

Wahlverpflegung im Krankenhaus – Anforderungen und Erlöspotentiale

Handout

Gemeinsame Empfehlung zur Bemessung der Entgelte für eine Wahlleistung Unterkunft

- In Kraft getreten zum 1. August 2002
- Anwendbar auf Krankenhäuser, die der Bundespflegegesetzverordnung bzw. dem Krankenhausentgeltgesetz unterliegen
- Verbindliche Regelung zur Einschätzung des Leistungsvorteils der Wahl- gegenüber der Regelleistung
- Differenzierung zwischen Basispreis und Komfortzuschlag
- Aufteilung in fünf Leistungsabschnitte: Sanitärzone, Sonstige Ausstattung, Größe und Lage, Verpflegung und Service
- Insgesamt 30 Komfortelemente
- Verpflegung betrifft mehrere Komfortelemente



Definition Wahlverpflegung:

„Zusätzliche Wahlmöglichkeiten höherwertiger Speisen. Die Wahlverpflegung soll die Regelverpflegung in Qualität, Umfang, Vielfaltigkeit, Wahl- und Kombinations-möglichkeiten deutlich erkennbar übersteigen.“

Definition Zusatzverpflegung:

„Eine über die Regelverpflegung hinaus- gehende Versorgung des Wahlleistungs-patienten mit Speisen und zusätzlichen alkoholfreien Getränken auch zwischen den Mahlzeiten, z.B. in Form von Nachmittags- und Besucherkaffee, Obstkorb etc.

Organisatorische Voraussetzungen für eine hochwertige Wahl- und Zusatzverpflegung

- alle Haupt- und Zwischenmahlzeiten
- separate Speisekarte
- Transparenz
- individuelle Wünsche
- Kühlschrank / Minibar

Bestandteile eines hochwertigen Frühstücksangebots

- zusätzliche, erweiterte Komponentenwahl
- höherwertige Einzelkomponenten z.B.
Verwendung von regionalen Produkten /
Markenprodukten / Bio-Produkten
- feste Zusammenstellungen, Restaurantcharakter
- Kaffeespezialitäten

Bestandteile eines hochwertigen

Angebots am Mittag

- höherer Wareneinsatz
- 5 zusätzliche Hauptgerichte
- je 2-3 zusätzliche Suppen und Desserts
- Komponenten austauschbar
- Verwendung von regionalen Produkten / Markenprodukten / Bio-Produkten
- Wahlleistungsangebot für Sonderkostformen
- saisonale Angebote / Aktionswochen
- Zubereitungsform
- umfangreiches Getränkeangebot

Bestandteile eines hochwertigen Angebots am Abend

- ➡ zusätzliche, erweiterte Komponentenwahl
- ➡ höherwertige Einzelkomponenten z.B.
Verwendung von regionalen Produkten /
Markenprodukten / Bioprodukten
- ➡ feste Zusammenstellungen, Restaurantcharakter
- ➡ Salate / warme Gerichte
- ➡ umfangreiches Getränkeangebot



Beispiel für eine spezielle Wahlleistungsspeisekarte

Frühstück

- Erweitertes Angebot zum Frühstück**
- Ei gekocht
 - Obst
 - Bauer Joghurt oder Quark

Heiße Getränke

- Kaffeepezajitäten/Banenkaffee
- Cappuccino
- Kakao
- Milch
- Melmer-Jeauswahl
- Kaffee Haug

Kalte Getränke

- Tonarensaft
- Multifruitarensaft
- Orangensaft

Brötchenauswahl

- Croissant
- Weizenbrötchen
- Vollkornbrötchen
- Körnerbrötchen
- Milchbrötchen
- Käsebrötchen
- Rosinenbrötchen

Brottauswahl

- Vollkornbrot
- Kasseler
- Weißbrot
- Doppelback
- Sovatabrot

Mittagessen



- Brotdaag**
- Jungschweinbraten
 - Metzgerchen
 - Parmaschinken
 - Französische Salami
 - Streichwurst
 - Leberwurst
 - Geflügelwurst
 - Frichele
 - Gouda
 - Camembert
 - Emmentaler
 - Philadelphiä Käse
 - Schwarzwald-Konfitüren
 - Kissen, Aprikose, Erdbeer, Himbeer, Schwarze Johannisbeere
 - Nutella
 - Schokoladensauce
 - Erdbeermusli
 - Cornflakes
 - Fruchtkasseler
 - Tomate

Für Zwischendurch

- Pudding
- Banane
- Kompott
- Apfel
- Bauer Sahnejoghurt
- Buttermilch

Nachmittagskaffee

- Auswahl 1**
- Großer Sattelleiter mit Käse- und Schinkenstreifen, Brot und Butter
- Auswahl 2**
- Henningsstige, Satazrotflön und Seedeckchen
- Auswahl 3**
- Wildschessteak mit Honig-Limonen-Sauce und Butterreis
 - Bartschnitzel
- Auswahl 4**
- Schweineschnitzel, Wiener Art
- Auswahl 5 vegetarisch**
- Petersil'erkartoffeln
 - Hal' Bandnudeln mit Paprika und Zucchini
 - Oliven-Tomatensoße
 - gemischter Salat
- Auswahl 6**
- Ein täglich wechselndes Mittagsgericht



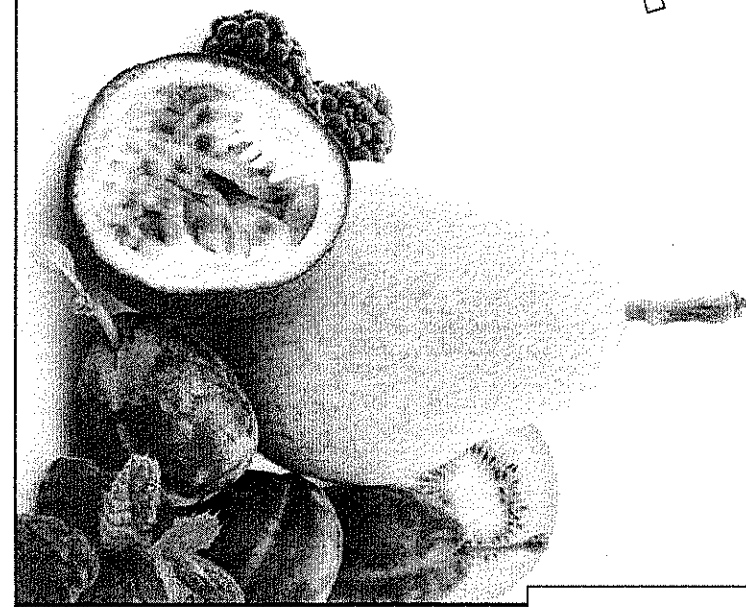
Abendessen

- Suppen:
- Gulaschsuppe (Rindfleisch)
- Bären
- Großer Sattelleiter: Dressing nach Wahl und Bquette
- Fischplatte: Räucherfisch, Forelle, Ei und Zwiebelringe
- Käseplatte: Brie, Gouda, Weintrauben und Walnüsse
- Zusatzangebot: kaltes Schweineschnitzel, kalte Frikadelle, Schwäbischer Wurstsaft, Brot nach Wahl



Kontakt

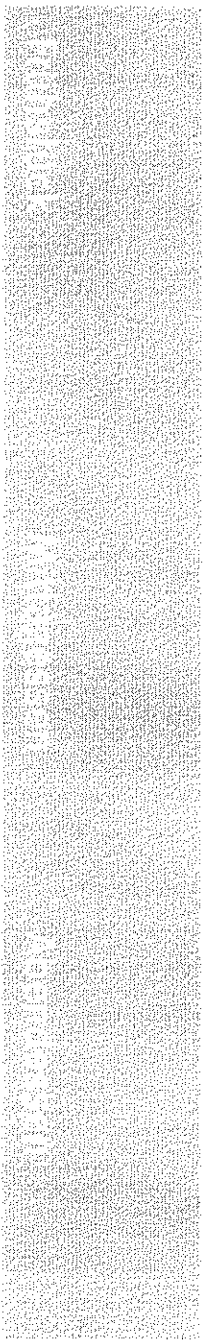
- Schwarzwald-Konfitüren (Käse, Aprikose, Erdbeer, Himbeer, Schwarze Johannisbeere)
 - Bieleger Sahnejoghurt
 - Kandler Kuchen
 - Plätzchen
 - Belaggen
 - Frischer Ossensalat nach Saison
 - Fischehsalat
 - Kleine Fischdose
 - Tomate
- St.-Johannes-Hospital**
Kocherstraße Christian Howardt
Tel.: 0231 1843 - 31802
- Marlen Hospital**
Lernbergweg Gährke Aox
Tel.: 0231 7759 - 41800



Beispiel für eine spezielle Wahlleistungspeisekarte

Wahlverpflegung im Marien-Hospital

Ihre Auswahl nehmen wir
gerne am Vortag entgegen



- | | | | | | | |
|--|----------|---|----------|---|----------|---|
| <p>Aufschnitt- und Käsesortiment</p> <ul style="list-style-type: none"> > Metzgermeister-Kochschinken > Milder Serranoschinken > Herzhafter Bratenaufschnitt > Mailänder Salami > Milder Butterkäse > Camembert / Brie > Geramont in Scheiben > Frischkäse > Nurella Nuss-Neugatcreme > Schwarzwälder Konfitüre: > Aprikose, Erdbeere, > Himbeere, Schwarzkirsche <p>Brot und Brötchen</p> <ul style="list-style-type: none"> > Rosinenstüchchen > Roggenbrötchen > Kürbiskernbrötchen > Croissant > Mohnbrötchen > Aktivbrötchen <p>Zwischennahlzeit</p> <ul style="list-style-type: none"> > Sahnefoghut > Feinschmeckermissli <p>Getränke</p> <ul style="list-style-type: none"> > Schür-Fruchtsaft: > Traube, Apfel, Orange > Teesorten: Sunshine Lemon, > Rooibos Vanille, Schwarzkirsche | <p>↑</p> | <p>Hauptgerichte</p> <ul style="list-style-type: none"> > Pikante Rinderroulade nach Hausfrauen Art mit Apfelmohli und Karöffelchen > Geschnittene Lammkeule in Rosmarinjus mit Prinzessböhnchen und Kartoffelgratin > Hähnchen Cordon bleu mit Röstbenedict und Salat > Gebratenes Wildlachsfilet mit Kräuterbolandaise, Kartöffelchen und Salat > Großer bunter Salatteller mit Kochschinken, Käse und Ei > Großer bunter Salatteller mit Fetakäse in Kräutern der Toskana <p>Nachtsch</p> <ul style="list-style-type: none"> > Obstteller mit gemischtem Frischobst der Saison > Hausgemachter Pudding > Frischer Obstsalat <p>Nachmittagsgebäck</p> <ul style="list-style-type: none"> > Sahnekuochen täglich wechselnd > Neugat-Muffins <p>Getränke</p> <ul style="list-style-type: none"> > Schür-Fruchtsaft: > Traube, Apfel, Orange | <p>↑</p> | <p>Aufschnitt- und Käsesortiment</p> <ul style="list-style-type: none"> > Metzgermeister-Kochschinken > Milder Serranoschinken > Herzhafter Bratenaufschnitt > Frisches Zwegelmeitl > Kräuterschnittkäse > Camembert / Brie > Geramont in Scheiben > Frischkäse <p>Für den kleinen Hunger</p> <ul style="list-style-type: none"> > Große, harte Salatplatte > Räucherlachs mit gekochtem Ei > Kleines Schweinerücken-schnitzel mit buntem Kartoffelsalat > Fleischmeister-Frikadelle mit Senf > Roter Herringsalat mit > 2 halben gekochten Eiern <p>Brot und Brötchen</p> <ul style="list-style-type: none"> > Mehrkornbrötchen > Bio-Vitalbrot mit Nüssen und Karotten > Vollkornbrot mit Sonnenblumenkernen > Rosinenbrot > Bergisches Landbrot | <p>↑</p> | <p>Getränke</p> <ul style="list-style-type: none"> > Schür-Fruchtsaft: > Traube, Apfel, Orange > Granat Tomatensaft > Teesorten: Sunshine Lemon, > Rooibos Vanille, Schwarzkirsche |
|--|----------|---|----------|---|----------|---|



Im Unterschied zur Regelleistung darzustellen

Zusatzverpflegung

- Obstkorb bzw. Obstangebot
- Milchprodukte
- Zwischenmahlzeit
- alkoholfreie Getränke (z. B. Minibarinhalt) und Tee/Kaffee zur Selbstbedienung
- Nachmittagskaffee und Kuchen
- Besucherkaffee
- Spätmahlzeit
- Snackkarte

Mögliche Erlöse

Bei maximaler Leistungsdifferenz zwischen Wahl- und Regelleistungsversorgung (Qualität und Quantität) kommt ein Abschnittswert von **13,00 Euro zzgl. Komforterhöhungsraten** gemäß § 2 der Gemeinsamen Empfehlung (2004-2015 insgesamt 24,07 Prozent), mithin 16,13 Euro zum Tragen.

Zusätzlich ist ein hochwertiges Speisen- und Getränkeangebot zu allen Hauptmahlzeiten sowie eine umfangreiche Auswahl zu den Zwischenmahlzeiten Voraussetzung für den Abschluss einer **Individualvereinbarung**.



Erfassung und Nachweis der Inanspruchnahme
der Mahlverpflegung

„... bitten wir Sie, die Inanspruchnahme der Mahlverpflegung einmal zu dokumentieren.

Setzen Sie hierbei bitte die Anzahl der je Mahlzeit gewählten Essen (Mittag) bzw. Wahlleistungskomponenten (Frühstück/Abendessen) ins Verhältnis zur Anzahl der jeweils im Haus anwesenden Wahlleistungspatienten.

Dabei wäre eine Betrachtung über einen Zeitraum von ca. 3 Monaten wünschenswert.“



Erfassungsbeispiel

| Inanspruchnahmestatik (Erfassungsetraum) Wahlleistungstage (Anzahl) | |
|---|---|
| Getränke | |
| z.B. Apfelsaft | (Anzahl) (Quote: Anzahl geteilt durch WL-Tage) |
| z.B. latte Macchiato | (Anzahl) (Quote: Anzahl geteilt durch WL-Tage) |
| etc. | |
| | (Gesamtanzahl und Gesamtquote Getränke) |
| Frühstück | |
| z.B. Croissant | (Anzahl) (Quote: Anzahl geteilt durch WL-Tage) |
| z.B. Marmelade im Glaschen | (Anzahl) (Quote: Anzahl geteilt durch WL-Tage) |
| etc. | |
| | (Gesamtanzahl und Gesamtquote Frühstück) |
| Mittagessen | |
| z.B. Vorspeisensalat | (Anzahl) (Quote: Anzahl geteilt durch WL-Tage) |
| z.B. Lachsfilet mit Salatkräutern | (Anzahl) (Quote: Anzahl geteilt durch WL-Tage) |
| z.B. Vegetarische Pasta | (Anzahl) (Quote: Anzahl geteilt durch WL-Tage) |
| z.B. Moussé au chocolat | (Anzahl) (Quote: Anzahl geteilt durch WL-Tage) |
| etc. | |
| | (Gesamtanzahl und Gesamtquote Mittagessen unterteilt nach Vorspeise, Hauptspeise und Dessert) |
| Abendessen | |
| z.B. Mahlkornbrötchen | (Anzahl) (Quote: Anzahl geteilt durch WL-Tage) |
| z.B. Räucherfischreifer | (Anzahl) (Quote: Anzahl geteilt durch WL-Tage) |
| etc. | |
| | (Gesamtanzahl und Gesamtquote Abendessen) |
| Zwischenmahlzeiten | |
| z.B. Bio-Joghurt | (Anzahl) (Quote: Anzahl geteilt durch WL-Tage) |
| z.B. Pflaumenkuchen | (Anzahl) (Quote: Anzahl geteilt durch WL-Tage) |
| etc. | |
| | (Gesamtanzahl und Gesamtquote Zwischenmahlzeiten) |

Vorgehen bei der Planung eines Angebotes im Bereich Wahlleistung Unterkunft

- ⇒ Auswahl geeigneter Räumlichkeiten
- ⇒ Konkretisierung der Maßnahmen
- ⇒ Gespräch mit dem PKV Verband
- ⇒ Entgeltzusage
- ⇒ Umsetzung