



Speisenqualität, Begleitung im demografischen Wandel, Ernährungsdokumentationspflichten

Versorgungssicherheit durch optimierte Prozesse

Durch veränderte gesetzliche und gesellschaftliche Rahmenbedingungen sehen sich stationäre Pflegeeinrichtungen mit steigenden Anforderungen konfrontiert: Der Leitsatz der Gesundheitspolitik „ambulant vor stationär“ hat dazu geführt, dass der Unterstützungsbedarf der Bewohnerinnen und Bewohner in stationären Pflegeeinrichtungen enorm gestiegen ist, während die durchschnittliche Verweildauer sinkt. Gleichzeitig steigen die Ansprüche an Speisenqualität, Versorgungssicherheit und wirtschaftliche Effizienz.

Für apetito catering als Marktführer im Bereich Senioren- und Klinikverpflegung ge-

winnen effiziente Lösungen wie die tablettierte Versorgung, die exakt auf die Bedürfnisse zugeschnitten sind, signifikant an Bedeutung. „Die Speiserversorgung in Pflegeeinrichtungen ist ein zentraler Bestandteil der Lebensqualität der Bewohnerinnen und Bewohner. Das Konzept EASYtray setzt hier neue Maßstäbe in der Prozess-Sicherheit und Qualität“, sagt Hans-Joachim Gruber, Geschäftsbereichsleiter von apetito catering.

Die digitale Menüfassung ermöglicht eine exakte Planung und Bestellung der Mahlzeiten. Die Wünsche der Bewohnerinnen und Bewohner können unkompliziert über ein Tablet erfasst und die Daten direkt in

das Warenwirtschaftssystem übertragen werden. Die automatisch generierten Produktions- und Servierlisten sowie die integrierte Dokumentation von Ess- und Trinkprotokollen gewährleisten nicht nur die Versorgungssicherheit, sondern reduzieren auch den administrativen Aufwand für die Mitarbeitenden.

Die Zubereitung der Speisen erfolgt im innovativen Speisen-Transportwagen, der zeitgleich heiße Mahlzeiten regeneriert und kalte Speisen kühlt. So kommt neben dem heißen Mittagessen auch schon das gekühlte Dessert oder ein Stück Obst mit aufs Tablett. Dank der thermischen Trennung und der



BILDER: APETITO CATERING

Abbildung 1–3: Zusammenstellung der Tablets unter Berücksichtigung der individuellen Bedürfnisse und Wünsche der Bewohnerinnen und Bewohner.

optimal abgestimmten Speisen auf die Zubereitungstechnik wird eine gleichbleibend hohe Qualität und Lebensmittelsicherheit garantiert. „Eine wertschätzende Versorgung ist weit mehr als die bloße Bereitstellung von Speisen. Mit EASYtray wird jede Mahlzeit nicht nur sicher, sondern auch geschmacklich und optisch überzeugend“, berichtet Gruber.

Die Speisen werden zentral vorbereitet und in einem speziellen Arbeitsplatzsystem effizient angerichtet. Durch die optimierte Arbeitsplatzorganisation werden Prozesskosten reduziert und die Arbeitsqualität gesteigert. Beim Servieren wird auf eine ansprechende Präsentation und einen wertschätzenden Tischservice gesetzt. Jeder Bewohner erhält exakt das Menü, das er bestellt hat – unter Berücksichtigung seiner individuellen ernährungsphysiologischen Anforderungen.

Die aufeinander abgestimmten, zentralen Prozesse sorgen nicht nur für eine gesicherte Lebensmittelhygiene, sie sind Stellenschrauben für Wirtschaftlichkeit und Optimierung der Personalkosten.

Die Mitarbeitenden in Pflegeeinrichtungen stehen unter stetigem Zeitdruck, der durch bürokratische und organisatorische Aufgaben weiter verstärkt wird. EASYtray schafft hier messbare Entlastung und Freiräume für die Kernaufgaben. Durch die optimierten Prozesse von zentraler Speisenplanung bis zur technisierten Zubereitung wird der Aufwand in den Wohnbereichen messbar reduziert.

Die Speisen-Transportwagen sind mobil, leicht zu handhaben und abschließbar, wodurch die Logistik vereinfacht wird. Darüber hinaus sorgt das zentrale Spülen des Geschirrs und der Behälter für eine Zeit- und Kostenersparnis, während die hohen Hygienestandards durch besonders leistungsstarke Spülmaschinen gewährleistet bleiben.

Im Fachbeirat 2025 von apetito catering bestätigten die Experten den Bedarf an systemischen Lösungen. „Der Pflegekräftemangel und die demografischen Herausforderungen bleiben treibende Faktoren“, sagte Jochen Richter von CURACON über die Entwicklung des Care-Marktes. Martina Feulner von „H wie Hauswirtschaft“ berichtete, dass die Informationslage zum Thema Seniorenverpflegung schlecht sei und klare Definitionen und handfeste Konzepte fehl-

ten, deswegen seien digitale Lösungen sehr hilfreich für das Personal.

So kann die gesamte Ess- und Trink-Protokollierung digital erfasst und Portionsgrößen, Nährwerte und Kalorienanzahl hinterlegt werden – eine wichtige Maßnahme, um der Dokumentationspflicht, zu entsprechen. Die tablettierte Versorgung entlastet und vereinfacht die Prozesse durch Verpflegung für den ganzen Tag: Frühstück, Mittagessen, Nachmittagskaffee und Abendbrot.

Das Konzept EASYtray ist nicht nur eine schnelle Lösung für akute Versorgungsprobleme, sondern vor allem eine zukunftsfähige Investition. Die Reduktion der Prozesskosten, eine zentralisierte Organisation und ein verringerter personeller Aufwand leisten einen erheblichen Beitrag zur Wirtschaftlichkeit der Einrichtung. ■



Abbildung 4: Der Fachbeirat 2025 von apetito catering.