

S&F-Gruppe

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

Schulverpflegung in Krisenzeiten





Die Verpflegung in Ihrer Schule oder KiTa droht zu kollabieren?

Sie haben

- keinen Speiseplan
- keine Lieferanten
- kein Personal
- keine Küche
- keine Speisenerfassung
- oder einfach keine Zeit?



Wir helfen Ihnen die Verpflegung sicherzustellen!

- Mit einer kurzfristigen Interimslösung oder
- Ihrem langfristigen Individualkonzept



Ermittlung der Rahmenbedingungen in einem Kurz-Workshop

- Möglichkeiten der Versorgung
- Notwendiger Personalbedarf
- Technikbedarf
- Bestell- und Abrechnungsmöglichkeiten
- Festlegung des weiteren Vorgehens – Kurz oder langfristige Lösungen

Kurzfristige Lösung - Interimskonzept

A decorative graphic on the left side of the table, consisting of three overlapping semi-circles in shades of blue and teal, arranged in a vertical stack.

Abstimmung Kunde	<ul style="list-style-type: none">• Konzepterarbeitung• Konzeptvorstellung• Konzeptverabschiedung	1. Phase
Umsetzung	<ul style="list-style-type: none">• Speiseplan/Einkauf• Personal/Prozesse• Erfassung/Abrechnung	2. Phase
Einführung	<ul style="list-style-type: none">• Umsetzung• Schulung d. Personals• Begleitung	3. Phase

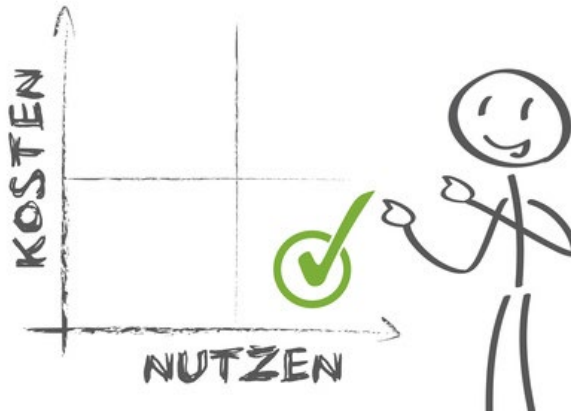
- Kurzfristige Sicherstellung der Gästeverorgung
- Standardlösungen
- Belieferung durch Dritte
- oder in Eigenregie
- Für alle Strukturgegebenheiten
- Flexible Gestaltungsmöglichkeit

Langfristige Lösung - Interimskonzept



Abstimmung Kunde	<ul style="list-style-type: none">• Bestandsaufnahme• Individuelle Konzepterarbeitung• Konzeptvorstellung	1. Phase
Umsetzung	<ul style="list-style-type: none">• Konzeptverabschiedung• Umsetzungsplanung• Ggf. Ausschreibung	2. Phase
Einführung	<ul style="list-style-type: none">• Umsetzungsbegleitung• Ausschreibungsbegleitung• Kontrollaudits	3. Phase

- Maßgeschneidertes Konzept
- Fachlich fundiert
- Eigenregie | Fremdbewirtschaftung
- Einführungs- und Umsetzungsbegleitung
- Ggf. Ausschreibungsbegleitung



- Standardspeiseplan inkl. Kostenkalkulation
- Fest definierte Lieferanten
- Unterstützung bei der Personalsuche
- Planung notwendiger technischer Erweiterungen
- Planung und Umsetzung der Speisenerfassung
- Begleitung bei der Umsetzung in Woche 1
- Ausschreibungsbegleitung bei Bedarf

Vielen Dank für Ihre Aufmerksamkeit



Vertrauen und Erfolg ist,...



... wenn alles zusammenpasst!