

Gattermig K, Widhalm K

Bericht & Report: Speisenversorgung im Krankenhaus

Journal für Ernährungsmedizin 2013; 15 (2), 24-25

Homepage:

www.aerzteverlagshaus.at

**Online-Datenbank mit
Autoren- und Stichwortsuche**

MIT NACHRICHTEN DER



For personal use only.

Not to be reproduced without permission of Verlagshaus der Ärzte GmbH.

Erschaffen Sie sich Ihre ertragreiche grüne Oase in Ihrem Zuhause oder in Ihrer Praxis

Mehr als nur eine Dekoration:

- Sie wollen das Besondere?
- Sie möchten Ihre eigenen Salate, Kräuter und auch Ihr Gemüse ernten?
- Frisch, reif, ungespritzt und voller Geschmack?
- Ohne Vorkenntnisse und ganz ohne grünen Daumen?

Dann sind Sie hier richtig





SPEISENVERSORGUNG IM KRANKENHAUS

Besonders im Krankenhausbetrieb ist es wichtig, dass die gewählte Form der Speisensversorgung die Anforderungen der Qualitäts- und Hygienestandards erfüllt. Mehr und mehr an Bedeutung gewinnt in diesem Zusammenhang das Cook & Freeze-Verfahren.

Karin Gattertnig, Kurt Widhalm

Über 90% der österreichischen Krankenhäuser versorgen ihre Patienten und Mitarbeiter mit Speisen, die in der eigenen Küche nach dem Cook & Serve-Verfahren hergestellt werden. In vielen Krankenhäusern gibt es allerdings bereits einen erkennbaren Wunsch nach Veränderung der eigenen Warmküchenversorgung.

Die Gründe hierfür sind unter anderem

- mangelnde oder nur schwer zu erreichende Hygienestandards,
- Unzufriedenheit der Patienten bezüglich

der Speisensversorgung,

- notwendige Erneuerung der Küchentechnik,
- Kostendruck und Zwang zu Einsparungen sowie
- Speisemanagement als Marketingfaktor (Centrum für Krankenhaus-Management (CKM), Universität Münster 2012).

Der Trend geht in Richtung der sogenannten „entkoppelten Herstellungsverfahren“, bei denen es zu einem zeitlichen Versatz von Produktion und Verzehr kommt.

ANFORDERUNGEN

Eine ausreichende Versorgung der Patienten im Krankenhaus mit Flüssigkeit und Nahrung, die alle essentiellen Nährstoffe enthält, muss in jedem Fall gewährleistet sein. Angestrebt wird eine vollwertige Vollverpflegung mit mindestens 3 Hauptmahlzeiten und 2 Zwischenmahlzeiten. Die Speisensversorgung muss sich auch nach den individuellen Bedürfnissen der Patienten richten. Über die CKM-Studie wurde festgestellt, dass für viele Patienten die Qualität eines Krankenhauses in erster Linie über die Qualität der Speisen

bestimmt wird. Daneben spielen auch die Essatmosphäre und Freundlichkeit der Servicepersonen eine zentrale Rolle. Damit sind die Anforderungen an das Verpflegungsmanagement sehr hoch.

Im Mittelpunkt stehen

- Patientenzufriedenheit,
- sehr gute Hygiene bei der Speisensherstellung und -verteilung,
- hohe Qualität der Speisen,
- Rücksichtnahme auf spezifische Patienten-anforderungen je nach Krankheitsbild sowie
- Wirtschaftlichkeit der Speisensversorgung.

PATIENTEN-FEEDBACK

Im Zuge der CKM-Studie wurden zu diesem Thema eine Datenerhebung über einen anonymisierten Fragebogen sowie ergänzende Interviews gemacht.

Die Ergebnisse sahen folgendermaßen aus:

- Etwa 42% der Patienten verpassten eine Mahlzeit aufgrund von Untersuchungen oder anderen organisatorischen Prioritäten.
- Rund 10% gaben an, nach dem Essen

immer noch hungrig zu sein.

- Bei etwa 10% der Befragten wurden die fehlenden Kalorien über Cafeteria und Kiosk gedeckt.
- Fast 30% erhielten das Essen gelegentlich lauwarm oder kalt.
- Über 30% der Patienten beschwerten sich über nicht eingehaltene Hygienestandards.
- Für ca. 25% der Befragten wurde das Abendessen zu früh serviert.
- Etwa 20% der Befragten sind an hochwertigen Speisen interessiert, aber nur 10% würden auch einen Aufpreis dafür bezahlen.

ZUBEREITUNGSVERFAHREN

COOK & FREEZE-VERFAHREN

Die Speisen werden gegart, danach schockgekühlt auf -40°C und können dann bei Temperaturen von -18°C bis zu 10 Monate gelagert werden. Kurz vor dem Verwenden werden die Speisen aufgetaut und erhitzt (=regeneriert). Die Regenerationszeit beträgt 40 Minuten.

COOK & CHILL-VERFAHREN

Die Speisen werden gegart, anschließend rasch abgekühlt, und dann bei $2 - 3^{\circ}\text{C}$ gelagert. In dieser Form sind sie bis zu 5 Tage haltbar. Vor dem Verzehr bzw. der Ausgabe werden sie auf mindestens 70°C regeneriert.

COOK & SERVE

Die Speisen werden frisch gegart und serviert. Das Problem ist, dass die Speisen dabei meist sehr lange warmgehalten werden. Qualitätsverluste sowie hygienische Probleme sind oft die Folge.

MANUFAKTUR-PRINZIP

Dabei wird, im Gegensatz zur industriellen Herstellung, alles von Hand hergestellt. Es kann dadurch auf individuelle Wünsche der Kunden besser eingegangen werden.

SOUS-VIDE

Es handelt sich dabei um ein Garverfahren in Folie unter Vakuum bei relativ niedrigen Temperaturen (ca. 72°C) und langer Gardauer (ca. 10 Stunden). Das Verfahren gilt als besonders nährstoffschonend.

OPTIMIERUNG DER SPEISENVERSORGUNG

Neben dem Prozessmanagement spielt in diesem Zusammenhang vor allem das Qualitätsmanagement eine zentrale Rolle. Wichtig ist dabei in erster Linie die Überprüfung und laufende Verbesserung der Rahmenbedingungen der Patienten, vor allem bezüglich Service, Essen und Trinken. Die Patientenzufriedenheit soll vor allem über strengere hygienische Anforderungen und Berücksichtigung individueller Patientenwünsche erhöht werden. Zu den Qualitätsanforderungen der Speisen ist zu sagen, dass es in erster Linie wichtig ist, dass die Speisen mit 70°C beim Patienten ankommen. Bei unter 50°C steigt bereits nach 20 Minuten die Gefahr einer mikrobiologischen Veränderung, was eine große Infektionsgefahr für den Patienten darstellt.

Das Cook & Freeze sowie das Sous-Vide Verfahren zeigen in diesem Zusammenhang zahlreiche Vorteile gegenüber einem Cook & Serve-Betrieb im Krankenhaus.

- Es werden 40% weniger Küchenfläche benötigt.
- Der Technik- und Gebäudebedarf ist deutlich geringer.
- Es ergibt sich ein um 25% geringerer Personalaufwand.
- Die hygienisch unbedenkliche Haltbarkeitsdauer ist mit 10 Monaten sehr hoch.
- Es ergibt sich eine kontinuierliche Personalauslastung.
- Die Kosten können sehr gut geplant werden.

CONCLUSIO

Besonders im Krankenhausbetrieb ist es wichtig, dass die gewählte Form der Speisensversorgung die Anforderungen der Qualitäts- und Hygienestandards erfüllt. Mehr und mehr an Bedeutung gewinnt in diesem Zusammenhang das Cook & Freeze-Verfahren. Es zeichnet sich aus hygienischen, wirtschaftlichen und qualitativen Gründen als Speisensherstellungs- und Regenerationsverfahren für Krankenhäuser, Seniorenheime und Reha-Kliniken aus. Das Cook & Freeze-Verfahren kann und soll dazu beitragen, die Patientenzufriedenheit zu erhöhen, und zwar über

- eine möglichst kurze Zeitspanne zwischen Auswahl und Auslieferung der Speisen,
- ein abwechslungsreich gestaltetes Speisenangebot mit Wahlmöglichkeiten,
- appetitlich angerichtete Speisen,
- eine angenehme, „ofenfrische“ Temperatur der Speisen und
- eine angenehme Essatmosphäre.

KORRESPONDENZ

Mag. Karin Gattertnig,
Univ.-Prof. Dr. Kurt Widhalm,
Österreichisches Akademisches Institut für Ernährungsmedizin, Alserstraße 14/4a, 1090 Wien,
E-Mail office@oeaie.org

LITERATUR

„Speisensversorgung im Krankenhaus: Marketing- und Kosteneffekte durch Prozess- und Qualitätsmanagement“, Wilfried von Eiff, Münster 2012, Ernährung Umschau 59 (2012): 78-88
„Meilensteine der Patientenverpflegung“, Wiebke Aden, Melanie Schneider, Bonn 2012, Ernährung Umschau 2 (2012): B5-B8
„DGE-Qualitätsstandards für die Verpflegung in Krankenhäusern“, Deutsche Gesellschaft für Ernährung, 1. Auflage, Bonn, 2011
„DGE-Qualitätsstandards für die Verpflegung in Rehabilitationskliniken“, Deutsche Gesellschaft für Ernährung, 1. Auflage, Bonn, 2011