

Die Gastronomie ist für ein Spital ein nicht zu unterschätzender Image-Faktor. In der Schweiz lässt man sich diesen auch etwas kosten.

iStock

Gesundheitswesen Benchmark neu auch zur Reinigung

Die Benchmark zur Hotellerie im Gesundheitswesen wurde weiterentwickelt und umfasst ab diesem Jahr neben einer Benchmark Gastronomie auch eine solche zur Reinigung. Bei der Gastronomie-Benchmark fliessen neu Daten zu Food-Waste, Servicezeiten und Bedienkonzepten ein. Ab kommendem Durchlauf werden zudem Vergleichsgruppen nach Versorgungsniveau gebildet. Anmeldungen für die Auswertung des Geschäftsjahres 2014 sind noch bis März möglich. Die Erhebung läuft voraussichtlich von März bis Mai. Die Auswertungsveranstaltung findet am 24. Juni statt.

gsg

www.hotellerie-benchmark.ch

Hierzulande hingegen würden regionale Lieferanten und Produkte bevorzugt. Schweizer Patienten und Mitarbeitende legen viel Wert auf ein abwechslungsreiches Menüangebot, eine flexible Komponentenwahl sowie eine appetitliche Präsentation.

Lars Baacke warnt davor, allein auf günstige Kosten zu achten. Vielmehr empfiehlt er, auch die damit verbundene Leistung zu berücksichtigen. «Der Gastrobereich ist für Patienten - und Mitarbeitende - ein relevanter Faktor bei der Beurteilung eines Spitals.» Je nachdem könne es sogar sinnvoll sein, in diesen Bereich noch stärker zu investieren.

Der Anteil der Gastronomiekosten ist zudem in Relation zur Höhe der Gesamtkosten, also auch der Kostenintensität und Effizienz der medizinischen Behandlungen, zu sehen. Lars Baacke betont: «Wichtig ist also immer die individuelle Interpretation der Daten - im Vergleich mit ähnlichen Organisationen und im Jahresverlauf.»

Der Anteil der Gastronomiekosten an den Gesamtkosten eines Spitals hat sich - zumindest bezogen auf den errechneten Median - im 2013 im Vergleich zum Vorjahr unwesentlich verändert: Der Median liegt noch immer bei rund 4 Prozent. Der Vergleich mit der Erhebung des Vorjahres ist aufgrund der nun deutlich grösseren Teilnehmerzahl (39 statt 28) allerdings mit Vorsicht zu geniessen. Und: Die Bandbreite ist hier noch augenfälliger als bei den Kosten pro Beköstigungstag (siehe Grafik).

Patientenkost: Schweizer Qualität hat ihren Preis

Gemäss der Hotellerie-Benchmark im Gesundheitswesen kostet ein Patientebeköstigungstag im Mittel 37 Franken. Dies liegt nicht nur an den hohen Waren- und Personalkosten.

GU DRUN SCHLENCZEK

Der steigende Kostendruck im Gesundheitswesen lässt die Gastronomieverantwortlichen von Schweizer Spitälern, Psychiatrien, Reha-, Alters- und Pflegeeinrichtungen ihre Zahlen genauer unter die Lupe nehmen. Die Folgen der Fallpauschale DRG und Zuschusskürzungen der öffentlichen Hand spüren auch die Teilnehmer der Benchmark-Gruppe für Hotellerie im Gesundheitswesen. Die Ende 2012 gegründete Organisation zählte im vergangenen Jahr 39 Teilnehmer - mehr als doppelt so viele wie vor vier Jahren.

Die Benchmark-Daten werden nach einer von der Zürcher Hoch-

schule für Angewandte Wissenschaften (ZHAW) und der Universität St. Gallen entwickelten sowie durch verschiedene Spitäler validierten Methode erhoben und ausgewertet. Anhand der Vergleichsanalysen sehen die Spitäler nun, wo sie im Bereich Gastronomie bezüglich zentraler Kennzahlen stehen. «Wichtig ist, dass sich die Häuser ihre individuellen Ergebnisse anschauen und sich dann innerhalb der Grundgesamtheit vergleichen», verdeutlicht Lars Baacke, der mit seiner Firma BEG Solutions AG die Benchmark unterstützt und durchführt.

Beköstigungstag kostet dreimal so viel wie in Deutschland

Einer der wichtigsten Werte der Vergleichsanalyse sind die Kosten für einen Patientebeköstigungstag. Dieser ist die Basis für viele weitere Berechnungen. Der Median liegt hier bei 37 Franken (siehe Grafik): Das heisst, eine Hälfte der Teilnehmer der Stichprobe weist einen höheren Betrag aus, die andere Hälfte einen tieferen. Logistikkosten und Umlagen sind in dieser Verpflegungspauschale noch nicht enthalten. Der Fokus liegt auf den Personal- und Warenkosten. Ermittelt werden diese Kosten anhand von Stichproben. Diese können die Teil-

«Es kann sogar sinnvoll sein, in den Gastrobereich noch stärker zu investieren.»

Lars Baacke
BEG Solutions AG

nehmer seit diesem Jahr auch selbst über ein entsprechendes Online-Tool erheben.

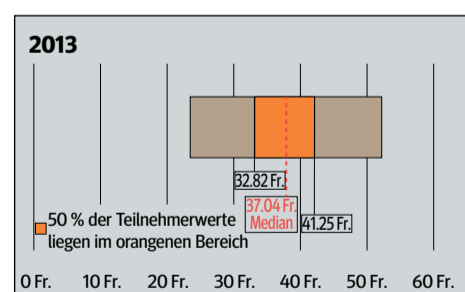
Auffällig ist die Bandbreite der Verpflegungskosten: Der tiefste Wert beträgt etwas über 20 Franken, der höchste gut 50 Franken. Die Hälfte der sich an der Erhebung beteiligenden Betriebe weisen Kosten pro Patientebeköstigungstag zwischen 33 und 41 Franken aus. Auffällig ist auch der Unterschied zum Ausland: Gemäss einer Studie des Deutschen Krankenhausinstituts erreichten die Primecosts (Waren- und Personalkosten) pro Beköstigungstag in deutschen Krankenhäusern im 2013 durchschnittlich gerade mal

11,31 Euro. An dieser Erhebung nahmen gesamthaft 294 Krankenhäuser teil.

Schweizer Spitäler kochen frisch und regional

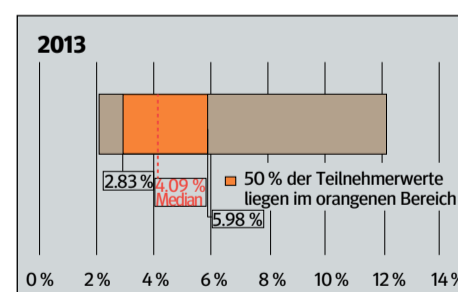
Wie kommt es zu dieser grossen Differenz? Christoph Hamann, Leiter Hotellerie im Kantonsspital Aarau und Vorsitzender des Beirats der Benchmark-Gruppe, erklärt, dass das nicht nur an den deutlich höheren Warenpreisen und Lohnkosten in der Schweiz liege. «In Deutschland herrscht ein hoher Convenience-Grad vor. Zudem ist die Breite des Speisenangebots oft deutlich kleiner als in Schweizer Spitälern.»

Verpflegungskosten pro Patient und Tag



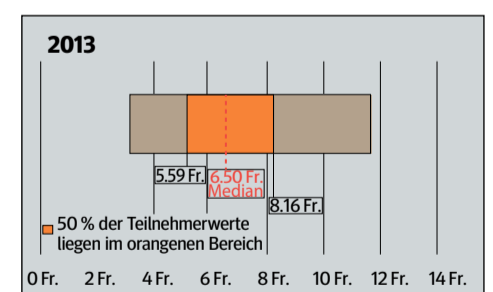
Der mittlere Wert liegt bei 37 Franken.

Gastrokosten an Gesamtkosten: Grosse Bandbreite



Anteil an Spitalkosten im Mittel bei 4%.

Spitalrestaurant: Ausgaben der Gäste und Mitarbeiter



Restaurantumsatz pro Transaktion.

Quelle/Grafiken: Hotellerie-Benchmark Gesundheitswesen/Biljana Mitrovic

Impressum

htr hotelrevue

Die Schweizer Fachzeitung für Tourismus
L'hebdomadaire pour le tourisme
Gegründet/Fondé en 1892

Herausgeber/Editeur

hotelleriesuisse
Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern

Redaktion

Chefredaktor: Gery Nievergelt/gn
Stv. Chefredaktorin: Sabrina Glanzmann/sag
Assistentin Chefredaktion und Spezialprojekte: Sabrina Jörg Patoku (abw.)

Ressortleitung:

diese woche: Daniel Stampfli/dst

cahier français: Alexandre Caldara/aca

fokus: Alex Gertschen/axg

dolce vita: Sabrina Glanzmann/sag

Redaktorinnen: Laetitia Bongard/lb;

Franziska Egli/fee; Theres Lagler Berger/tl;

Gudrun Schlenzcek/gsg

Grafik und Produktion: Carla Barron-Secci/cbs

(Leitung); Beat Felber/bf; Roland Gerber/rg;

Biljana Mitrovic/bmi

Korrektorat: Paul Le Grand

Sekretariat: Sabrina Jörg Patoku (Leitung, abw.);

Danijela Bosnjak

htr Online

Verantwortlich für den Inhalt: Gery Nievergelt

News-Team: Natalie-Pascale Aliesch/npa;

Daniel Stampfli/dst

Praktikum: Ahmad Dashti/ad

Verlag

Leitung: Barbara König

Assistent: Alain Hänni

Stelleninserate: Angela di Renzo Costa

Praktikum: Ahmad Dashti/ad

Geschäftsanzeigen: Nino Burchianti;

Michael Müller

hoteljob.ch: Denise Karam

Druck: NZZ Print, 8952 Schlieren

Auflage: 10 301 (WEMF/SW-

Beglaubigung 2014)

Leser: 85 000 (Studie DemoScope 2009)

Verkaufspreise (inkl. MwSt): Einzelnummer

Fr. 4.50, Jahresabonnement Fr. 175.-;

ISSN: 1424-0440

Kontakte

Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern

Redaktion: Tel. 031 370 42 16

Fax 031 370 42 24, E-Mail: redaktion@htr.ch

Online Redaktion: online@htr.ch

Abonnemente: Tel. 031 740 97 93

Fax 031 740 97 76; Mail: abo@htr.ch

Inserate: Tel. 031 370 42 42,

Fax 031 370 42 23, E-Mail: Inserate@htr.ch;

Internet: täglich aktuell: www.htr.ch

Für unverlangt eingesandte Manuskripte und Sendungen wird jede Haftung abgelehnt. Nous déclinons toute responsabilité pour les documents envoyés sans concertation préalable.