

# Herausforderungen der Krankenhausgroßküchen

**Immanuel Dienstleistungen GmbH**

Symposium zum Thema Krankenhausverpflegung

30. Mai 2023

Lutz Fohgrub

# Vorstellung

- Angebot aller hauswirtschaftlicher Dienstleistungen
- Gastronomische Speisenversorgung
- Unterhaltsreinigung
- Wäscheservice
- Beratungsdienstleistungen

# Leistungsangebot

**Wir planen für 2023 mit ca. 308.000 BKT**

Sommer- und Winterspeiseplan

4 Menülinien

- Vollkost,
- angepasste Vollkost
- NHW Vollkost Vegan
- NHW angepasste Vollkost vegetarisch
- NHW Angebote für z.B. Fasten mit Fastenaufbau
- Krankenhaus spezifische Kostformen mit  
ca. 60 Kostformen und Kostformkombinationen
- Wahlleistungsangebote, Kinderkarte, Vollwertkarte....

Produktion im Cook & Chill

Produktionstage

2 Köche

Montag - Dienstag und Donnerstag und Freitag

1 Küchenmitarbeiter

Montag - Sonntag

Portionierung

Produktionsreihenfolge ME - AE - GB - FS

5 Mitarbeiter a 7 h

Frühdienst Montag - Sonntag

5 Mitarbeiter a 7 h

Spätdienst Montag - Sonntag

Herausforderung ist immer ausreichend

Personal vor Ort zu haben

Personaldienstleister



# Aktuelle Herausforderungen

- Fehlendes Küchenpersonal
- Fehlende Fachkräfte
- Steigende Kosten für:
  - Personal
  - Logistik Intern / Extern
  - Warenbeschaffung / Lebensmittel Einkauf
  - Energie, Wasser
  - Entsorgung
  
- Zum Teil überalterte Ausstattung der Küchentechnik

# Personal

## Aktuelle Herausforderungen

- Fehlendes Küchenpersonal
- Fehlende Fachkräfte

Küche Bernau	14 %
Küche Rüdersdorf	24 %
Küche / Hauswirtschaft IK	9%

Warum fällt es uns so schwer unsere offenen Stellen zu besetzen?

- Anbindung an den ÖPNV
- nicht ausreichend und geeignete Bewerber
- Arbeitszeit, Wochenendarbeit und versetzte Dienste
- Anforderungen an die Tätigkeit, zu schwer, thermische Belastung.....
- sprachliche Barrieren

# Personal

## Personal

### Für Mitarbeitende

- Bezahlung angepasst
- Job Bike, Arbeitskleidung, Arbeitsschuhe, Betriebsärztliche Versorgung
- Unterstützung bei Arztterminen, BEM
- Bezahlung bei Holen aus dem Frei
- Gutscheine für außergewöhnliche Leistungen
  
- Bewerbungstag, You Tube, Instagram, Facebook
- Werbung auf privaten PKW
- Jobcenter, Integrationsfachdienst
- Lobetaler Werkstätten
- Exit-Gespräche, wenn Mitarbeitende es zulassen



IMMANUEL  
ALBERTINEN  
DIAKONIE

IMMANUEL KLINIK RÜDERSDORF  
Universitätsklinikum der MHB

MHB  
UNIVERSITÄT  
SALZBURG

**#jobgold: Dein Zukunftstag**  
Herzlich willkommen in unserem Team!

Ob Küche, Hauswirtschaft, Reinigung, Technik, Verwaltung,  
Psycho-, Physio- und Ergotherapie, Pflege oder Ärztlicher Dienst –  
auf dem Campus Rüdersdorf arbeiten Menschen mit unterschiedlicher  
Profession gemeinsam Hand in Hand.

31.05.2023 · 14 bis 18 Uhr

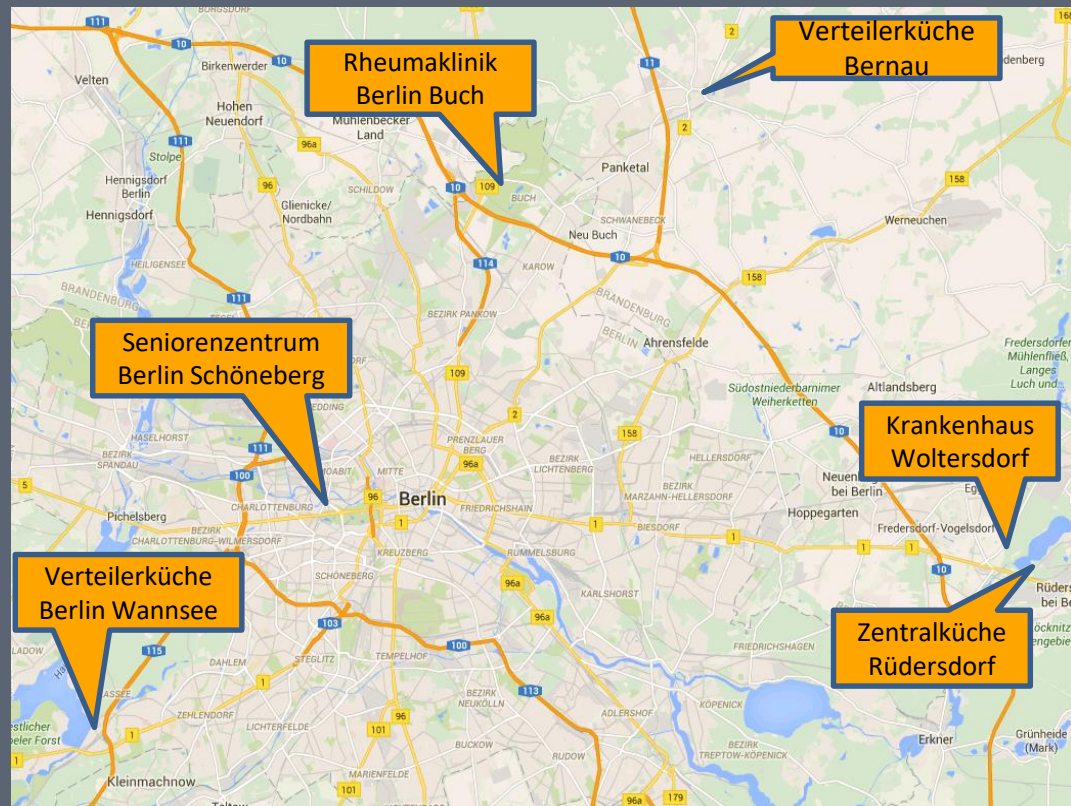
In besten Händen, dem Leben zuliebe.

# Logistik extern

- 6 Krankenhäuser
- 3 Kantinen
- 2 Senioreneinrichtungen
- 2 Hospize

Die Kosten für die externe Logistik  
sind zum 01.01.2023 um

17 % gestiegen





# Logistik intern

## Transportaufwand und fehlendes Personal

- Transport der Großbindewagen geeignet für EN und GN
- TempRite 16zehner und 20ziger Tablettwagen
- Transport in Rüdersdorf mit AWT Anlage



## Ausschreibung einer neue AWT Anlage

Ersatzbeschaffung von Regeneriertechnik mit 2/3 GN Tablett, dadurch Reduzierung des Transport- und Energieaufwand

# Lebensmitteleinkauf

## ➤ Butter in 10 g

2022 65294.59 €  
03/23 9,00 €  
05/23 8,39 €

MARKENBUTTER, ALU TGQ, 200X10G

RÜD Küche LO	Karton	1,00	24,74 €	NP	01.10.2022	17.02.2023	10.02.2023
RÜD Küche LO	Karton	1,00	19,59 €	PP	01.07.2022	17.02.2023	10.02.2023
RÜD Küche LO	Karton	1,00	18,00 €	PP	06.02.2023	17.02.2023	10.02.2023
RÜD Küche LO	Karton	1,00	18,00 €	PP	06.02.2023	24.03.2023	06.03.2023
RÜD Küche LO	Karton	1,00	17,00 €	PP	08.03.2023	11.05.2023	10.05.2023
RÜD Küche LO	Karton	1,00	16,79 €	PP	12.05.2023	05.11.2023	12.05.2023

## ➤ Gouda geschnitten gefächert 48% TGE 1KG

2022 33192,20 €  
02/23 7,31 €  
05/23 6,00 €

GOUDA SCHB, GEFÄCH, 48% TGE, 1KG

RÜD Küche LO	Packung	1	9,74 €	NP	23.01.2023	17.02.2023	10.02.2023
RÜD Küche LO	Packung	1	7,31 €	PP	03.10.2022	17.02.2023	10.02.2023
RÜD Küche LO	Packung	1	6,50 €	PP	06.02.2023	17.02.2023	10.02.2023
RÜD Küche LO	Packung	1	6,50 €	PP	06.02.2023	24.03.2023	06.03.2023
RÜD Küche LO	Packung	1	6,00 €	PP	08.03.2023	05.11.2023	10.05.2023

# Küchen Software Sanalogic

- Einführung eine Küchensoftware
- Kalkulationssicherheit tagaktuell
- Rezeptur für alle Komponenten
- Anpassen der Portionsgrößen
- Reduzierung Fleischgerichte
- Anteil ME Anteil an Vegan und Vegetarisch, mehr Pflanzenbasierte Speisen

KW 16 18 x 64,26 %  
 KW 17 19 x 67,83 %  
 KW 18 21 x 74,97 %  
 Ø 69 %

Tag	Vollkost	1,42	Angepasste Vollkost (LVK)	1,59	Vegan	0,85	NHW LVK*	0,97	
<b>Mittwoch</b>									
31.05.2023		1,43		1,01		1,44		1,49	
Mittag		1,43		1,01		1,44		1,49	
Putencurry m.Mango 200g BB	1,13		Gemüsetopf m.Grießklößche...	1,01		Brokkoli-Nuss-Ecke 140g BB	0,84	gratinierter Tomt.-Tofuschnitte ...	0,99
Brokkoli 100g BB	0,19					Karottensoße 100g BB	0,17	Kräutersoße vegan 100g BB	0,22
Gemüseris 120g BB	0,10					Blumenkohl 100g BB	0,12	Blumenkohl 100g BB	0,12
						Salzkartoffeln 160 g BB	0,30	Kräuterhirse 160g BB	0,15
<b>Donnerstag</b>									
01.06.2023		1,22		1,82		0,83		0,64	
Mittag		1,22		1,82		0,83		0,64	
Schweineschnitzel 80g BB	0,76		Hähnchengeschnetzeltes 0,2...	1,50		5 Falaffelbällchen a 15g BB	0,47	Blattspinat in Soße mit Balkan 150g...	0,56
Thymianbratensoße 100g BB	0,19		Blumenkohl, Brokkoli, Möhreng...	0,18		Kürbissoße 100g BB	0,22	Vollkornspaghetti-Nudeln 160g BB	0,08
feine grüne Erbsen 100g BB	0,15		Gemüsevollkornreis 120g BB	0,14		Gemüsevollkornreis 120g BB	0,14		
Kartoffelpüree 160g BB	0,11								
<b>Freitag</b>									
02.06.2023		1,96		2,11		0,47		1,22	
Mittag		1,96		2,11		0,47		1,22	
2 ha.Paprikaschoten m.Couscous BB	1,44		Seelachs mit Tomaten-Mozza...	1,59		Möhrentopf mit Tofuwürf...	0,47	2 Grilltomaten mit Balkankäse ...	0,82
Paprikasoße 100g BB	0,26		Kräutersoße vegan 100g BB	0,22				Tomatensoße 130g BB	0,13
Gemüseouscous 160g BB	0,26		Brokkoli 100g BB	0,19				Gemüseouscous 160g BB	0,26
			Kartoffelpüree 160g BB	0,11					
<b>Samstag</b>									
03.06.2023		0,94		1,61		0,71		0,35	
Mittag		0,94		1,61		0,71		0,35	
Linseintopf m. Kassler 0,4 BB	0,60		2 Eierkuchen mit Blaubeeren ...	1,39		Bunte Bohnenpfanne 300 ...	0,40	Gemüsetopf m.Vollkornnudel...	0,35
Wiener Scheiben 50g BB	0,34		Vanillesoße 100g BB	0,22		Salzkartoffeln 160 g BB	0,30		
<b>04.06.2023</b>		1,70		1,28		1,07		1,51	

# Wertschöpfungskette

Produktion

## Teilhabe an der Wertschöpfungskette

**Komponente**

Hauptgruppe: Hauptspeisen  
 Untergruppe: Eintopf  
 Symbolcard: Kürbis-Süßkartoffeltopf  
 Speisekarte: Kürbis - Süßkartoffel - Gemüseetopf  
 Intern: Kürbis-Süßkartoffel-Gemüseetopf 0,4 | BB  
 MKG: Hauptkomponente  
 VG am Vtb: Eintöpfe

Warengruppe:   
 Menge/Eht je Portion: 0,400 KG  
 GastroNorm / MIKU: 4,000 KG GN 1/1

Sammelkostenform:   
 EK: 0,72 VK: VP: BE:

Zubereitung  
 - Gemüsebrühe herstellen,  
 - alle Zutaten einfüllen, kochen und abschmecken  
 - leicht mit Reismehl binden

HACCP  
 - nach AA Rückkühlen von ... Chillen  
 - Temperaturführung auf dem Produktionsplan dokumentieren  
 - Kerntemperatur prüfen und Dokumentieren

**Einstellungen**

Milchküche  
 Milchküche  
 Rezeptur an  
 Vorlage

Text für Barcode

Produktion  
 In Produktion

Lagerort

**Merkmale**

**Taxierung**

reich an  
 Sellerie und daraus gewonnene Erzeug  
 Vegane Kost

nicht geeignet für  
 1. Tag wärmend Fastenaufbau  
 2. Tag wärmend Fastenaufbau  
 3. Tag wärmend Fastenaufbau  
 Allergie  
 Basis 1  
 Basis 2  
 Basis 3  
 Fastenaufbau 1.Tag  
 Fastenaufbau 2.Tag  
 Fastenaufbau 3.Tag  
 Flüssig\_Eiweißreich post OP  
 Flüssige Kost  
 Kartoffel Reis Butter Diät  
 Passierte Kost  
 Pürierte Kost  
 Reis Obst Tag  
 Saftfasten  
 Säuglingsnahrung  
 Schleimfasten  
 Schleimfasten mit Saft  
 Soße  
 Teilpürierte Kost  
 Zugangsessen

**Küchenposten**

KRHauptküche

**Nährwerte**

221,0 kcal  
 7,0 g Fett  
 4950,06 mg ges.  
 36,0 g KH  
 19,8 g Zucker

**Rezeptur**


Artikel/Rezepte suchen  
 Artikel  Rezeptur 1 Portio  
 Nur Non Food

Bezeichnung	BLS
Es wurde kein Filter definiert	

Menge/Eht je Portion: 0,400 KG Menge aus Rezeptur: 0,438 kg

BE EK 0,72 % VK  Fix  
 kNV = Kein Nährwertverlust

Typ	gep.	Artikel/Komponente	Je Port	ME	- %	EK	BLS	kNV	AZ	je 100g(ml)	Mer
R	<input checked="" type="checkbox"/>	Bio Gemüsebrühe 1l BB	0,050	kg		0,006		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	11,42	0,0
A	<input checked="" type="checkbox"/>	ROH-ROHRZUCKER 0,5 kg BB	0,001	kg		0,003	ZL101266	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0,23	0,0
A	<input checked="" type="checkbox"/>	Steinspeisesalz 25 kg BB	0,001	kg		0,000	ZL30614	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0,23	0,0
A	<input checked="" type="checkbox"/>	REISMEHL 25KG BB	0,005	kg		0,009	ZL82079	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	1,14	0,0
A	<input checked="" type="checkbox"/>	Süßkartoffel würfel frisch 2,5 kg BB	0,050	kg		0,295	ZL94777	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	11,42	0,0
A	<input checked="" type="checkbox"/>	Kürbiswürfel 4 x 2,5 kg BB	0,150	kg		0,164	ZL34739	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	34,25	0,1
A	<input checked="" type="checkbox"/>	Suppengemüse 4 Fach TK 2,5 kg BB	0,150	kg		0,133	ZL95745	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	34,25	0,1
A	<input checked="" type="checkbox"/>	KOKOSNUSSMILCH 1 L BB	0,030	kg		0,087	ZL146327	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	6,85	0,0
A	<input checked="" type="checkbox"/>	CURRY JIPUR KRÄ.ROT WIB 250 G TG BB	0,001	kg		0,026	ZL98301	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0,23	0,0
A	<input checked="" type="checkbox"/>	Rapsöl 10 l BB	0,000	kg		0,000	ZL29570	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0,01	0,0
A	<input checked="" type="checkbox"/>	Gewürzsalz Gemüse Wiberg 1 kg BB	0,000	kg		0,000	ZL88552	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0,00	0,0



256625  
 Afrikanischer Eintopf frisch  
 2,5kg  
 Beutel 2,5kg

3,74 € Port

Komponente	Quell	Menge	ME	EK
Kürbis-Süßkartoffel-Gemüseetopf 0,4   BB		0,4 KG		0,72

# Wertschöpfungskette

## Produktion

Teilhabe an der Wertschöpfungskette am Beispiel von veganen süßen und herzhaften Aufstrichen

### Lieferartikel-Zuordnung

Lieferartikel-Zuordnung für alle Kostenstellen anzeigen

Std	ZH	NW	Tax	Kst. der Zuordnung	Lieferant	Art.Nr.Lief.	gesp.	Artikelname Lieferant	Preis je VE	Preiskennz.	geändert von	geändert am Datum/Uhrzeit
<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	IDG: E3 Basisküche	Transgourmet G...	221245	<input type="checkbox"/>	BROTAUFSTRICH VEGAN 4-FA. 50X25G	0,32 €	PP	Lutz Fohgrub	09.08.2021 15:36

Spinat- Tofuaufstrich BB	0,025	KG	0,07
Tomaten-Kartoffel-Aufstrich BB	0,025	KG	0,05
Tomaten-Kräuter-Aufstrich 1kg BB	1	KG	2,50
Tomaten-Kräuter-Aufstrich BB	0,025	KG	0,06
VA veg Gemüse-Aufstrich BB	0,025	KG	0,04
veget. Aufstrich herzhaft BB	1	PRT	0,32



221245  
Veggy-Vital Brotaufstrich 4-  
fach sortiert vegan 50x25g  
Karton 50 Dosen à 25 g

Apfel-Aufstrich 25g BB	0,025	KG	0,05
Banane-Erdbeer-Aufstrich 25g BB	0,025	KG	0,10
Erdbeer-Apfel-Aufstrich 25g BB	0,025	KG	0,10
Erdbeer-Aufstrich 25g BB	0,025	KG	0,11



# Energie, Wasser und Abwasser

## Vielfältige Aktivitäten:

- Sensibilisierung der Mitarbeiter für diese Themen
- Auslastung der Geräte bei Benutzung  
(Kombidämpfer 20 x 1/1 mit einem GN Behälter)
- Abschalten der Elektrogeräte, Stand-by
- Wasserqualität,
- Funktionalität der Osmoseanlagen für die Spültechnik und Kombidämpfer  
Wartungsaufwand der Technik ggf. verringern
- Regelmäßige Überprüfung der Dosieranlagen für Reinigungsmittel und Spültechnik
- Erneuerung der Technik und Nutzung von Förderprogramme

# Energie, Wasser und Abwasser

## Erneuerung der Technik und Nutzung von Förderprogramme Bundesförderung für Energie- und Ressourceneffizienz in der Wirtschaft - Zuschuss

**Bundesförderung für Energie- und Ressourceneffizienz in der Wirtschaft - Zuschuss**

Die mit \* gekennzeichneten Felder sind Pflichtfelder.

**ANMELDUNG**

Ich stelle den Antrag: \*  für mich selbst  als bevollmächtigte Person

Ich bin eine: \*  Privatperson  Organisation

**ART DER FÖRDERUNG \*** ⓘ

Ich beantrage eine Förderung nach "De-minimis" und bestätige, dass die Gesamtsumme der Fördermittel aus diesem und anderen Förderprogrammen vorausgegangenen Steuerjahren gewährt wurden, nicht mehr als 200.000 € (Straßentransportsektor: 100.000 €) beträgt. Mehr zu De-minimis-  
nn=1468976&cms\_lv2=1468936.

Ich beantrage eine Förderung nach AGVO ⓘ

**MEIN ANTRAG BEZIEHT SICH AUF FOLGENDES MODUL DER RICHTLINIE \***

Querschnittstechnologie (Einzelmaßnahme) nach 5.1 (Modul 1)

Prozesswärme aus erneuerbaren Energien nach 5.2 (Modul 2)

<https://fms.bafa.de/BafaFrame/qst>

# Wertstoffe und Entsorgung

- QM System,
- Anpassung des Speisenangebot
- Vermeidung von Überproduktion
- Trennung nach Wertstoffen....
- Vereinbarung mit der Tafel an den verschiedenen Standorten

KR Rüdersdor f Kundenum mer	56	46	54	49
in l	12320	10120	11880	10780
in € Netto	1.548,40	1.271,90	1493,1	1354,85
	27,65	27,65	27,65	27,65

- Nassmüll wo liegen die Ressourcen?
- Förderfähigkeit?

Project 2: "Towards Sustainable and Fair Food Systems Across the Supply-Chain by Incorporating Health and Safety in Production and Consumption Processes"

EU-Call: HORIZON-CL6-2024-FARM2FORK-01-8: Preventing and reducing food waste to reduce environmental impacts and to help reach 2030 climate targets Project total budget: 4 million Euro

- Umsetzung mit Servicepartner



# Herzlichen Dank für Ihre Aufmerksamkeit

In besten Händen,  
dem Leben zuliebe.