



Checkliste zur Beurteilung eines Speisenversorgungssystems

Ausstattungsstruktur

- Wie alt ist die Kücheninfrastruktur?
- Wann ist mit welchen Ersatzinvestitionen bzw. größeren Reparaturen in welcher finanziellen Höhe zu rechnen?
- Muss die Küchenkapazität aufgrund steigender Patientenzahlen ausgebaut werden?
- Was ist die vorgesehene Investitionsform?
- Gibt es Auflagen zum Küchenbetrieb durch das Gewerbeaufsichtsamt?

Sonderkostformen

- Wie hoch ist der Anteil von Sonderkostformen (mengen- und wertmäßig) am gesamten Speisenvolumen?
- Sind alle Sonderkostformen (laktose-/glutenfrei, natriumreduziert, Aufbaukostformen, BE-Kostformen) herstellbar?
- Werden die Sonderkostformen als standardisiert, grammgenau kalibrierte Personenmenüs entsprechend der ernährungsphysiologischen diätischen Vorgaben (Portion Controlled Production) hergestellt?
- Sind besondere Speisen z.B. für Diabetiker, MS-Kranke etc. jederzeit abrufbar?

Hygiene und Qualität

- Welche Hygiene- und Wirtschaftlichkeitsrisiken sind mit der Organisationsform verbunden?
- Werden alle Anforderungen von IFS, HACCP und BRC-Zertifizierung durchgängig über den gesamten Herstellungs- und Verteilungsprozess (Rohwareneinkauf bis Verzehr) eingehalten?
- Wird die Auslieferungs-/Serviertemperatur im Rahmen der Qualitätssicherung regelmäßig überprüft?
- Wird durch die gewählte Produktions-, Logistik- und Regenerationsform sichergestellt, dass die Speisen mit einer Temperatur von 70 °C beim Patienten ankommen?

Wirtschaftlichkeit

- Wie hoch ist der Personaleinsatz je BKT (= alle in der Speisenversorgung arbeitenden Personen in VZK in Relation zur Anzahl der Beköstigungstage)?
- Wann und in welcher Höhe steht im Küchenbereich eine (Ersatz-/Erweiterungs-/Hygienesicherungs-) Investition an?
- Wie hoch ist der Anteil verdorbener Rohware bzw. fertiggestellter Essen, die nicht verzehrt werden? Wie hoch ist der prozentuale Nassmüllanteil?
- Wie viel kostet der Wareneinsatz pro Patient pro Tag?

Speisen-Controlling

- Liegt die Leistungskennzahl „Anzahl Beköstigungstage je Mitarbeiter im Speisenversorgungsprozess je Monat“ unter 800?
- Welche Vollkosten werden pro Patient pro Beköstigungstag aufgewendet (d.h. inklusive Abschreibungen, Personal, Lebensmittelkosten,...)?
- Wie viele Zugangssessen (ungeplante Speisenabrufe aufgrund ungeplanter Patientenzugänge) sind pro Monat zu bedienen?
- Wie viele Essen werden an Wochenenden und Feiertagen an Patienten ausgeteilt?

Umgang mit Küchenplanern und Ausschreibungsberatern

- Wie viele Kliniken hat Ihr Berater in den letzten 5 Jahren bei der Neuorganisation der Speisenversorgung beraten? Wie oft empfahl er Cook & Serve und Cook & Chill (jeweils hohe Investitionen) bzw. Cook & Freeze und Sous-Vide?
- Enthält der Beratungsvertrag eine Complianceklausel, die den Berater zur Neutralität verpflichtet und explizit Provisionen aus Anlageverkäufen oder sonstiger Vorteilsnahme ausschließt?

Patienten-/Mitarbeiterzufriedenheit

- Gibt es regelmäßig oder zu bestimmten Jahreszeiten Beschwerden von Patienten über Essensqualität, Serviertemperatur und Abwechslung beim Speisenangebot?
- Wie viel Prozent Ihrer Mitarbeiter nehmen im Durchschnitt regelmäßig an der Betriebsverpflegung teil?
- Gibt es Ernährungsberaterinnen in der Station, die den Patienten bei der Speisenauswahl und Bestellung behilflich sind?
- Welche Zeitspanne vergeht zwischen Speisenauswahl durch den Patienten und Servieren der Speisen? Hinweis: 1 Stunde vor Essenszeit ist Cook & Freeze-Standard, 15 Minuten bei Mikrowellenerwärmung (CAVE: Speisenskonsistenz)
- Wie viele verschiedene Menüs bieten Sie pro Tag zur Auswahl an? Hinweis: Acht Menüs plus Diätlinien plus Kinderlinien sind Best in Class.