



P.E.G. Einkaufs- und Betriebsgenossenschaft eG

Kaiserslautern,
20. September 2017

P.E.G.-Fachbereich Verpflegungsmanagement

- Beschaffungsmanagement
- Energiemanagement
- E-Procurement
- Prozessmanagement
- Technisches Management
- **Verpflegungsmanagement**
- Wäschemanagement



Workshop "Selfmade High-Convenience" Care

20. September 2017 10.00 – 16.15 Uhr

im Kulinarischen Kompetenzzentrum, Europaallee 6, 67657 Kaiserslautern

Veranstalter



in Kooperation mit:



in Kooperation mit:



P.E.G. - auf einen Blick

FAKTEN

- 47 Jahre im Gesundheitsmarkt
- Gewinne verbleiben beim Mitglied (Mitglieder sind gleichzeitig Eigentümer und Kunden)
- 620 Miteigentümer mit rund 2.900 Gesundheitseinrichtungen
 - Rund 895 Mio. € vermittelter Umsatz in 2015
 - Ca. 5 Mio. € Rückvergütung für Mitglieder
 - 53 Mitarbeiter



LEISTUNGSPORTFOLIO

- Mitgliederbetreuung mit eigenen AD-Ressourcen
 - Fachberatungsthemen:
 - ✓ Beschaffungsmanagement (Einkauf)
 - ✓ Prozessmanagement
 - ✓ Technisches Management
 - ✓ Verpflegungsmanagement
 - ✓ Labor Management
 - Weiterbildung / Fachseminare (PEG – DIE AKADEMIE)
- „Brücken bauen“ zwischen unseren Mitgliedern und unseren Partner-Lieferanten

| P.E.G. einfachbesser – fragen Sie uns bitte warum |

Zu meiner Person

Wilfried Hötzer (Jahrgang 1963)

- Koch (Ausbildung 1979)
 - **Heidelberger Küchenmeister / AEVO** (1989)
 - **Verpflegungsbetriebswirt (HMA)** (2007)
 - Qualitäts-Management-Beauftragter (QMB) (DGQ / 2010)
 - Beauftragter für Lebensmittelsicherheit FSSC 22000 (DGQ / 2015)
-
- **P.E.G.-Fachberatung Verpflegungsmanagement** (seit 2002)
Fachbereichsleitung (seit 2009)
 - (1990 bis 2002) - Beschäftigung in Sozialgastronomie / Gemeinschaftsverpflegung im Gesundheitswesen (Tätigkeit in leitender Position für ein Großklinikum in Berlin mit > 1.200 Betten), im Verantwortungsbereich der Küchen-Wirtschaftsleitung für Speisenversorgung (mehrere Produktionsküchen / Cafeterien und Lebensmitteleinkauf)
 - (1999 bis 2002) Leitungsverantwortung für Bereich Öffentlichkeitsarbeit (Klinikum)
 - (1979 bis 1990) - Beschäftigungen in verschiedensten Bereichen von u.a. gehobener Gastronomie/Hotellerie in Deutschland und der Schweiz (darunter leitende Tätigkeiten)



Zeiten ändern sich, Herausforderungen auch!

Ein kurzer Blick zurück



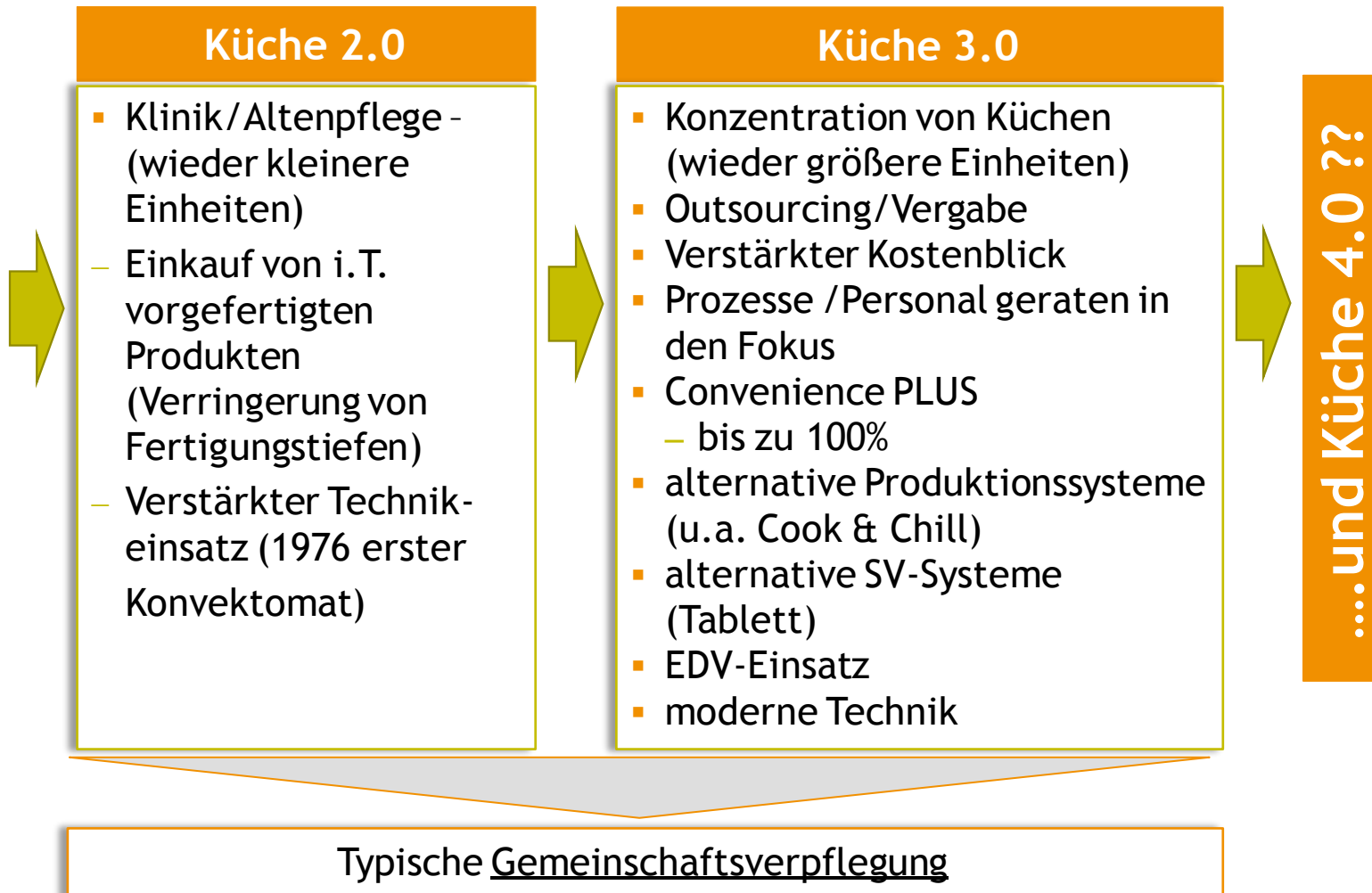
Küche 1.0

- Sehr große Küchen in zumeist „Anstalten“ mit:
 - eigener Bäckerei
 - eigener Metzgerei
 - tlw. eigener Anbau
 - Hoch autonom (Eigenversorger)
 - Riesige Läger
 - Schöpfsystem in der Speisenverteilung alternativlos

Wann? - 1940er Jahre bis tlw. hinein in die 1970er Jahre.

Zeiten ändern sich, Herausforderungen auch!

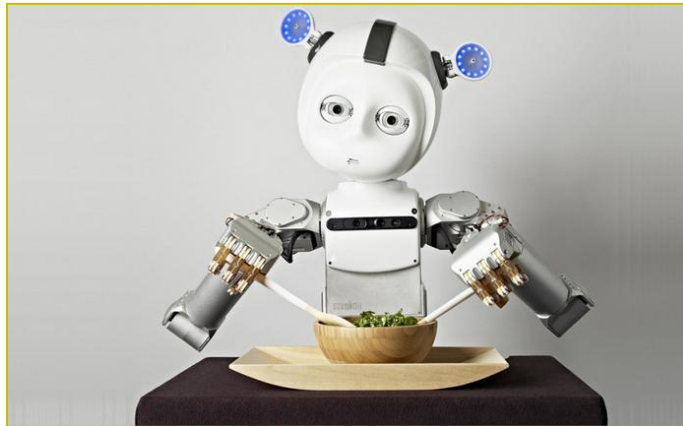
Ein kurzer Blick zurück



Zeiten ändern sich, Herausforderungen auch!

Küche 4.0

Was kommt, was erwartet
uns künftig?



Automatisierte Zubereitungen
über Roboter ??

Was können wir uns in unserer
GV-Branche vorstellen für die
Zukunft und was nicht?



Speisen drucken statt kochen,
statt anrichten ??



Küche 4.0 / “Verpflegung 4.0“ wird nicht unbedingt das sein, was wir uns selbst vorstellen können, sondern die Reaktion auf Anforderungen der Zukunft und deren Lösungen!

Wesentliche Treiber für zwangsläufige, künftige Entwicklungen/Veränderungen auf Seiten der Leistungserbringer sind:

- **INTERN** aus den Einrichtungen heraus:
 - Sinkende Investitionsbereitschaft in Strukturen von klassischen Küchen
 - Stetig weniger Raum und Flächen zur Verfügung
 - Hoher ökonomischer Druck auf die Kosten der Leistung von Speiserversorgung (Einzel wie Gesamtkosten)
 - Prozessoptimierung - gute, durchdachte Abläufe - **Verpflegung** komplementär zu den **Primärprozessen** der Einrichtungen (ärztliche und pflegerische Leistungen) - Entkopplung
 - Hohe Verfügbarkeit und Flexibilität der Leistung - steigender gastronomischer Anspruch und **Servicecharakter** (Patienten/Bewohner und Mitarbeiter!)
 - **Personalmangel/ Fachkräftemangel** im Besonderen

Wesentliche Treiber für zwangsläufige, künftige Entwicklungen/ Veränderungen auf Seiten der Leistungserbringer sind:

- **EXTERN** von den Kunden*:
 - Höherer gastronomischer Anspruch an die Verpflegungsleistung
 - Vielfalt im Angebot
 - Gute Qualität - gesund & frisch
 - Speisenangebot - hohe Bandbreite „up to Date“ - von regional bis international - vom Eintopf zum Burger..... zum Falafel?
 - Verfügbarkeit und Flexibilität
 - Servicecharakter
 - Buchbare Zusatzleistungen (Wahlleistungen)
 - Individualität der Kost (Diätetik / Allergene / Vegetarisch / Vegan / passiert / Schaumkost u.w.)
 - Ökologie / Nachhaltigkeitsaspekte / Regionalität / Bio

**Patient/ Bewohner / Mitarbeiter / Gast / Krankenkassen*

Wesentliche Treiber für zwangsläufige, künftige Entwicklungen/ Veränderungen auf Seiten der Leistungserbringer sind:

- **EXTERN** vom Umfeld/Markt:
 - **Entwicklungen der Food-Industrie** - Kostformen, Speisen und Komponenten in höchster Conveniencestufe
 - **Servierfertige Lösungen**
 - **Optimierte Dienstleistungen** für Gastronomie / Catering
 - **Innovative Technik- wie Systemlösungen** von Anbietern und Herstellern für Ausstattung von:
 - Küche / Produktion
 - Regenerierung
 - Speisenverteilung
 - EDV
 - Spülen
 - **Gesetzgeberische Anforderungen**
- U.w.

Was tun wenn in Care-Betrieben erkennbarer HANDLUNGSBEDARF besteht?

Option I:

- **Ausreizen der bestehenden Basis und vorhandener Systeme;**
⇒ **durch Abstrukturieren, Anpassen und Optimieren**

Ziel: Sich den Erfordernissen i.d.R. mit dem geringst möglichen Aufwand (Betriebskosten u. Investitionen) irgendwie zu nähern

= Verwaltung des Status quo,

⇒ ohne echte Struktur- und Organisationsveränderungen, jedoch mit dem Wissen der Verantwortlichen darum, dass irgendwann einmal etwas grundlegendes passieren sollte, gar muss...;

**Der Traum vom großen Wurf...
irgendwann einmal!**



Was tun? – Bestehende Optionen

Option II:

- **Aufstellen des Verpflegungsbetriebes/der Küche, auf eine neue, zukunftsorientierte und auf die Einrichtung angepasste, bedarfsgerechte System-Basis**

Ziel: Erfordernisse nicht nur kurzfristig, sondern langfristig auf den wesentlichsten Ebenen unter den Gesichtspunkten der wichtigsten Kriterien sicherstellen zu können.

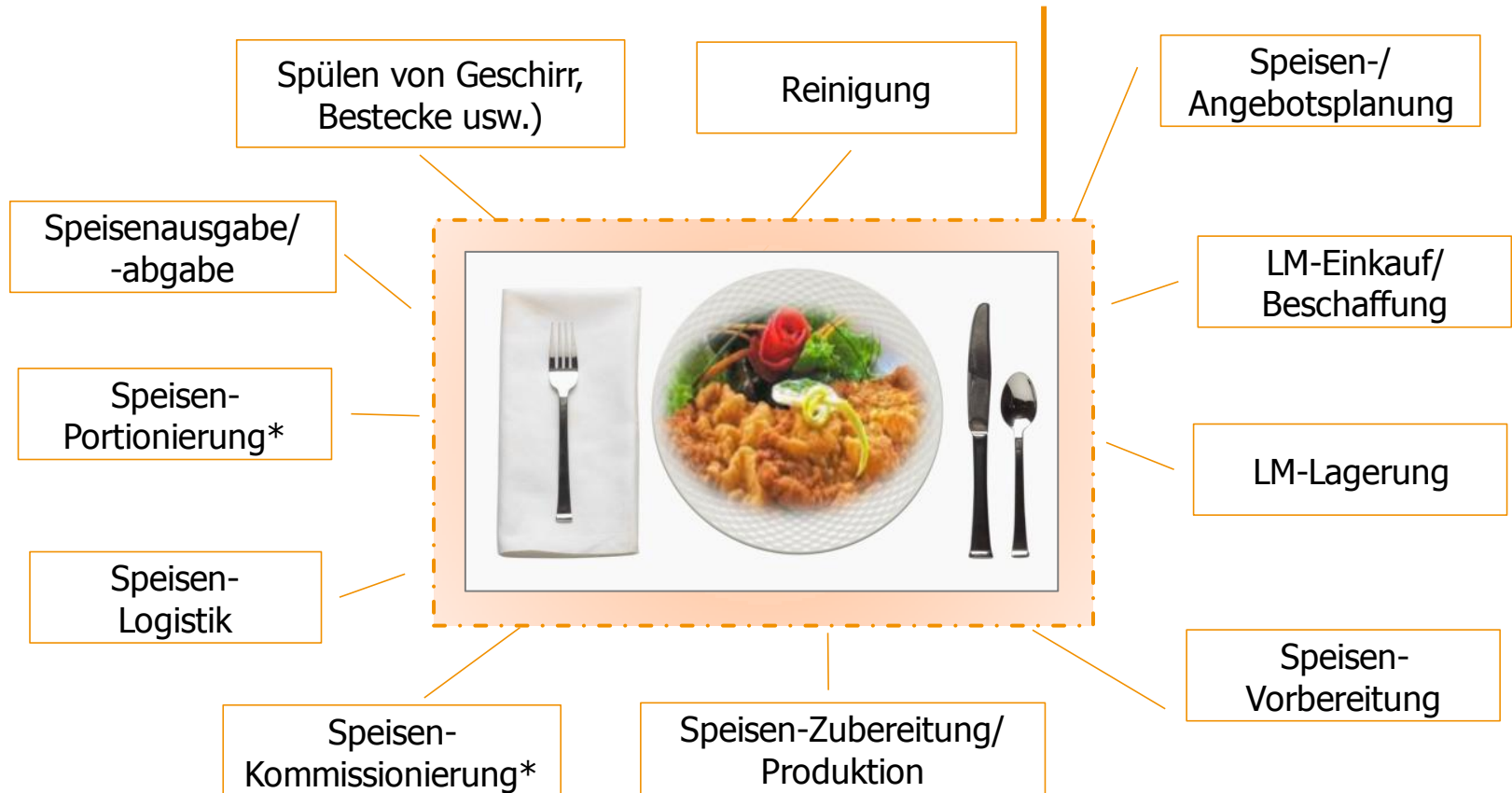
= Infrage stellen des gesamten Bestands-Systems,
bzw. der wesentlichen Kernelemente daraus.

- ⇒ Von der IST-Situation komplett losgelöste Entscheidung für ggf. völlig anders gelagerte(s) System(e), Organisationsformen und Prozesse.
Echte Strukturänderungen unter Einsatz von entsprechenden Ressourcen und Mitteln.



**Arbeiten am
großen Wurf!**

Übersicht - Teilbereiche/Prozesse in Küche/SV

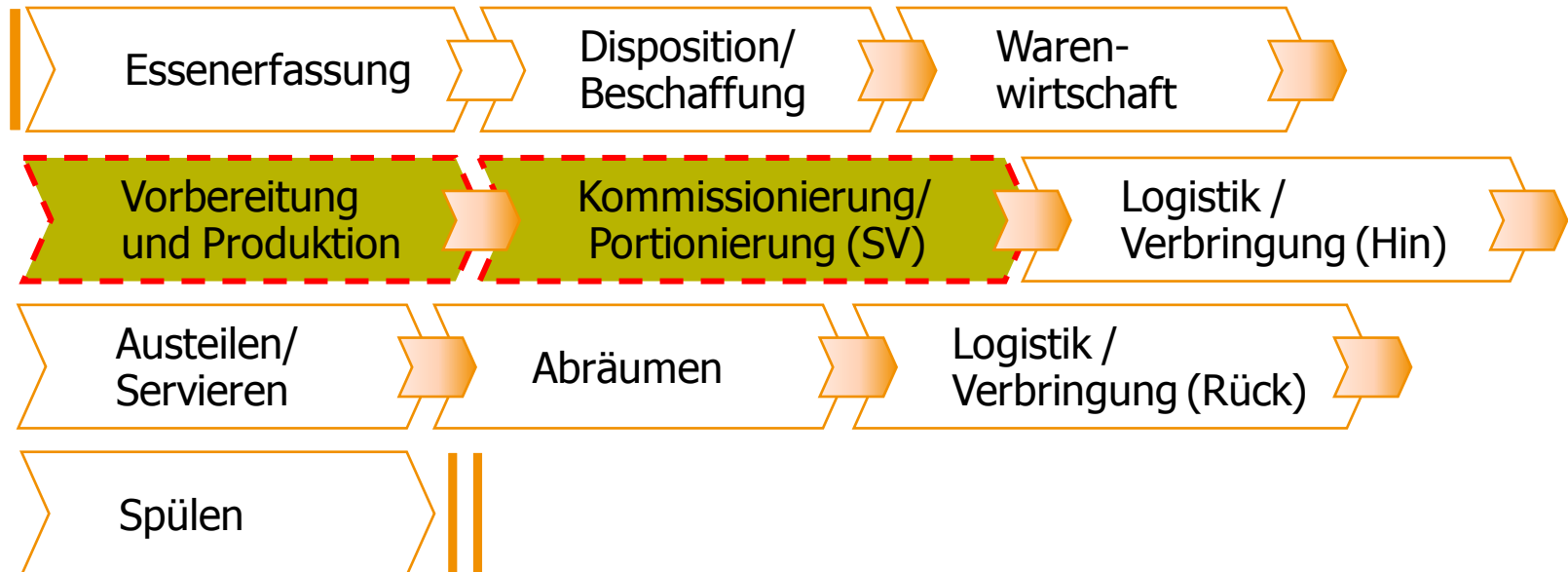


Zusätzliche Kernprozesse in Schnittstellen

⇒ Menüwunscherfassung & ⇒ Logistik

** Prozessreihenfolge In Abhängigkeit des jew. SV-Systems*

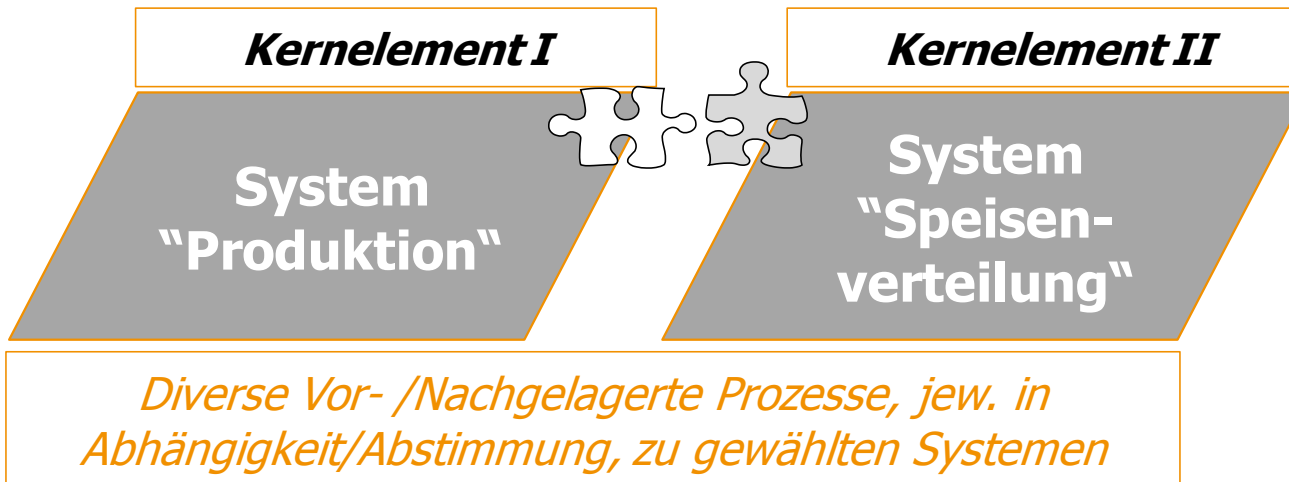
Primär-/Kernprozesse



Wesentliche Fragen der Systembewertung und -entscheidung

- Welche Prozesse sind als Kern im Gesamtprozess primär u. daher besonders wichtig?
- Welche Prozesse strahlen stark ab, bzw. schaffen hohe Abhängigkeiten und Folgen zu jew. vor- bzw., nachgelagerten Prozessen?

Die Kernelemente im Gesamt-System Speisenversorgung



- ⇒ Elementare Abhängigkeiten bestehend; zw. den Systembausteinen von "Produktion" und "Speisenverteilung" selbst
- ⇒ Entscheidungen betreffend einem dieser Systembausteine sind, unter heutigen Vorzeichen, praktisch nicht mehr völlig unabhängig voneinander zu sehen/zu treffen.

Entscheidungsranking für wesentliche System-Bausteine - was geht vor, was folgt nach?

Frage: Soll sich nun das System von Produktion an der Speisenverteilung ausrichten, oder richtet sich das System der Speisenverteilung an der Produktion aus?

↳ Auch wenn das "Kochen" eigentlich immer vor der Speisenverteilung kommt;

Vorrang muss hier und heute der SPEISENVERTEILUNG eingeräumt werden; damit dem Erfordernis, die Speisen in definierter Angebotsform /-vielfalt, Qualitäts-, Norm- und Hygienegerecht an den Gast, bzw. den Patienten zu bringen.

Ergo; das Produktionssystem muss sich heute zwangsläufig am Speisenverteilsystem ausrichten!

Speisenverteilung - Optionen & Status Quo

Einsatz von folgenden Systemen derz. vorzufinden:

SB/ Buffet

Tisch- /
Tellerservice

Schöpf-
system(e)

Tablett-
system(e)

Ausrichtung SV in Care-Einrichtungen nach Haupt-Kriterien:

- Art der Einrichtung (Akut-Klinik, Reha-Klinik, Pflege); Klientel- und Gästestruktur Örtl. Lagen, Gebäudestrukturen, räumliche Gegebenheiten und Versorgungswege

⇒ **Sehr tradierte Formen; (Klinik: sehr hoher Anteil Tablettssystem);**

⇒ **zumeist sehr langjährig gewachsene, „historische“ Situationen**

⇒ **Bestehende Systeme gelten im Haus oft als „gesetzt“;
Ersatzinvestitionen werden i.d.R. kaum hinterfragt;
dadurch Manifestierung des Systems
= Innovations- und Chancenkiller**

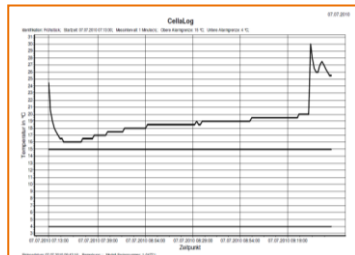
Speisenverteilung - Status Quo oft im Risikobereich

- Einrichtungen laufen oft im Risiko, weil unter Einsatz von passiven SV-Systemen (insbesondere von Tablettssystemen) die Anzahl der Fälle im Vergleich sehr hoch liegt, in denen die erforderlichen Speisenverteiltemperaturen aus Vorgaben der Hygiene, nicht oder nur unzureichend eingehalten werden.

Problematiken - Gründe:

- Unzureichende Temperaturgestaltung im gesamten Prozessverlauf von Speisenportionierung, -verteilung und Logistik, wie im Ergebnis beim Gast (Patient/Bewohner)
- Leistungsvermögen von eingesetzten Systemen in der System-Hardware sind nicht hinreichend geeignet/ ausgelegt auf Bedingungen, Prozesse und Abläufe

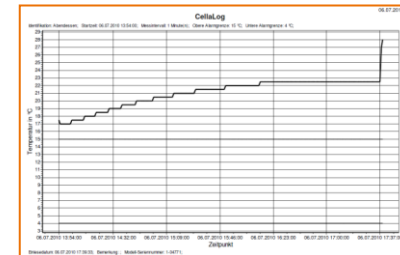
Frühstück



Mittagessen



Abendessen



Grund-Anforderung an Speisenverteilung/-systeme

Sicherstellung der Gewähr aller Anforderungen an die Hygiene, insbesondere von Lebensmittel-Temperaturen

Kaltspeisen: **7°C**

Heißspeisen: **65°C**

sichere Temp.
zur Abgabe



Basis dieser Temperaturen sind die auf Grundlage der europäischen und nationalen Hygiene-VO entstandenen Auslegungen u. Empfehlungen von Experten, zur Einhaltung der Normen (u.a. DIN 10506 / 10508) und zur guten Hygienepaxis.

Einhaltung von bedarfsgerechter Lebensmittelhygiene und sicheren Lebensmittel-Temperaturen ist erste Pflicht des Lebensmittelunternehmers!

Anforderungen u. Gegebenheiten primär „zur Speisenverteilung/ -ausgabe “ hin neu denken

Leistungsinhalt

- Differenzierte Angebotsleistungen nach Regelleistung (GKV) und Wahlleistung (PKV)

Patient/Bewohner

- Klientel-Blick
mit dem Blick auf “können & brauchen”
- Gast-Blick
mit dem Blick auf “fordern & wünschen”



Rahmenbedingungen “gesetzlich / sonstig”

- LMVO; Kostenträger

Rahmenbedingungen “örtlich/räumlich”

- Haus- u. Gebäude-/strukturen, räumliche Gegebenheiten und Versorgungswege

Speisenverteilung

= Leistungsmittler und Bindeglied zwischen der Küchenleistung und dem Kunden (*Patient / Bewohner / Gast*)

Speisenverteilsysteme

- erfüllen eine der wesentlichen Kernaufgaben im Gesamtsystem des Verpflegungsmanagements
- sind das letzte Glied der Prozesskette zur Versorgung, mit direktem Kontakt zum Kunden
- machen die Küchenleistung für den Kunden als SERVICE-KOMPONENTE erst sicht-/fühlbar

Jede Mahlzeit, jedes Essen des Kunden, ist untrennbar mit dem jew. Speisenverteilsystem verbunden. Entsprechend besteht eine starke Wahrnehmung beim Gast/Kunden darüber, mit hoher Strahlkraft auf die Qualitätsempfindung der Verpflegung insgesamt.

Speisenverteilung / Systeme

Aktuelle Trends und Entwicklungen:

1. Großgebinde wird zunehmend (wieder) attraktiver und gewinnt Marktanteile ggü. Tablett; Grund: neue technische Lösungen über Buffetwagen (warm/kalt) für Einsatz: bei Frühstück, Mittag- und Abendessen.

Positiv: höherer Servicegrad am Bett/am Gast; tlw. kann die aufwändige Menüwunscherfassung entfallen.



Speisenverteilung / Systeme

Aktuelle Trends und Entwicklungen:

2. Passive Tablettssysteme werden immer häufiger durch aktive Systeme ersetzt, welche „systemoffen“ sind. Grund: Temperaturhaltung bei passiven Systemen (kalt wie warm) zumeist nicht hygienekonform;
Positiv: aktive Tablettssysteme können in jeder Betriebsform genutzt werden (boostern und/oder regenerieren) = zukunftsfähig



Speisenverteilung / Systeme

Aktuelle Trends und Entwicklungen:

3. Vermehrtes Interesse an dezentralen Versorgungskonzepten mit Verteilerküchen, in Komplettleistung (Ver- und Entsorgung); darüber erfolgt Stations-/Room-Service unter Einsatz von High-Convenience-Speisen; „ad hoc“-Teller/Tablettservice über al á Carte-Speisenkarte, tlw. in Kombination mit Rolling Buffet

Beispiel I



Speisenverteilung / Systeme

Beispiel II



Speisenverteilung / Systeme

Aktuelle Trends und Entwicklungen:

4. High-Convenience-Produkte selbst herstellen und verpacken mit System **Torus Pak** - (Einweg-Portionier-System) ⇒ entkoppelte kalt-Produktion mit Portionierung - kalt-Transport/Verteilung – Regenerierung und zeitnahes Anrichten – geeignet für Multikonzepte in- und außerhalb – über zentral- und dezentral-Versorgung

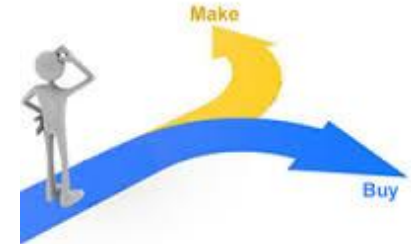


„Make or Buy“

als zunehmend zentrale Fragestellung im System

Aktuelle Trends und Entwicklungen:

1. Verringerung der Eigenfertigungstiefe schreitet weiter voran (Conveniencegrad nach wie vor ansteigend)
2. Entkoppelte Produktion erhöht sich in den Produktionsküchen langsam aber stetig (Cook & Chill); in Komplettumstellungen wie in Anteilen
3. System der „Mischküche“, im Mix zwischen eigener Produktion und dem Zukauf von regenerierfähigen High-Convenience-Speisen gewinnt zunehmend an Bedeutung.
4. Umstellung von Produktionsküchen (Abschaffung der eigenen Produktion) hin zu Verteilerküchen (Umwidmung mit Verteilung von High-Convenience-Speisen), ist verstärkt zu beobachten.
5. Zulieferung fertiger Speisen in Care-Einrichtungen – Direktlieferungen der Food-Industrie gewinnen Anteile ggü. den Einlieferungen über Dienstleister (Caterer)

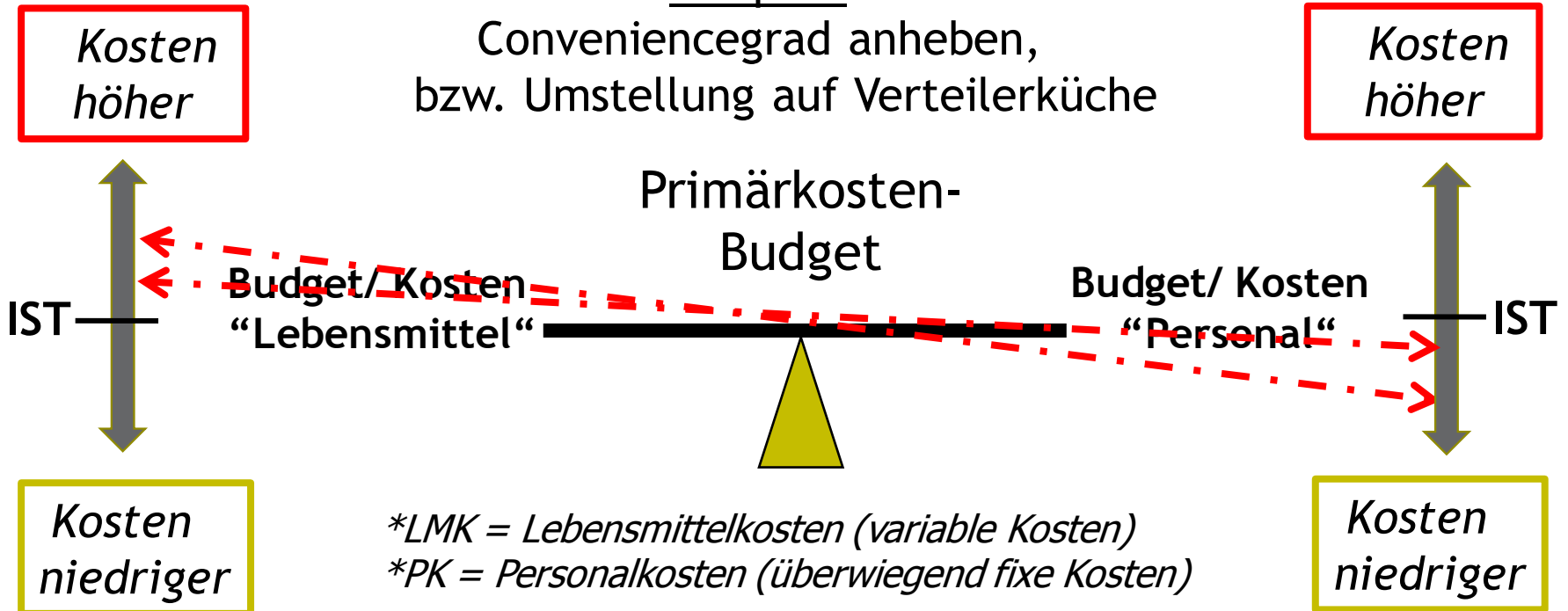


Entscheidungseinfluss Make or Buy

⇒ Interdependenz von Lebensmittel- und Personalaufwand

Beispiel:

Conveniencegrad anheben,
bzw. Umstellung auf Verteilerküche



$$LMK \begin{array}{c} \uparrow \\ \text{orange arrow in circle} \end{array} + PK \begin{array}{c} \downarrow \\ \text{green arrow in circle} \end{array} = \text{Primärkosten} \begin{array}{c} \rightarrow \\ \text{yellow arrow in circle} \end{array} / \begin{array}{c} \rightarrow \\ \text{green arrow in circle} \end{array}$$

**übliche Tendenz der Entwicklung*

Speisenproduktion und -systeme

(Differenzierung nach gängigem Schema, nach bekannten Methoden)

- ① Inhäusig (eigene Speisen-Herstellung)
- ② Außerhäusig (Speisenbezug von extern)

"Cook & Serve"
① / ②

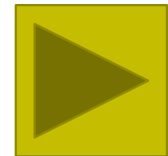
"Cook & Hold"
① / ②

"Cook & Chill"*
① / ②

"Cook & Freeze"*
②

"Sous vide"*
②

** High-Conveniente Speisen; werden aus dem kalten Zustand heraus regeneriert / speisenverzehrfertig erhitzt.*



SWOT / Stärken Schwächen-Analyse der Haupt-Produktionsformen

THEMA: Cook & Serve = deutsch: **Kochen & Servieren**
COOK & Hold = **Kochen & Halten/ heiß halten**

Produktionsbasis:

- Frischküche, mit hoher bis mittlerer Fertigungstiefe (Gleich bedeutend mit einem geringen bis mittleren Conveniencegrad)

Spezifika:

- Speisen werden i.d.R. ausschließlich frisch am gleichen Tag zubereitet, an dem die Abgabe erfolgt.
- Speisenportionierung /-kommissionierung erfolgt heiß, sehr zeitnah im Anschluss an die Produktion
Heißhaltung bis zur Portionierung/Ausgabe ist auf das erforderliche Minimum zu reduzieren – keine langen Standzeiten * *Cook & Hold – längere Standzeiten in der Heißhaltung*
- Heißtransport/-Verbringung zu den Ausgabestellen
- Speisenausgabe sehr zeitnah im Anschluss an die Portionierung/-kommissionierung und Auslieferung

Mögl. Ausgabeformen:

- Einzeltablettierung;
- Großbinde (Kommissionierung);
- Buffet über Ausgabe bzw. Selbstbedienung

SWOT – Cook & Serve/Hold

STÄRKEN

- Höchste Flexibilität bei Zubereitung
- Große Auswahl an Lebensmitteln, Grundstoffen und Komponenten für die Zubereitung
- Großes Speisenangebot/ Auswahl möglich
- Realisierung eigener Rezepturen und Abwandlungen jederzeit möglich
- Einsatz von Lebensmitteln zu vergleichsweise geringen Lebensmittelwareneinsatzkosten

SCHWÄCHEN

- Hoher Bearbeitungsaufwand in Beschaffung, Lagerung, Vorbereitung und Produktion
- Entsprechend hoher Zeit und Personaleinsatz erforderlich
- Erhöhter Flächenbedarf in der Küche
- Erhöhter Bedarf an küchentechnischer Ausstattung für Thermik wie auch in Speisenverteilung
- Starke zeitliche Abhängigkeit von Produktion, Portionierung und Ausgabe – Hoher Gleichzeitigkeitsfaktor über die genannten Prozesse
- Standzeiten hygienisch begrenzt auf max. 3 Stunden
- Systembedingt längere /lange Standzeiten
- Mit steigender Standzeit einher gehender Temperatur- und Qualitätsverlust der Speisen
- Problematik der Heißhaltung der Speisen nach der Produktion in den Prozessen der Speisenportionierung, bei Transport und Ausgabe
- Gesteigerte Hygienierisiken und -vorgaben über die Prozesse
- Schnittstellenabhängigkeiten – zu den Stellen, die Essen aus-/abgeben

SWOT – Cook & Serve/Hold

CHANCEN

- Angebot sehr spezifisch gestalten
- Zubereitungen sehr spezifisch und individuell möglich
- Hohe Orientierung an Saison, frischen Produkten und Angeboten des Marktes
- Marketingausrichtung auf frische Küche, auf Bio, auf Diätetik, Regional etc.
- Zubereitung nach eigenen Rezepturen/Zusammenstellungen

RISIKEN

- Hohe Abhängigkeiten von Personal/ hohe Personalspitzen erforderlich
- Insbesondere hohe Abhängigkeiten von Fachpersonal
- Höherer Anteil an Fixkosten innerhalb des Verpflegungstages /Beköstigungstages
- Steigende Personalkosten
- Systembedingte Hygieneproblematiken, überwiegend durch Temperaturabsenkungen und längere Standzeiten
- Dito hierdurch Qualitätsverluste

SWOT – Cook & Chill

THEMA: Cook & Chill = deutsch: Kochen & Kühlen

Produktionsbasis:

- Frisch-Kühlküche; Produktion mit hoher bis mittlerer Fertigungstiefe
(Gleich bedeutend mit einem geringen bis mittleren Conveniencegrad)

Spezifika:

- Speisen werden zeitlich entkoppelt zur Portionierung/Ausgabe zubereitet
- Speisen-/Komponenten werden nach Ende der jew. Produktion schnell rückgekühlt auf sichere Lager-Kühltemperatur
- Kühllagerung der Speisen bis max. 3 Kalendertage (zzgl. Produktions- und Ausgabetag)
- Speisenportionierung /-kommissionierung kalt; zeitlich entkoppelt zur Regenerierung
- Kalttransport/-Verbringung zu den Ausgabestellen
- Regenerierung der Speisen einzeln portioniert, bzw. im Großgebinde
- Speisenausgabe zeitnah nach Beendigung der Regenerierung

Mögl. Ausgabeformen:

- Einzeltablettierung;
- Großgebinde (Kommissionierung);
- Buffet über Ausgabe bzw. Selbstbedienung

SWOT – Cook & Chill

STÄRKEN

- Hohe Flexibilität bei Zubereitung
- Gute Auswahl an Lebensmitteln, Grundstoffen und Komponenten für die Zubereitung
- Gutes Speisenangebot/ Auswahl möglich
- Realisierung eigener Rezepturen und Abwandlungen jederzeit möglich
- Einsatz von Lebensmitteln zu vergleichsweise geringen Lebensmittelwareneinsatzkosten
- Zeitliche Entkoppelung von Arbeitsprozessen
- Geringer Gleichzeitigkeitsfaktor in der Produktion
- Vorproduktionen über mehrere Tage möglich
- Hohe Auslastung von Fachkräften, da über langen Zeitraum am Tag produziert werden kann

- Geringere Personalspitzen
- Geringerer Bedarf an Produktionsflächen
- Geringerer Bedarf an küchentechnischer Ausstattung für Thermik
- Sichere Standzeit von Speisen in Kühlung bis zur Regenerierung auch für Nachzügler-Essen

SWOT – Cook & Chill

SCHWÄCHEN

- Nicht alle Speisen/Komponenten sind für Produktion und Regenerierung in diesem System gleichermaßen geeignet, daher Angebotsvielfalt u. U. leicht eingeschränkt
- Abhängigkeit von fachgerechter Regenerierung / Schnittstellenproblematiken
- Höherer Bearbeitungsaufwand in Beschaffung, Lagerung, Vorbereitung und Produktion
- Erhöhter Planungsaufwand für Produktionsplanung
- Erhöhter Bedarf an Ausstattung insbesondere in Speisenverteilung und -Systeme
- Erhöhtes Know how und Fachwissen zur Umsetzung erforderlich

CHANCEN

- Angebot spezifisch gestalten
- Zubereitungen sehr spezifisch und individuell möglich
- Orientierung an Saison, frischen Produkten und Angeboten des Marktes
- Marketingausrichtung auf Bio, auf Diätetik, Regional etc.
- Zubereitung nach eigenen Rezepturen/Zusammenstellungen
- Mitversorgung von externen Standorten über vergleichsweise große Distanzen
- Entzerrung/Entkoppelung von Prozessen wie Produktion, Speisenverteilung und Transport
- Flexibilisierung und Individualisierung von Essenzeiten
- Senkung von Personalspitzen

SWOT – Cook & Chill

RISIKEN

- Abhängigkeiten von Fachpersonal
- Insbesondere hohe Abhängigkeiten von Fachpersonal
- Höherer Anteil an Fixkosten innerhalb des Verpflegungstages /Beköstigungstages
- Steigende Personalkosten
- Hygieneproblematiken
- Angebotsreduzierungen
- Außenwirkung auf Gäste „aufgewärmtes Essen“

Produktion - Status quo

- Überwiegende Anzahl der Care-Einrichtungen hat noch eine eigene Produktionsküche; kocht selbst in der Fertigung nach "Cook & Serve" und "Cook & Hold", ergänzt i.T. mit Komponenten-Vorproduktion a la „Cook & Chill“
- Vergleichsweise, sind nach wie vor nur wenige Küchen umfänglich in der "Cook & Chill"-Produktion zuhause. (Vorwiegend größere Küchen/Verpflegungseinrichtungen) -
- Umfängliche High-Conveniente Versorgungslösungen (ohne Produktionsküche – nur als Verteilerküche), sind noch in der absoluten Minderheit; der Markt wächst hier jedoch deutlich erkennbar und stetig.

Entscheidungen für/auf neue Systeme/-verfahren werden oft erst „unter Druck“ getroffen.

Hinsichtlich "Produktion" vertraut man gerne auf gewachsene Strukturen - Im europäischen Vergleich ist man in Deutschland mit "frisch kochen und heiß verteilen" sehr konservativ unterwegs.

Speisenproduktion und -systeme

• **Erkennbare Problemlagen* in der Praxis:**

- Zu lange Standzeiten von heißen Speisen, die bis zum Verzehr i.d.R. durchschn. mind. rd. 1,5 - 2,5 Std., häufig aber auch bei 3 Std. und nicht selten auch deutlich darüber liegen -
- Heißportionierung/-Kommissionierung stellt hohe Anforderungen an die Temperatur-Ausgangslage der Speisen; Heiß- wie Kalt-Serviertemperaturen, fallen in der Praxis sehr häufig mit deutlichen Temperaturdefiziten auf.
- Echte frische Küche kann in vielen Care-Betrieben i.d.R. nur sehr bedingt gewährleistet werden. U.a. besteht ein Mangel an Personal- und Produktionskapazitäten um den Bedarf von hoher Gleichzeitigkeit umzusetzen)
- „Frischküche“ mit Heißausstoß der Speisen wird in der Vielzahl der Fälle mit passiven Speisenverteil-Systemen kombiniert. (heiß wie kalt)
Die so aus der Produktion heraus gelieferten Temperaturdefizite werden in die Schnittstelle der Speisenverteilung eingespeist und potenzieren sich dort.

** Überwiegend in der Frischküchen unter Cook & Serve/hold anzutreffen, jedoch auch i.T. bei anderen Systemen in der Eigenproduktion anzutreffen*

Welche Schlussfolgerungen ziehen?

- ... aus diversen Feststellungen bzgl. bereits bestehender Problemlagen in Ihrem Betrieb?
- ... über die Kenntnisse von Anforderungen die Ihnen künftig allgemeiner Art wie individuell ins Haus stehen?

⇒ Ziel: ZUKUNFTSFÄHIGKEIT

Welche Lösungs-Antworten sind dafür zu geben?

- ... bzgl. Optimierung und Weiterentwicklung bestehender Strukturen und Systeme in Ihrem Betrieb
- ... bzgl. Einbezug von alternativen Optionen/Möglichkeiten zur Entwicklung, Planung und Umsetzung für neue Strukturen und Systeme in Ihrem Betrieb

Herausforderungen für alle GV-Care-Einrichtungen für Küche & Speisenversorgung sind klar:

- ↪ **Frühzeitig (nämlich schon heute) Ansätze u. Lösungen für**
- Struktur,**
 - Inhalte,**
 - Systeme der Produktion, wie der Speisenverteilung für die Speisenversorgung von morgen zu (suchen) finden, mit dem Ziel den künftigen Anforderungen und Bedarfen gerecht zu werden.**

**Wir müssen uns
schlicht Gedanken
machen!!**



Keiner hat sie bisher gefunden...



... die Eier legende Woll-Milch-Sau!

Viele Wege führen bekanntlich nach Rom...;

vielleicht ist **TORUS PAK** künftig ein **Lösungs-Baustein** in der Speisenversorgung/-verteilung Ihres Verpflegungsbetriebes, der Ihnen jew. dabei hilft

👍 **Aufgaben optimaler zu bewältigen**

👍 **Anforderungen gezielter zu erfüllen**

*„Probleme liegen in
der Vergangenheit,
Chancen
liegen in der Zukunft!!“*

In diesem Sinne....

**Ihnen und uns allen, eine spannende, erkenntnisreiche
Veranstaltung, mit anregenden Fachgesprächen und
Diskussionen!**

Vielen Dank

für Ihre geschätzte Aufmerksamkeit!



EINFACH BESSER

**P.E.G. Einkaufs-
und Betriebsgenossenschaft eG**
Kreillerstrasse 24
81673 München
Telefon +49 89 62 30 02 0
Telefax +49 89 62 30 02 45



EINFACH BESSER

P.E.G. -Verpflegungsmanagement
Wilfried Hötzer
Frohnauer Strasse 133
13465 Berlin
Telefon +49 30 7201 6229
Telefax +49 89 7201 6242
Mobil +49 176 1230 2031
Mail Wilfried.Hoetzer@peg-einfachbesser.de

P.E.G.-Fachberatung Team Verpflegungsmanagement



Wilfried Hötzer
Fachberater
Verpflegungsmanagement
(Leitung)

Telefon: 030 - 72016229
Mobil: 0176 - 12302031
Wilfried.Hoetzer@peg-einfachbesser.de



Harald Katzenberger
Fachberater
Verpflegungsmanagement

Telefon: 09771 - 63 68 977
Mobil: 0176 - 123 02 038
Harald.Katzenberger@peg-einfachbesser.de



Thomas Beichele
Fachberater
Verpflegungsmanagement

Telefon: 09574 - 652834
Mobil: 0176/ 123 02 022
Thomas.Beichele@peg-einfachbesser.de

PEG – DIE AKADEMIE **einfach kompetent**



Das Weiterbildungsangebot

- ✓ Interdisziplinär
- ✓ Management & Einkauf
- ✓ Verpflegung & Hauswirtschaft
- ✓ Medizin
- ✓ Pflege & Sozialwesen
- ✓ OP & Funktionsbereiche
- ✓ Gebäude & Technik

P.E.G. – auf einen Blick



FAKTEN

- 47 Jahre im Gesundheitsmarkt
- Gewinne verbleiben beim Mitglied (Mitglieder sind gleichzeitig Eigentümer und Kunden)
- 620 Miteigentümer mit rund 2.900 Gesundheitseinrichtungen
 - Rund 895 Mio. € vermittelter Umsatz in 2015
 - Ca. 5 Mio. € Rückvergütung für Mitglieder
 - 53 Mitarbeiter

LEISTUNGSPORTFOLIO

- Mitgliederbetreuung mit eigenen AD-Ressourcen
 - Fachberatungsthemen:
 - ✓ Beschaffungsmanagement (Einkauf)
 - ✓ Prozessmanagement
 - ✓ Technisches Management
 - ✓ Verpflegungsmanagement
 - ✓ Labor Management
 - Weiterbildung / Fachseminare (PEG – DIE AKADEMIE)
- „Brücken bauen“ zwischen unseren Mitgliedern und unseren Partner-Lieferanten

| P.E.G. einfachbesser – fragen Sie uns bitte warum |

