

Grosse Kostenunterschiede

Die Spannweite der Verpflegungskosten in Schweizer Spitälern ist gross. Das zeigen die Zahlen der Hotellerie im Gesundheitswesen. Die Benchmark-Gruppe zählt 29 Betriebe.

GU DRUN SCHLENCZEK

Im Zuge der veränderten Finanzierung im Gesundheitswesen steigt der Kostendruck und damit auch der Wunsch nach Kostentransparenz: nicht nur im medizinischen und pflegerischen Bereich, sondern auch in Support-Bereichen wie der Hotellerie. Was kostet ein Patienten-Verpflegungstag? Wie hoch ist die Flächenproduktivität der Küche? Wie hoch der Anteil der Verpflegung in Bezug auf die Gesamtkosten einer Gesundheitseinrichtung?

Eine von der Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften (ZHAW) zusammen mit der Universität St. Gallen und den fünf Gründungsmitgliedern – die Kantons-spitäler Aarau, Baden und St. Gallen, das Bethesda-Spital Basel und das Limmattal-Spital – sowie weiteren Praxispartnern

entwickelte Benchmark-Methode schafft nun Transparenz innerhalb der Hotellerie. Die Ende 2012 gegründete Benchmark-Gruppe zählt bereits 29 teilnehmende Institutionen, berichtet Lars Baacke, der mit der BEG Solution AG die jährliche Durchführung des Hotellerie-Benchmarks technisch und organisatorisch unterstützt. Unter den Teilnehmern finden sich heute vor allem Akutspitäler, aber auch erste Reha-, Alters- und Pflege- sowie psychiatrische Einrichtungen.

Gastronomie macht im Mittel 4% der Kosten eines Spitals aus

Die teilnehmenden Betriebe speisen ihre Daten jährlich mittels eines Online-Tools in den Benchmark ein. Über dieses Tool können anschliessend die anonymisierten Auswertungen abgerufen werden – einerseits für das eigene Haus im Vergleich mit den anderen Betrieben der Benchmark-Gruppe und andererseits im Jahresverlauf. Etwa 20 Basisdaten werden auf diese Weise jedes Jahr erhoben und daraus vergleichbare Kenndaten ermittelt.

«Bei den Einkaufskonditionen sind sicher noch Handlungsspielräume vorhanden.»

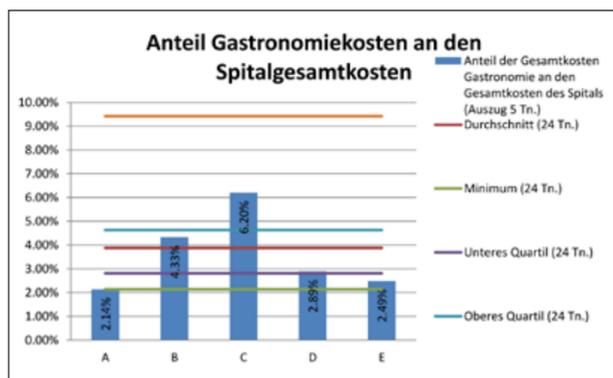
Lars Baacke
BEG Solution AG

Die Kennzahlen des Jahres 2012 zeigen eines besonders deutlich: Die Unterschiede zwischen den Betrieben sind gross. Zum Beispiel der Anteil Gastronomiekosten an den Gesamtkosten der Organisation (siehe oberste Grafik): Der Durchschnitt liegt bei 4 Prozent. Das Maximum ist mehr als doppelt so hoch, das Minimum liegt

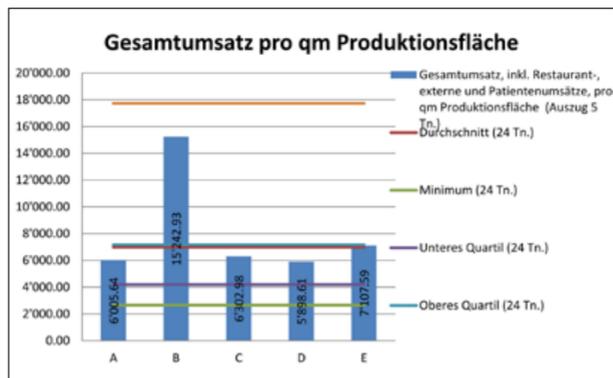


Die Verpflegungskosten pro Patient und Tag variieren von Spital zu Spital deutlich.

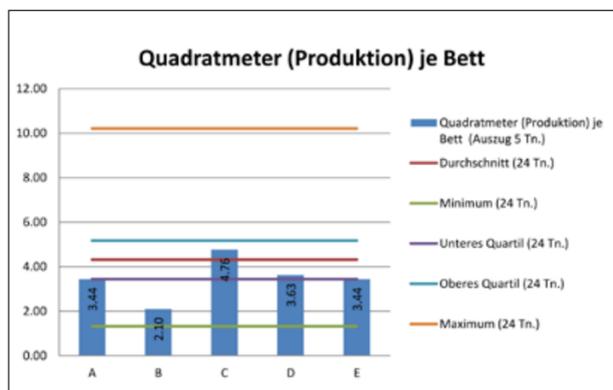
ZVG



Gastronomie kann über 9% der Spitalkosten ausmachen.



Grosse Unterschiede auch beim Umsatz pro m² Küchenfläche.



Die Küchenfläche pro Bett.

Quelle: Hotellerie-Benchmark Gesundheitswesen

gerade mal bei der Hälfte. Die blauen Balken zeigen exemplarische Werte einzelner Betriebe: Auch hier gibt es deutliche Schwankungen. Die Gastronomie-Gesamtkosten setzen sich aus Personal- und Lebensmittelkosten zusammen. Die Ursache sieht Christoph Hamann, Vorsitzender des Beirats der Hotellerie-Gruppe, insbesondere in variierenden Prozess- und Angebotsstrukturen. Künftig sollen zudem die Umlagen und Gemeinkosten mit eingerechnet werden, was die Resultate noch stärker beeinflussen wird.

Im Durchschnitt vier Quadratmeter Produktionsfläche pro Bett

Wie gross der Unterschied bei der Fläche der Produktionsküche ausfallen kann, zeigt die unterste Grafik. «In Deutschland wird in der Regel mit 1,5 bis 2,5 Quadratmetern Produktionsfläche pro Bett kalkuliert», verdeutlicht Susanne Hofer, Vertreterin der ZHAW im Beirat. Die Ergebnisse der Benchmark-Studie zeigen für das letzte Jahr aber eine andere Realität: Der Mittelwert lag bei knapp über vier Quadratmetern pro Bett, das Maximum sogar bei gut zehn Quadratmetern.

Der Gesamtumsatz pro Quadratmeter Produktionsfläche in der Küche schwankt je nach Betrieb zwischen knapp 3000 und 18000 Franken. «Je höher der Gesamtumsatz pro Quadratmeter Produktionsfläche, desto besser die Auslastung», verdeutlicht Susanne Hofer. Dies mit grosser Wahrscheinlichkeit deshalb, weil ein überdurchschnittlich hoher Anteil an Verkäufen an Dritte erfolgt.

Benchmark-Gruppe Betriebe können sich erfassen lassen

Im Oktober startet die Benchmark-Gruppe zur Hotellerie im Gesundheitswesen eine zweite Erfassungsrunde für neue Interessenten. Neuzugänger erhalten so die Möglichkeit zur Erfassung und Auswertung ihrer Daten aus den Jahren 2010 bis 2012. Jeder Teilnehmer kann Auswertungen erstellen, um die eigene Organisation einzuordnen sowie Verläufe und Trends zu analysieren. Anmeldungen sind bis Ende September möglich.

www.hotellerie-benchmark.ch

«Dies schlägt sich in der Vollkostenrechnung nieder – ob positiv oder negativ, entscheidet der Verkaufspreis.»

Bei den Produktionskosten pro Beköstigungstag, also den Verpflegungskosten für einen Patienten innerhalb von 24 Stunden,

liegt der Durchschnitt bei knapp 40 Franken, das Maximum bei 50 und das Minimum bei weniger als 35 Franken. Berücksichtigt sind hier nur die Personal- und Warenkosten. Zur Differenz tragen auch die unterschiedlichen Einkaufspreise bei: So schwanken diese

bei Basisprodukten wie Milch, Mineralwasser oder Weggli um bis zu 200 Prozent. «Bei den Einkaufskonditionen sind sicher noch Handlungsspielräume vorhanden», ist Baacke überzeugt. Die Benchmark-Zahlen werden darüber Aufschluss geben.

ANZEIGE



www.aquanale.de

AQUANALE

KÖLN, 22.–25. OKT 2013
INTERNATIONALE FACHMESSE FÜR SAUNA.POOL.AMBIENTE.



Koelnmesse Schweiz
Handelskammer Deutschland–Schweiz
Tödistrasse 60, 8002 Zürich
Tel.: 044 283 61 11
Fax: 044 283 61 21
info@koelnmesse.ch
www.koelnmesse.ch

koelnmesse