

Die gesundheitsfördernde Verpflegung von Krankenhauspatienten und Bewohnern von Pflegeheimen ist eine personalintensive und anspruchsvolle Aufgabe, an der Pflege- und Servicepersonal sowie Mitarbeitende in der Küche interdisziplinär zusammenarbeiten. In Deutschland treibt jedoch seit Jahren der demografische Wandel einen Mangel an Fachkräften voran, der sich auch nachteilig auf die Prozesskette der Bereitstellung von Speisen und Getränken in den Gesundheitseinrichtungen auswirkt. Die Liste der Probleme in der Verpflegung wird zusätzlich um die steigenden Preise für Rohstoffe ergänzt. Hinzu kommt im Care-Markt, dass alle Einrichtungen und Kliniken grundsätzlich ein kritisches Umfeld darstellen.

SARAH VON BEHREN

Das westfälische Unternehmen apetito catering hat sich in seiner Sparte "Care Gastronomie" diesen Herausforderungen angenommen und stellt Kliniken, Krankenhäusern und Pflegeeinrichtungen krisenfeste Konzepte zur Struktu-

rierung der Inhouse-Speisenversorgung zur Verfügung. "Gerade in der aktuellen Krise können wir unsere Stärken in allen Bereichen einbringen", sagt Hans-Joachim Gruber, Bereichsleiter Care bei apetito catering. "Wir müssen uns für diesen Winter mit den Themen Blackout und Energiekrise beschäftigen, denn die Versorgungssicherheit in unseren Einrichtungen steht an allererster Stelle."

Wenn es im auslaufenden Jahr an Energie und Rohwaren fehlen sollte, müssen alternative Lösungen her. Der traditionsreiche Caterer aus Rheine entwickelt Havarie-Konzepte und setzt in der Verpflegung auf Produkte und Zubereitungen, die energieunabhängig hergestellt werden können. Kurzzeitige Ausfälle können mit Systemen wie dem KIT-CHENTOURER, einer mobilen Notfallküche, und dem Einsatz von Menüschalen aus dem Bereich der häuslichen Versorgung überbrückt werden. Die Implementierung des Versorgungskonzeptes EASYkitchen, einem intelligenten Produkt-Mix aus frischen Produkten und vorbereiteten Komponenten für Einrichtungen der stationären Pflege hat sich angesichts der Herausforderungen durch die pandemischen Ereignisse als optimale Lösung für die Bedarfe der Branche bewährt.

Personal- und Qualifikationsbedarfe

Aus den Krisen der vergangenen zwei Jahre hat das Unternehmen wichtige Erkenntnisse gewonnen und das notwendige Fachwissen und Erfahrungswerte gesammelt. Die Schwachstellen in den Versorgungsabläufen wurden deutlich. Orientierung für die zukünftige Personalbemessung in der Altenpflege bietet die sogenannte "Rothgang-Studie", durch die der Personalbedarf in Pflegeeinrichtungen nach qualitativen und quantitativen Maßstäben gemäß § 113c SGB XI bemessen werden wird. Neben einer Verbesserung des Gehaltsniveaus in



Mitarbeiter von apetito catering bei der Speisenzubereitung.



Hans-Joachim Gruber, Bereichsleiter Care bei apetito catering: "In der aktuellen Krise können wir unsere Stärken in allen Bereichen einbringen."

der Altenpflege proklamiert das mehrjährige Forschungsprojekt einen 36 %-igen Personalmehrbedarf, der vor allem durch qualifizierte Assistenzkräfte abgedeckt werden soll. Die Akquise und Ausbildung dieser im Care-Mix einzusetzenden Assistenzkräfte wird die Situation am Arbeitsmarkt absehbar weiter zuspitzen.

Klimaneutrale Lösungen

apetito catering trägt mit dem Versorgungskonzept EASYkitchen und der Software EASYorder zur Menüwunsch-Erfassung maßgeblich zur Arbeitsentlastung der Pflege bei. Die Prozessstrukturen sind klar, einfach und verständlich, sodass die Zubereitungen der Gerichte auch problemlos von Arbeitnehmern höheren Alters ohne Fachexpertise vorgenommen werden kann.

Die UN-Klimaziele und die Erreichung der Klimaneutralität haben den Wettbewerb unter den Trägern im Care-Markt zusätzlich intensiviert. Die Verpflegung macht in einer durchschnittlichen Einrichtung der stationären Altenhilfe circa 50 Prozent des CO₂-Wertes aus. Auch hier hat das Unternehmen apetito catering erste ökologische Lösungen am Markt platziert. Der Einsatz von maßkonfektionierter Technik in Verbindung mit einem perfekt abgestimmten Speiseplan sind hier der Schlüssel zum Erfolg. ■

RDG 2022, 19(6) – Nov/Dez 369