

# Verpflegungsmanagement im Spital als Schnittstellenaufgabe



Dr. Susanne Hofer, Dozentin, Institut für Facility Management  
 Prof. Dr. Christine Brombach, Dozentin, Institut für Lebensmittel- und Getränkeinnovation  
 Dr. Peter Kauf, Dozent, Institut für Angewandte Simulation

**Mahlzeiten sind im Spital für die Patienten Höhepunkte des Tages. Entsprechend wird die Verpflegung als wichtiges Qualitätsmerkmal eines Spitals wahrgenommen. Durch hervorragende, ausgewogene Ernährung wird der Genesungsprozess massgeblich unterstützt. Um die Verpflegung als wichtiges Marketinginstrument zu optimieren, hat das Institut für Facility Management in Zusammenarbeit mit zwei weiteren Wädenswiler ZHAW-Instituten dazu wissenschaftliche Grundlagen geschaffen.**

Die Spital-Supportbereiche unterliegen einem immer stärker werdenden Kostendruck, dies insbesondere mit der Einführung von Fallpauschalen (SwissDRG) seit 2012. Die Verpflegung trägt zwischen 3 und 10 % zu den Spitalgesamtkosten bei. Eine Spitalküche verpflegt nicht nur Patienten, sondern auch Mitarbeitende und Dritte. Innerhalb der Patientenverpflegung wird ein hoher Anteil (>20 %) an Sonderkostformen erbracht, die im Mittel 1,3-mal teurer sind als reguläre Mahlzeiten. Das Angebot an Sonderkost- und Verpflegungsformen ist für Spitäler imagerelevant und damit ein wichtiger Marketingaspekt.

## Entscheidungshilfen in der Planung

Ziel des Projektes war es, ernährungswissenschaftliche Erkenntnisse, betriebswirtschaftliche Transparenz und damit Kostenplanbarkeit in die Spitalverpflegung zu bringen. Dazu wurde einerseits ein umfassender Katalog sämtlicher Kostformen erstellt, welcher den aktuellen Stand der Wissenschaft zu deren Wirkung und Indikation abbildet. Zum anderen wurden repräsentative Erhebungen und Befragungen

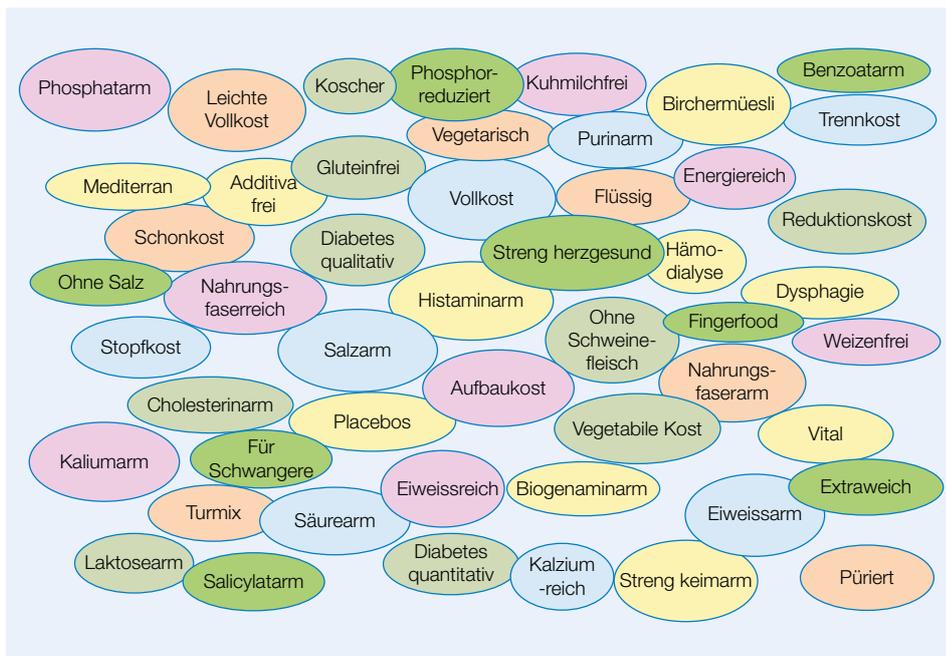


Abb. 1: Verschiedene Kostformen

durchgeführt, um ein detailliertes Bild der Verpflegungssituation zu gewinnen. Dieses Detailwissen floss in ein Softwaretool, welches den verantwortlichen Bereichsleitern nun ermöglicht, verschiedene Szenarien für ihre spitalspezifischen Situationen quantitativ zu simulieren. Damit können Konsequenzen etwaiger Entscheidungen zur Flächennutzung in der Küche, zur Speiselogistik oder Einflüsse externer Grössen wie Bettenauslastung vorausschauend analysiert werden.

## Hohe Qualität bei niedrigeren Kosten?

In den untersuchten Spitälern werden insgesamt 108 verschiedene Kostformen angeboten. Wobei eine Vielzahl (21) von Kostformen, nach

wissenschaftlichen Erkenntnissen, heute nicht mehr indiziert sind und weitere 12 stehen in Diskussion (siehe Abb. 1).

Bei aufwändigen, akribischen Erhebungen vor Ort wurden die Produktionskosten pro Patienten-Beköstigungs-Tag (PBT) erhoben. Waren- und Personalkosten stehen momentan im mittleren Verhältnis von 2:3, wobei sich die Warenkosten zwischen CHF 11.80 – 21.73 und die Personalkosten zwischen CHF 13.69 – 32.81 bewegen. Die gewonnenen Erkenntnisse helfen, Potential zu identifizieren und Entscheidungen wissenschaftlich fundiert umzusetzen, beispielsweise die Verschlanung des extrem vielschichtigen Angebots an Sonderkostformen. Transparenz – wie sie hier für das Verpflegungsmanagement erarbeitet wurde – ist in jedem Fall die Grundlage für Kostenanpassungen bei gleichbleibend hoher Qualität.

### Forschungsprojekt

#### Wirksamkeit von Kostform-Optimierungen in Schweizer Akutspitälern

Leitung:	Dr. Susanne Hofer, Prof. Dr. Christine Brombach, Dr. Peter Kauf
Projektdauer:	14 Monate
Partner:	Compass Group Schweiz AG, Sanalogic GmbH, Universitätsspitaler Basel und Zürich, Kantonsspital Baden, Regionalspital Biel und Rehaklinik Valens
Förderung:	Kommission für Technologie und Innovation KTI
Projektvolumen:	CHF 560 000