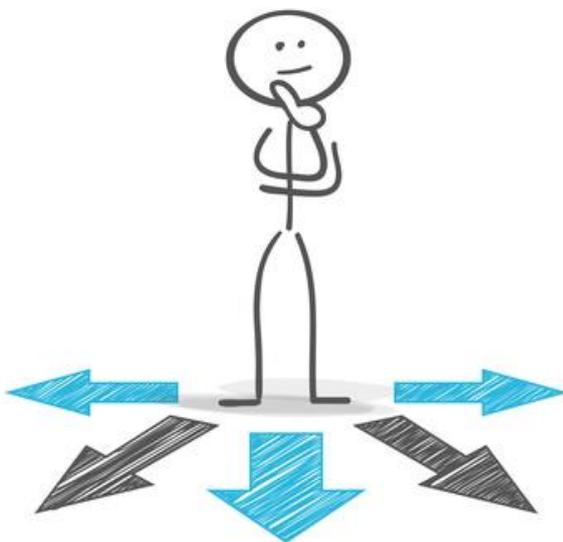


2013! Großes Thema: „Schul- und Kitaverpflegung“.

„Macht es Sinn, sich auf sein Kerngeschäft im Bereich Kitas, Schulen und Seniorenzentren zu konzentrieren und diese dezentral zu versorgen, oder ist es besser eine zentrale küchentechnische Struktur im Hinblick auf den anstehenden Sanierungsbedarf der einzelnen (kleineren und dezentralen) Küchen aufzubauen und weitere Kunden mit einem neuen Konzept zu gewinnen?“

Das war die Frage eines unserer Kunden, der Kitas und Seniorenzentren betreibt. Um diese Frage umfassend zu beantworten reicht es nicht aus, nur die Marktentwicklung zu prognostizieren man muss sich auch mit den Folgekosten beschäftigen. Vor allem, wenn noch kein eigener Produktionsstandort vorhanden ist. Und hier kam die S&F ins Spiel!



Am Anfang stand der Wunsch ein Verpflegungssystem zu entwickeln, das eine maximale Flexibilität und Frische garantieren kann. Grundgedanke war, Fertig-Bausteine zu entwickeln, welche der Kunde individuell kombinieren und abwandeln kann. Ähnlich wie es manche Convenienceproduzenten vormachen. Grundbaustein, Geschmacksgeber, Verfeinerungskomponente. Und das Ganze zu einem Preis der den aktuellen Marktpreisen von 2,50 € für ein Mittagessen widerspiegelt.

Projektstart!

Alle Projekte beginnen mit der Grundlagenermittlung relevanter Daten, Fakten und der Kundenwünsche. Doch nicht immer passen Wünsche und Vorstellungen mit der Realität überein. So erschien am Anfang des Projektes ein Preis von 2,50 € pro Mittagessen (Branchenwert ca. 2,80 €) ohne eine schon bestehende Zentralküche als schwer realisierbar. Dennoch sollte diese Idee geprüft und, soweit möglich, in ein tragfähiges Konzept überführt werden.

Grunddaten



Die Ermittlung der vorhandenen Daten und Fakten wurde zuerst abgeschlossen und dann soweit notwendig aufbereitet.

Nun kam der gemeinsame Blick in die „Glaskugel“ und somit die Frage „Wo geht der Weg hin und welches Potenzial sehen wir für die Zukunft?“.

Für die weitere Vorgehensweise wurden folgende Annahmen getroffen:

Produktionsmenge	2.000 Essen (VE)/Tag
Produktionstage	250 Tage/Jahr
Lieferart	Großgebäude
Mitarbeiterproduktivität	ca. 130 VE/p.Tag
Vollkräfte	ca. 15 VK
Invest Geräte	offen
Bau.- bzw. Mietkosten	offen

Somit waren die Rahmendaten festgelegt und die Arbeit konnte beginnen.

Planung



Die erste Rückmeldung unserer Fachplanungsabteilung lautete „Schick mir mal die Grundrisse im CAD-Format rüber“. Dieser Wunsch konnte nicht erfüllt werden, da noch kein geeignetes Objekt in Sicht war und von einer bestehenden Küche über leerstehende Lagerhallen bis zum Neubau alles offen und möglich schien.

Nach mehreren intensiven Beratungen einigte man sich darauf, die Küchenplanung erst einmal synthetisch anzugehen und nach der Kostenermittlung für Geräte und einer Pauschale für Umbaumaßnahmen einen angenommenen Preis pro Mittagessen zu ermitteln. Im Anschluss daran sollte dann die Weiterverfolgung oder Einstellung des Projektes beschlossen werden.

Nun konnte ans Werk gegangen werden. Auf Basis der Kundenwünsche und Konzeptgedanken wurde die Küche entworfen. Angefangen bei der Warenannahme über Lagermöglichkeiten für Waren und Müll bis hin zur Vorbereitung, Produktion und Spülküche wurde alles zeichnerisch dargestellt.

„Brauchen wir eine Hygieneschleuse?“. Natürlich, da die Küche unter die entsprechende EU-Verordnung fällt. Netto 1.600.000 € für Küchengeräte, Kühllager und Logistikbehälter war das Ergebnis der ersten Planung. Mit dieser angenommenen Zahl konnte man nun weiterarbeiten.

Kostenprognose

Die Kosten für den Bereich Fachplanung waren ermittelt. Für den Bereich Personalkosten wurden aktuelle Durchschnittsgehälter des Auftraggebers und dessen Tarifvertrages genommen und auf eine VE umgerechnet.



Blieben noch die Sach- und Lebensmittelkosten welche zu ermitteln waren. Es ist immer eine Gradwanderung, Sachkosten für eine sich noch nicht in Betrieb befindliche Küche zu berechnen. Also mussten theoretische Branchenwerte angenommen werden. Im Bereich Lebensmittel war es einfacher. Hier gibt es gerade für den Bereich Kitaverpflegung einiges an Kennzahlen. Da wir aber von der Qualität höher sein sollten als der Durchschnitt wurde pro VE ein Wareneinsatz von 1,40 € angenommen.

Nun waren alle Zahlen ermittelt bzw. festgelegt. Alle Zahlen? Ja, die die Kosten betreffen, aber es fehlten noch Overhead-, Logistikkosten und Gewinn. Diese wurden mit dem Kunden abgesprochen und für den Overhead wurden Annahmen getroffen, der Gewinn bei 10% festgelegt und Logistik zur Selbstabholung definiert. Was auch aus steuerlichen Gründen von Vorteil ist.

Somit standen als Ergebnis für ein Essen Kosten von ca. **3,80 €** und ein notwendiger Abgabepreis (Erlös) an den Kunden von ca. **4,50 €** in den Ausarbeitungen.

Dies entsprach nun nicht den Vorstellungen der angestrebten 2,50 €, welche um 2,00 € höher als erwartet lagen. Doch selbst bei einer Reduzierung der Waren- und Personalkosten verbesserte sich das Ergebnis nicht dermaßen, dass es für zukünftige Kundengruppen akzeptabel wäre und ein entsprechender Markt im Umfeld des geplanten Küchenstandortes vorhanden wäre.

sich ohne eine bestehende Zentralküche definitiv nicht realisieren. Die Beauftragung der Überprüfung der eigenen Vorstellungen und Wünsche nach aktuellen wissenschaftlichen und wirtschaftlichen Erkenntnissen war für den Kunden daher eine Entscheidung mit weitreichenden Konsequenzen.

Das, zum derzeitigen Zeitpunkt unlukrative Projekt wurde zurückgestellt um gegebenenfalls zu einem späteren Zeitpunkt unter einer anderen bzw. neuen Marktsituation das Konzept erneut aufzugreifen.

Fazit



Alle Projekte beginnen mit der Grundlagenermittlung relevanter Daten, Fakten und der Kundenwünsche. Und in diesem Fall ergaben diese nun, dass die Realität tatsächlich nicht mit den Wünsche und Vorstellungen übereinstimmte. Der am Anfang des Projektes angedachte Preis von 2,50 € pro Mittagessen (bei dem Branchenwert von ca. 2,80 € und dem Wunsch nach überdurchschnittlicher Qualität) ließ