

GV MANAGER

DAS MANAGEMENT-MAGAZIN
FÜR DIE GEMEINSCHAFTSGASTRONOMIE

- 12 MANAGEMENT**
WEITERBILDUNGS-NAVI:
FEEDBACK-GESPRÄCH
- 18 PRAXIS**
BURGER INTERNATIONAL
- 40 WISSEN**
PERSONALMANAGEMENT
DIGITALISIEREN



HEFTPREIS 12,50 €

5/24 | WWW.GVMANAGER.DE



Kaffee im Krankenhaus

Wie und wo wird Kaffee in Krankenhäusern zubereitet? Wo wird er angeboten? Inwiefern ist Kaffee ein Zusatzgeschäft? Welche Zahlen liefert die aktuelle Care-Studie dazu?

Der Betrieb einer Krankenhausgastro- nomie ist eine Multi-Tasking-Aufgabe. Es gilt nicht nur, die unterschied- lichsten Patienten mit individuellen Anfor- derungen zu verpflegen – ob nach Erkrankung, Alter oder Kultur. Darüber hinaus sind im Krankenhaus rund die siebenfache Anzahl von Mitarbeitenden, ambulanten Patienten, Besuchern und viele mehr, die ein gastron- omisches Angebot benötigen. Getränke wie Wasser und Kaffee(spezialitäten) dürfen dabei nicht fehlen. Doch welchen Stellenwert haben diese in Krankenhäusern? Ein Blick auf die Zahlen der 6. Care-Studie von K&P Con- sulting gibt Aufschluss.

Wo wird Kaffee zubereitet?

Während Tee in der Regel portionsweise frisch auf der Station zubereitet wird, ist die Kaffee- versorgung deutlich aufwändiger. Denn her- kömmlich wurde Kaffee zentral in der Küche zubereitet und warm in Thermosbehältern auf

„Zu viel produzierter Kaffee schlägt angesichts eines CO₂-Äquivalents pro Tasse von 75 Gramm auch in Bezug auf Nachhaltigkeit ins Gewicht.“

Ekkehart Lehmann
Geschäftsführer,
K&P Consulting



die Station gebracht. „Das bedeutet in der Regel allerdings, dass mit einem deutlichen Aufschlag bei der Zubereitung gearbeitet wird, damit auch alle Patienten versorgt werden können. Dies ist nicht nur ein monetäres Problem. Angesichts eines mittleren CO₂-Fuß-

abdrucks von 75 Gramm CO₂-Äquivalent pro Tasse schlägt zu viel produzierter Kaffee auch in Bezug auf die Nachhaltigkeit ins Gewicht“, erläutert Ekkehart Lehmann, Geschäftsführer der K&P Consulting, die gemeinsam mit dem Deutschen Krankenhaus Institut (DKI) die 6. Care-Studie erstellt hat.

Folglich ist es kein Wunder, dass sich hier ein Wandel vollzogen hat: Vor allem in den großen Häusern wird Kaffee inzwischen über- wiegend dezentral zubereitet. „Bedarfsgenaue Produktion, zusätzliche Logistik und Stand- zeiten sprechen dafür“, erläutert Ekkehart Lehmann. Je kleiner die Häuser sind, desto häufiger wird der Kaffee allerdings noch immer zentral in der Küche zubereitet (s. Grafik r.).

Wo wird Kaffee angeboten?

84 % der Krankenhäuser haben eine eigene Cafeteria. Zusätzlich verfügen 76 % der Teil- nehmer über Heiß-/Kaltgetränkeautoamten. Die Angebote unterscheiden sich teilweise deutlich je nach Größe des Krankenhauses. Insbesondere große Krankenhäuser (ab 600 Betten) bieten Getränkeautomaten (95 %) an.

Kaffeespezialitäten auf der Station bieten insgesamt 60 % der Studienteilnehmer ihren Patienten. Großteils ist das Angebot aber Wahlleistungspatienten vorbehalten (53 %). Kaffee, Vesper bzw. Kuchen als Zwischenmahl- zeit bieten 86 % der Befragten, davon 41 % auch in der Regelversorgung (s. Grafik S. 30).

Während die Mitarbeiterversorgung großteils subventioniert wird und auch Kalt-

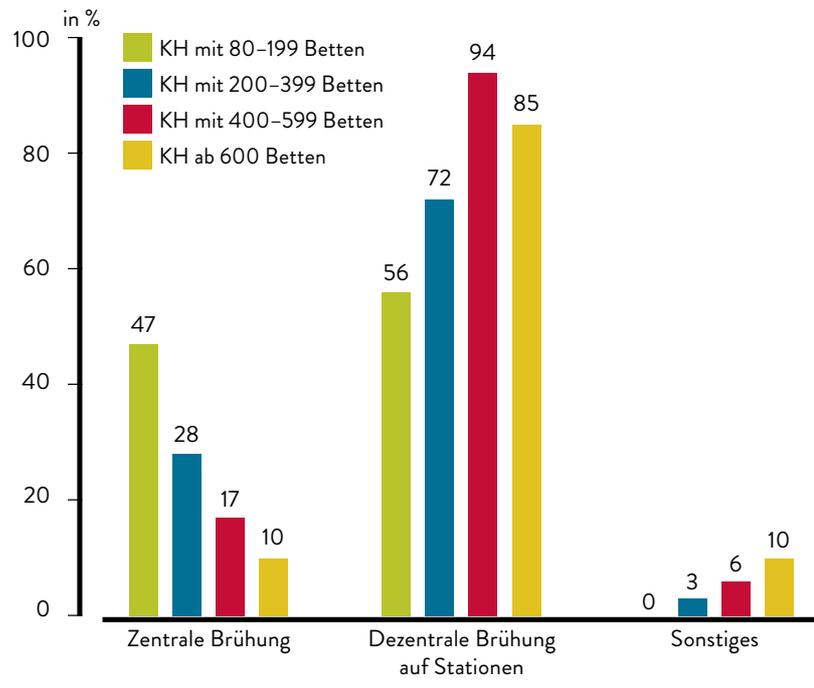
getränke, vor allem Mineralwasser, bei über zwei Drittel der Befragten der Belegschaft kostenfrei zur Verfügung stehen, verhält sich das bei Heißgetränken anders. Kaffee und Tee werden den Mitarbeitern nur in rund einem Drittel der Krankenhäuser kostenfrei angeboten.

Woraus wird Kaffee zubereitet?

Der Kaffee wird inzwischen seltener frisch aus Kaffeemehl aufgebriht, auch wenn er auf der Station zubereitet wird. Nur noch knapp die Hälfte der Krankenhäuser arbeitet weiterhin mit Kaffeemehl (s. Grafik „Kaffeessorten“, S. 30). Stattdessen etablieren sich Kaffeesysteme, die ein Konzentrat vorgebrühten Kaffees einsetzen (39 %), das leichter in der Zubereitung und kostengünstiger ist. In 13 % der Krankenhäuser wird der Kaffee aus Instantpulver zubereitet.

„Beide Varianten sind insbesondere vom Handling her deutlich einfacher, da kein Kaffeestrestor entsorgt werden muss. Und sie vermeiden ganz häufig den Verwurf von Überproduktion“, berichtet Ekkehart Lehmann.

KAFFEEVERSORGUNGSKONZEPT NACH BETTENANZAHL DER KRANKENHÄUSER



© GVMANAGER, Quelle: DKI/K&P Consulting



DIE NEUE KUNST DER KAFFEEKREATION, PERFEKTION IN JEDER WIEDERHOLUNG.

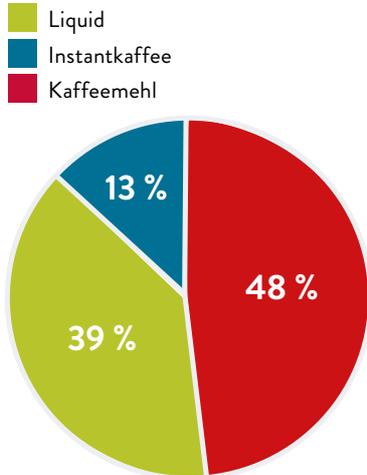


WMF espresso NEXT Um immer wieder perfekten Kaffee zuzubereiten, benötigt es Leidenschaft und exakte Wiederholbarkeit. Eine Kunst, die die WMF espresso NEXT mit Leichtigkeit beherrscht. Wie eine Weltklasse-Athletin überzeugt die halbautomatische Siebträgermaschine durch eine mühelos wirkende und fehlerfrei ausgeführte Choreografie: Mahlen, Tampern, Milch aufschäumen – Tasse für Tasse Kaffee in Barista-Qualität. Durch die automatisierten Zubereitungsschritte schafft sie zudem mehr Zeit für die Interaktion mit Ihren Kund*innen. Entdecken Sie jetzt höchste Prozesssicherheit mit maximalem Bedienkomfort und Perfektion in jeder Wiederholung mit der WMF espresso NEXT.

DESIGNED TO PERFORM

wmf-espresso-next.com

KAFFEESORTEN



© GVMANAGER, Quelle: DKI/K&P Consulting

Wie nachhaltig ist der Kaffee?

Generell wird Nachhaltigkeit nur in einigen Krankenhausküchen umfangreich berücksichtigt. Ein Großteil der Küchen schenkt diesen Aspekten K&P Consulting zufolge wenig Aufmerksamkeit. Das spiegelt sich auch in

der Getränkeversorgung wider. Zwar bejahen 62 % der Befragten, Kaffee, Tee bzw. Kakao aus zertifiziert fairem Handel einzusetzen. Allerdings wird das gerade einmal von 46 % und damit nur teilweise umgesetzt.

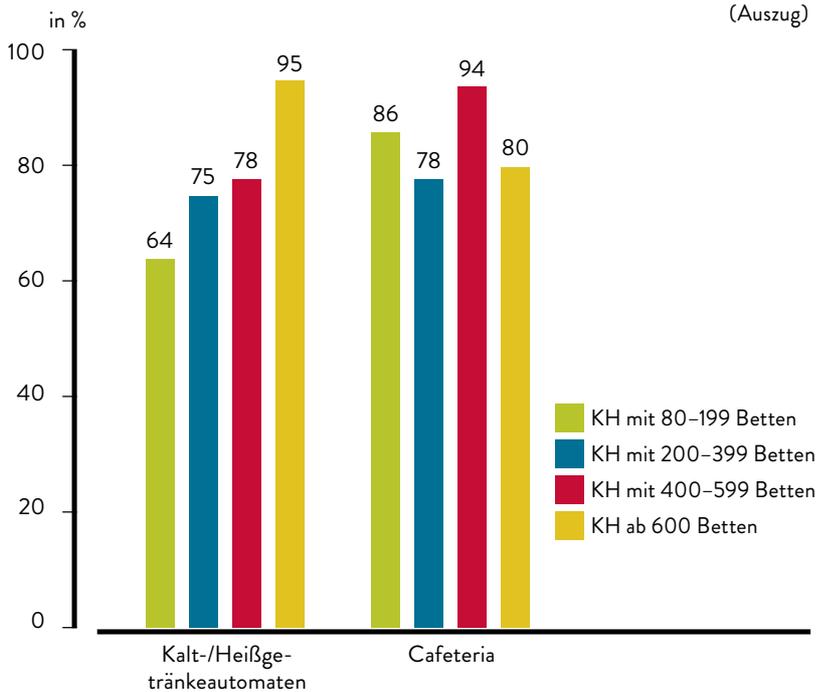
Wasserversorgung

Auch die Versorgung mit Trinkwasser ist essenziell – und gleichzeitig logistisch herausfordernd, zumindest wenn Wasser in Flaschen angeboten wird. Inzwischen kommen Glasflaschen aber nur noch in knapp einem Viertel (24 %) der Krankenhäuser zum Einsatz. Über ein Drittel (34 %) setzt auf PET-Flaschen. Sie sind leichter und bruchsicher. Parallel haben sich dezentrale Wasserspender durchgesetzt. Zwischen 30 % (KH mit 200-399 Betten) und 45 % der Befragten (KH mit 400-599 Betten) setzen darauf, im Schnitt sind es 35 %. Sie benötigen keinen Platz zum Lagern von Flaschen und Leergut, entlasten die Logistik zu den Stationen und sind wiederum aus Nachhaltigkeitsgesichtspunkten absolut zu präferieren.

Die zentrale Abfüllung des Wassers in Karaffen kommt dagegen eher selten zum Einsatz und liegt im niederen einstelligen Prozentbereich.

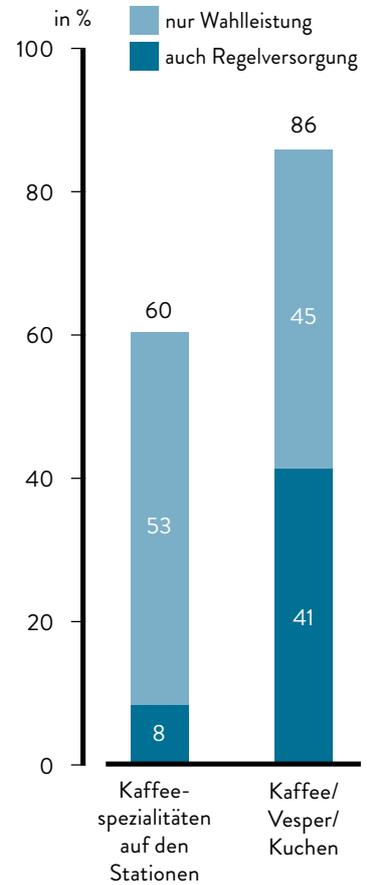
VERPFLEGUNGSBEREICHE NACH GRÖSSE

(Auszug)



© GVMANAGER, Quelle: DKI/K&P Consulting

KAFFEEANGEBOT NACH KLIENTEL (Auszug)



© GVMANAGER, Quelle: DKI/K&P Consulting

Methodik Care-Studie

Seit 2006 befragen K&P Consulting und das Deutsche Krankenhausinstitut (DKI) alle drei Jahre die deutschen Allgemeinkrankenhäuser und erheben vielfältige Daten zur Art und Weise, wie Patienten gepflegt werden. Im Frühjahr 2022 wurde die sechste Auflage der Studie zu „Verpflegungsleistungen im Krankenhaus“ durchgeführt.

An der Erhebung beteiligten sich bis zum Abschluss der Erhebungsphase 453 von 1.310 Allgemeinkrankenhäusern mit mehr als 80 Betten. Mit einer Beteiligung von 35 % ist die Care-Studie die einzige repräsentative Erhebung zur Krankenhausverpflegung in Deutschland. Die Befragung wurde zu Jahresbeginn 2022 durchgeführt, die wirtschaftlichen Kennzahlen wurden für das Jahr 2021 abgefragt.