

# Public-Privat-Partnership

Am Beispiel der Planung | Finanzierung und Betreuung einer Zentralküche für einen Diakonischen Träger von 5 Senioreneinrichtungen

Durch die Reduzierung öffentlicher Finanzierungsmittel und der Verschärfung der Kreditvoraussetzungen durch Basel II, ergeben sich in Senioreneinrichtungen und Kliniken erhebliche Investitionsstaus.

Eigene Mittel für notwendige Investitionen in infrastrukturellen Einrichtungen – etwa einer neuen Küche oder der Zentralsterilisation - stehen meist oder nicht in ausreichender Höhe zur Verfügung. Hier bietet „Gies Dienstleistungen“ mit attraktiven Finanzierungs- und Dienstleistungskonzepten das Rüstzeug für nachhaltiges wirtschaftliches und effizientes Arbeiten.

Wer sichert mir die Finanzierung dringender Investitionen für die Ausstattung und Funktionalität unserer Küche, damit wir unseren Auftrag weiterhin erfüllen können und wettbewerbsfähig bleiben? Diese Frage stellt sich so mancher Seniorenheimbetreiber. Zum Glück gibt es darauf eine Antwort: „Wir bieten Seniorenheimbetreibern und Kliniken attraktive Finanzierungs- und Dienstleistungskonzepte durch Privat-Public-Partnership-Projekte“, erklärt Helmut Gies, Geschäftsführer der Gies Dienstleistungen GmbH, Stadtallendorf.

Das Konzept beinhaltet die Planung, Investitionen und Refinanzierungsmodelle, z.B. zur Sanierung oder Zentralisierung von Produktionsküchen. Was bedeutet dies konkret? Anhand eines Anwenderbeispiels erklärt der Geschäftsführer Helmut Gies die Vorteile einer Zusammenarbeit mit seinem Unternehmen: „Ein Diakonischer Träger mit fünf Einrichtungen hatte Sanierungsbedarf in drei Küchen. Die voraussichtliche Investitionssumme betrug ca. 2,5 Mio. €. Vorhandene eigene Mittel wollte die Einrichtung für andere Vorhaben nutzen, Fördermittel standen nicht zur Verfügung. Das Verpflegungskonzept der Zukunft sollte flexibel den Herausforderungen der zu erwartenden Entwicklung der Pflegefinanzierung, dem Auslastungsgrad der Einrichtungen sowie den strategischen Überlegungen des Trägers gerecht werden. Nach eingehender Prüfung und Marktbeobachtung hat sich der Träger für unser Konzept – und damit für die Errichtung einer Zentralküche im Cook & Chill-System - entschieden.“

Vor der Finanzierungsfrage sollte über das zukünftige Verpflegungskonzept entschieden werden. Dabei sollte geprüft werden, ob durch die Optimierung des Verpflegungskonzeptes der notwendige Investitionsbetrag amortisiert werden könnte.

Somit waren vom Dienstleister umfassende Kenntnisse über zeitgemäße Küchentechnologie, sowie Produktions- und Speisentransportsysteme gefragt. Die Anforderungen eines seniorengerechten Speisenangebotes waren zu erfüllen und die wirtschaftliche Betreuung nach marktgerechten Konditionen zu garantieren. Diese Leistungen sollten durch die Übernahme der kompletten Investition durch den Dienstleister abgerundet werden.

Die Analyse von Gies Dienstleistungen ergab, dass eine Effizienzsteigerung durch die Zusammenführung einzelner Produktionsstandorte erheblich war. Nach der Anmietung geeigneter Räumlichkeiten wurde vom Unternehmen eine hochmoderne, zentrale Speisenproduktionsstätte eingerichtet. "Eine PPP-Finanzierung

war wichtig, um die eigenen finanziellen Mittel für andere Aktivitäten zu sichern. Denn: Wir planen den Bau eines weiteren Seniorenheimes mit 60 Plätzen", so die Erklärung des kaufmännischen Vorstands der Diakonischen Einrichtung. Die Cook + Chill Produktionsküche ist sehr flexibel und passt sich dem Bedarf und dem Auslastungsgrad der Einrichtungen an. Es wird bis drei Tage im Voraus produziert und gekühlt. In Großgebinden wird es zu den einzelnen Senioreneinrichtungen transportiert. Die Speisen werden unmittelbar vor dem Verzehr in den Regenerationswagen auf den Stationen erwärmt, vom Hauswirtschaftsdienst in den Wohnbereichsküchen portioniert und unter Einhaltung gesetzlicher Temperaturvorgaben von 65 Grad Kerntemperatur bei Warmspeisen sowie 10 Grad bei Kaltspeisen dem Bewohner serviert.

Die Logistik - Neben dem Equipment der Zentralküche wird auch das gesamte Logistik- und Speiserverteilsystem, im Rahmen des PPP Konzeptes von Gies Dienstleistungen finanziert.

Zum Einsatz kommen Speisentransport- und Regenerationswagen der Marke „Stierlen Multigen“, LKW und PKW's.

Vorteile durch Cook & Chill - Für die Entscheidung, die Speisen nach dem Cook & Chill Verfahren zu produzieren sprechen nicht nur wirtschaftliche Aspekte, denn Cook & Chill bringt noch weitere Vorteile: Da die frischen Speisen innerhalb kürzester Zeit heruntergekühlt werden, bleiben aus ernährungsphysiologischer Sicht Vitamine, Mineralien und Spurenelemente weitestgehend erhalten. Auch der ursprüngliche Geschmack der Speisen leidet nicht. Der Verlust wichtiger Nährstoffe durch zu langes Warmhalten der Speisen wird vermieden. Dies ist für Senioren/innen, die oft körperlich geschwächt sind, ein wichtiger Gesundheitsaspekt und führt zu einer hohen Speisenqualität.

Qualitätsmanagement - Damit die Qualität stimmt, besucht die im Preis/BKT enthaltene Diätassistentin täglich die Wohnbereiche, um von den Mitarbeitern der Pflege und den Hauswirtschaftsdiensten und - ganz wichtig - von den Senioren selbst die Resonanz auf das Tagesangebot zu erfahren. Einmal pro Woche kommt die Küchenleitung selbst in die Einrichtungen. Ein Qualitätsmanagement-Bewertungs- und Mängelsystem wird über Intranet geführt. Teambesprechungen der Küchenmitarbeiter und der Hauswirtschaft finden monatlich statt. Im vierteljährlichen Rhythmus wird über den Verpflegungsausschuss in den Einrichtungen, die Wünsche der Seniorinnen und Senioren aufgenommen und in der Speisenplanung berücksichtigt.

Die Vorteile des P.P.P.- Konzeptes für den Träger - Gies Dienstleistungen hat ein Investitionsvolumen für Küchenequipment, Speiserverteilsystem und Logistik von ca. 1,2 Mio. € finanziert und die Bürgschaft der finanziellen Mittel übernommen. Zur Refinanzierung zahlt die Einrichtung anstelle eines erheblichen Investitionsaufwandes den entsprechenden Sachkostenanteil pro BKT/Bewohner monatlich zurück. In unserem Beispiel ist das Investitionsvolumen Küchenequipment nach acht Jahren, das Speiserverteilsystem nach fünf Jahren, refinanziert und geht dann in das 100-prozentige Eigentum der Einrichtung über. Der Preis pro Bewohner/Tag liegt deutlich unter 10 €. Darin sind Personalkosten, Wareneinsatz, Investition, Logistik und Management enthalten. Die Bestellung der BKT für die Senioreneinrichtungen erfolgt wöchentlich nach Hausbedarf. Das Konzept garantiert die volle Finanzierung mit Mitteln des Auftragnehmers inklusive der zur Verfügungsstellung aller Sicherheiten.

Durch die Konzentration auf eine zentrale Küche und die Einführung des Cook & Chill Verfahrens konnten die Personalkosten in der Speisenproduktion erheblich gesenkt werden.

Der Optimierungsbetrag reicht aus die gesamte Investition zu amortisieren. Überzählige Mitarbeiter konnten in den Wohnbereichsküchen zur Unterstützung der Pflege effizient eingesetzt werden.

Fazit: Im Rahmen des Full-Finanzierungskonzeptes werden die Investitionen zu 100 Prozent inklusive Stellung von Sicherheitsleistungen durch Gies Dienstleistungen realisiert. Es erfolgt eine Refinanzierung der Investition durch die Optimierung der Speisenproduktion und Logistik. Aus Investitionskosten der Träger werden durch Mietkaufvereinbarungen monatsgleiche Sachkostenaufwendungen. Die Küche, das Speisentransportsystem geht nach Vertragsende zu 100 Prozent in das Eigentum des Trägers „über“.

### Das P.P.P. Projekt in Zahlen:

Kennzahlen Diakonische Einrichtung:	Vorher	Nachher P.P.P
Anzahl der Produktionsküchen:	3 Küchen (Cook & Serve)	1 Zentralküche (Cook & Chill)
Notwendige Investitionssumme zur Sanierung/Modernisierung der 3 Küchen, bzw. Investition in eine zentrale Prod.stätte:	ca. 2,5 Mio. € (geschätzt)	1,2 Mio. €
Mitarbeiter / Vollzeit	16,5	10,5
Speisenangebot	1Menü plus TK als Wahlmenüs	4 Wahlmenüs + Diät- und Sonderkostform + diverse Wahlleistungen
Anzahl BKT:	440	440 und Außenumsätze 200
Kosten BKT-Gesamtaufwand:	deutlich über 10€/BKT	unter 10€/BKT inkl. Investitionskosten

[www.giesdl.de](http://www.giesdl.de)

Planung und Konzeption	:	Gies Dienstleistungen
Finanzierung	:	Gies Dienstleistungen
Weiterberechnung der Finanzierung	:	monatlich im BKT enthalten
Betreiber Cook+Chill Produktionsküche	:	Servicegesellschaft
Fachl. Leitung der Cook+Chill Produktionsküche	:	Gies Dienstleistungen über Managementvertrag
Eigentumsübertrag	:	zum Diakonischen Träger nach 5 bzw. 8 Jahren zu 100%

Zitat Helmut Gies: „Im Rahmen des Full-Finanzierungskonzeptes werden die Investitionen zu 100 Prozent inklusive der Stellung von Sicherheitsleistungen durch Gies Dienstleistungen realisiert.“

Gies Dienstleistungen übernimmt Konzeption -Planung- Finanzierung der Zentralküche und verantwortet die wirtschaftliche Betreibung zu garantierten Festpreisen a. Tag und Bewohner.

# PUBLIC-PRIVAT-PARTNERSHIP

Die Landesregierungen stellen Finanzierungsangebote für Investitionsvorhaben in Kliniken bzw. Senioreneinrichtungen nur noch im Rahmen eingeschränkter Förderprogramme zur Verfügung.

Speisenproduktions-/Küchensysteme, Logistik, Steri u.ä. sind von den Trägern selbst zu finanzieren.

Unter strategischen Gesichtspunkten wird es für die Einrichtungen zunehmend interessanter, oft unerlässlich, notwendige Investitionen in den infrastrukturellen Bereichen nicht mehr selbst zu finanzieren.

Hier setzt das Konzept einer privatwirtschaftlichen Zusammenarbeit von Gies Dienstleistungen an.

Planung, Finanzierung und Betreibung sowie die volle Risikoabsicherung der Investitionen, zu festgelegten Konditionen im Rahmen von Public-Privat-Partnership Projekten.

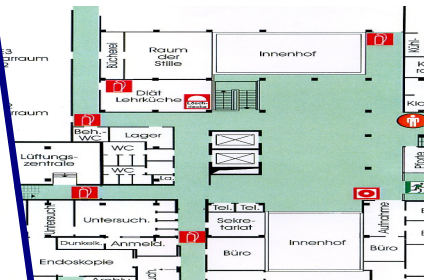
## Der Vorteil

Statt Belastung Ihres Investitionskostenbudgets ergeben sich durch die Mietkaufvereinbarung monatlich gleiche Sachkostenaufwendungen

nach z.B. acht Jahren gehen die Investitionsgüter in den Besitz des Trägers über

### Das Konzept

Planung – Konzeption – Finanzierung – und Betreibung



### Das Ziel

Durch die Senkung von Personal-, Wareneinsatz- und Energiekosten ist eine Refinanzierung der Investitionen möglich.

Bereits realisierte Kooperationsmodelle:

Neubau bzw. Sanierung von Zentralküchen – ca. 2,5 Millionen €

Neuausstattung von Cafeterien/Klinikrestaurants – ca. 0,5 Millionen €

Speisentransport-, Logistiksysteme, Steri – ca. 1 Millionen €

Die Finanzierungsverträge sind juristisch und steuerrechtlich geprüft. Eine vorzeitige Ablösung oder Übernahme ist möglich.