



Food Intelligence: Mit Analytik und KI zu mehr Nachhaltigkeit.

Patientennah. Datengetrieben. Nachhaltig.

S&F Symposium

09. Oktober 2025

Supported by:

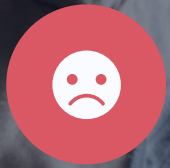


Bayerische Staatsregierung



Die Menüerfassung im Krankenhaus ist oft **manuell**, **fehleranfällig** und **unflexibel**.





Unzufriedene
PatientInnen



Hoher
Speisenverwurf



Gestresstes
Personal





Betten: 200 Planbetten
Fokus: Orthopädie & Unfallchirurgie

>50%

der PatientInnen bestellen selbstständig

>35.000

Patientenessen vor der Mülltonne gerettet

>€100k

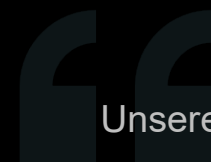
Gesamteinsparungen im ersten Jahr



Philipp Schlerkmann

Geschäftsführer

Sana Klinik Offenbach (ehem. Sana Klinik München)



Unsere Servicekräfte werden entlastet
und nicht zuletzt der Verwurf von
wertvollem Essen reduziert.

Patientenorientierung und Nachhaltigkeit
in Kombination!



Hospichief modernisiert die Menüerfassung von der PatientIn bis zu Küche.



1. Digitale Patientenreise



2. Datenbasierte Entscheidungen in der Küche



3. KI-gestützte Nachfragevorhersage





1. Digitale Patientenreise



2. Datenbasierte Entscheidungen in der Küche

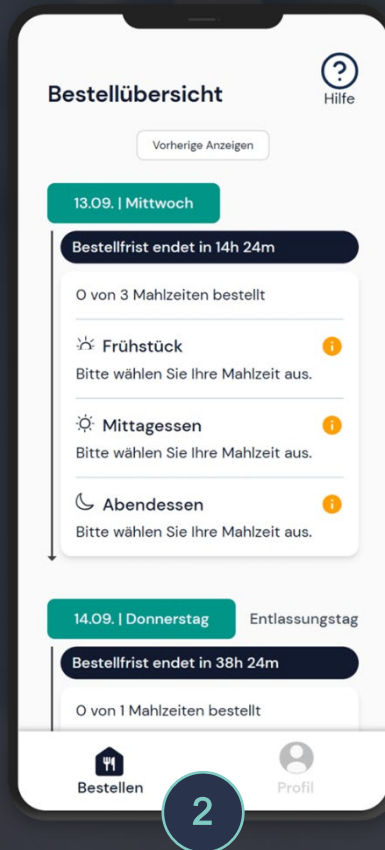


3. KI-gestützte Nachfragevorhersage

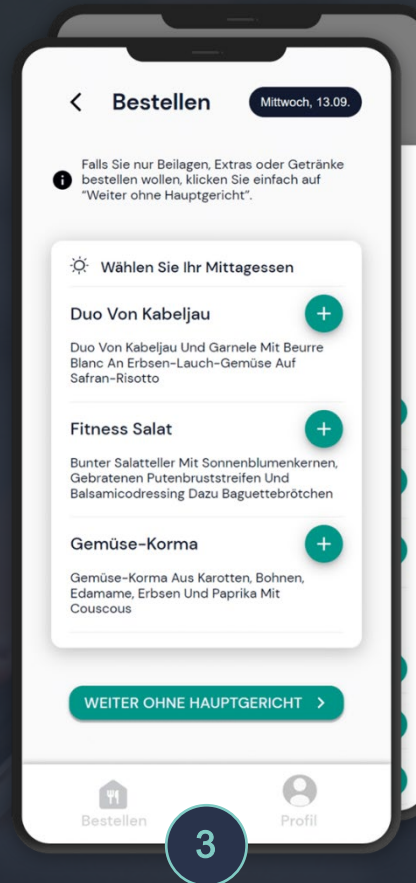




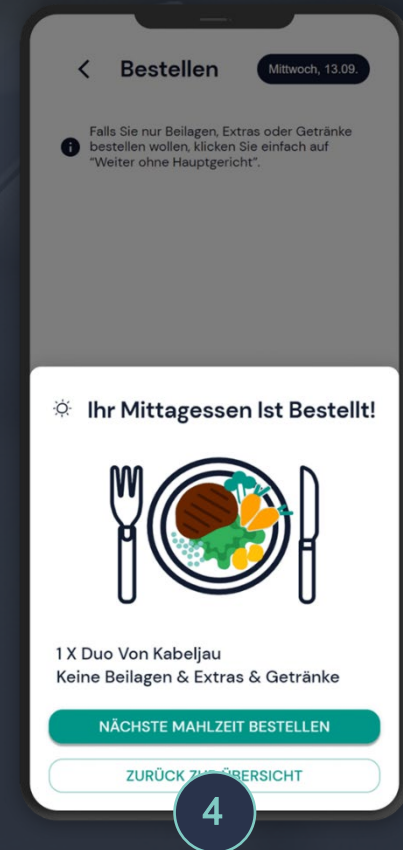
Einloggen



Überblick verschaffen

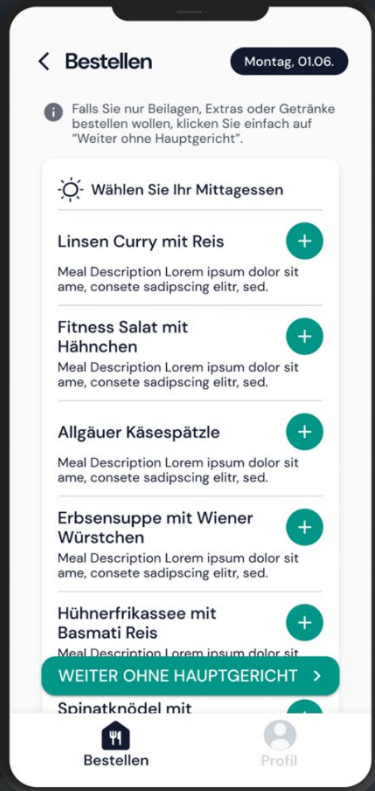


Gericht & Extras wählen

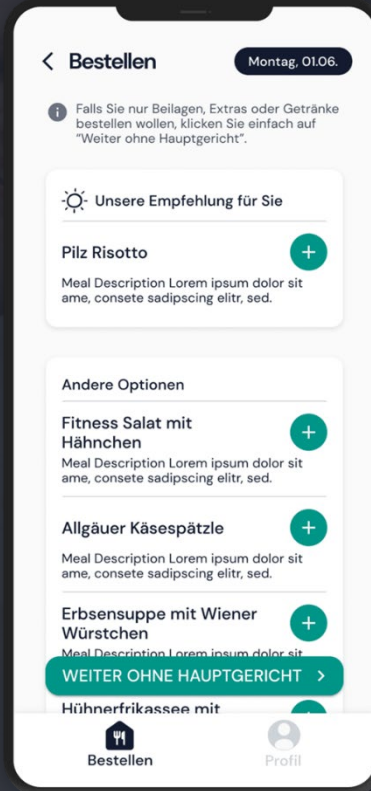


Fertig!

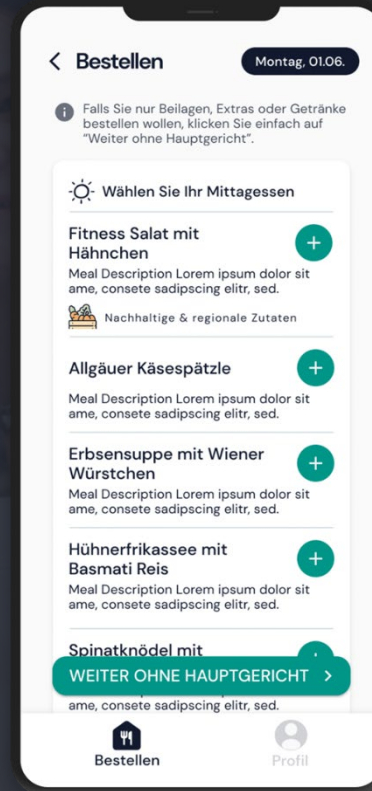
Mit Nudging können PatientInnen bei der Wahl einer nachhaltigen oder gesunden Speise unterstützt werden.



Reihenfolge



Empfehlung



Featuring



Flash Screen

Und
einige
weitere...



1. Digitale Patientenreise



2. Datenbasierte Entscheidungen in der Küche



3. KI-gestützte Nachfragevorhersage





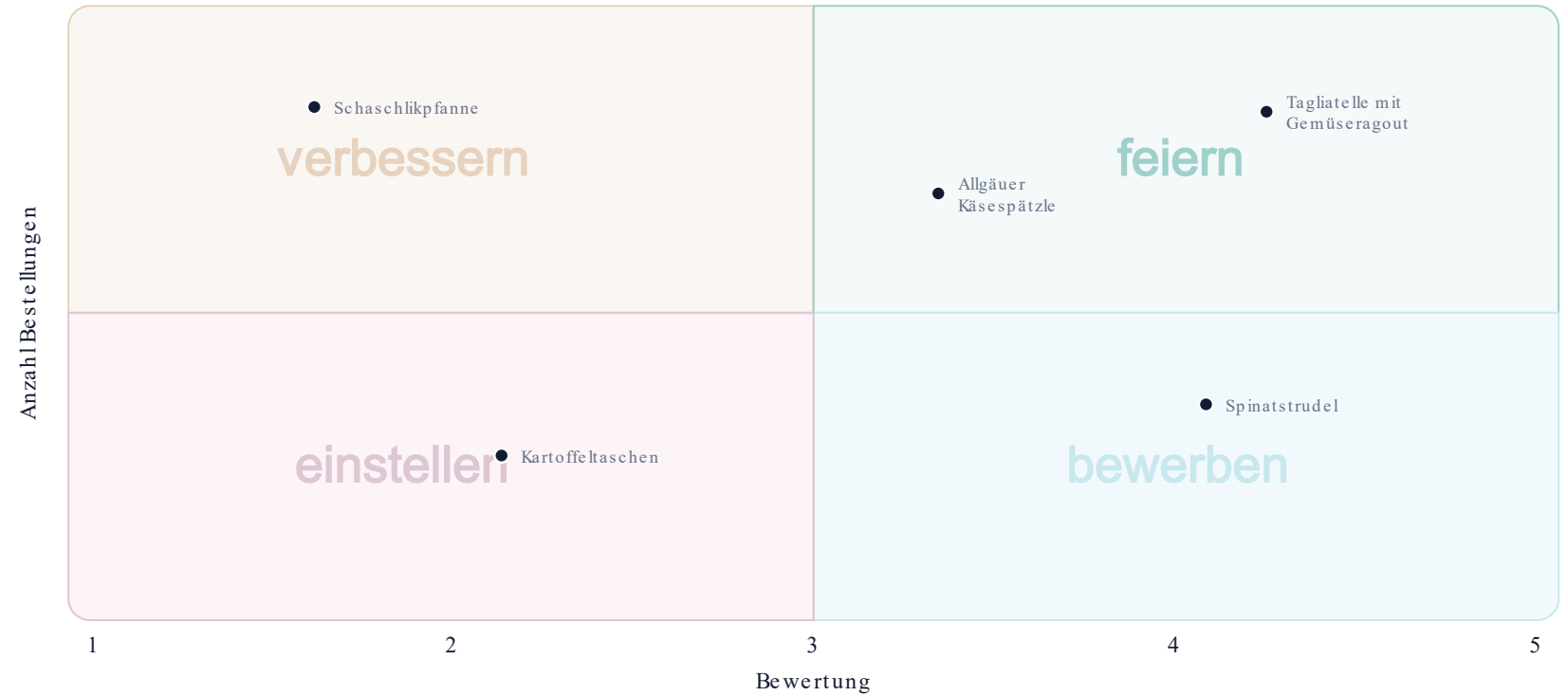
Aktionsbezogene Auswertungen

Schlüsseldaten wie
Speisenverwurf, Nutzungsanalysen und
Kostenstrukturen in Echtzeit





„Wie hat Ihnen das
Gericht
geschmeckt?“



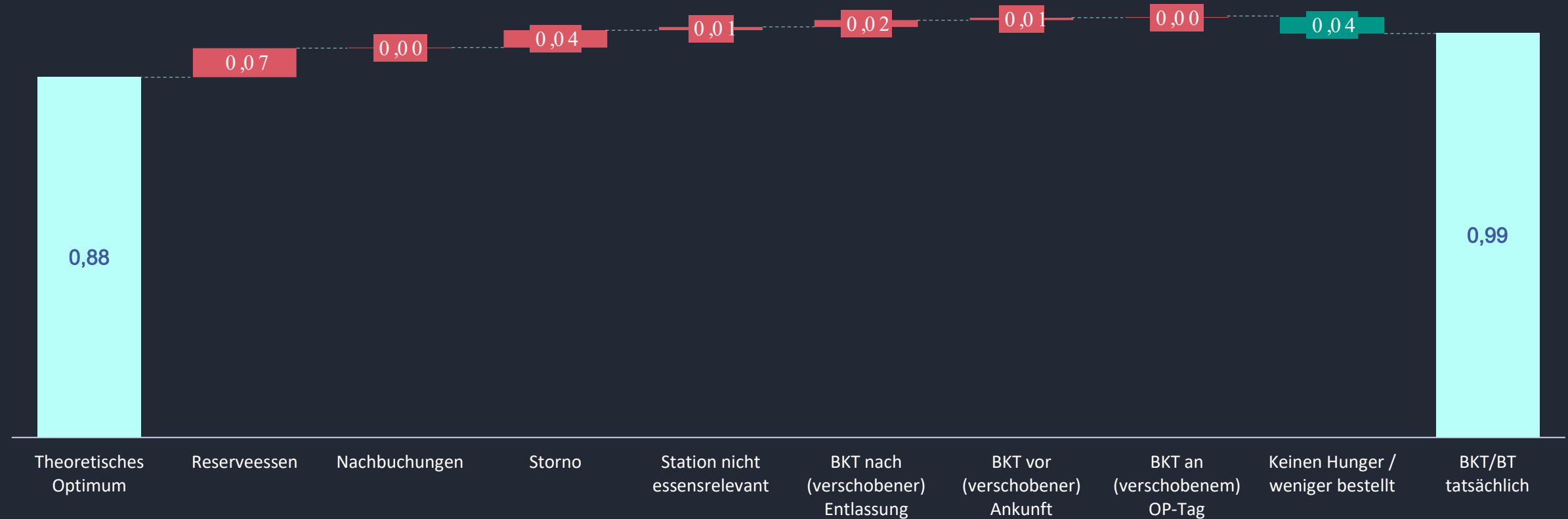
„Wie war die Größe
des Gerichts?“



Ursachenanalyse für Überproduktion – auf Knopfdruck.

Beköstigungstage (BKT) / Belegungstage (BT)

[Zwischenstand, Beispielkunde]





1. Digitale Patientenreise



2. Datenbasierte Entscheidungen in der Küche



3. KI-gestützte Nachfragevorhersage





Mengenplanung

Menüplan
GKV

Datum
23.09.25

Frühstück

Mittagessen

Abendessen

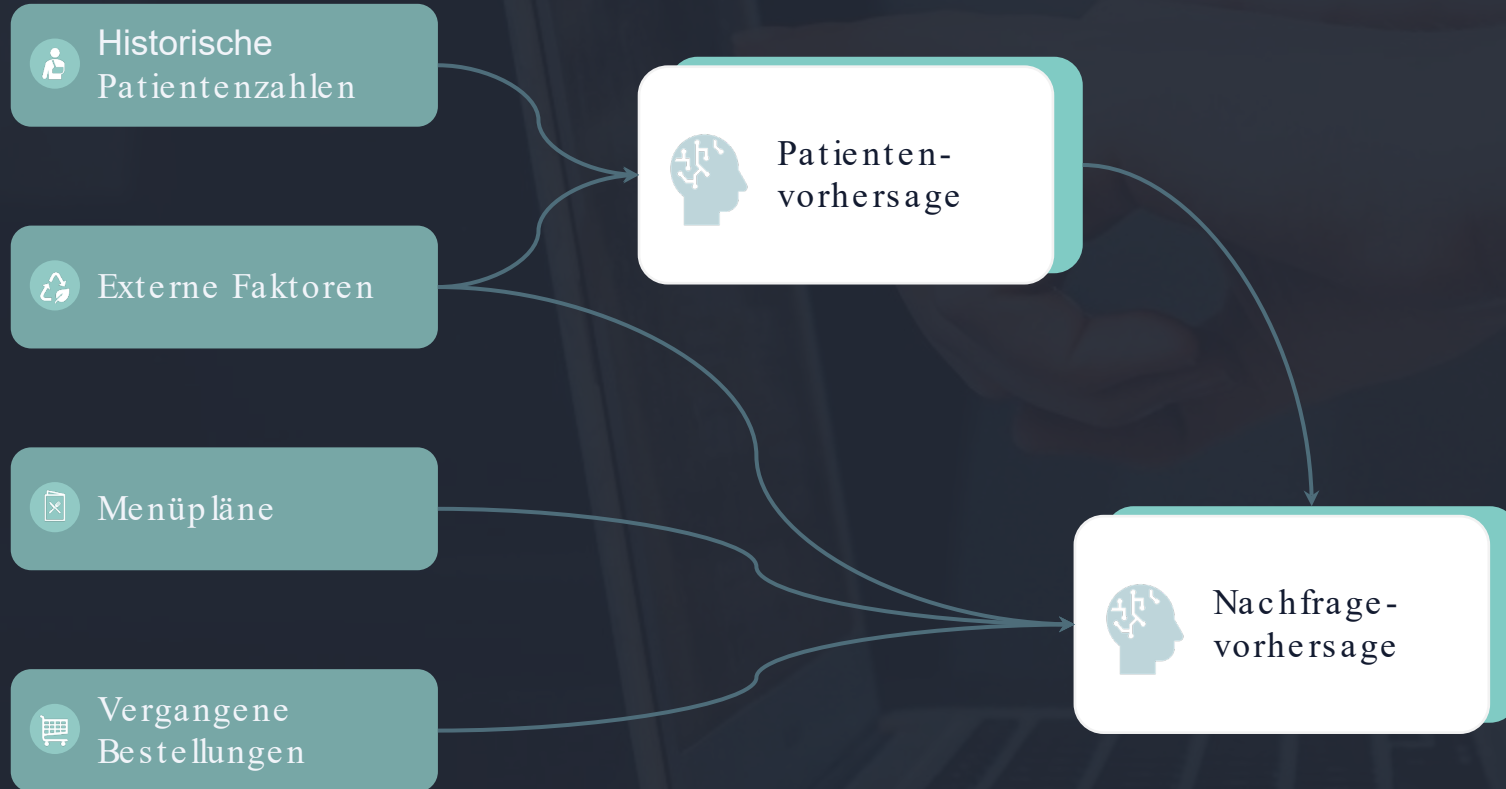
Planungsdaten

Bestellungen auf geplante Menge limitieren

Ø Ist-Bestellungen | Ø Vergangene Planmengen

Gericht	Menge geplant	Historischer Vergleich		Abw. % historisch Ist vs. Plan
		10.07.25-04.09.25	1 Vergleichstag ⓘ	
Eieromelette mit feinem Blattspinat, Röstzwiebeln und Kartoffelpüree		124 [35%]		+13%
Geflügelgulasch mit Möhrengemüse und Nudeln		96 [27%]		-40%
Schweinerückensteak in Rahmsauce mit zartem Kaisergemüse und Kartoffeln		131 [37%]		+0%
Gesamt	-	Ø Ist: 351 Ø Plan: 402		-13%

SPEICHERN



KI- Vorhersage ermöglicht
> **genauere Mengenplanung** und
reduziert damit Lagerbestände
und Verwurf



Mengenplanung

Menüplan
GKV

Datum
23.09.25

Frühstück

Mittagessen

Abendessen

Planungsdaten

Bestellungen auf geplante Menge limitieren

Ø Ist-Bestellungen Ø Vergangene Planmengen

Gericht	Menge geplant	Historischer Vergleich		Abw. % historisch Ist vs. Plan
		10.07.25-04.09.25	1 Vergleichstag ⓘ	
Eieromelette mit feinem Blattspinat, Röstzwiebeln und Kartoffelpüree	131	124 [35%]		+13%
Geflügelgulasch mit Möhrengemüse und Nudeln	87	96 [27%]		-40%
Schweinerückensteak in Rahmsauce mit zartem Kaisergemüse und Kartoffeln	122	131 [37%]		+0%
Gesamt	340	Ø Ist: 351 Ø Plan: 402		-13%

SPEICHERN



Sana Klinik
München



Bethlehem
Gesundheitszentrum
Stolberg gGmbH
Eine Einrichtung der Alexianer



× APLEONA

ERNST VON
BERGMANN
KLINIKUM

Seit 1883



mehr als nur Schulmedizin



Medizinisches Zentrum
für Gesundheit Bad Lippspringe GmbH
MZG-Westfalen





19,6 Mio. stationäre PatientInnen



90.000 Tonnen CO₂ - Äquivalente

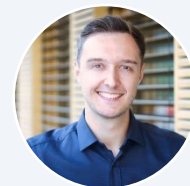


>1 Mio. Pflege-, Service- und Küchenkräfte



Gemeinsam wollen
wir eine Zukunft der
Care-Verpflegung
gestalten, in der
jede Mahlzeit zählt.

Kontakt



Simon Starfinger

simon.starfinger@hospichef.com

0 157 5829 8259