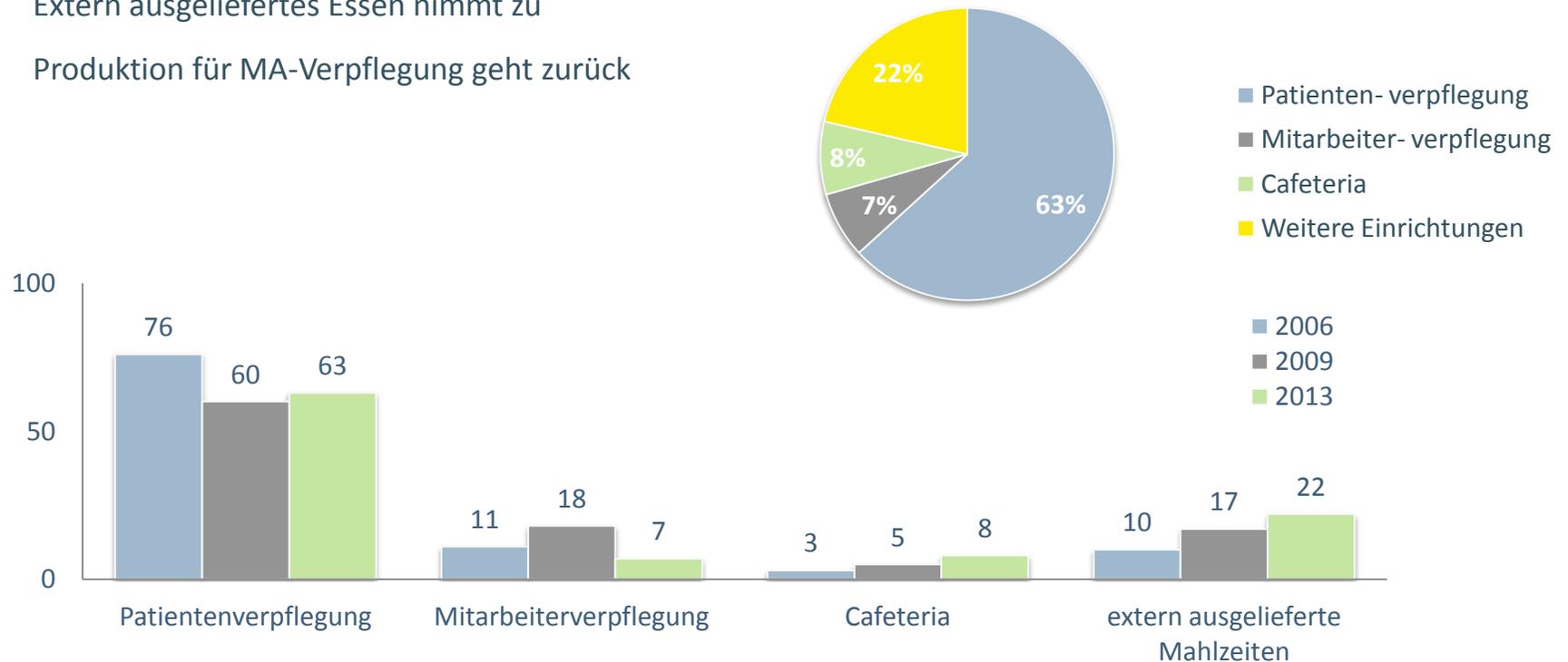
*erstmalig 2006 gefragt

Angaben in Prozent

Leistungsangebot und Leistungsstruktur

Wie viele Mahlzeiten wurden 2012 in den einzelnen Verpflegungsbereichen produziert?

- Extern ausgeliefertes Essen nimmt zu
- Produktion für MA-Verpflegung geht zurück

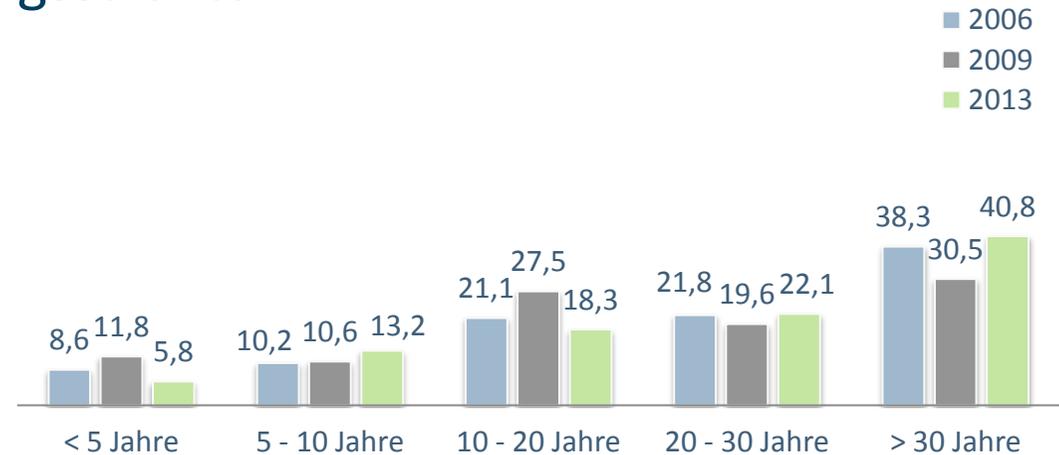


Angaben in Prozent

Leistungsangebot und Leistungsstruktur

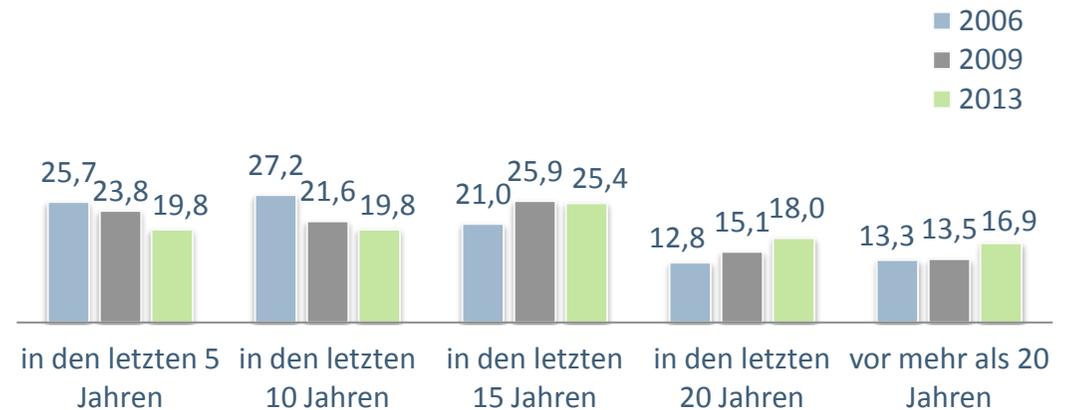
Wie alt ist Ihre Küche?

- Das Durchschnittsalter liegt bei 24 Jahren



Grundsaniierung Ihrer Küche?

- Die Grundsaniierung liegt im Durchschnitt 13 Jahre zurück
- Indizien für wachsenden Investitionsstau

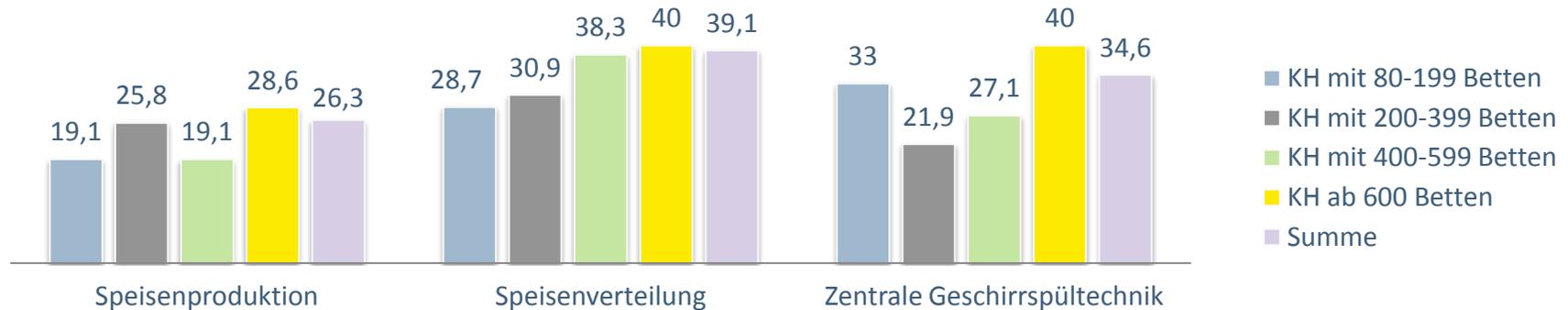


Angaben in Prozent

Leistungsangebot und Leistungsstruktur

Welche Innovationsmaßnahmen sind in den nächsten 3 Jahren geplant?

- Höchste Investitionsabsicht in Speisenverteilung und Geschirrspültechnik

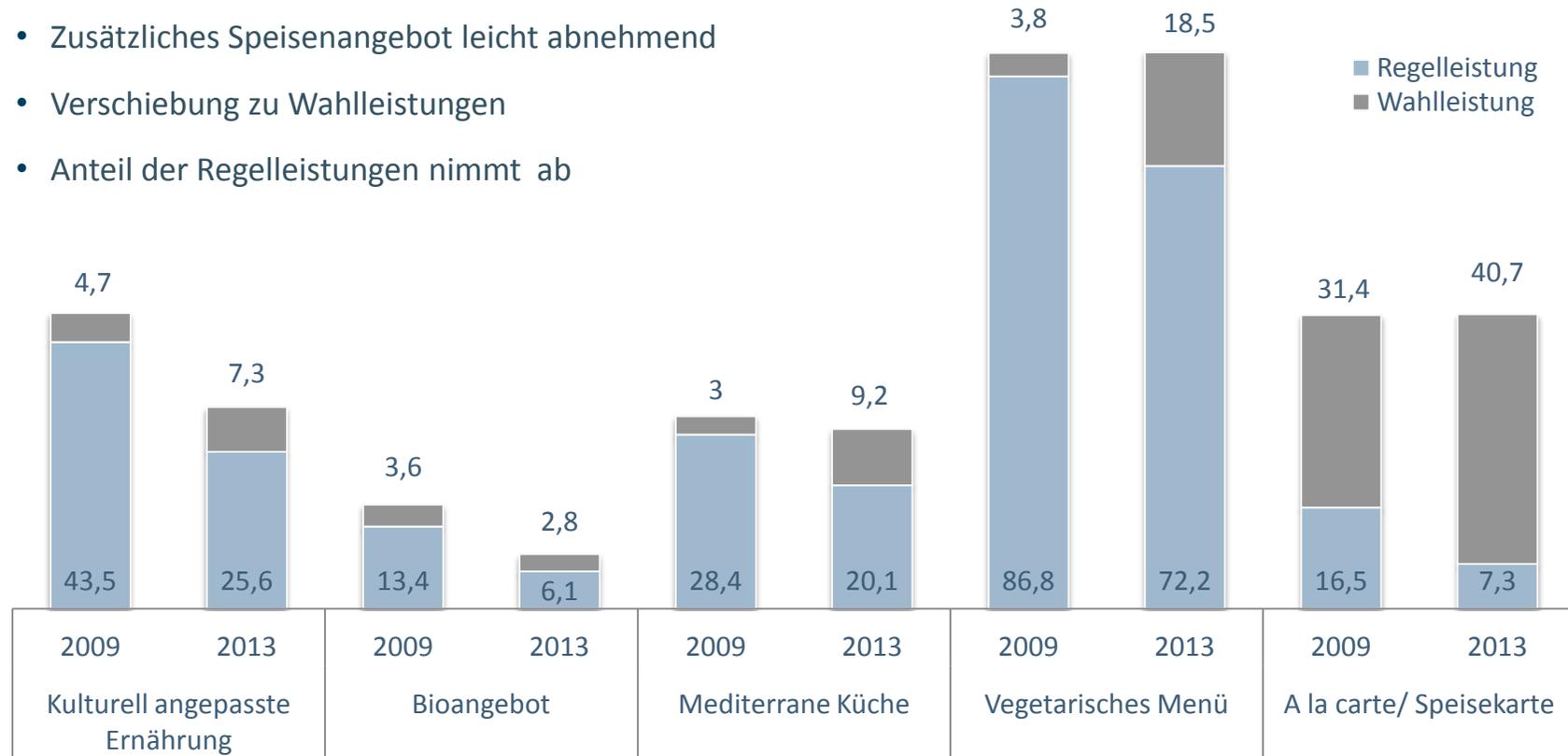


Angaben in Prozent

Leistungsangebot und Leistungsstruktur

Welche Serviceleistungen werden in Ihrem Krankenhaus angeboten?

- Zusätzliches Speisenangebot leicht abnehmend
- Verschiebung zu Wahlleistungen
- Anteil der Regelleistungen nimmt ab

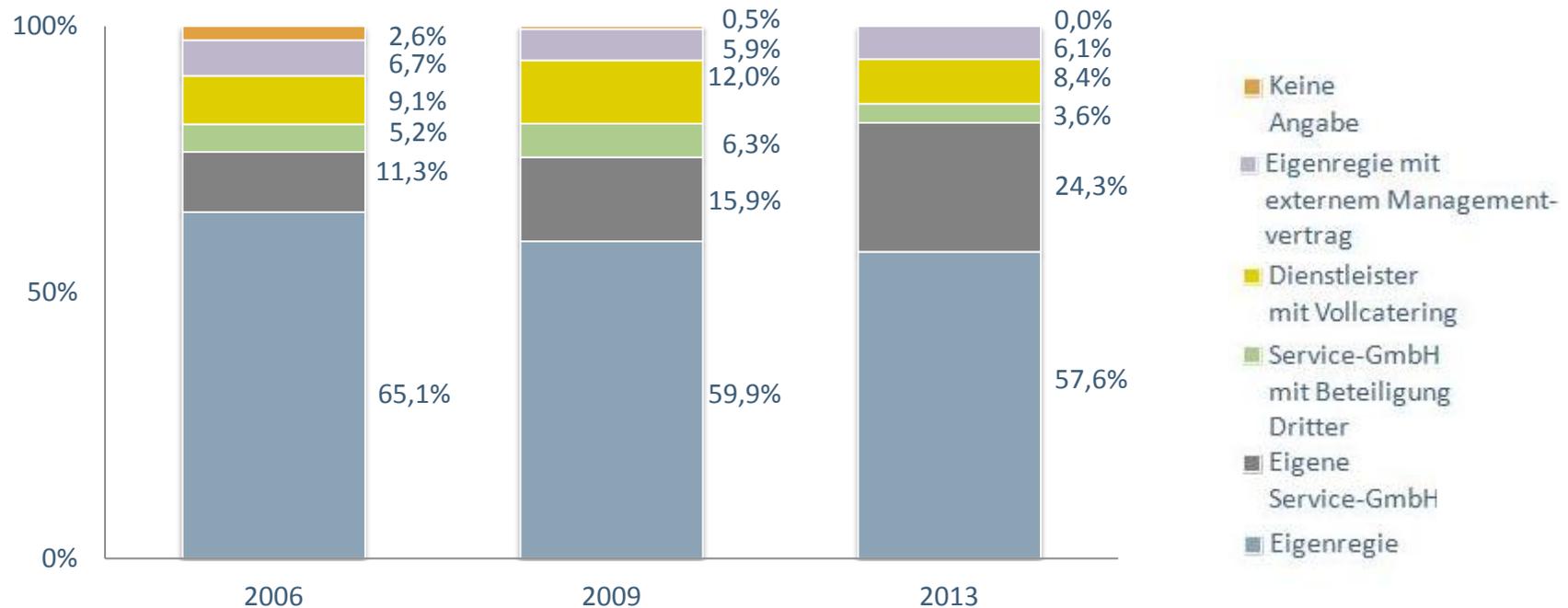


Angaben in Prozent

Organisationsform

Welche Bewirtschaftungsform hat Ihre Küche?

- Eigenregie rückläufig zugunsten Eigener Service GmbH

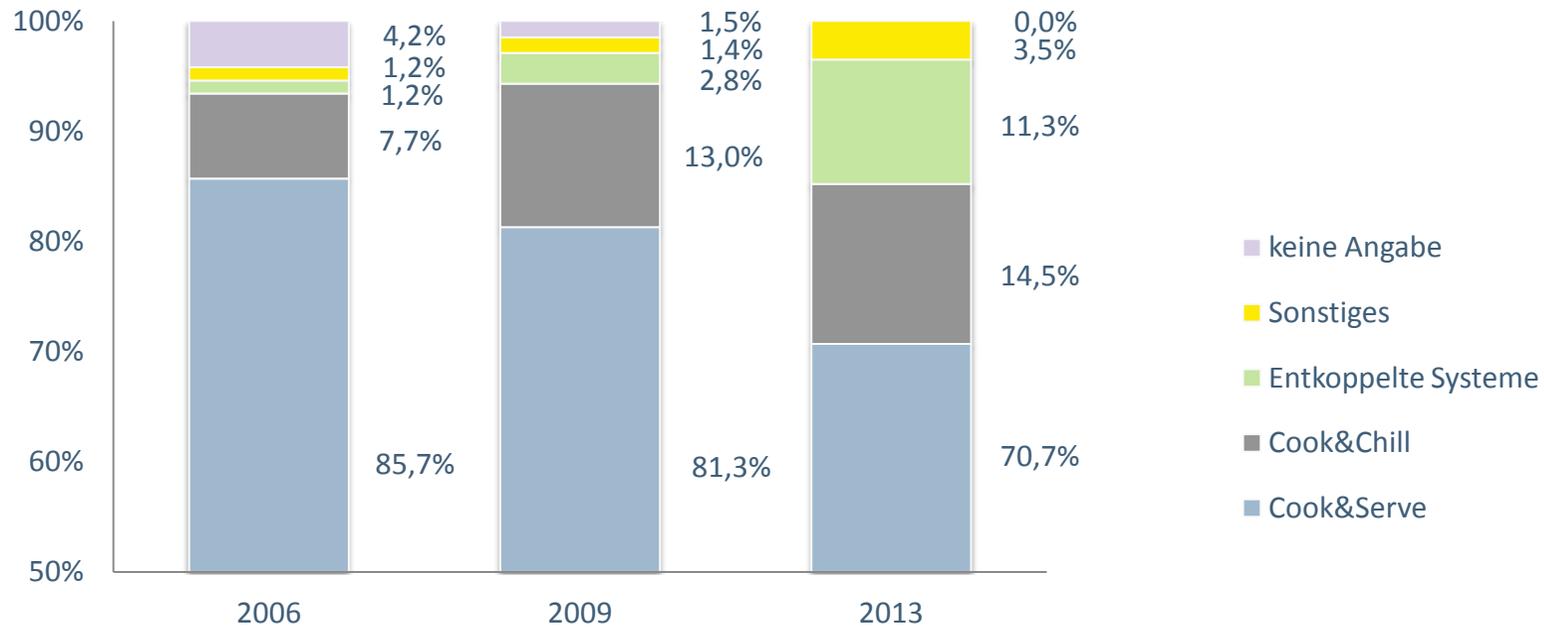


Angaben in Prozent

Produktionsform

Welches Produktionssystem findet für die interne Verpflegung Anwendung?

- Cook & Serve verliert deutlich wohingegen Cook & Chill in Eigenregie zunimmt
- Externe entkoppelte Systeme klare Gewinner

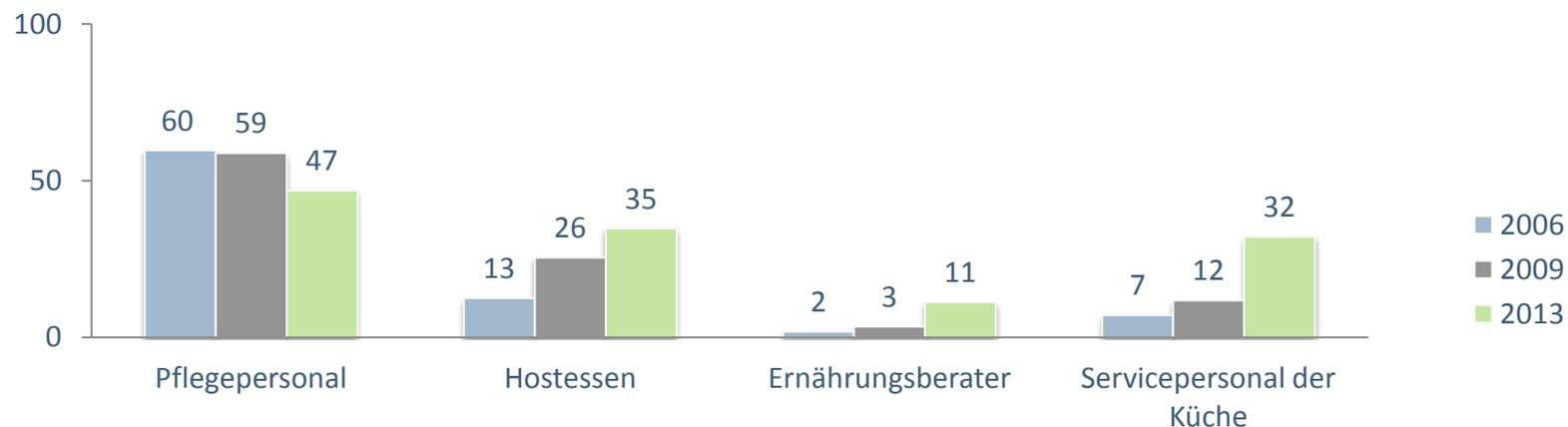


Angaben in Prozent

Erfassung der Speisewünsche & Transport der Mahlzeiten

Durch wen werden die Speisewünsche erfasst?

- Erfassung über Pflegepersonal rückläufig
- Aufnahme durch Hostessen und Ernährungsberatung steigt
- Steigerung der Erfassung durch Servicepersonal der Küche

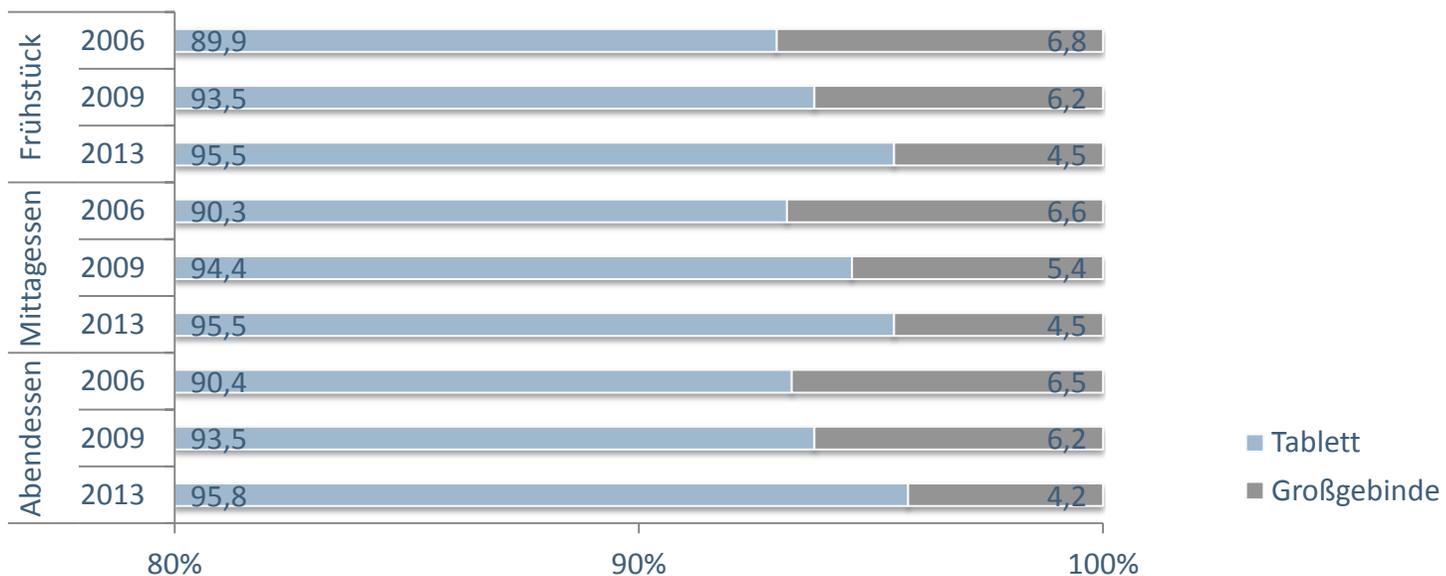


Angaben in Prozent

Erfassung der Speisewünsche & Transport der Mahlzeiten

Wie gelangen die Speisen zum Patienten?

- Portionierung auf der Station nimmt weiter ab
- BGK 200-399 und 400-599 portionieren am seltensten vor Ort

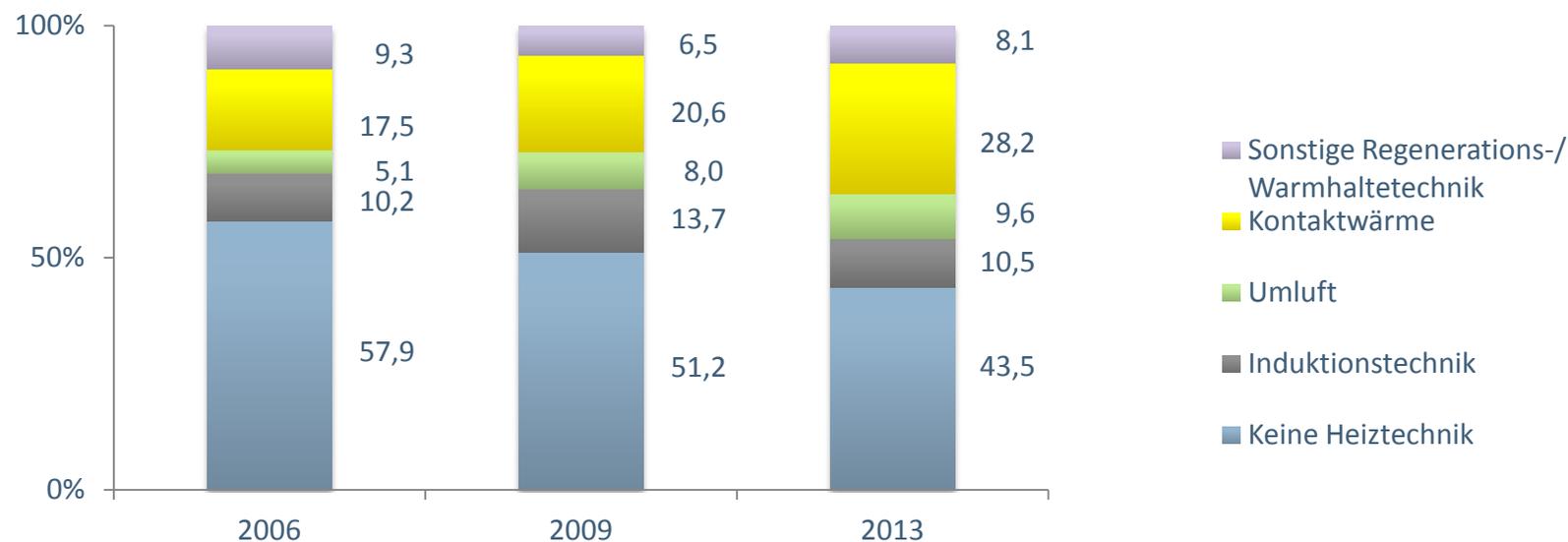


Angaben in Prozent

Erfassung der Speisewünsche & Transport der Mahlzeiten

Wie gelangen die Speisen zum Patienten?

- Speisentransportwagen (Warmhaltetechnik)
 - Weniger Wagen ohne Heiztechnik, dabei stellt Kontaktwärme weiterhin das häufigste Heizsystem dar
 - BGK 200-399 verfügen am häufigsten über keine Heiztechnik

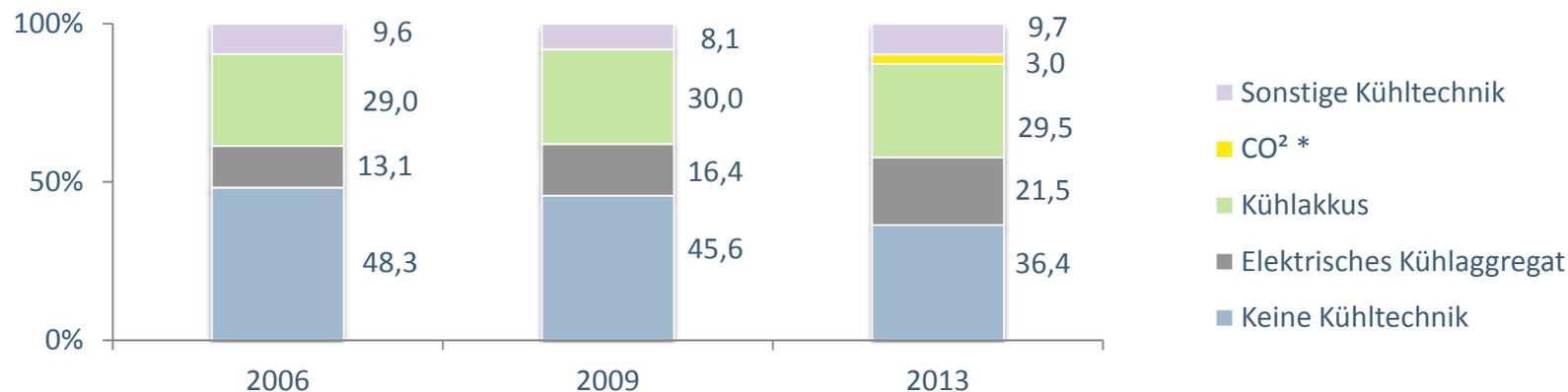


Angaben in Prozent

Erfassung der Speisewünsche & Transport der Mahlzeiten

Wie gelangen die Speisen zum Patienten?

- Speisentransportwagen (Kühltechnik)
 - Weniger Wagen ohne Kühltechnik, dabei steigt der Einsatz elektronischer Kühlaggregate weiter
 - BGK >600 zum größten Teil elektrische Kühlaggregate



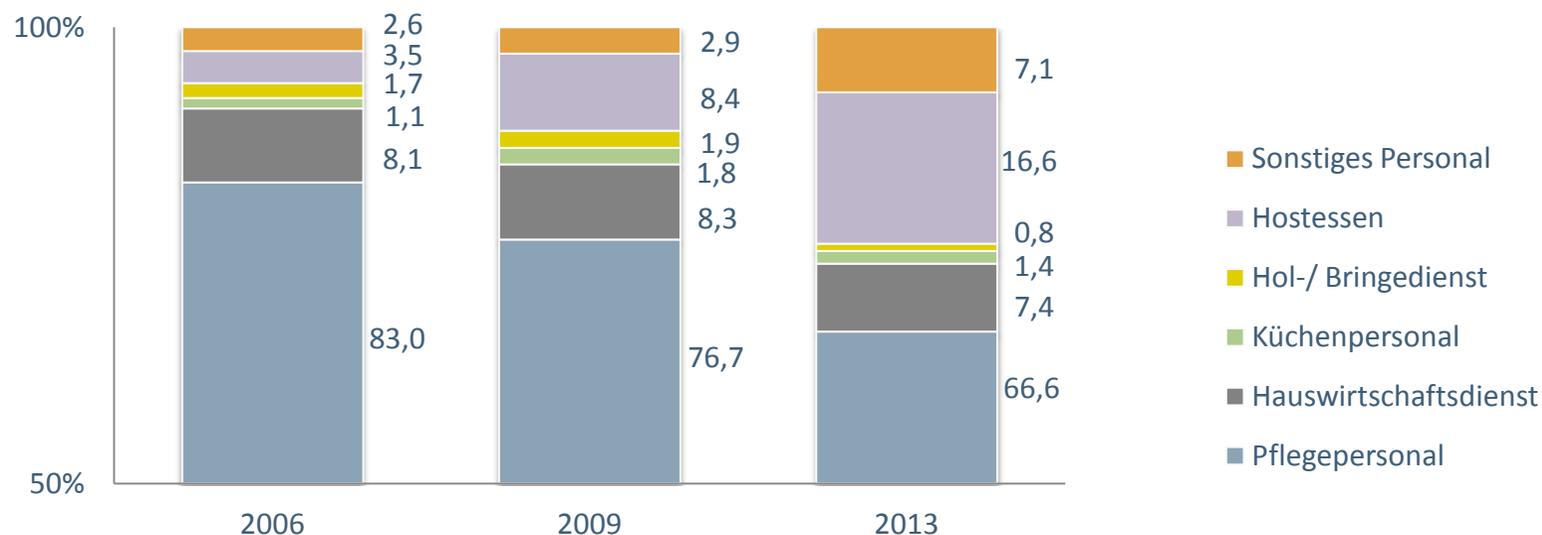
* 2013 das erste Mal gefragt

Angaben in Prozent

Erfassung der Speisewünsche & Transport der Mahlzeiten

Durch wen werden die Speisen serviert?

- Ausgabe überwiegend durch das Pflegepersonal, wobei die Tendenz rückläufig ist
- Verteilung durch Hostessen nimmt zu, insbesondere BGK 400-599 nutzen Hostess-Service

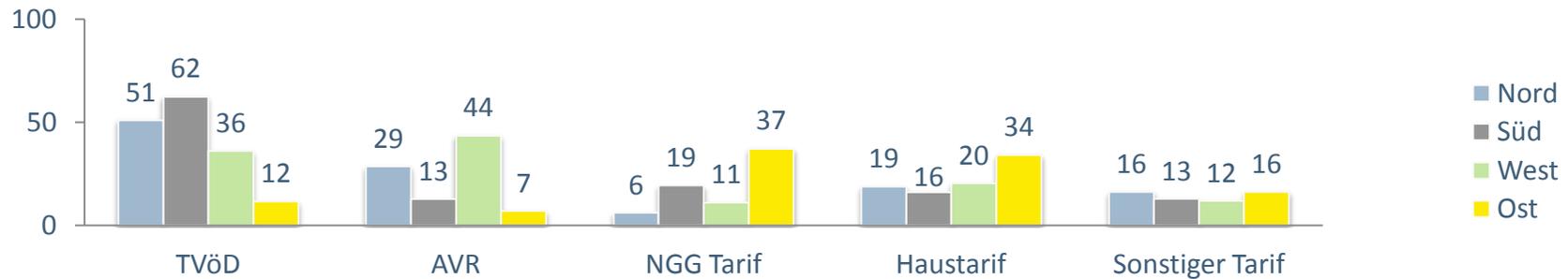
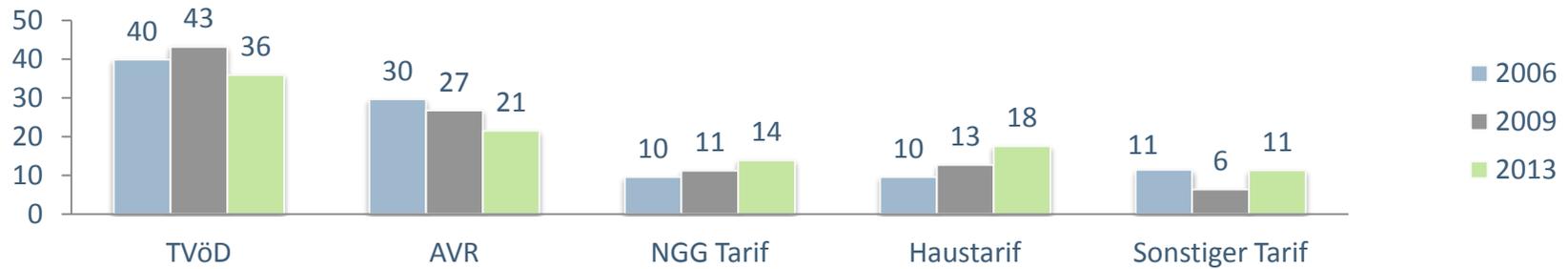


Angaben in Prozent

Personaleinsatz & Kosten

Welcher Tarif findet bei Ihnen Anwendung?

- Trend: Haustarif und NGG Tarif
- TVöD und AVR rückläufig



Angaben in Prozent

Personaleinsatz & Kosten

Wie hoch waren in Ihrem Krankenhaus die Kosten je BKT in der Patientenverpflegung im Jahre 2012?

- Trend zur Kostensteigerung, die in jedem Fall unter der Preissteigerungsrate liegt
- Nach Inflation sind die Kosten um rund 3% gesunken

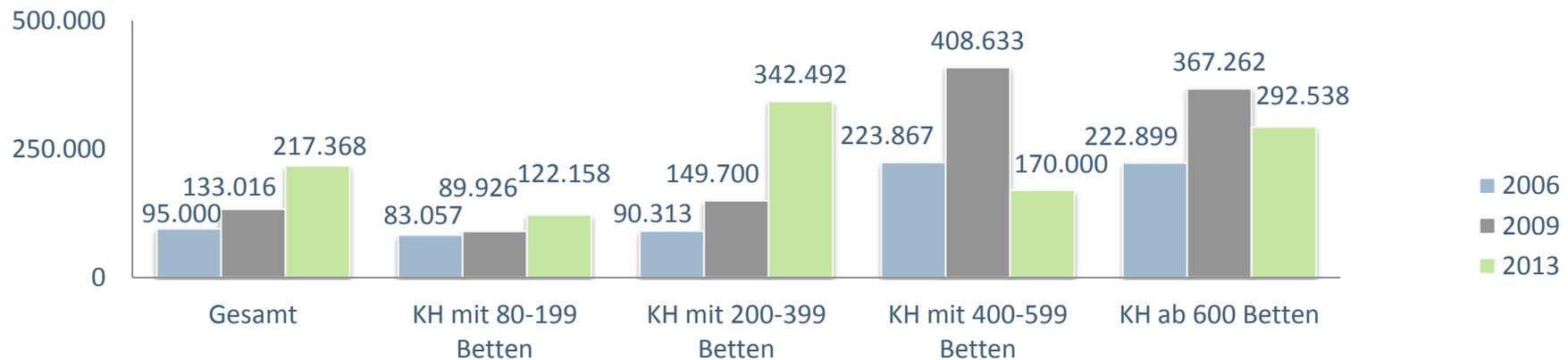


Angaben in Euro

Personaleinsatz & Kosten

Wie hoch waren 2012 die Erlöse (exkl. MwSt.) aus der Mitversorgung Dritter durch die Küche Ihres Hauses?

- Tendenziell eine Steigerung der Erlöse
- BGK 200-399 verzeichnen einen starken Zuwachs
- BGK 400-599 deutlich geringer Erlöse



Angaben in Euro

Fazit

- Weg von der Eigenregie – hin zu entkoppelten Systemen
- Eigenregie bleibt aber Nr. 1
- Tendenz zur Fremdvergabe sinkt weiter
- Externe Alternativen werden attraktiver
- Küchen werden weiter produktiver





K&P Consulting GmbH
Schadowstraße 86-88 | 40212 Düsseldorf | Germany
T +49 211. 160 03 01 | F +49 211. 160 20
info@kup-consult.de | www.kup-consult.de



Deutsches Krankenhausinstitut e.V.
Hansaallee 201 | Haus 1 | 40549 Düsseldorf | Germany
T +49 211. 470 51 0 | F +49 211. 470 51 19
info@dki.de | www.dki.de