

**S&F-Gruppe**

Modernes Verpflegungsmanagement

*EINKAUF-BERATUNG-PLANUNG-FÜHRUNGS-  
KRÄFTEVERMITTLUNG-AUSSCHREIBUNGEN*

# Zukunfts- und tragfähige Verpflegungskonzepte



KEY FACTS

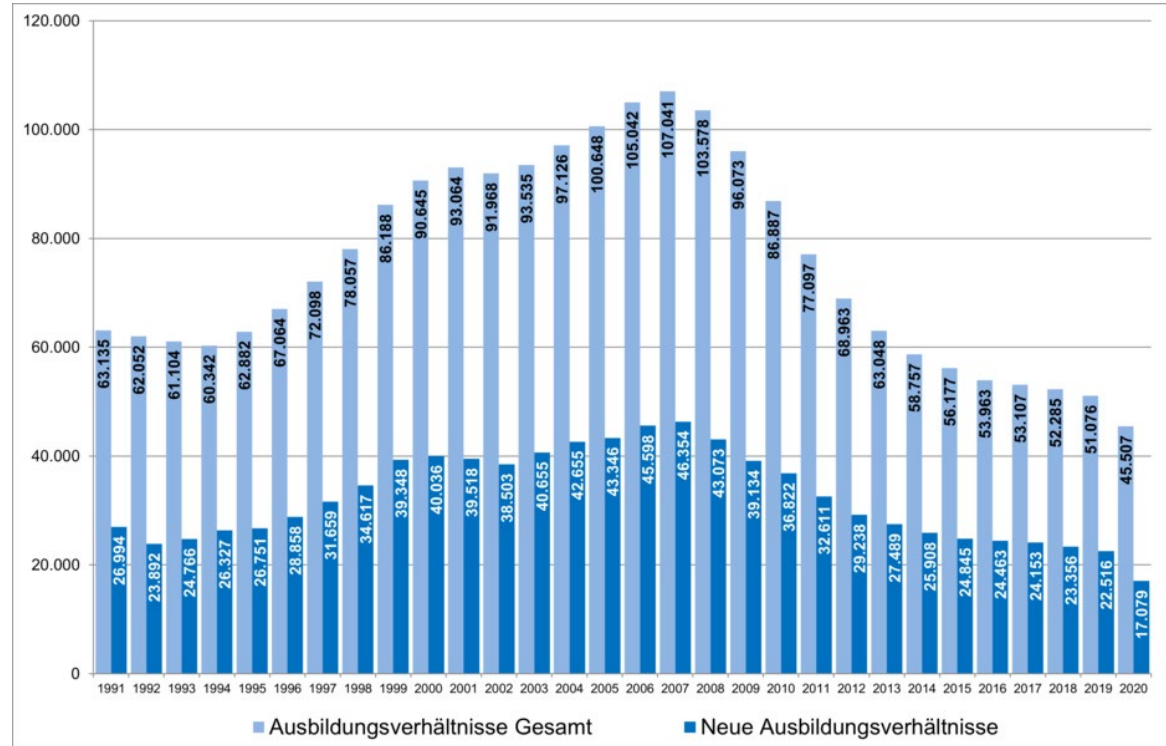
# KEY FACTS



- Umsatzrückgang Caterer (2019 -2020) - 33%
- Umsatzrückgang Caterer (2019 -2021) - 44%
- Umsatzrückgang (2019 – 2020) - 3,2 Mrd.€
- Minus bei den Beschäftigten - 6%
- Minus bei den Beschäftigten - 46.000

Quelle: DEHOGA II/2021

# KEY FACTS



Quelle: DIHK, März 2021

# KEY FACTS



Aktuelle Entwicklung der **neu abgeschlossenen** Ausbildungsverhältnisse nach Berufen

| Beruf                                | 2020          | 2019          | Entwicklung in % |
|--------------------------------------|---------------|---------------|------------------|
| Koch/Köchin                          | 6.233         | 7.758         | -19,7            |
| Restaurantfachmann/-frau             | 2.001         | 2.565         | -22,0            |
| Hotelfachmann/-frau                  | 5.593         | 8.124         | -31,2            |
| Hotelkaufmann/-frau                  | 257           | 401           | -35,9            |
| Fachmann/-frau für Systemgastronomie | 1.263         | 1.509         | -16,3            |
| Fachkraft im Gastgewerbe             | 1.732         | 2.159         | -19,8            |
| <b>Summe</b>                         | <b>17.079</b> | <b>22.516</b> | <b>-24,1</b>     |

Aktuelle Entwicklung **aller fortbestehenden und neu abgeschlossenen** Ausbildungsverhältnisse nach Berufen

| Beruf                                | 2020          | 2019          | Entwicklung in % |
|--------------------------------------|---------------|---------------|------------------|
| Koch/Köchin                          | 16.799        | 17.901        | -6,2             |
| Restaurantfachmann/-frau             | 4.959         | 5.459         | -9,2             |
| Hotelfachmann/-frau                  | 16.799        | 19.532        | -14,0            |
| Hotelkaufmann/-frau                  | 836           | 998           | -16,2            |
| Fachmann/-frau für Systemgastronomie | 3.246         | 3.385         | -4,1             |
| Fachkraft im Gastgewerbe             | 3.412         | 3.801         | -10,2            |
| <b>Summe</b>                         | <b>45.507</b> | <b>51.076</b> | <b>-10,9</b>     |

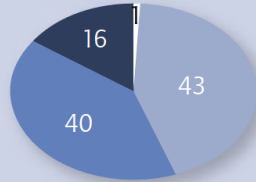
Quelle: DIHK, März 2021

# KEY FACTS



## Unzufrieden mit Ausbildungsinhalten

Frage: Die letzte Ausbildungsneuordnung des Kochberufes fand 1998 statt. Wie zufrieden sind Sie mit den Ausbildungsinhalten bezogen auf die heutigen betrieblichen Anforderungen?



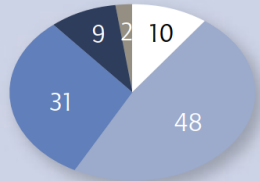
Quelle: gv-praxis, n = 100

© gv-praxis-grafik

## Geteilte Meinung

über Qualität des Berufsschulunterrichts

Frage: Wie geeignet sind die Inhalte des Berufsschulunterrichts für den heutigen Kochberuf?

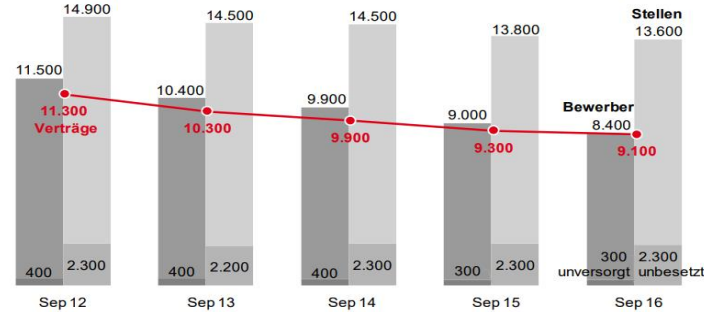


Quelle: gv-praxis, n = 180

© gv-praxis-grafik

## Zunehmende Besetzungsschwierigkeiten bei Ausbildungsstellen für Köchinnen und Köche

Gemeldete Bewerber, gemeldete Ausbildungsstellen (jeweils Oktober bis September)



Datenquelle: Statistik der Bundesagentur für Arbeit

- Rückgang der Auszubildenden um mehr als ¼ seit 2012
- Mehr offene Stelle als Bewerber
- Ausbildungsabbruch | Vertragslösung lag bei ca. 50%
- Mangelhafte Qualität der Ausbildung

# KEY FACTS



## In diesen Berufen läuft nichts mehr ohne Ausländer

Ausländische Arbeitnehmer in Prozent aller sozialversicherungspflichtigen Beschäftigten



WELT

Quelle: Bundesagentur für Arbeit (BA), eigene Berechnungen

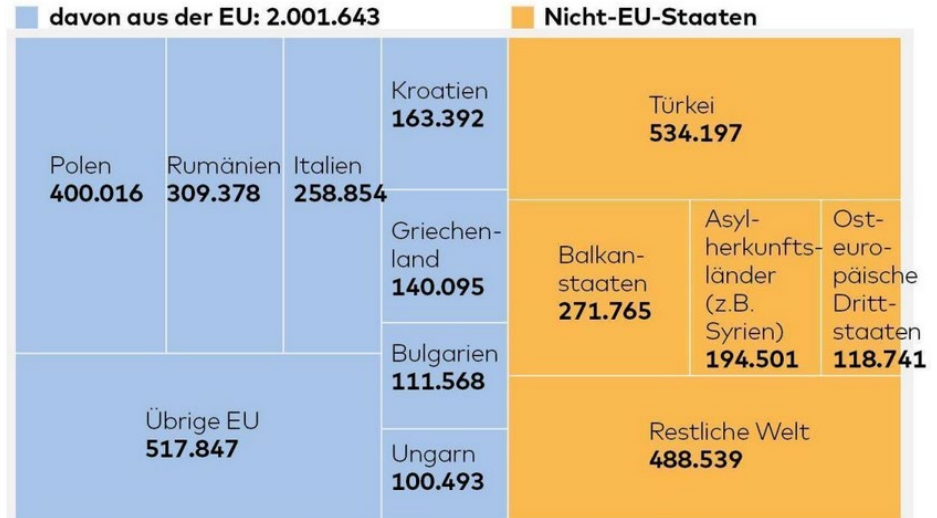
Quelle: DIE WELT 2019, Bundesagentur für Arbeit 2019

# KEY FACTS



## Herkunft der ausländischen Arbeitnehmer

Insgesamt arbeiten in Deutschland **3.609.386** sozialversicherungspflichtig Beschäftigte ohne deutschen Pass



Quelle: DIE WELT 2019, Bundesagentur für Arbeit 2019

# KEY FACTS



Alter der Küche (in Jahren)

22  
Jahre

2009

29  
Jahre

2019

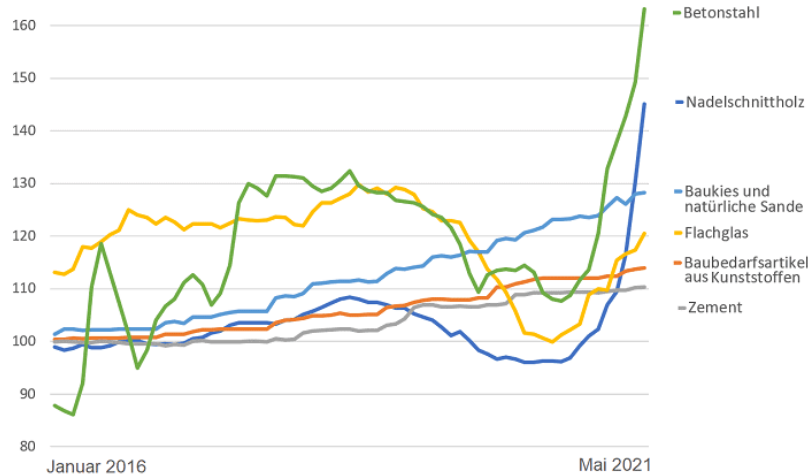
- Hohes Alter der Küchen (19 - 34 Jahre)
- Hoher Sanierungsbedarf
- Hoher Investitionsstau
- Geringe Investitionsbereitschaft in Sekundärbereiche

# KEY FACTS

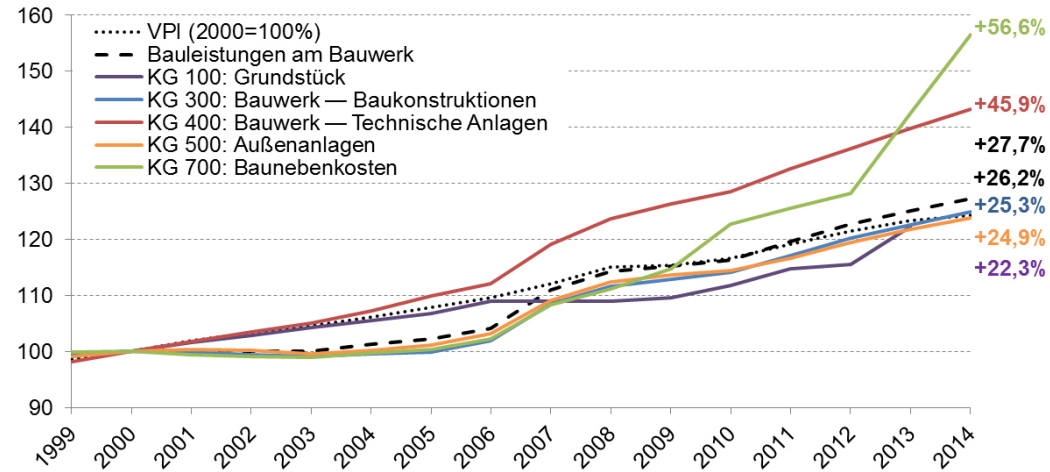


## Preisentwicklung von wichtigen Baustoffen

Erzeugerpreisindex: 2015 = 100

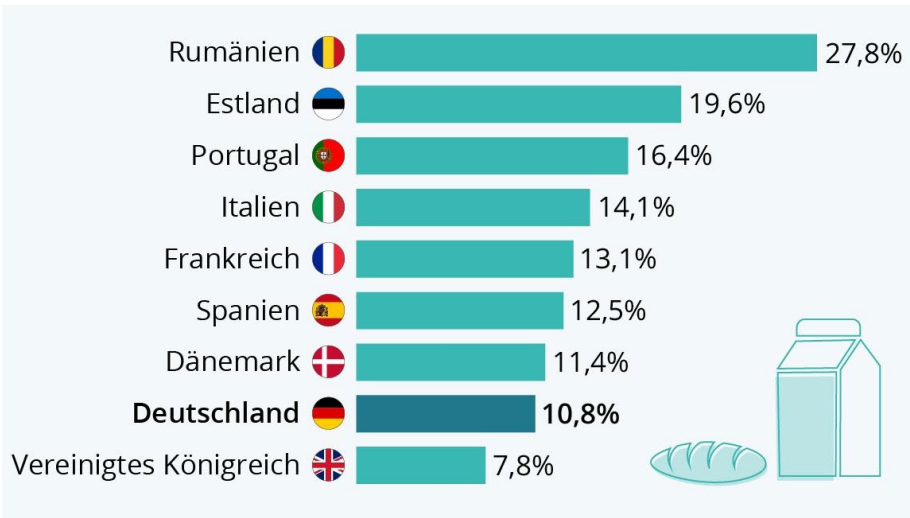


Quelle: www.destatis.de



Investitionskosten im Wohnungsbau

# KEY FACTS

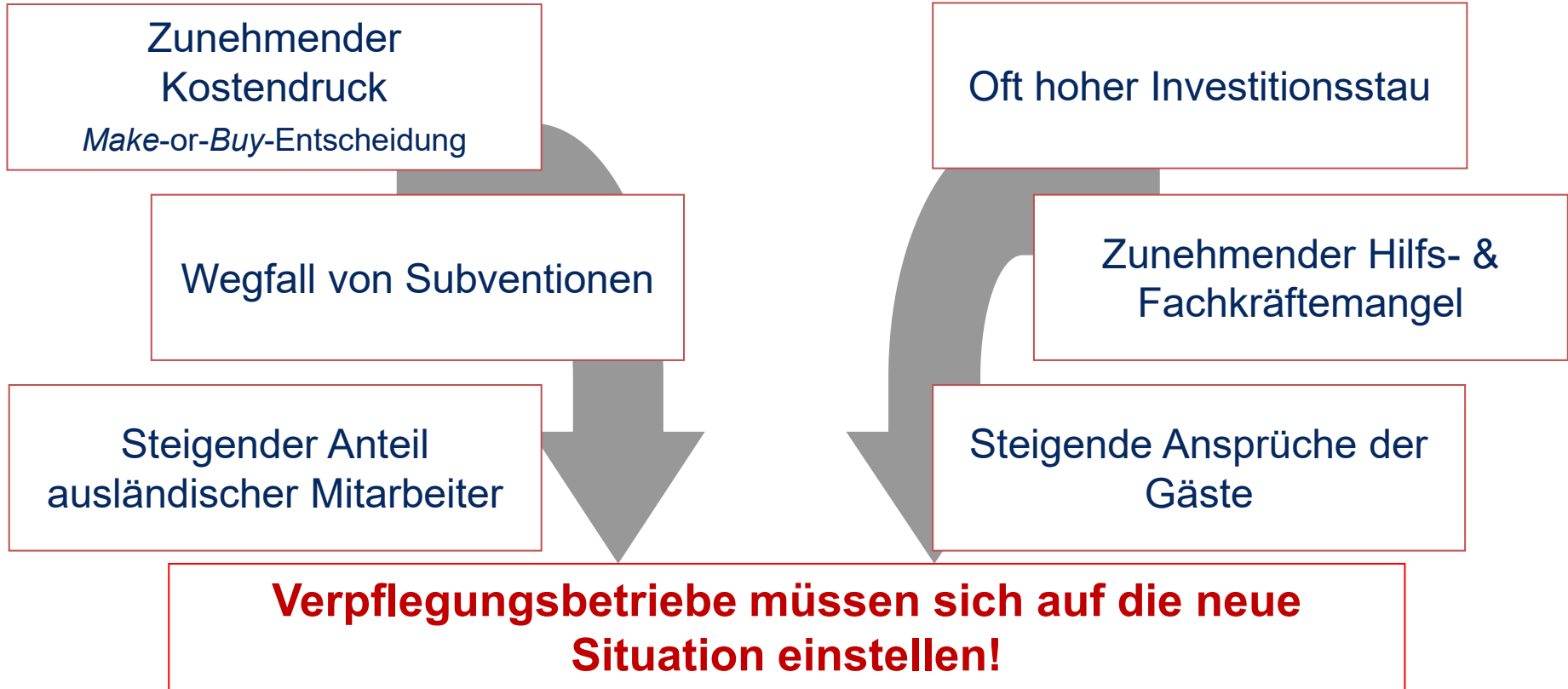


Quelle: Food-Service

- Nachhaltig
- Bio
- Regional
- Tierwohl, Soziales, Umwelt, Gesundheit
- Fair-Trade

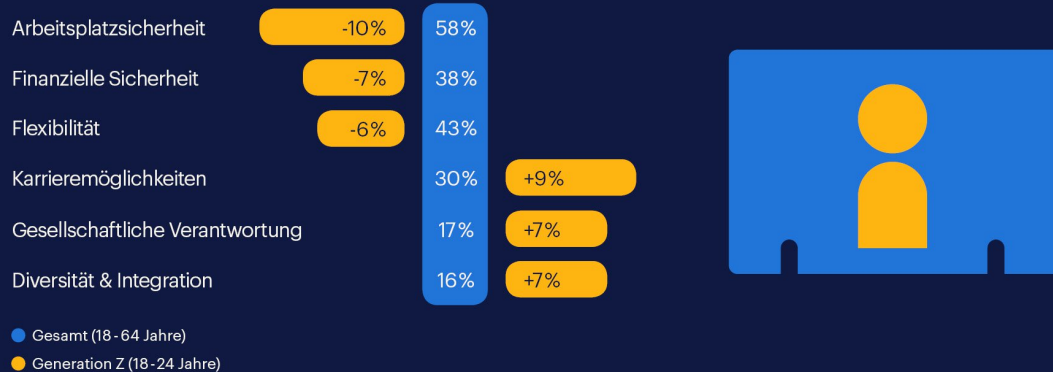
Problemstellungen

# Problemstellung global



## Die Jobanforderungen der Generation Z

So unterscheiden sich die Ansprüche der 18-24 Jährigen vom Durchschnitt

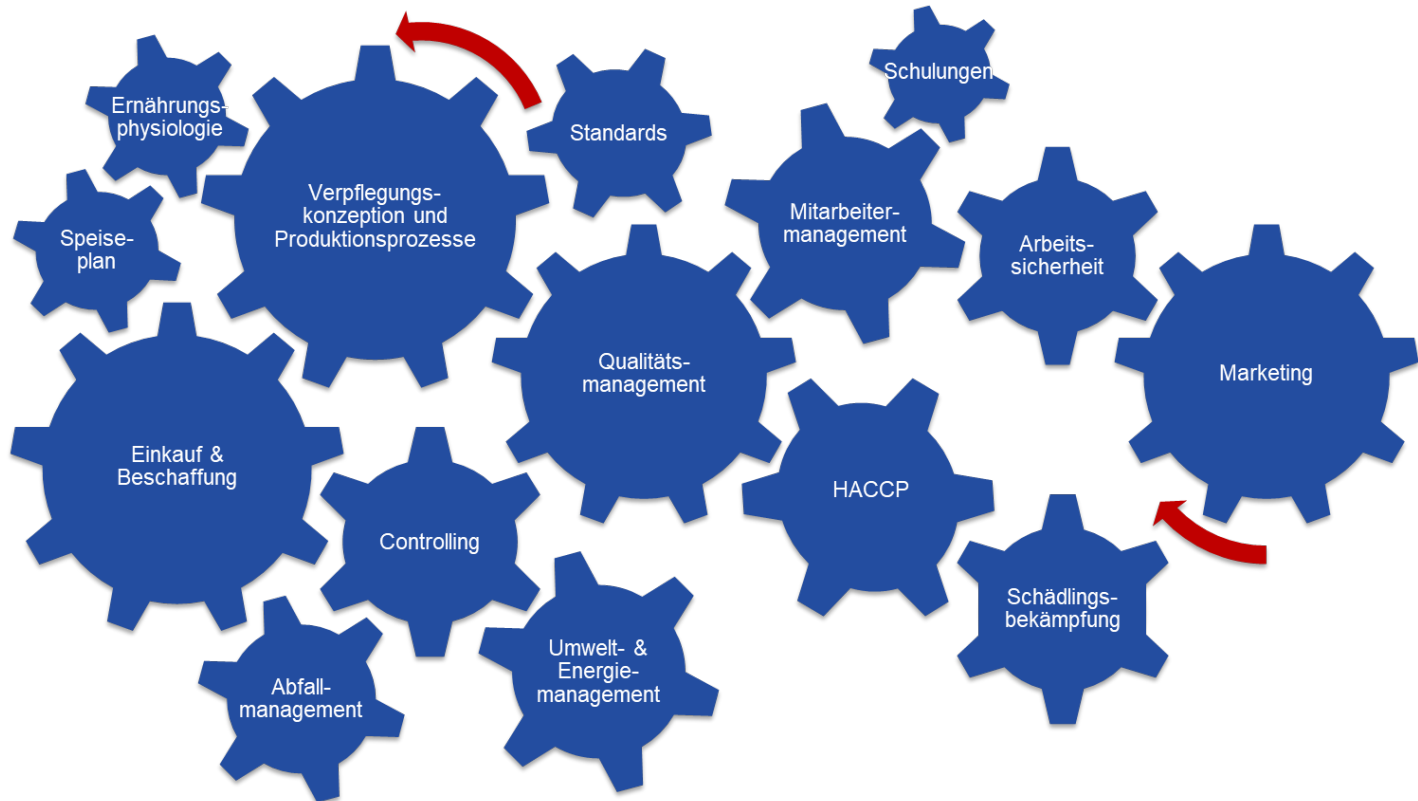


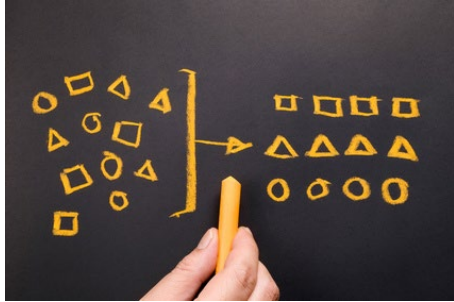
Quelle: Randstad Employer Brand Research 2019

Grafik: Randstad Deutschland

Die jungen Leute wollen keine Work-Life-Balance, sondern eine Life-Life-Work-Balance. Das persönliche Leben steht im Vordergrund.

Christian Rach





## Personalmanagement

- Oftmals Kommunikationsschwierigkeiten
- Hoher Personalausfall | Krankheitsquote
- Hohe Personalfluktuation
- Hohe körperliche Belastung und nicht ergonomisch gestaltete Arbeitsplätze

## Planung, Einkaufs- und Bestellmanagement

- Die Soll-Anforderungen des Einkaufsmanagements übersteigen oft die Ist-Situation in den Verpflegungsbetrieben
- Unübersichtliche Lieferanten- und Materialstruktur
- Zeitaufwändige Preisvergleiche und Vertreterbesuche etc.

## Lagermanagement

- Unorganisierte Lagerhaltung und oftmals zu kleine Lager
- Keine bedarfsgerechte Lagerstruktur



## Logistikmanagement

- Fehlende ganzheitliche Betrachtung des Prozesses vom Einkauf bis zum Gast
- Kritische Temperaturverläufe
- Standzeiten oftmals von mehr als 3 Stunden im cook & hold Bereich

## Produktionsmanagement

- Fehlende lineare Produktionsabläufe
- Mangelhafte Prozessdarstellung
- Keine standardisierten Rezepturen und Anpassung des Conveniencegrades
- „Festgefahrene“ Personalstrukturen

## Spül- und Entsorgungsmanagement

- Mangelhafte hygienische Abläufe reiner und unreiner Bereiche
- Hohe Entsorgungskosten

Trends

# TRENDS



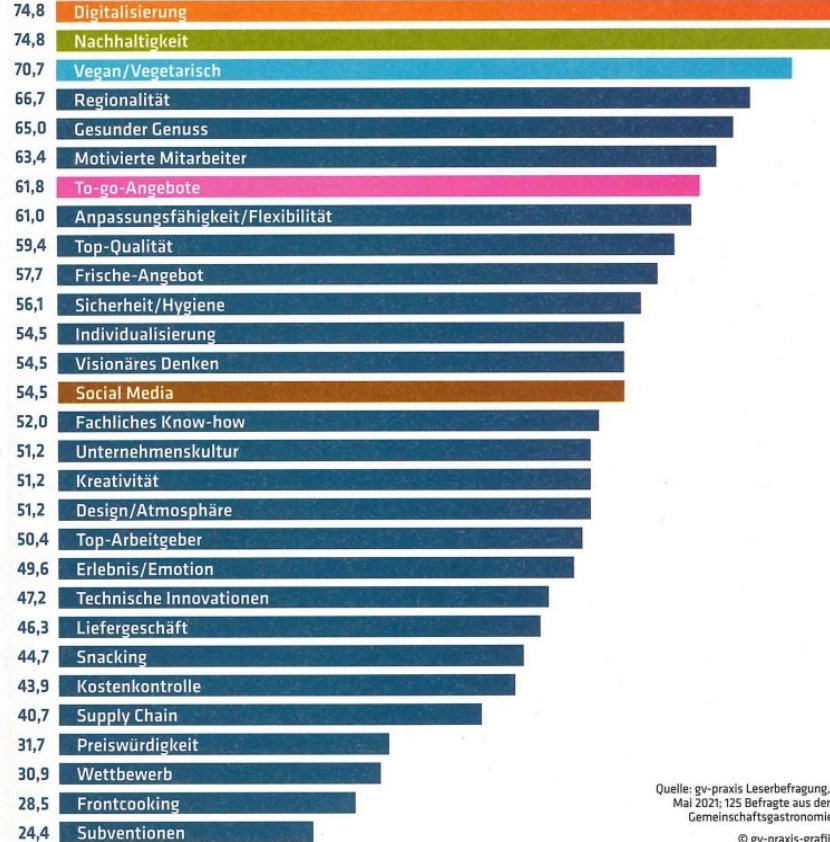
## Relevanz-verschiebung

Brisanz-Reihe der vergangenen zehn Jahre – prognostizierte Rangreihe für die kommenden zehn Jahre

In den letzten 10 Jahren



In den kommenden 10 Jahren



Quelle: gv-praxis Leserbefragung,  
Mai 2021; 125 Befragte aus der  
Gemeinschaftsgastronomie  
© gv-praxis-grafik



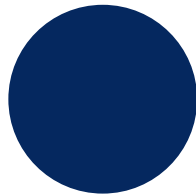
Quelle: gv-praxis 2021

# TRENDS

„Snackification“



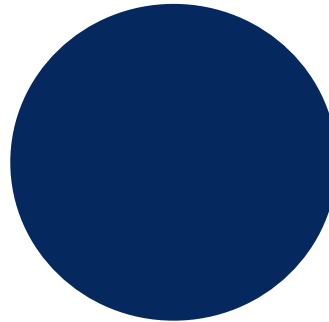
GESTERN



Frühstück



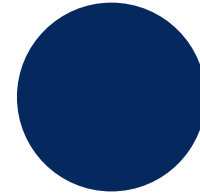
2. Frühstück



Mittagessen



Vesper



Abendbrot

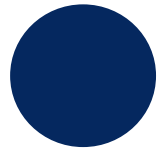
Quelle: Hanni Rützlers Food Report 2020

# TRENDS

„Snackification“



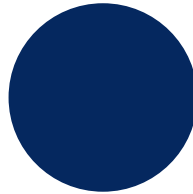
HEUTE



Frühstück



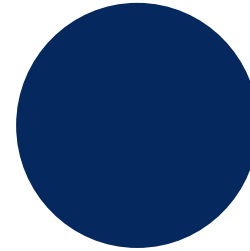
Vormittags-  
Snack



Lunch



Nachmittags-  
Snack



Abendessen



Late Night-  
Snack

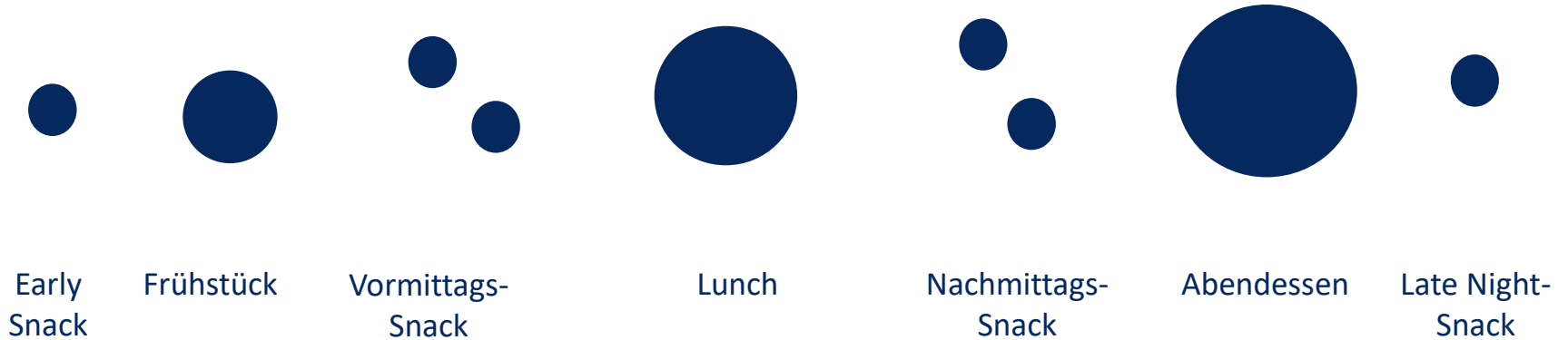
Quelle: Hanni Rützlers Food Report 2020

# TRENDS

## „Snackification“



MORGEN



Quelle: Hanni Rützlers Food Report 2020

# TRENDS



99% Geschmack



91% Gesundheit



48% Einfache  
Zubereitung



36% Kalorien



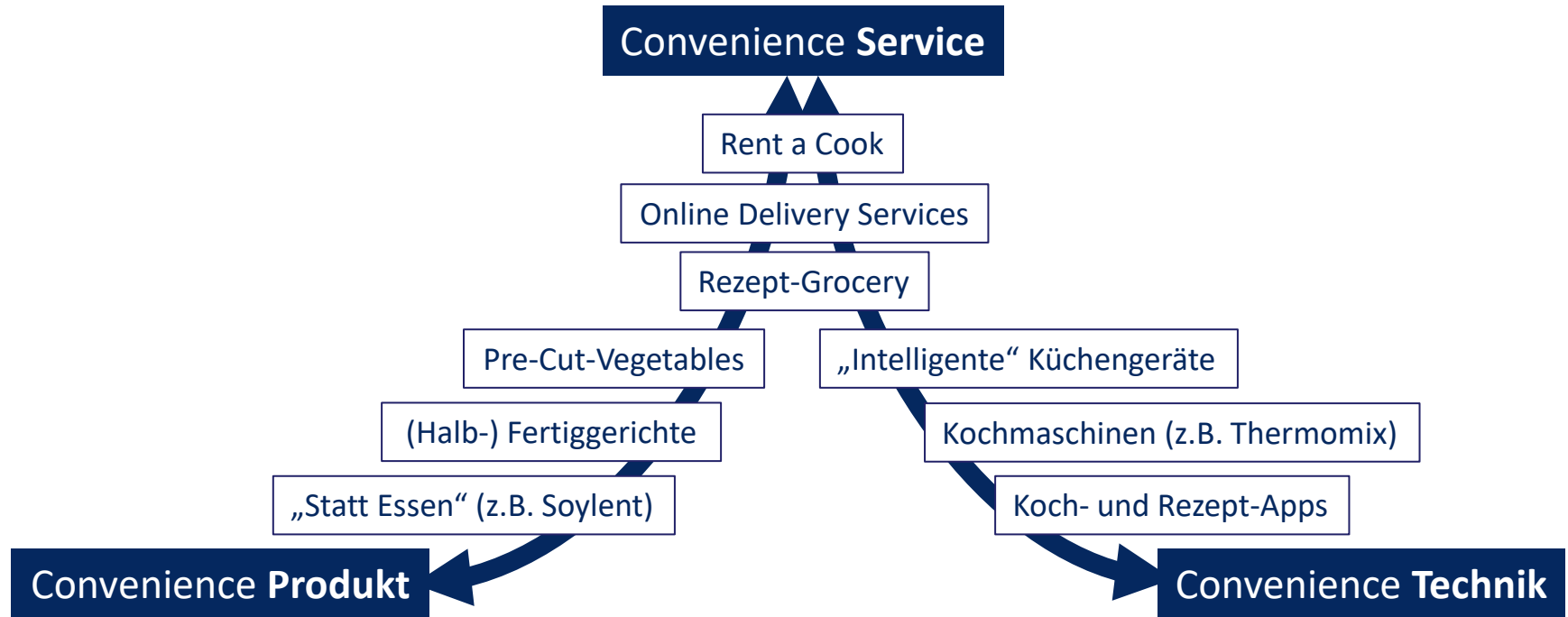
32% Preis



Quelle: BMEL Ernährungsreport 2019

# TRENDS

## „Convenience“



Quelle: Hanni Rützlers Food Report 2017

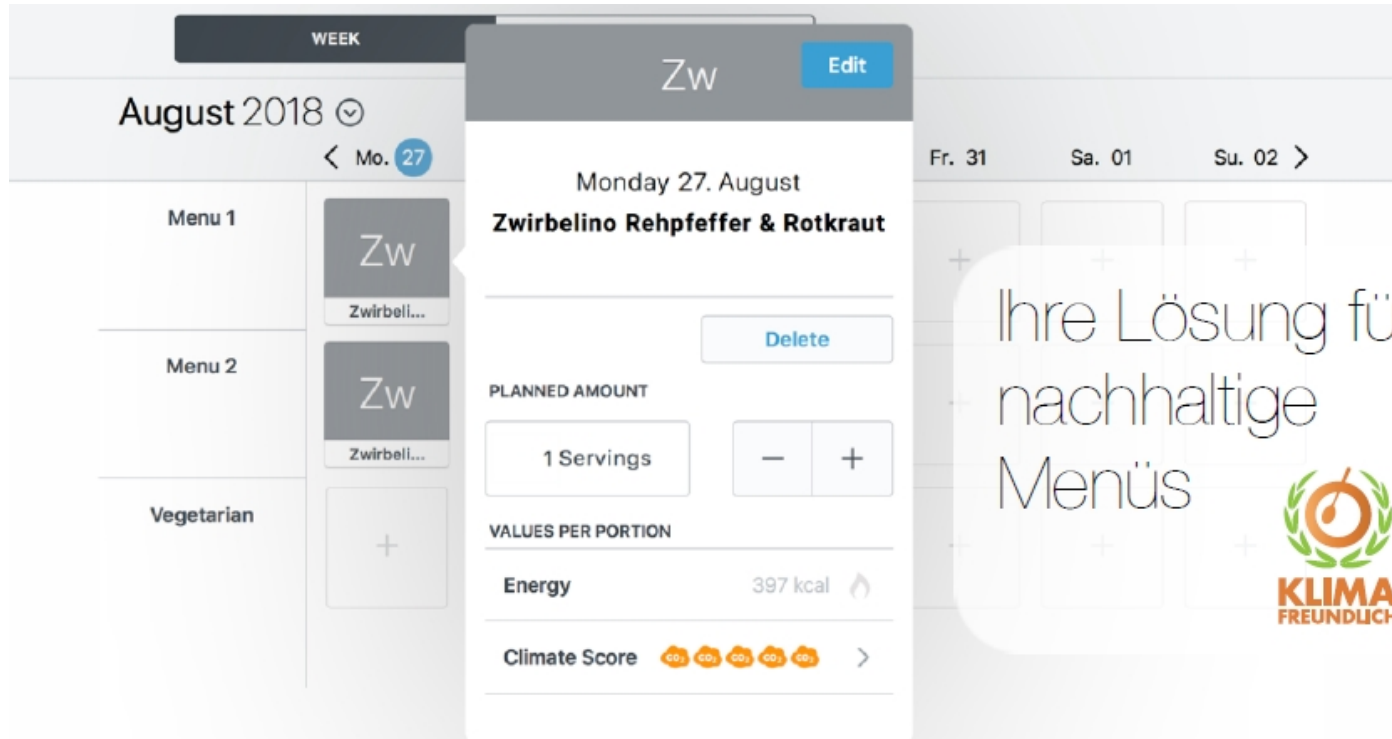


Wochenspeiseplan mit vorgegarten  
Menükomponenten zum Finishing im  
Dampfdruckverfahren („Cookbox“) und  
SB-Abrechnung durch den Kunden



# TRENDS

## Umweltbewusstsein



Ihre Lösung für  
nachhaltige  
Menüs



Screenshots: eaternity

# TRENDS

„Beyond Food: Wir bauen uns neue Nahrungsmittel“



Quelle: [www.soylent.com](http://www.soylent.com)



Zukunftsfähige und tragfähige  
Verpflegungskonzepte



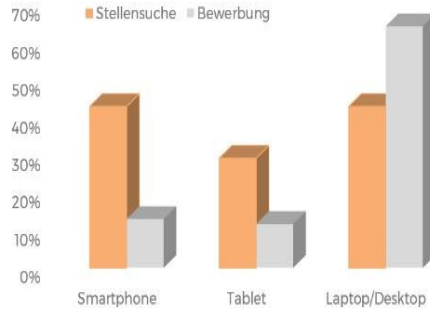
### Selbstverständlich:

- Mitarbeiter in Entscheidungsprozesse einbinden
- Dienstpläne langfristig erstellen, um das „Privatleben“ planbar zu machen
- Fort- und Weiterbildungen anbieten – auch zu arbeitsfremden Themen
- Reduzierung von Zeitdruck durch z.B. klare Arbeitsplatzbeschreibungen, Tagesbesprechungen, Anpassung des Conveniencegrades, ... - Mehrsprachig?!
- Mitarbeiterbefragungen durchführen, Auswerten und die Ergebnisse kommunizieren und soweit möglich umsetzen
- Inhouse Schulung der Mitarbeiter anbieten
- Anerkennung der Leistung



### Kann noch begeistern:

- Flexible Arbeitszeiten (Verschmelzung Job und Freizeit)
- Mitarbeiterrabatte bei Lieferanten
- E-Bikes
- Firmenwagen mit privater Nutzung
- Karrierewege aufzeigen
- Sinnhaftigkeit der Arbeit
- Sportangebote und Leistungen im Gesundheitsmanagement
- Job-Ticket
- Kostenloses Obst und Getränke im Büro
- Möglichkeiten, einen längeren Sonderurlaub einzulegen
- Stabilität und Unternehmenskultur



53% der Bewerber würden sich gerne mobil bewerben

16,3% der Unternehmen bieten Bewerbung via App an

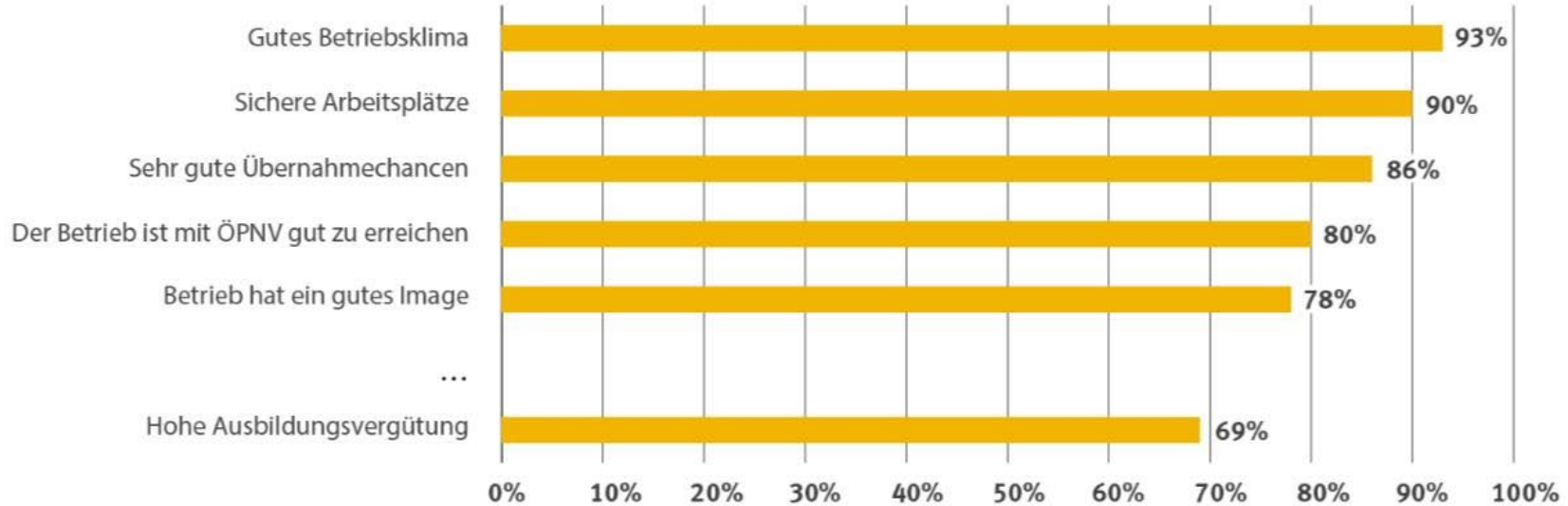
### Personalsuche

- Mitarbeitersuche auch auf soziale Plattformen ausdehnen
- Technikaffinität der Zielgruppe nutzen
- Den Arbeitsplatz transparent machen
- Auftritt in Social-Media und Business-Netzwerken
- Personalmessen besuchen & dort ausstellen
- Über Mitarbeiter – Mund-zu-Mund-Propaganda

Quelle: <https://hr-monkeys.de/erwartungen-generation-y-z/>

# Lösungsansätze

## Personalsuche



Stand: 2016; Quelle: Datenreport 2017 (BA/BIBB – Bewerberbefragung 2016)

# Lösungsansätze

## Planung, Einkaufs- und Bestellmanagement

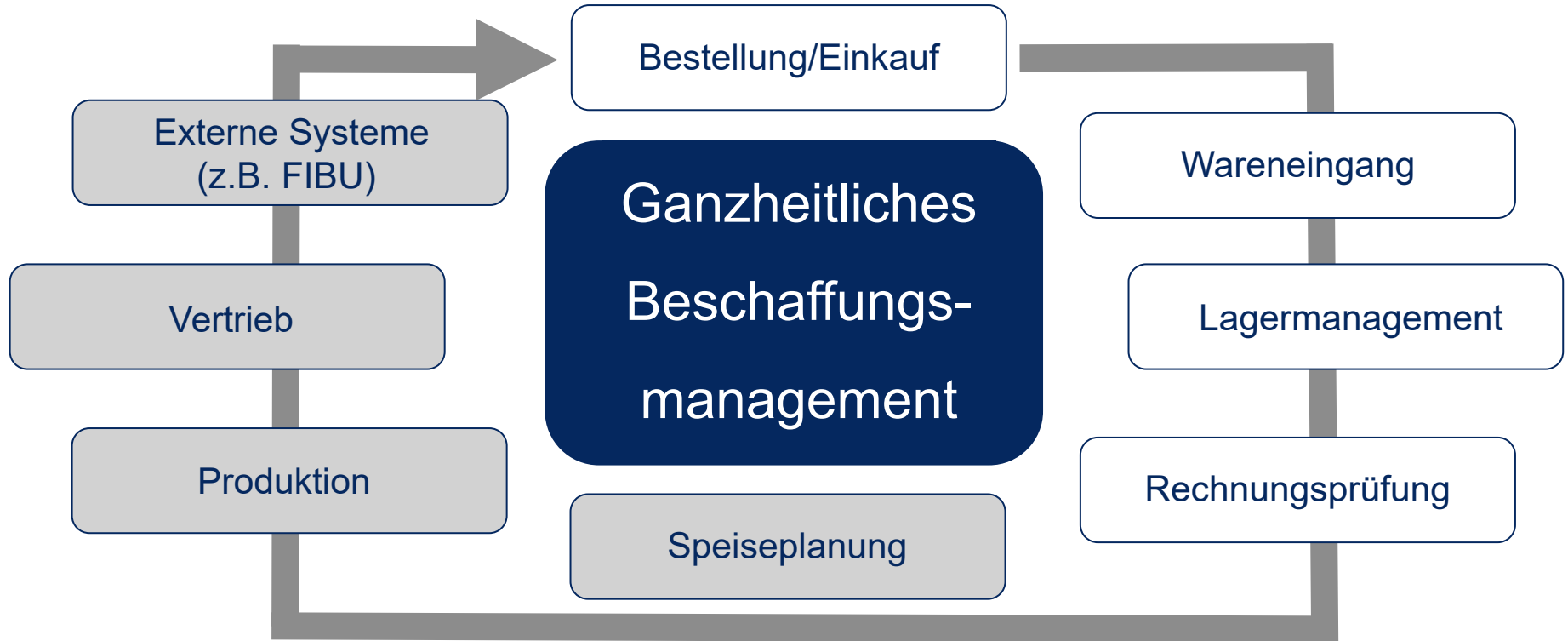


### Planung, Einkaufs- und Bestellmanagement

- Onlinebasierte Einkaufssysteme nutzen
- Übersichtliche Bestelllisten anlegen
- Bestellungen über Tablettis auch für Mitarbeiter anhand minimal und maximal Vorgaben ermöglichen
- Nutzen von EDV gestützten Rezepturmodulen inkl. Produktionsplanung
- Voice-Systeme zur Kommissionierung nutzen

# Lösungsansätze

Planung, Einkaufs- und Bestellmanagement





### Lagermanagement

- Einführung eines minimal und maximal Bestandssystems, um auch Mitarbeitern die Durchführung von Bestellungen zu ermöglichen
- Ggf. mit Bar- oder QR-Codes arbeiten
- Nach Möglichkeit Bestellungen möglichst produktionsnah anliefern lassen und gleich in die Vorbereitung geben. Minimierung des Arbeitsaufwandes zur Warenverräumung
- Dauerbestellungen für diejenigen Artikel einführen, deren regelmäßiger Verbrauch bekannt ist



### Logistikmanagement

- Verringerung der Laufwege durch Optimierung der Lagerorte
- Lieferzeiten an den tatsächlichen Bedarf anpassen
- Waren kommissioniert anliefern lassen und gleich weiter verarbeiten
- Gebinde-Größen nach Möglichkeit der Leistungsfähigkeit der Mitarbeiter anpassen

# Lösungsansätze

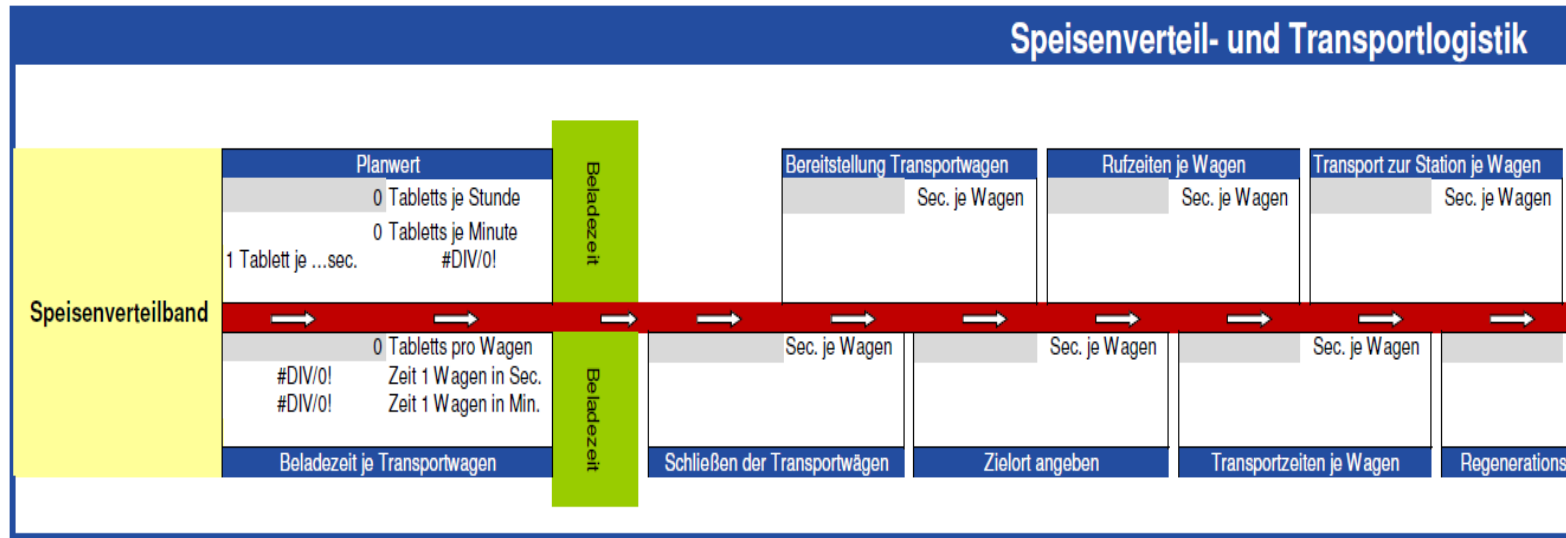
## Logistikmanagement

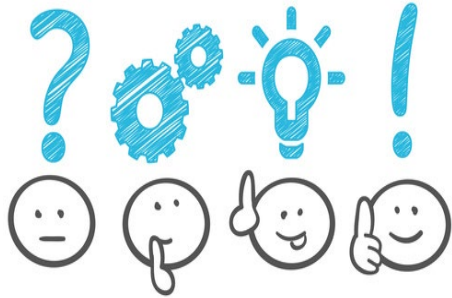


| Produktion - Lieferung - Verzehr |                                                 |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |
|----------------------------------|-------------------------------------------------|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|
| Mo                               | Di                                              | Mi | Do | Fr | Sa | So | Mo | Di | Mi | Do | Fr | Sa | So | Mo | Di | Mi |
| P                                | A                                               | X  | X  |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |
|                                  | P                                               |    | A  | X  |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |
|                                  |                                                 | P  | A  |    | X  |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |
|                                  |                                                 |    | P  |    | A  | X  |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |
|                                  |                                                 |    |    | P  | A  |    | X  | X  |    |    |    |    |    |    |    |    |
|                                  |                                                 |    |    |    |    |    | P  | A  | X  | X  |    |    |    |    |    |    |
|                                  |                                                 |    |    |    |    |    |    | P  |    | A  | X  |    |    |    |    |    |
|                                  |                                                 |    |    |    |    |    |    |    | P  | A  |    | X  |    |    |    |    |
|                                  |                                                 |    |    |    |    |    |    |    |    | P  |    | A  | X  |    |    |    |
|                                  |                                                 |    |    |    |    |    |    |    |    |    | P  | A  |    | X  | X  |    |
| P                                | Tag der Speisen Produktion und Kommissionierung |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |
| A                                | Tag der Speisen Auslieferung                    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |
| X                                | Tag der Speisen Ausgabe                         |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |
|                                  | Maximale Aufbewahrungszeit der Speisen          |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |

### Festlegung der Logistikwege/Logistikabläufe

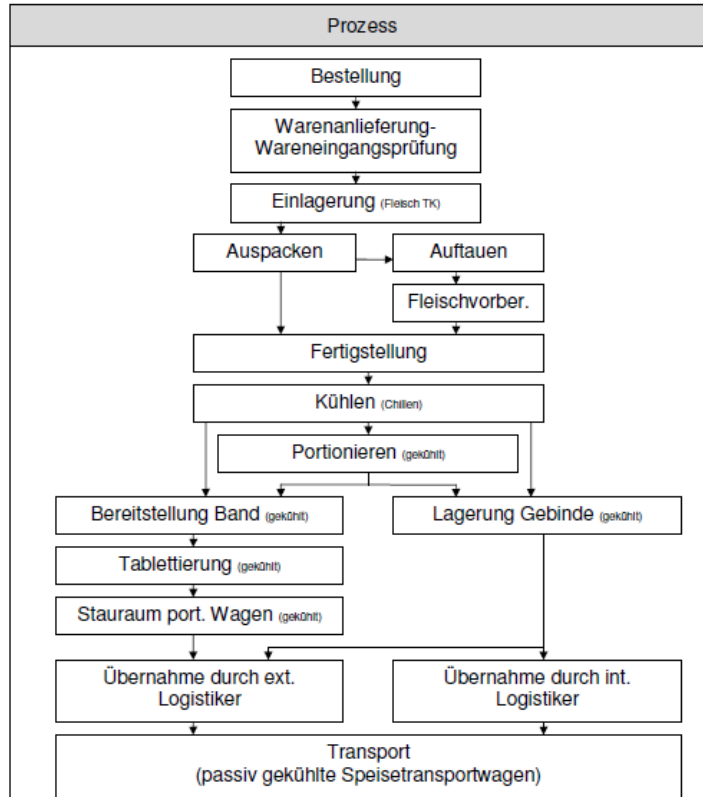
- Prozesssicherheit – HACCP
- Exakte Schnittstellendefinition
- Exakte Personalplanung möglich





### Produktionsmanagement

- Übersichtliche Prozessdarstellung (Verfahrensanweisungen, Arbeitsanweisungen)
- Übersichtliche Produktions- und Kommissionierlisten
- Arbeiten mit Bildern (Lagerorte, Standplätze von mobilen Geräten, etc.)
- Nach Möglichkeit die Dokumente mehrsprachig aufbauen
- Integration der ausländischen Mitarbeiter fördern – ggf. den neuen Mitarbeiter einen „Paten“ zur Seite stellen
- Religiöse und kulturelle Besonderheiten berücksichtigen und wertschätzen



### 1.0 Vorarbeiten

- 07:00 Uhr**
- Wärmewagen bestücken und anschließen
  - Wärmewagen für die Cafeteria bereitstellen und anschließen
  - Lebensmittel für den Tag zusammenstellen
  - mit der Diätküche Absprache halten, welche Geräte benötigt werden

### 2.0 Durchführung

- 07:30 Uhr** - Vorbereitungsarbeiten Vollkoste laut Speisen- und Produktionsplan
- 08:30 Uhr** - Frühstückspause bis 08.50 Uhr
- 08:50 Uhr** - Produktion Vollkost laut Produktionsplan
- 11:00 Uhr** - Nach der Zubereitung der einzelnen Komponenten werden diese schnellstmöglich in die dafür vorgesehenen GN – Behälter abgefüllt und in die Kostwägen der Stationen verräumt.
- 11:30 Uhr** - Reinigen des Arbeitsplatzes, Kessel, Kipper, Kombidämpfer
- 12:00 Uhr** - Mittagspause bis 12.25 Uhr
- 12:25 Uhr** - Zubereitung des Desserts laut Produktionsplan und Rezeptur.
- 14:00 Uhr** - Produktionsplan für den nächsten Tag erstellen ( Zahlen von den Stationsanforderungszetteln übertragen )
- 14:10 Uhr** - Vorbereitungen für den nächsten Tag ( in Abstimmung mit der Diätküche )
- 15:15 Uhr** - Reinigen und desinfizieren des Arbeitsplatzes
- 15:27 Uhr** - Dienstscluß

## Arbeitsanweisungen

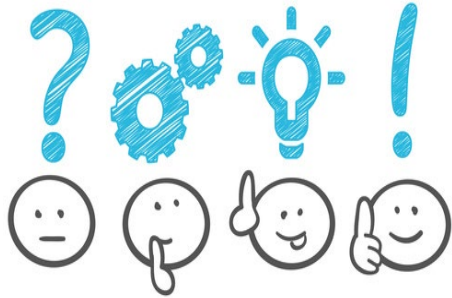
## Arbeitsanweisungen

[illegible][illegible]

| Einsatzbereich |                           |
|----------------|---------------------------|
| 1              | Administration            |
| 2              | Produktion                |
| 3              | Speisenverteilung         |
| 4              | Speisenerfassung/Logistik |
| 5              | Reinigung/Aufräumen       |
| 6              | Spülen                    |
| P              |                           |

| Tätigkeiten                                                                                                                                     |  |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| Einkauf, Pläne schreiben, Produktionslisten und Produktionspläne erstellen und überwachen, Mitarbeiter einteilen, HACCP, LFGB, Qualität sichern |  |
| Produktionsschritte nach AA Pläne einhalten, Vorbereitung Essen F/M/A, Vorbereitung, Nachbereitung                                              |  |
| Speiseverteilung nach Speisanforderungsliste nach Vorgaben HACCP/LFGB, Speisenrückstellung, Temperaturüberwachung                               |  |
| Bereitstellung der Speisentransportbehälter, Aufräumarbeiten, Fahrdienst                                                                        |  |
| Reinigung der gesamten Küche und Lagerbereichs nach Hygienevorgaben und Checklisten                                                             |  |
| Spülen nach Checklisten und Ablaufplänen, verbringen des Geschirrs und Bedarfsgegenstände zu den vorgesehenen Parkstationen                     |  |
| Pause                                                                                                                                           |  |

[illegible]



## Produktionsmanagement

- Vereinfachung der Prozesse und Tätigkeiten durch Anpassung der Fertigungstiefe
- Leitfaden für Prozesse, Umgang miteinander, Werte, etc. erstellen und schulen
- Betriebliches Gesundheitsmanagement | Gesundheitsförderung aufbauen und umsetzen
- Mitarbeiter bei der Gestaltung der Arbeitsplätze soweit möglich mit einbeziehen

# Lösungsansätze

## Spül- und Entsorgungsmanagement



## Spül- und Entsorgungsmanagement

- Arbeitsergonomie verbessern
- Tischhöhen anpassen
- Mobile Transportgeräte einsetzen
- Greif- und Hebetätigkeiten optimieren
- Bandgeschwindigkeit anpassen
- Regelmäßige Wartung der Geräte/ Reduzierung der Ausfallzeiten
- Geschirrtteile optimieren



### IT-Systeme - Digitalisierung

- Nutzen von IT Lösungen zur Verringerung der Arbeitsbelastung
  - » EDV-basierte Speisenerfassungssysteme einführen
  - » HACCP und QM-Konzepte über Tablett oder Smartphone
  - » Datenlogger für Kühlhäuser, Kühlschränke und Spülmaschinen
  - » Onlinebasiertes Warenwirtschaftssystem

Anmerkung: Nur da, wo sinnvoll, praktikabel und vorteilhaft!

# Ein gutes Verpflegungskonzept sollte enthalten...



- Verpflegungsphilosophie
- Versorgungs- und Dienstleistungsangebot
- Warenwirtschaft
- Koch- und Verteilmethodik
- Planung der Logistik
- Personalplanung
- IT-Systeme
- QM- und HACCP-Konzept
- Marketing | Außendarstellung
- Investitionsplanung

Fazit | Ausblicke

## Worauf wir uns voraussichtlich einstellen müssen:

- Mehr Mitarbeiter mit Migrationshintergrund
- Mehr Mitarbeiter mit geringen Deutschkenntnissen
- Weniger verfügbare Fachkräfte und Auszubildende
- Flexibilisierung der Arbeitszeiten
- Änderung der Fertigungstiefe von Produkten
- Schaffung neuer Anreizsysteme, um Mitarbeiter zu halten
- Höhere Lohnkosten und Kosten für „Zusatzleistungen“
- Neues Preisgefüge – Höhere Preise

# Vielen Dank für Ihre Aufmerksamkeit



**Vertrauen und Erfolg ist,...**



**... wenn alles zusammenpasst!**