

Veränderungsbereitschaft ist gefragt

Der Fachbeirat von Apetito Catering hat erneut getagt und die Probleme im Care-Markt sowie die Chancen digitaler Lösungen diskutiert. Klar ist, dass es neue Strukturen und nachhaltige Konzepte braucht.

Von Sarah von Behren & Ina Füllkrug

Zum fünften Mal hat der Fachbeirat von Apetito Catering getagt und die Probleme im Care-Markt und Chancen digitaler Lösungen diskutiert. Im nordrhein-westfälischen Datteln waren sich die Teilnehmer und Teilnehmerinnen einig, dass es Veränderungsbereitschaft, neue Strukturen und nachhaltige Konzepte braucht, um die Herausforderungen im Seniorenmarkt zu bewältigen.

Der Einladung von Andre Eppe, Leiter Beteiligungsmanagement und Business Development Care bei Apetito Catering, folgten im Juni ins nordrhein-westfälische Datteln als Beiräte Terranus Geschäftsführer Markus Bientreu, Maic Lindner als Finanzvorstand der AWO Braunschweig und Geschäftsführer Kulinawo GmbH, Martina Feulner von H wie Hauswirtschaft, Dr. Melanie Speck, Professorin an der FH Osnabrück für Sozioökonomie Haushalt und Betrieb (digital) sowie Ina Füllkrug von Vincentz Network. Für Apetito Catering nahmen Geschäftsbereichsleiter Hans-Joachim Gruber, Regina Munz und Julian Ahrens als Business Support Manager:in und Nachhaltigkeits-Managerin Marie Bewer teil.

Zunächst beschreibt Markus Bientreu, Geschäftsführer Terranus, die aktuelle Entwicklung auf dem Seniorenmarkt: „Im letzten Jahr gab es über 800 Insolvenzen, 66 stationäre Pflegeheime sind geschlossen worden, das macht einen Verlust von 3.300 Pflegeplätzen aus.“ Dazu kämen Insolvenzen ambulanter Pflegedienste mit knapp 20.000 ambulanten Patient:innen. Das Transaktions-



Den fünften Fachbeirat bildeten (v.l.n.r.) Maic Lindner, Julian Ahrens, Maria Bewer, Regina Munz, Martina Feulner, Hans-Joachim Gruber, Markus Bientreu, Ina Füllkrug und Andre Eppe. Prof. Dr. Melanie Speck nahm digital teil.

Foto: Apetito/Sarah von Behren

volumen sei deutlich rückläufig, es gäbe kaum noch Projektentwicklungen oder Neubauten. Infolge führten die Insolvenzen zu einem Überangebot an Übernahmeobjekten, die Bereitschaft zu Übernahmen von Betrieben sei deutlich gesunken. Zudem käme es zu Trennungen von unwirtschaftlichen Objekten – auch bei bestehenden Verträgen, so Bientreu.

Denke man Pächterquote zu Ende – Potenzial begrenzt, Erwerbspersonenpotenzial geht zurück, ein Drittel der Fachkräfte ist über 55 Jahre alt, Pflegebedarf steigt – dann seien die Versorgungsmöglichkeiten begrenzt, das Angebot stagniere oder schrumpfe. Die Folge könne nach Bientreu sein, dass sich Pflegeheime passende Bewohner aussuchen: keine Sozialhilfeempfänger, keine Kurzlieger, keine Problemfälle und unter Umständen Bewohner:innen nur noch gegen Spende aufnehmen. Ein wei-

teres Problem aus seiner Sicht: Betreiber „klaufen“ sich gegenseitig das Personal.

Personalmix flexibler gestalten: Maic Lindner, Finanzvorstand der AWO Braunschweig und Geschäftsführer Kulinawo GmbH, weist bei seinem Problemaufriss zur Personalbemessung darauf hin, dass der Personalmix flexibler gestaltet werden muss und ein Qualifikationsmix angedacht werden sollte. Lösungsansätze sieht er in einrichtungsübergreifenden Organisationsänderungen, von stationärer Tourenplanung über Küchenplanung bis Verwaltung sowie in der Aufteilung Pflege- und Betreuungsschlüssel und in der Überprüfung Aufbau und Ablauforganisation (Zusammenlegung von Funktionen).

Zum Thema Nachhaltigkeit ist Melanie Speck, Professorin an der FH Osnabrück für Sozioökonomie Haushalt und Betrieb, digital zugeschaltet. Sie spricht sich für eine nachhaltige Trans-

formation in der Vollverpflegung aus. Ausgangslage sei, dass die aktuellen Ernährungssysteme mit hohen Umweltbelastungen einher gingen. Vor allem die warme Mittagsverpflegung übersteige die Zielwerte bei den Praxispartnern. Zudem sei ein hoher Verzehr von tierischen Produkten, Nicht-Vollkornprodukten und gesättigten Fetten zu verzeichnen und ein geringer Verzehr von Obst, Vollkorn und Hülsenfrüchten. Hier müsse eine Anpassung der Rezepturen in der Warmverpflegung und eine Auswahl in der Kaltverpflegung stattfinden.

Speck: „Zu den wissenschaftlichen Zielen gehört klar die Quantifizierung der Umweltauswirkungen durch Gemeinschaftsverpflegung. Ergebnisse aus dem AWO-Projekt „Klimafreundlich pflegen“ zeigen, dass die Emissionen pro Pflegeplatz sieben Tonnen CO2 betragen, davon 50 Prozent durch Verpflegung, 30 Prozent Heizung,

zehn Prozent Strom, zwei Prozent Reinigung und fünf Prozent Mobilität.“ Ihre Learnings: Pionier sein lohnt sich, es gibt wenig unabhängige Daten und Fakten rund um die Produkte und Dienstleistungen, die Anbieter wie Apetito sowie Wettbewerber am Markt zur Verfügung stellen. Dienstleistungsprozesse müssten (methodisch) in Messungen integriert werden. Es sei, wichtig, gute Leuchtturm-Beispiele zu zeigen. Zudem müssten Individuelle Lösungen Normalität werden.

System der Pflege neu ausrichten: Martina Feulner sieht die Pflege in Deutschland als kollabierendes System und die Notwendigkeit, das System der Pflege neu auszurichten. Sie bezeichnet vor allem die hauswirtschaftliche Versorgung im System Altenpflege als ein Dilemma. Bei der Ermittlung der Pflegebedarfe orientiere sich die Refinanzierung nicht an den tatsächlichen Bedarfen und lasse Kompetenzen und Ressourcen ungenutzt. Es werde nur auf Pflegebedarfsermittlung angeguckt, aber zu wenig auf weitere Leistungen, die durch andere Professionen wie hauswirtschaftliche Mitarbeitende erbracht würden. Feulner: „Mir ist wichtig, dass die Fachlichkeit der Hauswirtschaft sichtbar wird, mit ihren Leistungen, Wirkungen und notwendigen Anforderungen.“

Schließlich resümiert Andre Eppe: „Es wird Zeit, dass wir in die Umsetzung kommen. Wir haben hier wieder gezeigt, dass es Lösungen für die Herausforderungen gibt. Ich wünsche der Branche, diese Lösungen umzusetzen.“

„Es wird Zeit, dass wir in die Umsetzung kommen.“

Andre Eppe, Apetito Catering

Sarah von Behren ist in der Unternehmenskommunikation von Apetito Catering tätig. Info: www.apetito-catering.de