



## Mehrwertsteuer bremst Outsourcing

Drei Jahre nach der ersten Erhebung liegen jetzt die Ergebnisse der 2. repräsentativen Studie Verpflegungsleistungen im Krankenhaus vor. Sichtbar werden darin die Strukturen und Trends, wie Krankenhäuser ihre Verpflegung heute und in Zukunft gestalten wollen.

**M**it einer Beteiligung von über 31 Prozent der Allgemeinkrankenhäuser in Deutschland wurden die Erwartung der Initiatoren, Deutsche Krankenhaus Institut GmbH und der K&P Consulting GmbH, wiederum übertroffen. „Diese Rücklaufquote ist für eine Marktforschungsstudie beeindruckend“, so

**„Cook & Chill hat die größten Zuwächse unter den Systemen.“**

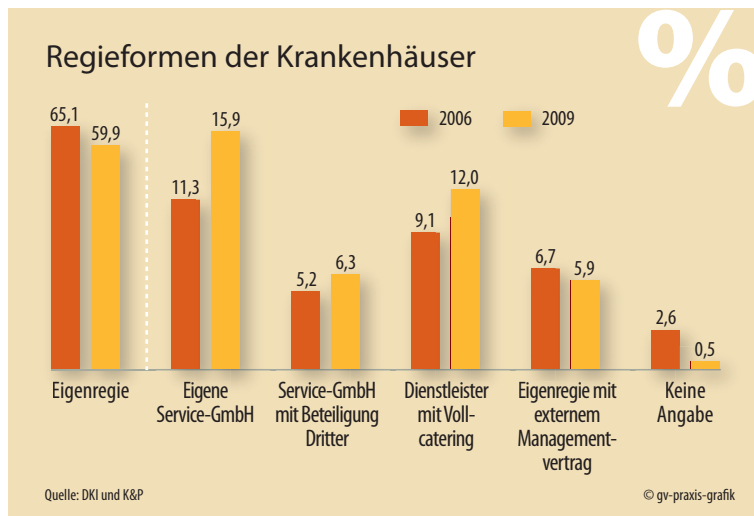
Ekkehart Lehmann, Geschäftsführer der K&P Consulting GmbH, Düsseldorf. Mit dieser Beteiligung konnte die hohe Resonanz auch in der 2. Verpflegungsstudie nach 2006 wieder erreicht werden. Die große Akzeptanz hat dabei sicherlich mehrere Gründe: Zum Einen war über das DKI eine absolute Vertraulichkeit der teilweise

sehr detaillierten Angaben der Krankenhäuser gewährleistet, andererseits erhält jedes teilnehmende Krankenhaus einen individuellen Ergebnisbericht, aus dem es seine eigenen Angaben im Vergleich zur Branche gegenübergestellt sieht. Ziel der Studie war es, den Entscheidern in den Krankenhäusern die tatsächlichen Verhältnisse am Markt einmal darzulegen. „Der große Benefit der Studie ist, dass wir mit der 2. Auflage nun auch die Entwicklungen und Trends der letzten drei Jahre nicht nur gefühlt, sondern mit belegbaren Zahlen aufzeigen können.“ stellt Ekkehart Lehmann klar.

**Ein Großteil** der Fragestellungen aus 2006 wurden auch wieder 2009 übernommen und um einige aktuelle Themen ergänzt. Schwerpunkte der Studie waren diesmal

- Leistungsangebot und Leistungsstruktur
- Organisations- und Produktionsformen,
- Speiseerfassung und Logistik,
- Personaleinsatz und Kosten,
- Zukunftsplanung.

**Zu den wichtigsten Ergebnissen:** „Dem Deutschen Gesundheitswesen wird seit langem Reformmüdigkeit vorgeworfen. Auch der Verpflegungsmarkt in Krankenhäusern macht davon keine Ausnahme“, so Ekkehart Lehmann zu den Ergebnissen der Studie. Fakt ist, der Caremarkt bleibt weiterhin den traditionellen Produktions- und Betriebsformen verhaftet. Über 81 Prozent der Klinikküchen produzieren auch heute noch im Cook & Serve-Verfahren. Und mit knapp 60 Prozent bleibt die Eigenregie die dominierende Betriebsform



bei wurde in einer Mehrzahl der Outsourcingfälle von Eigenregie in die eigene Service GmbH gewechselt, die letztlich keine Ausgliederung darstellt, da der Verpflegungsbetrieb in voller Verantwortung des Klinikums bleibt.

Die zweitstärkste Zunahme ist bei dem Anteil der Vollcateringverträge zu verzeichnen. Dabei wird der Betrieb der Küche vollständig durch einen externen Dienstleister übernom-

„In 2006 wollten mehr Krankenhäuser den ganzen Küchenbetrieb outsourcen als in 2009.“



Ekkehart Lehmann präsentiert die Ergebnisse der Exklusivstudie auf dem 14. Fachsymposium (27. und 28. April 2010) in Düsseldorf.

der Krankenhausküchen.

Die Studie zeigt aber auch, dass der Care-Markt immer mehr in Bewegung kommt. „Der Wille, sich mit neuen Systemen zu beschäftigen, hat in den letzten Jahren deutlich zugenommen. Ob Outsourcing, Zentralisierung oder Fremdbezug – heute wird wesentlich offener und vorbehaltloser über Chancen und Möglichkeiten einer grundsätzlichen Veränderung diskutiert, als noch vor wenigen Jahren.“ Dafür gibt es mehrere Gründe:

■ Einerseits sind heute Verantwortliche in den Kliniken viel mehr gewohnt, den Klinikbetrieb als permanenten Veränderungsprozess zu ver-

„81 Prozent arbeiten im Cook & Serve-Verfahren.“

stehen und legen die Haltung des ewigen Bewahrens erprobter Systeme zunehmend ab.

■ Food-Produzenten und Technikhersteller haben sich in den letzten Jahren mit einer Vielzahl von Innovationen und neuen Produkten immer besser auf den Markt eingestellt. Ob technische Lösungen in der Cook & Chill-Produktion, der Transporttechnik oder bei Herstellern von Cook & Freeze- und Sous-vide-Produkten – die entkoppelten Systeme

sind heute leichter zu implementieren, besser zu steuern und liefern bessere Ergebnisse als noch vor wenigen Jahren.

■ Auch die Betreiber werden zunehmend professioneller. Mit maßgeschneiderten Lösungen können sie den Kunden immer individuellere Leistungen anbieten. Diese gehen immer mehr über die reine Küchenleistung hinaus.

■ Ebenso bleibt das Thema Wirtschaftlichkeit ein Hauptmotor der Tendenz zur Veränderungsbereitschaft. Die Optimierungspotenziale bleiben weiterhin beträchtlich und sind häufig das entscheidende Moment, um neue Wege zu beschreiten. Allein in den letzten drei Jahren haben sich rund fünf Prozent der Häuser von der klassischen Warmverpflegung im Cook & Serve-Verfahren verabschiedet und setzen auf entkoppelte Systeme wie Cook & Chill, Sous-vide und Cook & Freeze. Cook & Chill hat inzwischen einen Marktanteil in den Allgemeinkrankenhäusern von 13 Prozent und hat damit die größten Zuwächse unter den Systemen. Cook & Freeze und Sous-vide kommen heute bislang jeweils nur auf einen Anteil von über einem Prozent des Marktes. Ebenfalls sind in diesem Zeitraum gut fünf Prozent der Klinikküchen outsourct worden. Da-

men. Auch in den nächsten drei Jahren wird der Strukturwechsel weitergehen. „Jedes achte Haus will in den nächsten drei Jahren die Produktionsform der Patientenverpflegung ändern, aber nur jedes elfte Haus die Betriebsform der Verpflegungseinrichtung.“ Damit hat sich der Schwerpunkt gegenüber der Umfrage von vor drei Jahren verlagert: Damals wollten mehr Krankenhäuser den ganzen Küchenbetrieb outsourcen, die Art und Weise wie produziert wird, steht heute deutlich mehr im Fokus der Änderungswünsche. Hier zeigt sich die zunehmende Skepsis gegenüber den Zukunftschancen der Service GmbHs und externen Dienstleistern, die seit der Mehrwertsteuererhöhung mit einem noch höheren fiskalischen Nachteil zu kämpfen haben. „Der Mehrwertsteuernachteil zwingt immer mehr Häuser, die Veränderungsprozesse ohne Unterstützung von Dienstleistern zu bewältigen“, fasst Ekkehart Lehmann den Trend zusammen. „Daher wird sich die Eigenregie in vielen Häusern auch weiter halten.“ Weitere Studieninhalte werden anlässlich des 14. Fachsymposium für Systeme & Konzepte in der Gemeinschaftsverpflegung am 27. und 28. April 2010 in Düsseldorf im Detail vorgestellt.

Infos [www.kup-consult.de](http://www.kup-consult.de)

Smi