



Fünf Fragen zur Verpflegung in Ihrer Einrichtung

Patienten- und Mitarbeiterverpflegung unterliegen besonderen Anforderungen. Diese fünf Fragen zeigen in einer Minute, wo bei Ihnen Handlungsbedarf besteht – zum Ankreuzen, gern auch im Leitungsteam.

SELBSTTEST · KLINIK & PFLEGE

FRAGE	JA	NEIN
1 Werden alle medizinischen Kostformen – Diätkost, texturmodifizierte Kost, Allergiker-Ernährung – zuverlässig und dokumentiert geliefert? Bei lückenhafter Umsetzung entstehen Hygiene- und Haftungsrisiken.	☐	☐
2 Haben Sie in den letzten zwölf Monaten die Verpflegungskosten je Essen und je Bett neutral geprüft und mit Vergleichswerten abgeglichen? Branchenwert Eigenbetrieb: 4,50–8,00 € je Hauptmahlzeit, je nach Struktur.	☐	☐
3 Ist die HACCP-Dokumentation – ob Eigenbetrieb oder Caterer – revisionssicher und für eine Begehung sofort abrufbar?	☐	☐
4 Liegt der Wareneinsatz Ihrer Küche oder Ihres Caterers im plausiblen Rahmen für Ihre Einrichtungsgröße? Richtwert Großküche Klinik: 28–36 % des Umsatzes.	☐	☐
5 Häufen sich Rückmeldungen von Patienten oder Mitarbeitenden zur Qualität oder zum Angebot – ohne dass sich strukturell etwas verbessert?	☐	☐

Was Ihr Ergebnis bedeutet

Alle fünf mit Ja

Gut aufgestellt. Ein externer Blick lohnt trotzdem – meist findet er die stillen Kosten, die intern keiner mehr sieht.

Ein- bis zweimal Nein

Handlungsbedarf. Ein Check-up vor Ort zeigt, wo die größten Hebel liegen – schriftlich und in Euro.

Dreimal Nein oder öfter

Dringend: Hier laufen Kosten und Risiken unkontrolliert. Warten macht es teurer.

Wenn Sie auch nur bei einer Frage gezögert haben:

Lassen Sie uns 30 Minuten unverbindlich sprechen – Sie schildern Ihre Situation, ich sage Ihnen ehrlich, ob und wo ich helfen kann. Den Termin wählen Sie selbst, ganz ohne Telefonkette:

www.mb-gastro-consulting.de/termin.html

Oder per E-Mail: info@mb-gastro-consulting.de · Telefon +49 178 620 48 76



Direkt zum Termin