



Hospitality
Beratung

■ ■ Alice Rufer Hohl

ALICE RUFER HOHL

Kulinarik am Wendepunkt

Wie essen wir in der Zukunft?



- Ziel & Einführung in das Thema
- Essverhalten im Lebensverlauf
- Entwicklungen und Anforderungen
- Auswirkungen
- Fazit



*«Inputs zum Wandel der
Kulinarik - Denkanstösse».*



Hospitality
Beratung

■ ■ Alice Rufer Hohl

Einführung

Steht die Kulinarik wirklich
an einem Wendepunkt?

Entstehung des Essverhaltens im Lebensverlauf*

- Technische Entwicklungen
- Politische Entwicklungen
- Ökonomische Entwicklungen
- Neue Lebensmittel auf dem Markt
- Werte und Normen

*Niemand wird
«voraussetzungslos»
geboren, eine bestimmte
Welt, Werte, Kultur und
Umgebung sind bereits
«gegeben»*

Rahmenbedingungen für Prägung Essverhalten

30er

- Erste TK-Produkte
- Künstliches Vitamin-C
- Nescafé wird entwickelt

50er

- Erste Softdrinks in Dosen
- Fertiggerichte kommen auf dem Markt
- Fast-Food-Ketten

70er

- PET-Flaschen erobern den Markt
- Milch in 1 Liter Beuteln oder Tetrapacks

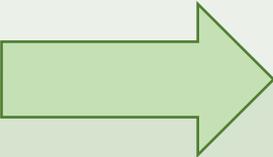
90er

- Erste Gentech-pflanzen auf dem Markt
- Erstes Essen aus dem 3D Drucker
- Vegetarianismus fasst Fuss

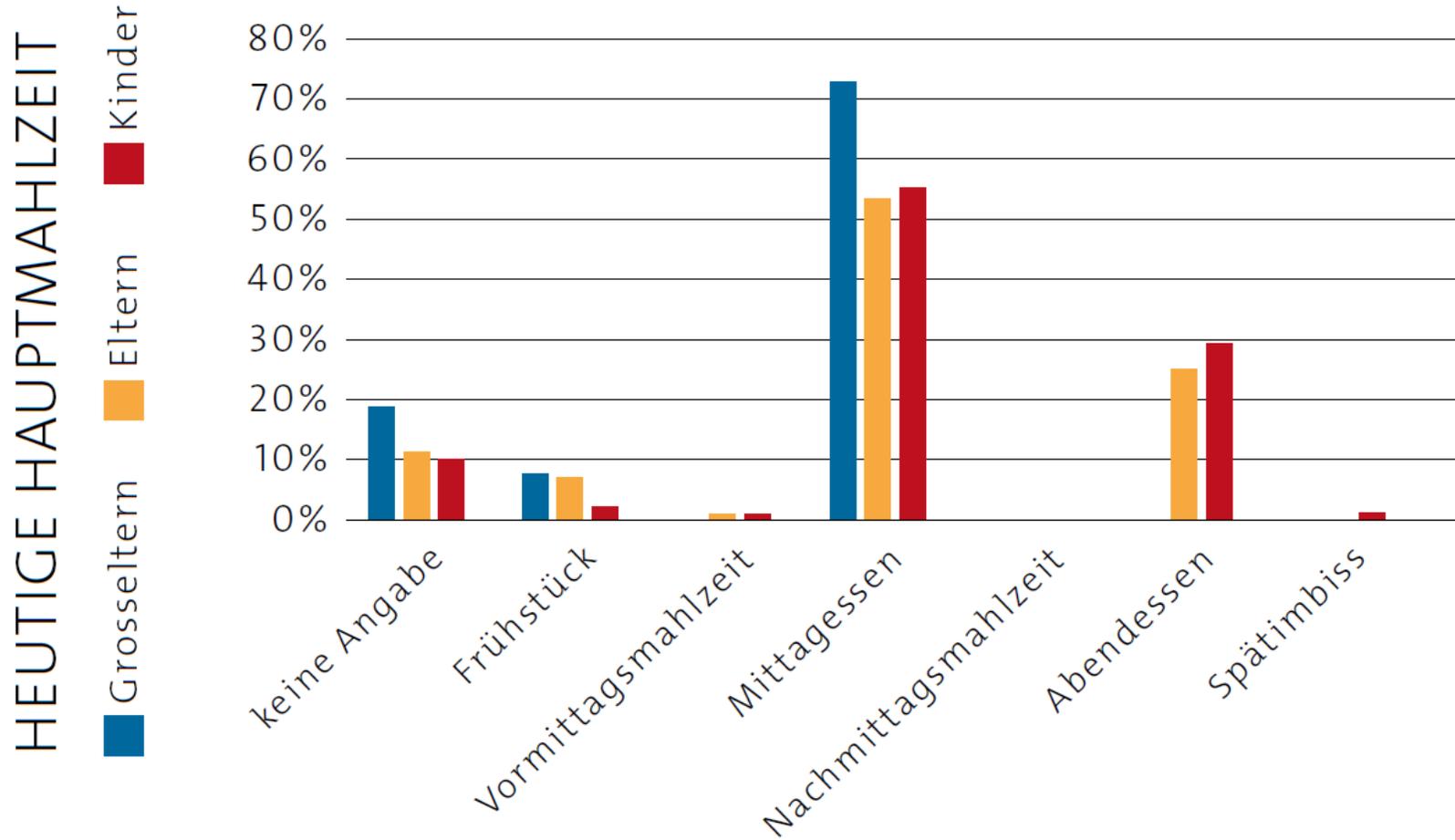
Heute

- Trend zu veganen Alternativen
- Proteinhaltige Nahrungsmittel
- Nahrungsergänzungsmittel

Prägungseinfluss im Generationenverlauf (25 Jahre-Zyklus)*

Geburtsjahr Grosseltern	Minus 25 Jahre	Geburtsjahr Eltern	Heute 66 + Jahre	Plus 25 Jahre	Geburtsjahr Grosskinder
1950-1941		1975 - 1966	50 - 59		2009 - 1991
1940 - 1931		1965 - 1956	60 - 69		1990 - 1981
1930 - 1921		1955 - 1946	70 - 79		1980 - 1971
1920 - 1911		1945 - 1936	80 - 89		1970 - 1961

Hauptmahlzeiten im Laufe der Zeit



Quelle: Christine Brombach,
Zürcher Hochschule für
Angewandte
Wissenschaften, Wädenswil



Entwicklungen & Anforderungen

- Allgemein
- Spitäler
- Langzeitinstitutionen
- Psychiatrien und Rehasentren
- Personalrestaurants/
Mitarbeitendenverpflegung

Allgemein

- Ernährungsphysiologie
- Nachhaltigkeitsthemen

- Generationenmodell
- Verschiebung der Hauptmahlzeit
- Multikulturelle Klientel

- Kostendruck



Spitäler

- Sinkende Aufenthaltsdauer
CH Ø gesamt 8 Tage Grundversorger
 ≤ 5 Tage
- Verpflegung ist losgelöst von den pflegerischen Prozessen
- Unterschiedliches Angebot für Allgemein- und Zusatzversicherte
- Verpflegungsprozess ist digitalisiert



Langzeitinstitutionen

- Verpflegung ist integrierender Bestandteil der Alltagsgestaltung
- Freude am Essen ist zentral und selbstbestimmt
- Ansprüche der Bewohnenden und ihrer Angehörigen
- Digitalisierung hat begonnen

Rehazentren und Psychiatrien

- Hohe kulinarische Ansprüche
- Änderung des Essverhalten als Bestandteil der Behandlung
- Digitalisierung vom Verpflegungsprozess mit unterschiedlichen Anforderungen





Mitarbeitende in den Institutionen

- Wertschätzung gegenüber den Mitarbeitenden
- Wenig Zeit um sich zu verpflegen
- Vielfalt in der Auswahl gefordert
- Erholung und Get together
- Digitalisierung – als Informationsquelle

Zusammenfassend

Die unterschiedlichen Bezugsgruppen haben nicht die gleichen Bedürfnisse. Idealerweise gestalten wir unsere Konzepte entsprechend.



Auswirkungen

- Angebot
- Prozesse...
- ... und mehr
- Lösungen

*braucht neue oder
angepasste
Konzepte in allen
Bereichen*



Angebot

- Stützt auf einer Strategie ab
- Angebot ausgerichtet
 - Generationenmodell
 - Kultur
 - Werte



Prozesse...

- Kurze Zeitspanne zwischen Bestellung und Verzehr
- Selbstbestellung durch Patienten, Bewohnende, Angehörige
- Flexible Essenszeiten unterschiedlich interpretiert
- Optimierte Prozesse → bessere Digitalisierung

...und mehr

- Standard definieren
- Kreativität
- Rezepturen
- Kosten differenziert ausweisen

*Eine kundenorientierte
Kulinarik hat ihren
Wert und ihren Preis*



Lösungen

- Bereits eingeführte Zukunftssysteme im Spital
 - Micropast im USB
 - Serve on Demand
 - Self Checkout 24 x 7 für Mitarbeiterverpflegung
- in Entwicklung
 - Regeneration und Fertigung «just in Time» auf der Station
 - ...
- Kulinarik für Mitarbeitende wird individualisiert

Fazit

Die Orientierung am Generationenverlauf hilft bei der Entwicklung von kulinarischen Konzepten.

Der Kostendruck und die beschränkten Personalressourcen sind ein Anreiz, um Prozesse neu zu definieren oder zu optimieren.

Eine kundenorientierte Kulinarik hat ihren Wert und ihren Preis!

*Der Wendepunkt in der
Kulinarik gibt uns die
Chance die Zukunft zu
gestalten.*





Fazit & Fragen

Mein Honorar zu Gunsten HoriZonta Fond

HoriZonta hat den Zweck Frauen durch Beiträge zu helfen, eine Aus- oder Weiterbildung zu absolvieren, die ihre berufliche Situation verbessert und ihnen die Möglichkeit verschafft von ihrem Einkommen zu leben.



ZONTA
SWITZERLAND
LIECHTENSTEIN