

„Zukunftsängste bremsen aus“

Die Krise ist auch in Klinikgastronomie und Seniorenverpflegung mit Wucht angekommen – die Folgen sind weitreichend.

„In meiner Berufserfahrung hat es eine solche Krise noch nie gegeben“, brachte Dr. Josef Düllings, Kongresspräsident des 45. Deutschen Krankenhausstages, die Lage im November 2022 auf den Punkt. Der Grund: Zurzeit ist die Finanzlücke in den Kliniken so groß, dass viele Häuser von der Insolvenz bedroht sind. Entsprechend muss trotz Milliardenhilfen des Bundes weiter gespart werden – auch in der Verpflegung. Und das, obwohl der Zusammenhang zwischen einem erfolgreichen Genesungsprozess und einer abwechslungsreichen und gesunden Küche längst auf der Hand liegt. Die schwierigen finanziellen Rahmenbedingungen der Krankenhäuser treffen die Küchen besonders hart“, weiß auch Dr. Karl Blum, Geschäftsführer des Deutschen Krankenhausinstituts (DKI). Seit Jahren geben Krankenhäuser zunehmend weniger Geld für Zutaten aus, hat das DKI festgestellt. Dass die Krankenhausküchen im Durchschnitt fast 30 Jahre alt sind, macht die Lage nicht besser.

Schwierig, aber kein Horrorszenario

Ähnlich stellt sich die Situation in den Alten- und Pflegeheimen dar. Auch sie sind chronisch unterfinanziert. Die Folge ist der Trend zu zentralen Verpflegungseinheiten, der sich 2023 voraussichtlich fortsetzen wird – nicht zuletzt wegen des sich zuspitzenden Personal Mangels. „In unseren Betrieben sah es eine Zeit lang weniger stabil aus“, berichtet auch Daniela Aug, Präsidentin des Verbands der Küchenleitung e. V. (VKK). Denn in den Kliniken und Heimen seien die Auswirkungen der Besucherbeschränkungen während der Pandemie deutlich spürbar gewesen.



„VERÄNDERUNGEN KÖNNEN POSITIV SEIN.“

DANIELA AUG

Explodierende Lebensmittelpreise, Schwankungen in den Lieferketten, hohe Energiekosten, Nachwuchs- und Personalbeschaffungsprobleme, dazu die Ängste, die Aufgaben nicht mehr qualifiziert bewältigen zu können, die Sorge um die Eigenständigkeit der Küchen – das sind die Hauptsorgen, die Verbandspräsidentin Aug derzeit bei ihren Mitgliedern registriert. Doch sie positioniert sich deutlich: „Für mich selbst stellt sich das alles nicht als Horrorszenario dar, wobei ich selbstverständlich die Problematik in vollem Umfang sehe und erlebe. Aber ich denke auch positiv. Es ist möglich, aus der aktuellen Lage heraus Etwas nutzbringend zu verändern. Und nicht zu vergessen: Zukunftsängste bremsen uns.“

Veränderungen könnten positiv sein, argumentiert Aug. „Ich etwa prüfe, welche Strukturen und Prozesse angepasst werden können und wo ich mir die notwendigen Informationen holen kann, damit im Betrieb möglichst die neueste Technologie eingeplant wird.“ Eine

klare Haltung hat Daniela Aug zu den staatlichen Hilfsmaßnahmen: „Rettungsschirme, die als Bürgerschutzmaßnahmen propagiert werden, halte ich auf längere Sicht betrachtet für problematisch, weil sie den nachfolgenden Generationen als Staatsverschuldung aufgebürdet werden. Die Vorgehensweise, inflationäre Entwicklungen mit Prämienzahlungen ausgleichen zu wollen, sehe ich gleichermaßen skeptisch.“



Wenn ich es wagen möchte, das Gute in 2022 zu suchen, fällt mir auf, dass das Allgemeinverständnis für die Dringlichkeit eines erneuerten, resilienten Lebensmittelsystems gestiegen ist.

Zusammenhänge bei den Lebensmittellieferketten sind vielen Menschen deutlich geworden. Wenn ich auf die größte Herausforderung für unser Unternehmen in 2023 schaue, sehe ich einen Gastraum, der dringend renoviert werden muss. Rücklagen aus den Pandemie Jahren fehlen uns – wie vielen anderen Gastronomiebetrieben. Das konsequente Investieren in überтарифlich bezahltes Personal und handwerklich wertvolle regionale Biolebensmittel machen unserem Unternehmen die „Wirtschaftlichkeit“ dauerhaft schwer. Es wird Zeit, das „Helfen“ mit der Gießkanne durch die Förderung von konkret messbarem gesellschaftlichen und ökologischen Mehrwert zu ersetzen.

ANDREA GALLOTTI, RESTAURANT ERASMUS, KARLSRUHE



Die Gastronomie ist jetzt mehr denn je gefordert, ihre Konzepte und Angebote so anzupassen, dass wir uns den Besuch im Restaurant dennoch leisten können und der Gastronom als Gastgeber gut davon leben kann. Mein Plädoyer: Weg von der großen Fleischportion hin zu flexitarischen/flexigenen Angeboten. Wir müssen uns noch besser vernetzen, über den Tellerrand schauen, uns weiterbilden und im ständigen Austausch bleiben. Gemeinsam statt einsam: Dann haben wir eine echte Chance.

HERBERT THILL, KÜCHENLEITER IN EINEM ALTEN- UND PFLEGEHEIM,
BUCHAUTOR UND DOZENT