



Patientenversorgung

# Systemische Lösungen gegen den Fachkräftemangel

Die Grundidee passt zum Namen: **EASYkitchen** soll die Speisenversorgung der Bewohnerinnen und Bewohner in Wohnbereichen vereinfachen. Damit Essen leicht und mit hoher Qualität serviert werden kann und mehr Zeit für Aufgaben zur Entlastung der Pflege bleibt. Dazu gehört auch eine intelligente Lösung für die Warenlogistik. In rollenden Kühlschränken, den sogenannten EASYboxen, befindet sich alles, um Bewohner über 24 Stunden komplett zu versorgen: Frühstück, gekühltes Mittagessen plus Nachtisch, Zwischenmahlzeiten und Abendbrot.

Für die Mitarbeitenden in den Wohnbereichsküchen ist das eine enorme Erleichterung. Nur noch einmal täglich erfolgt die Abholung oder Belieferung der benötigten Lebensmittel direkt in den Wohnbereich. Dadurch bleibt deutlich mehr Präsenzzeit in den Bereichen für die Betreuung und den Service der Bewohnerinnen und Bewohner. Komponenten für Frühstück oder Abendessen

wie Brot, Käse, Aufschnitt oder Gemüse kommen frisch auf den Teller, weil sie im kleinen rollenden Kühlschrank gekühlt in den Wohnbereichen auf den Verzehr warten. Auch das Mittagessen wird auf diese Weise zubereitet und serviert – ein sehr leichter Prozess, auch für ungelernete Mitarbeitende. „Ziel des Konzepts ist vor allem, einen guten Rahmen für die Mahlzeiten zu schaffen, der für das Wohlbefin-

den und den sozialen Austausch in Senioreneinrichtungen wichtig ist“, sagt Hans-Joachim Gruber, Geschäftsbereichsleiter *apetito catering*. „Trotz Systematisierung und effizienter Abläufe kann auf die individuellen Wünsche der Bewohner weiter eingegangen werden.“ Die Umstellung auf die zukunftsorientierte Lösung EASYkitchen startet mit einer Planung zur Neuorganisation der Wohnbereichskü-

chen sowie einer zentralen Küche als Verteilzentrum zur Belieferung aller Wohnbereiche. Nach einer Umbauphase, der Reorganisation aller Arbeitsabläufe und einem Schulungs- und Einarbeitungsprozess der Servicekräfte, wird das neue Verpflegungskonzept umgesetzt. Neben der erhöhten Präsenz und Sichtbarkeit von Mitarbeitenden für die Bewohnerinnen und Bewohner, bringt das neue Verpflegungskonzept weitere positive Veränderungen mit sich: eine Verbesserung der Speisenqualität durch Minimierung der Standzeiten, die direkte Wahlmöglichkeit der Tischgäste bei den Mahlzeiten durch einen Plattenservice am Tisch und die Reduktion von Lebensmittelabfällen. Der Speiseplan wird im Sechs-Wochen-Rhythmus erstellt, um regionale Produkte und saisonale Gerichte zu berücksichtigen. Die Bewohnerinnen und Bewohner werden wöchentlich nach ihren Wünschen gefragt und

haben die Wahl zwischen mindestens zwei Menülinien. Auch der Bedarf an Sonderkostformen und Diäten, sowie Allergien und Unverträglichkeiten werden berücksichtigt. Dass die Entwicklung am Arbeitsmarkt genau solche neuen Systeme und Konzepte braucht, wurde innerhalb des **Fachbeirats von apetito catering**, der in diesem Sommer zum 5. Mal getagt hat, bestätigt. Markus Bienentreu (Terranus Geschäftsführer), Marco Prinz (Geschäftsführer der AWO Baden), Sascha Saßen (Korian), Annemarie Fajardo (Beraterin und Dozentin), Martina Feulner (H wie Hauswirtschaft) und Ina Füllkrug (Vincentz Verlag) haben als Beiräte

teilgenommen. Für den Marktführer apetito catering nahmen Geschäftsbereichsleiter Hans-Joachim Gruber, Leiter Beteiligungsmanagement Andre Eppe, Regina Munz, Julian Ahrens und Hanna Helmig teil. Dass der Personalmangel die größte Herausforderung für alle Fachbereiche in Pflegeeinrichtungen darstellt, wurde in allen Vorträgen deutlich. Mit nachhaltigen Maßnahmen, zukunftsorientierten und digitalen Lösungen versuchen alle in der Branche, dem demografischen Wandel entgegenzutreten. „Wir haben



Der Fachbeirat 2023 von apetito catering mit (v.l.) Regina Munz, Markus Bienentreu, Ina Füllkrug, Marco Prinz, Hans-Joachim Gruber, Hanna Helmig, Julian Ahrens, Martina Feulner, Annemarie Fajardo, Andre Eppe.

zu wenig Verjüngung, das Thema Personal wird uns die nächsten Jahre extremst beschäftigen“, sagt Markus Bienentreu und nennt Energie- und Sachkostensteigerungen und eine Verunsicherung bei Investoren als weitere aktuelle Schwierigkeiten. Marco Prinz wünscht sich schnelle und grundlegende Reformen, um die pflegerische Versorgung aufrechtzuerhalten: „Wir haben kein Erkenntnisproblem, wir haben ein Lösungsproblem. Wir müssen gemeinsam die Qualität der Pflegebranche verbessern und in der Personalakquise Mehrwerte bieten und flexibler werden.“ Dafür setzt die AWO unter anderem auf Anhebungen von Vergütungen,

flexible Arbeitszeitmodelle, mehr Planungssicherheit für Mitarbeitende und das Angebot von Mitarbeiterwohnungen im Umfeld der Einrichtungen. Annemarie Fajardo und Martina Feulner stellen fest, dass nur von Wirtschaftlichkeit aber zu wenig von fachlicher Kompetenz gesprochen wird. Die beiden Expertinnen haben in einer Studie Anforderungen von Hauswirtschaft und Pflege gegenübergestellt und sehen sogenannte Kompetenzpartnerschaften dieser beiden Bereiche als Lösungsansätze durch gemeinsame

Ziele, Konzepte und Interdisziplinarität. Ina Füllkrug berichtet, dass im Care-Markt Prozesse zur Optimierung von Infrastruktur nur langsam und zu wenig umgesetzt werden. Einen Blick in die Pflege von morgen konkretisierte Sascha Saßen mit der Vorstellung des Pilotprojekts „Pflege 2030“, in dem viele neue digitale Möglichkeiten wie Roboter, technische Hilfsmittel oder Künstliche Intelligenz getestet werden.

„Ohne den Einsatz von Technologien wird es nicht gehen“, sagt Saßen. „Wir müssen die Erwartung der Gesellschaft an Digitalisierung erfüllen.“ So sehen das auch die Care-Experten von apetito catering und stellten dem Fachbeirat die Weiterentwicklung des Verpflegungskonzepts EASYkitchen 2.0 vor. „Aufgrund der Dynamik auf dem Personalmarkt innerhalb der letzten 12 Monate, sehen wir nicht mehr nur einen Fachkräftemangel, sondern insgesamt einen Personalmangel“, sagt Hans-Joachim Gruber. „Dies nicht nur quantitativ, sondern auch qualitativ. Deswegen haben wir unser Konzept weiterentwickelt, um dem Kunden eine bestmögliche Versorgungssicherheit zu bieten.“ ■