



Food Intelligence: Mit Analytik und KI zu mehr Nachhaltigkeit.

Patientennah. Datengetrieben. Nachhaltig.

S&F Symposium

09. Oktober 2025

Supported by:



Bayerische Staatsregierung



Die Prozesse in der Verpflegung sind oft
manuell, unflexibel und fehlerbehaftet.



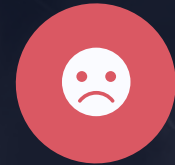
Hoher Speisenverwurf

*Schlechte Planbarkeit
führt zu hohen
Verwurfsquoten*



Personal- mangel

*Zeitaufwändige
Prozesse in Küche
und Service*



Patienten- zufriedenheit

*Kaum zeitliche
Flexibilität und
Personalisierung*



Betten: 200 Planbetten
Fokus: Orthopädie & Unfallchirurgie

>50%

der PatientInnen bestellen selbstständig

>35.000

Patientenessen vor der Mülltonne gerettet

>€100k

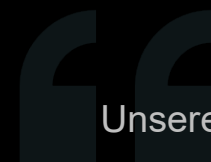
Gesamteinsparungen im ersten Jahr



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



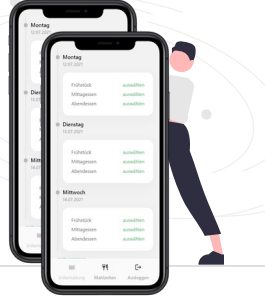
Ein moderner Prozess bindet PatientInnen mit digitalen Angeboten aktiv ein – während des gesamten Aufenthalts

1



PatientIn checkt ein & erhält individuellen QR-Code.

2



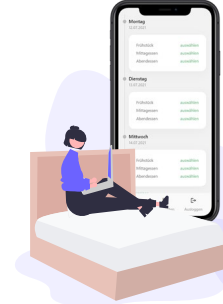
PatientIn bestellt personalisiert mit dem eigenen Smartphone von zuhause aus.

3



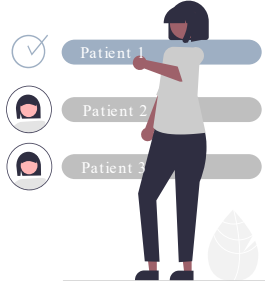
PatientIn wird stationär aufgenommen, OP erfolgt.

4



Patient ändert oder ergänzt Bestellungen flexibel während des Aufenthalts.

5



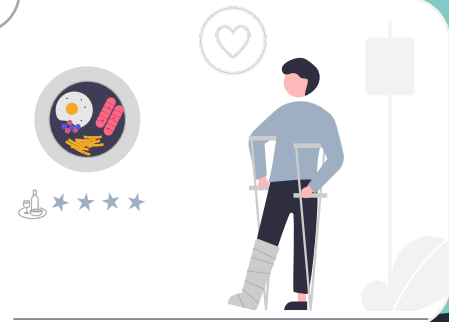
Menüassistenz prüft Vollständigkeit und unterstützt Patienten mit ausstehender Bestellung.

6



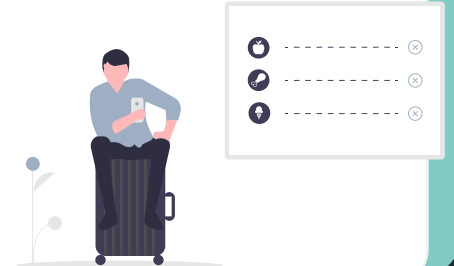
Küche/Caterer bereitet Mahlzeit vor.

7



PatientIn genießt Mahlzeit und gibt Feedback ab.

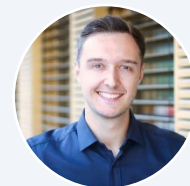
8



PatientIn wird entlassen, ausstehende Bestellungen werden storniert.

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