



Gesunde Krankenhausküche: Eine Budgetfrage?

Für Olaf Scholz (SPD) kochen – klingt nach einer spannenden Herausforderung für Köchinnen und Köche. In den sozialen Netzwerken entbrannte hierzu eine Diskussion. Das in der Stellenausschreibung genannte Gehalt irritierte viele Social-Media-User: Es lag zwischen 3.000 bis 3.700 Euro brutto im Monat. Viele Nutzer kritisierten, dass die Summe angesichts des anspruchsvollen Aufgabenprofils zu gering ausfalle. Für die HCM-Redaktion war die hitzige Diskussion Anlass, die Situation in Einrichtungen des Gesundheitswesens zu beleuchten. Wie wird hier das Küchenpersonal bezahlt? Und legen Einrichtungsleitungen Wert auf eine vollwertige Gemeinschaftsverpflegung?

Die Bezahlung des Küchenpersonals fällt bundesweit uneinheitlich aus, erläutert Barbara Baumann vom Berufsverband Hauswirtschaft. „Es gibt gravierende Unterschiede aufgrund unterschiedlicher Tarifverträge von Mindestlöhnen bis hin zu den kirchlichen und öffentlichen Tarifen“, sagt Baumann. Laut Tanja Engel, Diplom-Ökotrophologin und Expert-Managerin bei der WMC Healthcare GmbH, sind den Verantwortlichen in Kliniken und Pflegeeinrichtungen die Hände gebunden: „Sie haben aufgrund der Finanzierungsstrukturen keine übertariflichen Bezahloptionen.“

Viele Einrichtungsleitungen würden großen Wert auf eine vollwertige Gemeinschaftsverpflegung legen. Diese diene der Genesung bzw. der Gesunderhaltung. „Ein ansprechender Mittagstisch ist oft der ausschlaggebende Grund, warum sich eine Person für eine Einrichtung entscheidet. Die tägliche Verpflegung sorgt für ein Wohlfühlklima“, erläutert Baumann.

Doch eine Ernährung anzubieten, die den Richtlinien der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) entspricht, sei laut der Expertin finanziell kaum möglich. „Bei einem aktuell refinanzierten Tagessatz von fünf bis ca. acht Euro brutto pro Mahlzeit, inklusive der Getränke, gestaltet sich eine vollwertige Ernährung als herausfordernd“, sagt Baumann. Anders bewertet es Engel, die trotz enger Budgetvorgaben Möglichkeiten sieht, eine DGE-zertifizierte Gemeinschaftsverpflegung anzubieten.



Gemeinschaftsverpflegung – gesund und therapiefördernd: Die Deutsche Gesellschaft für Ernährung (DGE, hier der kürzliche Kongress) erarbeitet Empfehlungen.

Für jene Einrichtungen, die hierbei vor Engpässen stehen, hat Engel Tipps: „Es empfiehlt sich, regelhaft Controllinggespräche zwischen dem produzierenden Bereich (Verpflegungsbetrieb) und der verbrauchenden Einheit (Station bzw. Wohnbereich) zu führen. Ebenso relevant ist die Etablierung von Verbrauchsreportings pro verbrauchende Einheit in Verbindung mit den Aufnahme- und Entlasszahlen.“ Außerdem empfiehlt sie, sich einer Einkaufsgemeinschaft anzuschließen, um Mengen- und Preiseffekte zu erzielen.

Laut Baumann ist eine vorausblickende Investition wichtig: „Indem vorausschauend investiert wird z.B. durch neue Gartechniken im Kombidämpfer wird zeiteinsparend und energiesparender produziert.“

Im Gesundheitswesen bleibt die Situation allerdings voraussichtlich aufgrund steigender Energie- und Lebensmittelpreise angespannt. „Die Politik sollte die Refinanzierung mit den Kostenträgern sichern“, betont Baumann.

Künftig müssten laut Engel auch Verpflegungsbetriebe betriebswirtschaftliche und fachliche Expertise hinzugewinnen, um Einrichtungen wirtschaftlich führen zu können. Sie ist sich sicher: „Es geht nur im Miteinander.“

Silvia Pucyk/hcm_magazin