

Küchen- und Mensakosten im Griff

Fachtagung der Kita- und Schulverpflegung Vernetzungsstelle
Thüringen, Erfurt 30.10.18

Raimund Klug

Fachbereichsleitung Beratung & Konzept
Kinder- und Schulversorgung



Quelle: Fotolia

Ablauf

Teil 1; Impulse:

- Zahlen, Daten, Fakten
+ Aufbau einer Schülersverpflegung und kostenbeeinflussende Faktoren.
- Kosten kennen und beeinflussen
+ Klassische Kalkulationsmodelle und deren Auswirkungen
- Abfallvermeidung
+ kochen für die Tonne?
- Selbst gekocht vs. Highconvenience
+ Gute Schulcateringprodukte – was ist das?
- Unterstützung durch IT-gestützte Prozesse
+ mehr Zeit für das Wesentliche

Teil 2; Workshop:

Aktuelles

mdr MITTELDEUTSCHER RUNDFUNK FERNSEHEN RADIO MEDIATHEK

NACHRICHTEN SPORT SACHSEN SACHSEN-ANHALT THÜRINGEN KULTUR GESCHICHTE WISSEN MEHR

mdr THÜRINGEN Green grass von Gary Lewi

Startseite Mitte Nord Ost Süd West Politik Kultur Service MDR THÜRINGEN Kontakt

MDR.DE > Thüringen

Anbieter erhöhen Preise

Vorlesen

Schulessen in Thüringen wird teurer

Thüringer Eltern müssen für das Schulessen erneut tiefer in die Taschen greifen. Zahlreiche Anbieter planen, die Preise im kommenden Jahr zu erhöhen. Das hat eine stichprobenartige Umfrage von MDR THÜRINGEN ergeben. Als Gründe werden höhere Ausgaben genannt. So steigt nicht nur der Mindestlohn zum 1. Januar 2019 an, auch Lebensmittel werden teurer.

von Katrin Kurth



Schüler essen in der Mensa einer Schule.
Bildrechte: dpa

Wie viel mehr es ab kommendem Jahr kostet, seinem Kind oder seinen Kindern ein warmes Mittagessen in der Schule zu ermöglichen, das ist in den meisten Fällen noch unklar. Nur wenige Essensanbieter machen konkrete Angaben. So erhöht beispielsweise der deutschlandweit tätige Caterer Apetito die Preise in einer Erfurter Grundschule von 2,95 Euro auf 3,10 Euro pro Portion. Dieser Preis gilt aber längst nicht für alle Apetito-Kunden. In die Kalkulation fließt zum Beispiel mit hinein, wie viele Essen eine Schule bestellt, welche Produkte angefordert

MEHR ZUM THEMA



Schulstart in Thüringen

Schulessen in der Kritik

Weniger als die Hälfte der Schüler in Thüringen nutzt das Speise-Angebot an den Schulen. Und: Je älter die Schüler werden, desto seltener essen sie in der Schule.

[mehr >](#)



Sieben statt 19 Prozent

Linke fordert weniger Mehrwertsteuer auf Kinderprodukte

Preiserhöhungen sind überall ein Thema

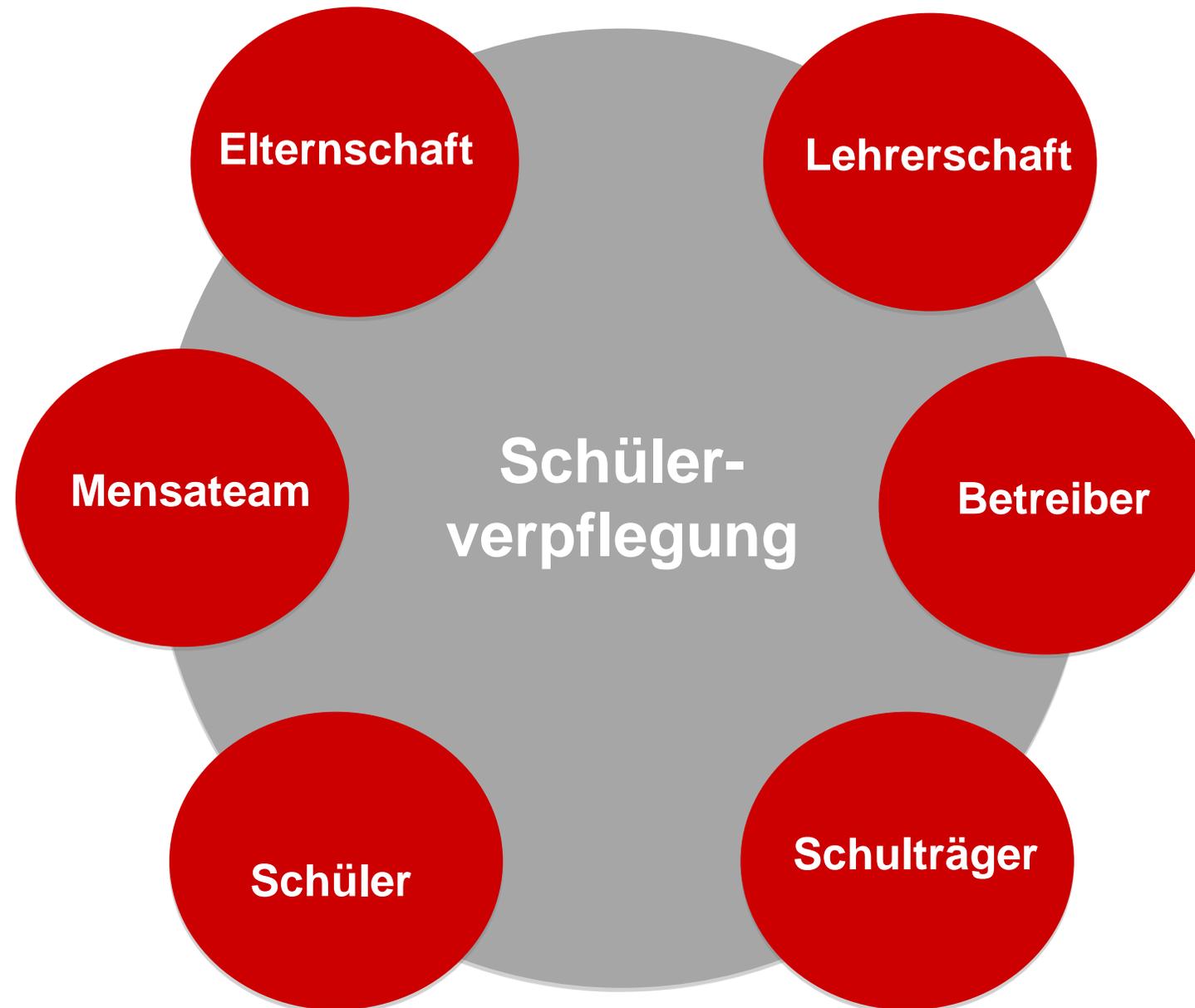
Andere Anbieter halten sich noch bedeckt und wollen nicht namentlich genannt werden. Preiserhöhungen sind aber überall ein Thema. Und zwar ein heikles, was wenig verwundert. So befürchten Anbieter, bei zu großzügiger Kalkulation die nächste Ausschreibung zu verlieren. Gerade Caterer, die frisch kochen und kaum Fertigspeisen verwenden, ziehen oft den Kürzeren. Der Hinweis auf hochwertige Zutaten und frisch gekochte Menüs verhält dann manchmal ungehört. Bei einem Preis von beispielsweise 3,50 Euro - der an Thüringer Schulen nicht ungewöhnlich ist - müssen viele Eltern rechnen, erst recht, wenn im Haushalt mehrere schulpflichtige Kinder leben.

Derzeitiger Durchschnitt: 2,63 Euro

Derzeit liegen die Preise für Schulessen in Thüringen bei durchschnittlich 2,63 Euro. Das geht aus den aktuellsten Zahlen der Vernetzungsstelle Schulverpflegung Thüringen hervor. Die Preisspanne reicht von 1,44 Euro bis 4,50 Euro pro Portion. Die Zahlen stammen aus dem Schuljahr 2016/17. Die Vernetzungsstelle, die bei der Thüringer Verbraucherzentrale angesiedelt ist, erhebt alle vier Jahre aktuelle Daten. Ein Vergleich zeigt: Noch im Schuljahr 2012/13 lag der Durchschnittspreis für ein Essen bei 2,18 Euro, also 45 Cent niedriger. Auffallend ist auch, dass die Zahl der Schulträger, die beim Mittagessen finanzielle Hilfe gewähren, im gleichen Zeitraum rasant zurückgegangen ist, und zwar von 55 Prozent auf 36 Prozent. Ausschlaggebend sei die Haushaltslage der Kommunen, heißt es.

Aktuelles, > Wir kochen dann mal...



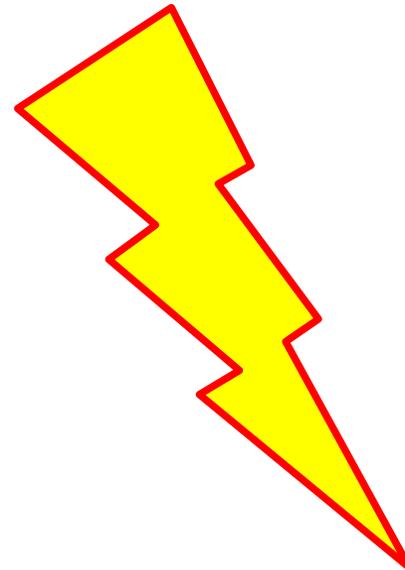




Mensanutzer

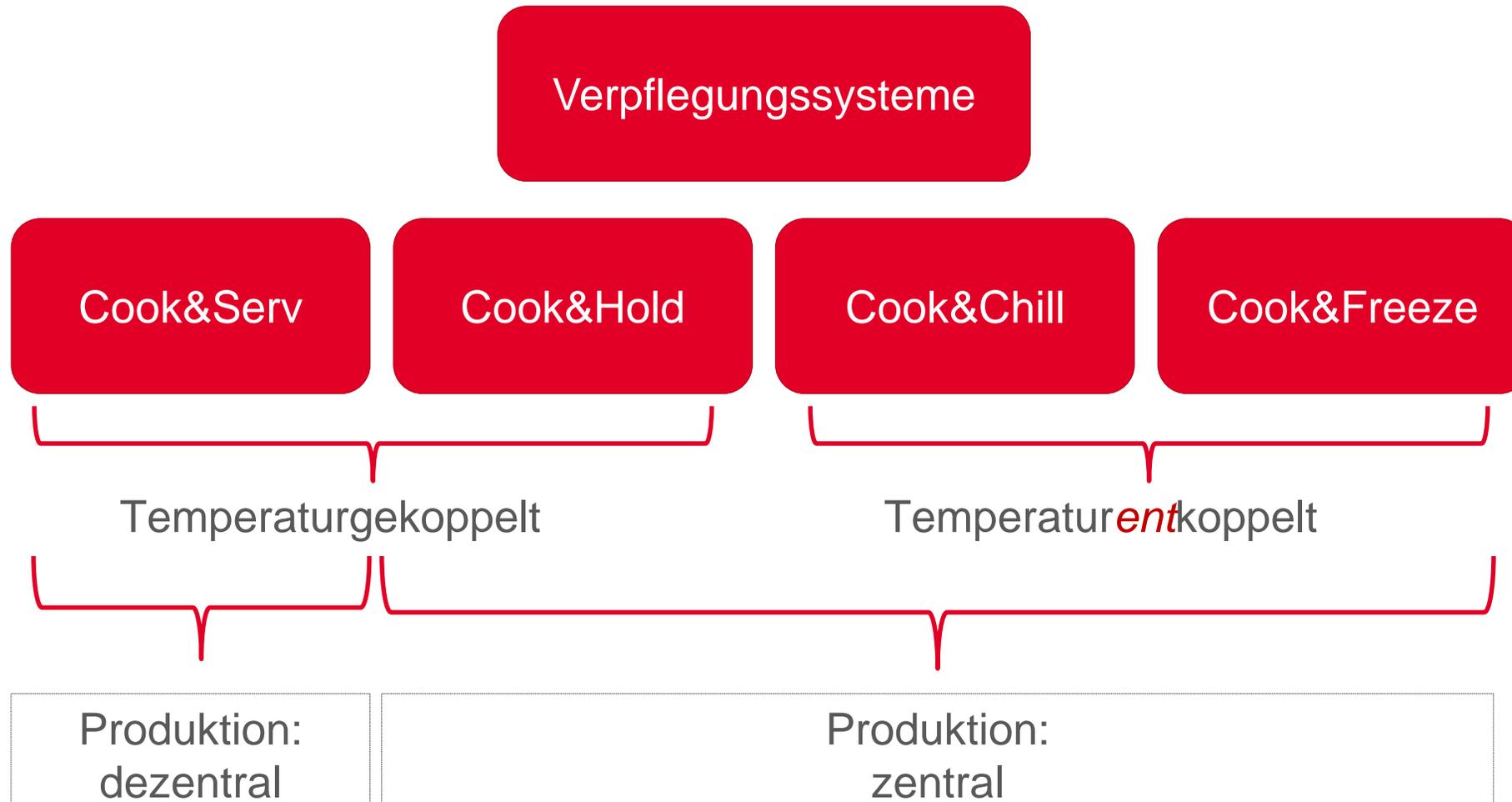
- Preiswertes Essen
- Leckeres Essen
- Wohlfühlen
- Betriebskosten
- Personalkosten
- Zwischenverpflegung

ZIELKONFLIKT



Mensaplaner/-träger

- Baukosten
- Flächenbedarf
- Finanzierbarkeit
- Architektonische Zwänge
- Fehlendes Konzept



Einflussfaktoren auf den Preis

- Anforderungen an die Küche
- Verpflegungssystem
- Geschirrsystem/-logistik
- Transportsystem
- IT
- Ausgabesystem
- Ausstattung
- Anspruch der Gäste
- Verweildauer
- Gästeanzahl



- Speiseplanung
- Menüauswahl
- Conveniencegrad
- Zusatzverkauf
- Zusätzliche Leistungen
- Personal
- Betriebstage
- Budget
- Umsatzsteuer
- ...Auswirkung Umsatzsteuer

Schulverpflegung = Mittagessen?

- Schulverpflegung \neq Mittagessen
- Schulverpflegung = Mittagessen

Nestlé Studie 2016

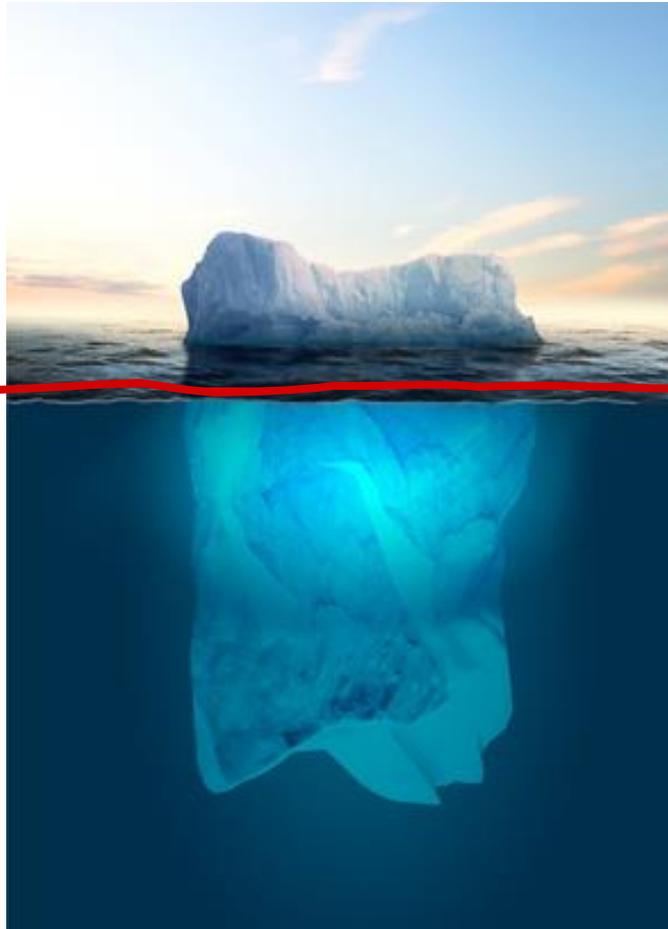
Hochschule Fulda



Kosten



Versteckte Kosten



Sichtbar – Wareneinsatz

20-45% Lebensmittel

Unsichtbar – Betriebskosten

55 - 80 %	Personalkosten
%	Instandhaltung
%	Energie
%	Wasser
%	Logistik
%	IT ...

Versteckte Kosten

Welche unterschiedlichen Kostengruppen sind im Verpflegungsbereich enthalten?

- Warenkosten (F&B)
- Personalkosten

- Betriebsnebenkosten (Energie, Wasser, Entsorgung etc.)
- Sonstige Kosten (Verwaltung, Afa, Umlagen etc.,)

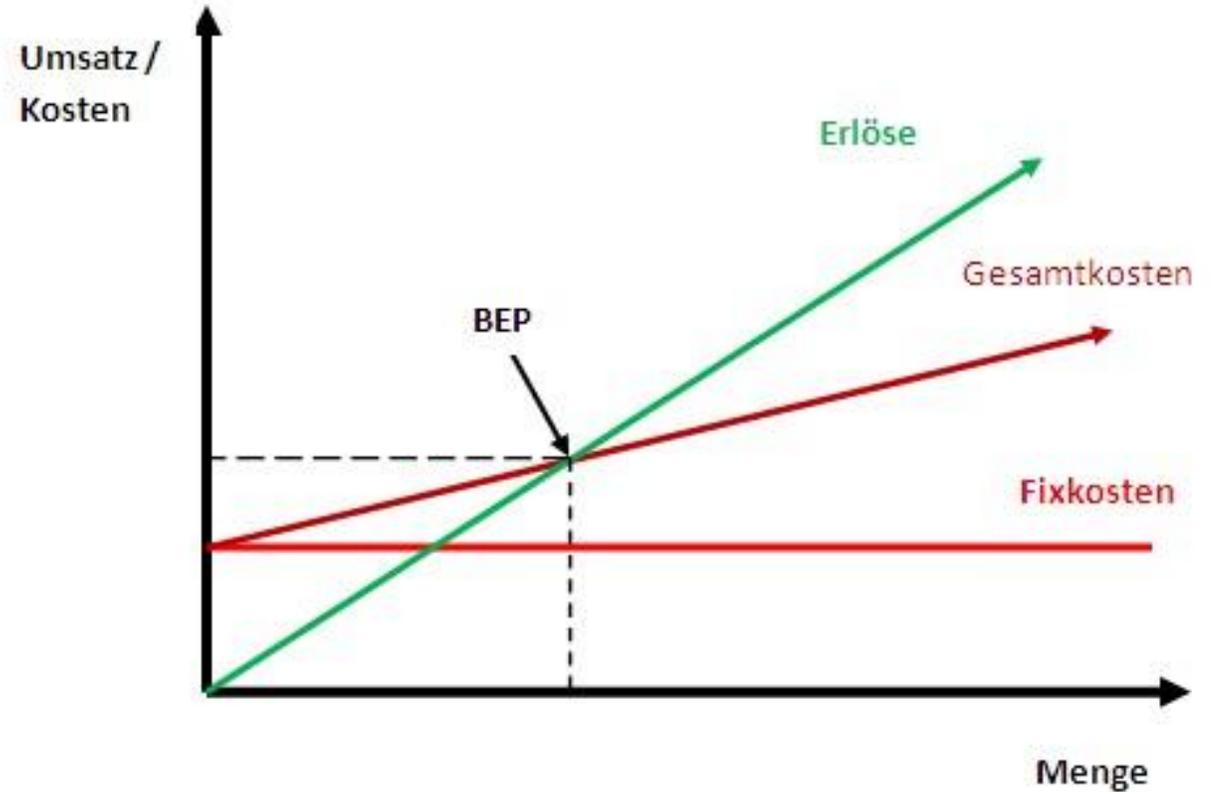
} Hauptkosten
ca. 85%

} Nebenkosten
ca. 15%

Hauptkosten
+ Nebenkosten
= Vollkosten

Kosten

- Fixe Kosten
- Sprungfixe Kosten
- Variable Kosten
- Gesamtkosten
- Deckungsbeitrag



Kosten

Break Even Point $\frac{\text{FIXKOSTEN}}{\text{DB je Essen}}$

Break Even Point = $\frac{300,00 \text{ €}}{2,50 \text{ €}} = 120 \text{ Essen}$

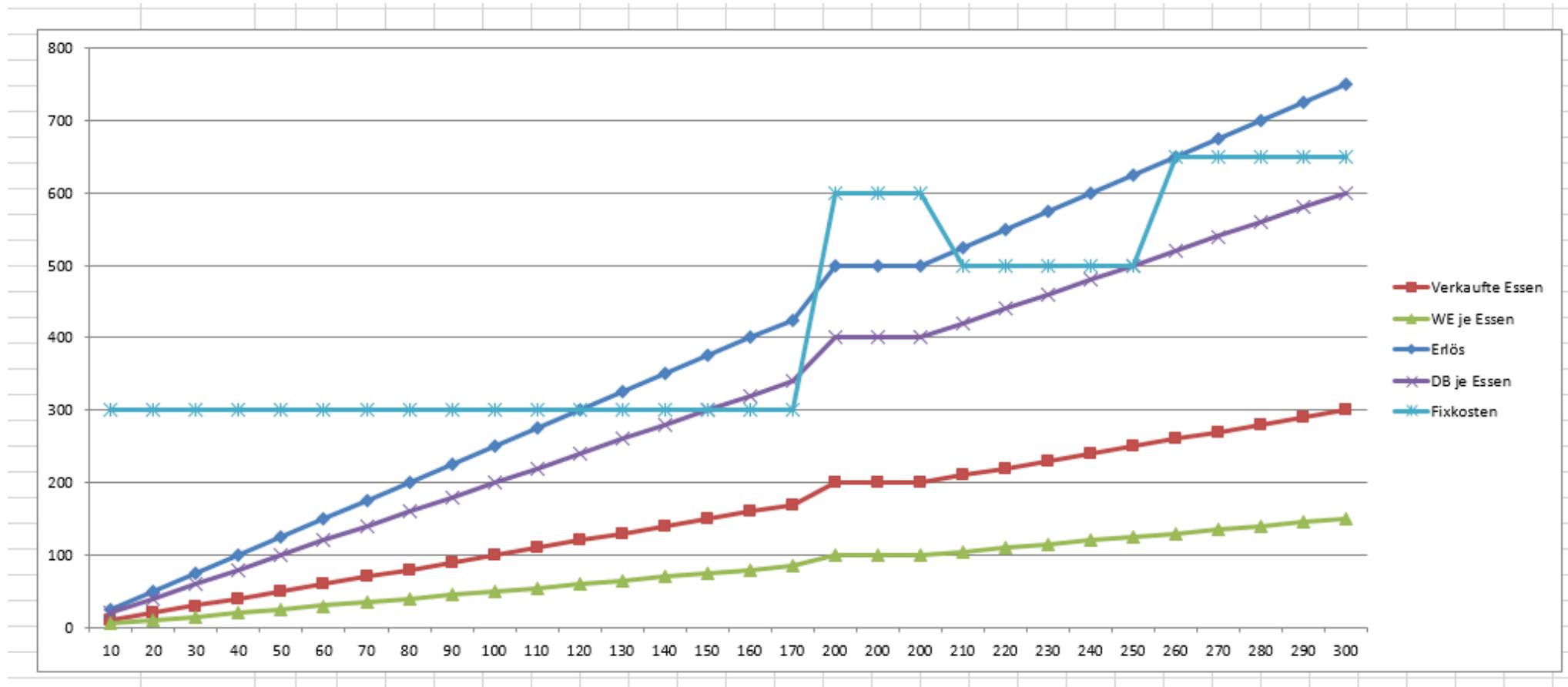
PROBE:

Es werden tatsächlich 120 Essen verkauft, sieht die Rechnung wie folgt aus:

Erlöse	120 Essen	x	3,00€	360,-€
- WE (var. Kosten)	120 Essen	x	0,50 €	<u>60,-€</u>
= DB				300,-€
- Fixkosten				<u>300,-€</u>
= Gewinn/Verlust				0,00€

Kosten

– Kostenverlauf



Rezeptur

Menge	Zutat
125 g	<u>Butter</u>
1 g	<u>Salz</u>
125 g	<u>Zucker</u>
3 St	<u>Eier</u>
250 g	<u>Mehl</u>
1 EL	<u>Zimt</u>
2 TL	<u>Backpulver</u>
75 g	<u>Kakaopulver</u>
125 ml	<u>Milch</u>



www.nipvybuxo.opx.pl

Speisereste



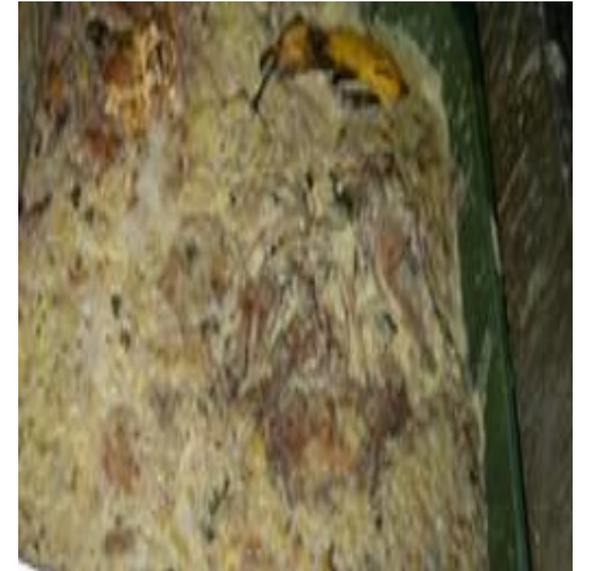
1 Liter
Lebensmittelabfall

2 €



240 Liter
480 €

Speisereste



Kosten für 1kg/l Speisereste?

1,50 € - 2,00 €

Abfallvermeidung

Beispiel:

240l Speisereste pro Tag zu einem Durchschnittswert von 1,75€.

1 Woche = 1.000l x 1,75€ = 1.750,-€

➤ 38 Schulwochen mit 100% Auslastung = 66.500,- €

➤ 13 Wochen Ferien mit 50% Auslastung = 11.375,- €

77.875,-€

Der maximale Speiserücklauf sollte 5% vom Gesamtvolumen nicht überschreiten!!

Eigenproduktion vs. Highconvenience

Produktion eines Fruchtsalates

7,5kg Fruchtsalat	Eigenproduktion	Convenience
Wareneinsatz	19,84 €	27,80 €
Personalkosten	<u>11,34 €</u>	1,00 €
Zwischensumme	31,18 €	28,80 €
Reinigung	3,13 €	0,00 €
Entsorgung	<u>1,75 €</u>	<u>0,10 €</u>
<u>Gesamtkosten</u>	<u>36,06 €</u>	<u>28,90 €</u>

Eigenproduktion vs. Highconvenience

Produktion eines Fruchtsalates:



whatsEAT – DAS Siegel für Gute Schul-Catering-Produkte



Kriterien:

- Genuss
- Akzeptanz der Schüler
- Ernährungsqualität
- Vergleich mit einer Negativliste
- Kennzeichnungen
- Mindesthaltbarkeitsdatum
- Lagerdauer- und haltung



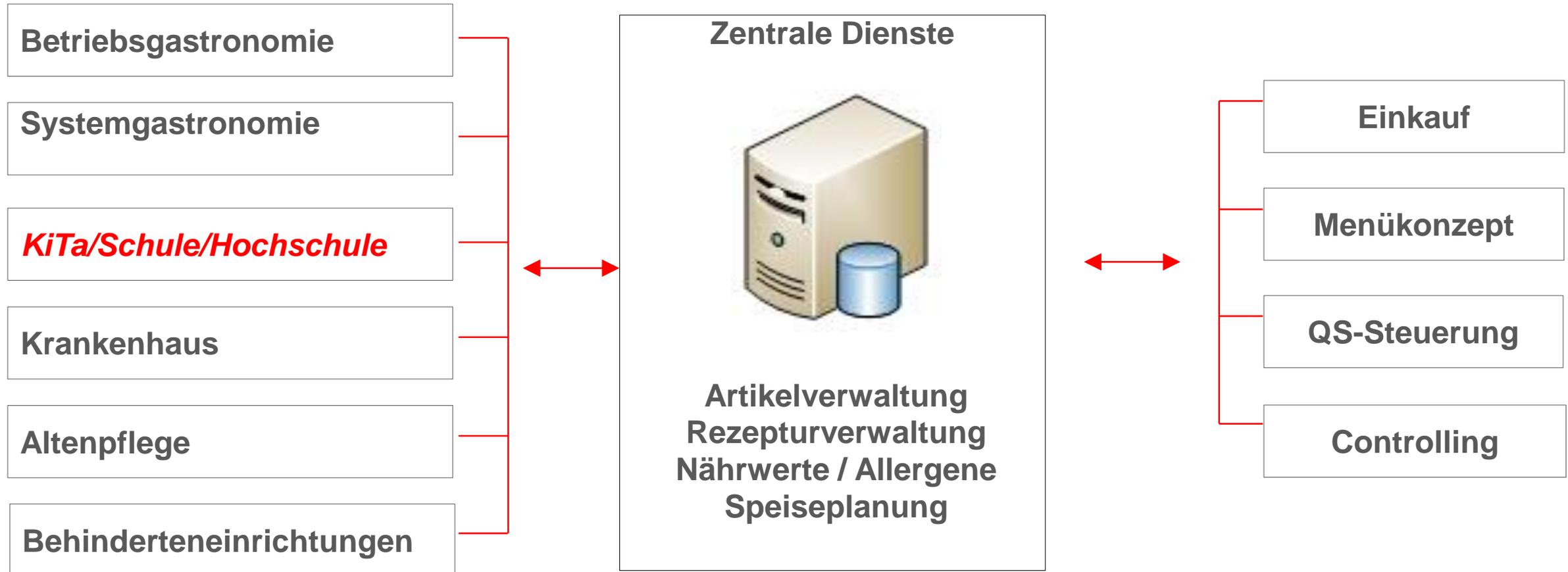
IT-gestützte Prozesse

- ...zur zentralen Steuerung der Prozesse in der Kinder- und Schulverpflegung



IT-gestützte Prozesse

– ...zur zentralen Steuerung der Prozesse in der Kinder- und Schulverpflegung



IT-Lösungen

Verwaltung **Produkte** Planung Lager Kontrolle Systemadmin Hilfe Logout | Benutzer: NECTA001 | Mandant: 28 | take5-Plattform

Kokos-Fisch-Curry mit Cashewkernen

Suche << | Neu | Ändern | Speichern | Drucken | Löschen

Speisen (13)

Produktbereich: take5-ESSBar
 Klasse: t5-FischBar
 Bezeichnung: exakt tw
 Bestandteil: Artnr Bez

Klassifizierung
 vegetarisch
 vegan
 bio
 vorkochen möglich
 Süßspeise

Bezeichnung | Produktb...
 Asia-Fischpfanne | take5-ES...
 Fisch in Tomatensauce, ü... | take5-ES...
 Fischfilet mit Kartoffelkruste | take5-ES...
 Fischgratin mit Broccoli | take5-ES...
 Fischnuggets mit Big Frie... | take5-ES...
 Fischnuggets mit Big Frie... | take5-ES...
 Fischnuggets mit Gemüse... | take5-ES...
 Fishnuggets mit Kartoffelp... | take5-ES...
 Gemüse-Fisch-Pfanne mit... | take5-ES...
Kokos-Fisch-Curry mit Ca... | take5-ES...
 Lachs mit Kartoffel-Blume... | take5-ES...

Speise

Bezeichnung: Kokos-Fisch-Curry mit Cashewkernen
 Zusatztext:
 Produktklasse: t5-FischBar | Produktbereich: take5-ESSBar
 EAN: | Produkttyp:
 KN-Code: | Art: -- keine Auswahl --
 Haltbarkeit: Tage | Verpackstation: -- keine Auswahl --
 Prod.Station: -- keine Auswahl --

Bild hinzufügen mit Rechtsklick
 Bild hinzufügen

Zutaten | Rezept | Nährwerte | Erw. Nährwerte | Allergene | Dekl.Stoffe | Attribute | Notizen | **Kalkulation** | Relationen | EAN | Spezifik

Aufschlagsklasse: Speisen allgemein | Werte aktualisieren

Einkaufspreis gesamt		Zutaten für		Gewicht	
	17,93 €	10,00	Port	4,71	kg
pro Portion(en)	1,79 €				
Rohaufschlag	0,00 %				Min
Bedienungszuschlag	50,00 %				Min
Profit	50,00 %				Min
Kalk. Verkaufspreis brutto	4,03 €				
Verkaufspreis netto	0,00 €				
MWSt	0,00 %				
Verkaufspreis (kalk. Umsatz <input type="checkbox"/>)	0,00 €				
		Effekt. Aufschlag		-100,00 %	
		Wareneinsatz		100,00 %	
		Deckungsbeitrag		-1,79 €	

BERATUNG  **KONZEPT**

**Vielen Dank für Ihre Aufmerksamkeit!
Wir sehen uns im Workshop**



By T.-A. Edison

Kontakt:

Raimund Klug
Fachbereichsleitung Beratung & Konzept
Raimund.Klug@transgourmet.de

Teil 2, Workshop



Problem- und Fragestellungen



Praxisteil

Kalkulieren Sie einen Verkaufspreis für folgendes Produkt:

– Hamburger „klassische Art“

mit komplett fertig geschnittener und geputzter Ware

mit „Rohprodukten“

[Seminar Produktpreisliste.xlsx](#)

Menükalkulation

Voraussetzung für jede Kalkulation sind 2 Grundinformationen:

- ✓ Welche Kosten entstehen durch die Herstellung?
- ✓ Wie viel Gewinn ist notwendig für den Bestand und die Entwicklung des Unternehmens?

Klassisches Kalkulationsverfahren:

Wareneinsatz
+ Gemeinkosten
= Selbstkosten

+ Gewinn
= Netto VK

+ MwSt/Ust
= **Inklusivpreis**

Menükalkulation

Was geschieht bei einer Deckelung des Verkaufspreises?

- ✓ Reduzierung des Gewinns?
- ✓ Reduzierung Wareneinsatz?
- ✓ Reduzierung Qualität?

Inklusivpreis	19,90		119%		107%
- <u>MwSt</u>	<u>3,18</u>		<u>19%</u>		<u>7%</u>
= Netto VK	16,72		100%		120%
+ Gewinn	2,79	0,34			20%
= Selbstkosten	16,38		100%		100%
+ Gemeinkosten	10,53		180%		
Wareneinsatz	5,85		100%		

Kosten

Break Even Point $\frac{\text{FIXKOSTEN}}{\text{DB je Essen}}$

Break Even Point = $\frac{300,00 \text{ €}}{2,50 \text{ €}} = 120 \text{ Essen}$

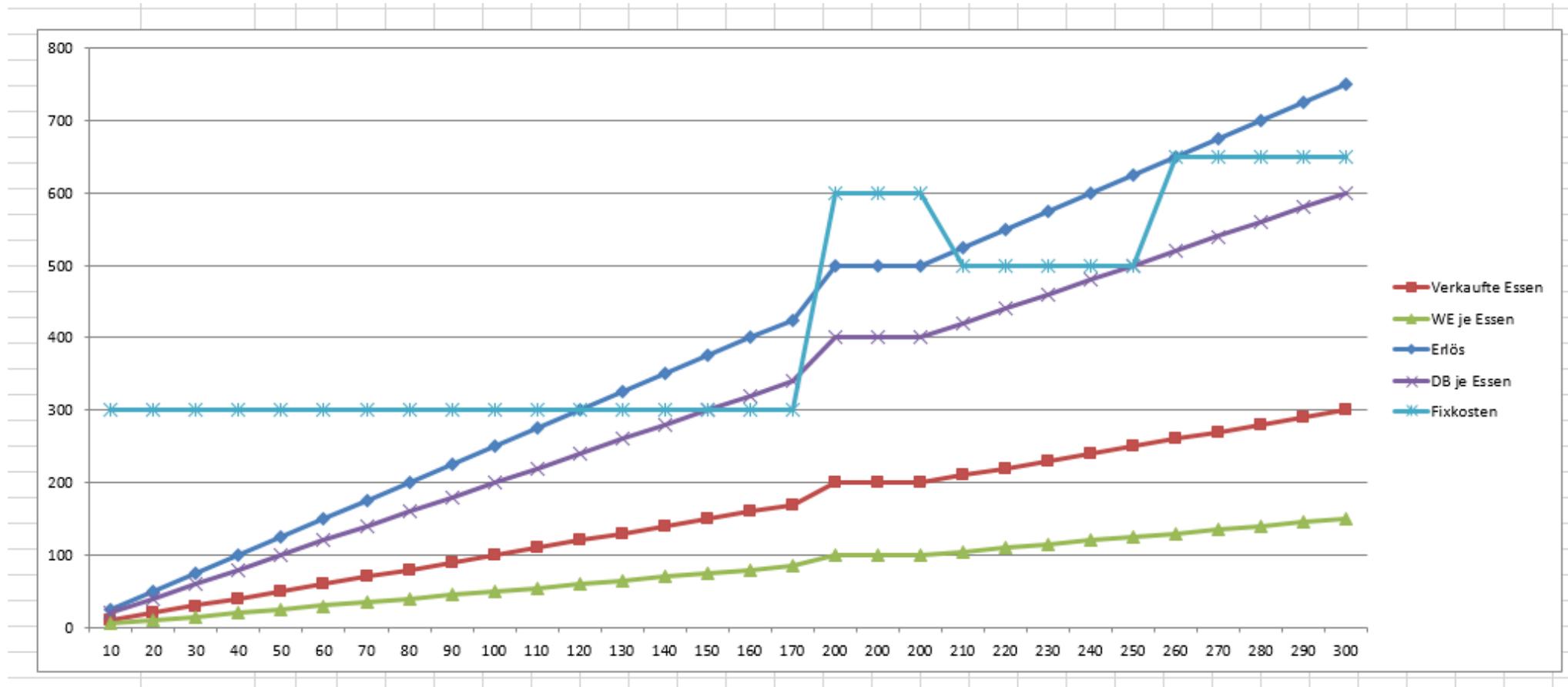
PROBE:

Es werden tatsächlich 120 Essen verkauft, sieht die Rechnung wie folgt aus:

Erlöse	120 Essen	x	3,00€	360,-€
- WE (var. Kosten)	120 Essen	x	0,50 €	<u>60,-€</u>
= DB				300,-€
- Fixkosten				<u>300,-€</u>
= Gewinn/Verlust				0,00€

Kosten

– Kostenverlauf



Schülerpartizipation

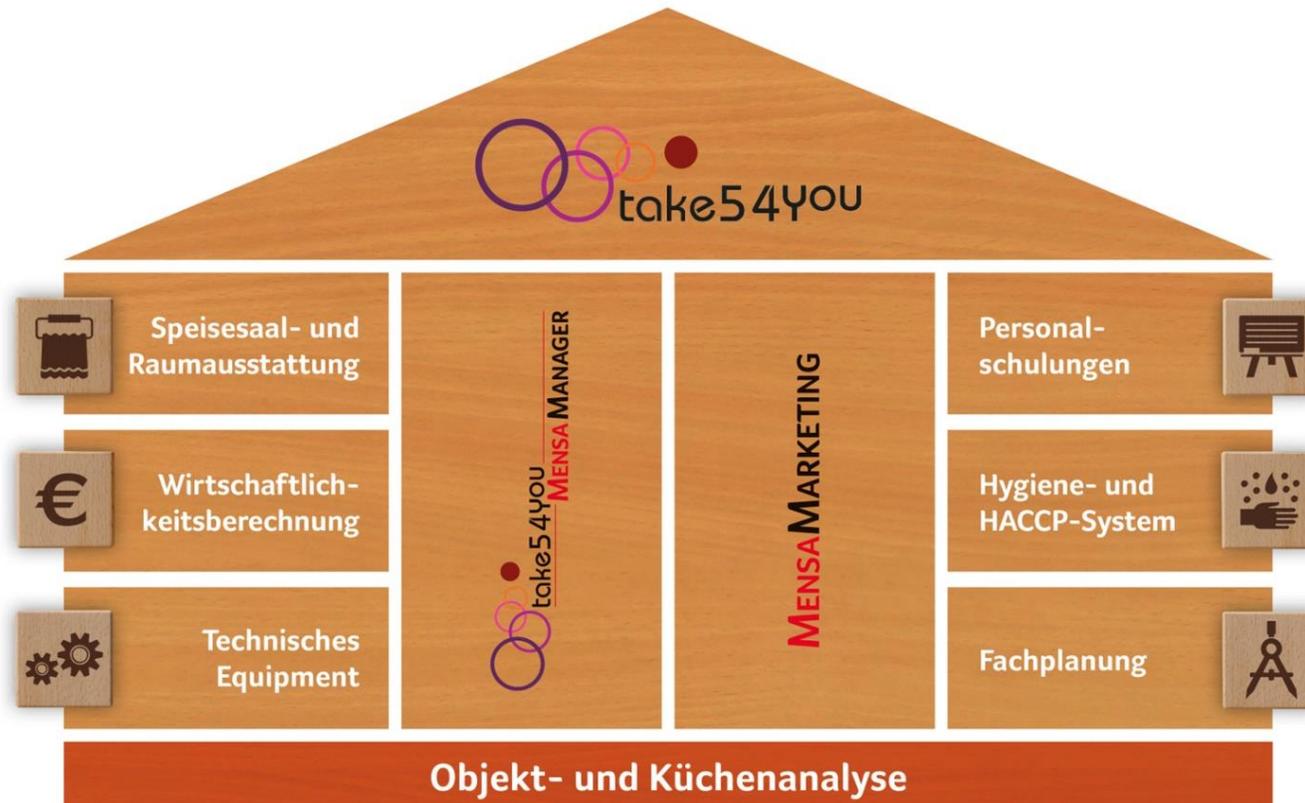


Schülerpartizipation





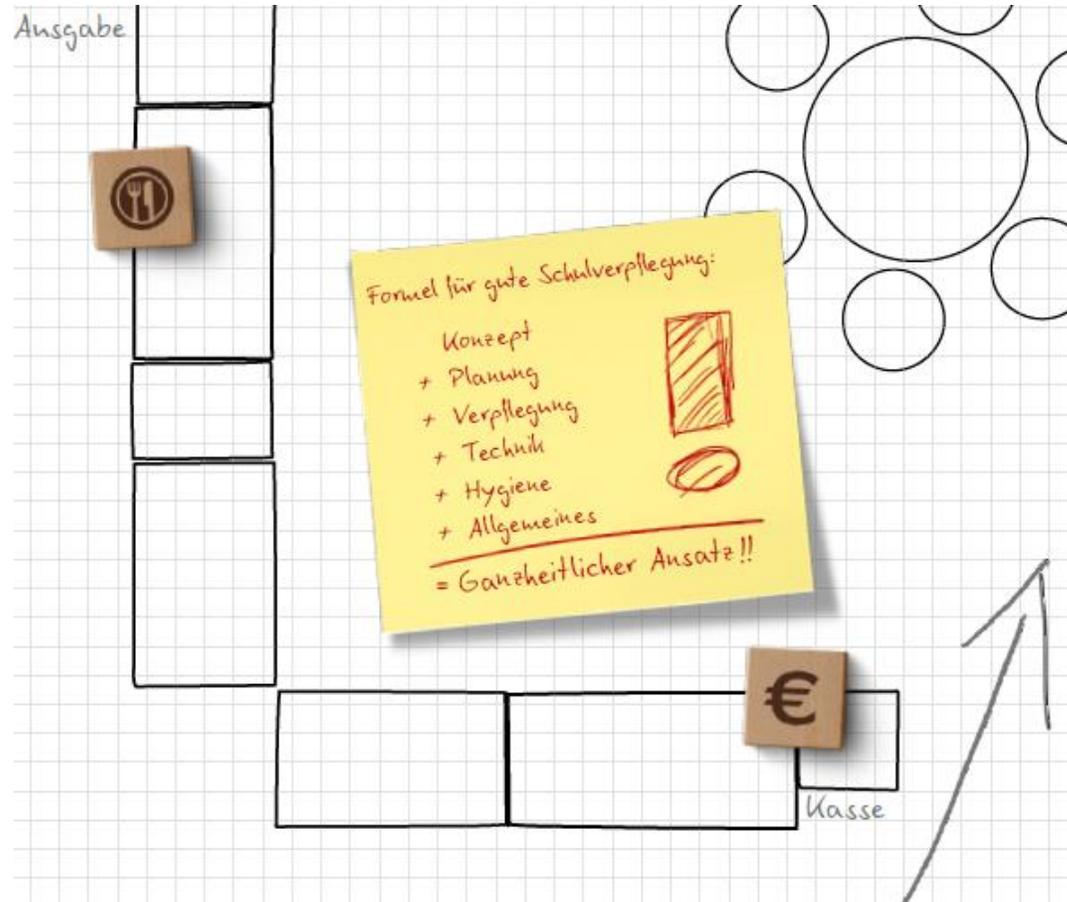
take54you - Unser ganzheitliches Verpflegungskonzept



Individuelle Verpflegungskonzeption – Das EssBar-Konzept



DIE Formel für eine gute Schulverpflegung



Quelle: Fotolia

Informationen

- <https://www.macht-dampf.de/>
- <http://www.transgourmet.de/web/service/beratung-konzept.xhtml>
- <http://www.united-against-waste.de/de/>
- <http://www.lvg-lsa.de/o.red.c/lvgform-vernetzung.php>
- <https://www.in-form.de/startseite-vns-portal/start.html>
- www.schuleplusessen.de

Zeit für Fragen...



Vielen Dank für Ihre Aufmerksamkeit!



Kontakt:

Raimund Klug
Fachbereichsleitung Beratung & Konzept
Raimund.Klug@transgourmet.de

By T.-A. Edison