

S&F-Gruppe

Modernes Verpflegungsmanagement

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

Zukunfts- und tragfähige Verpflegungskonzepte



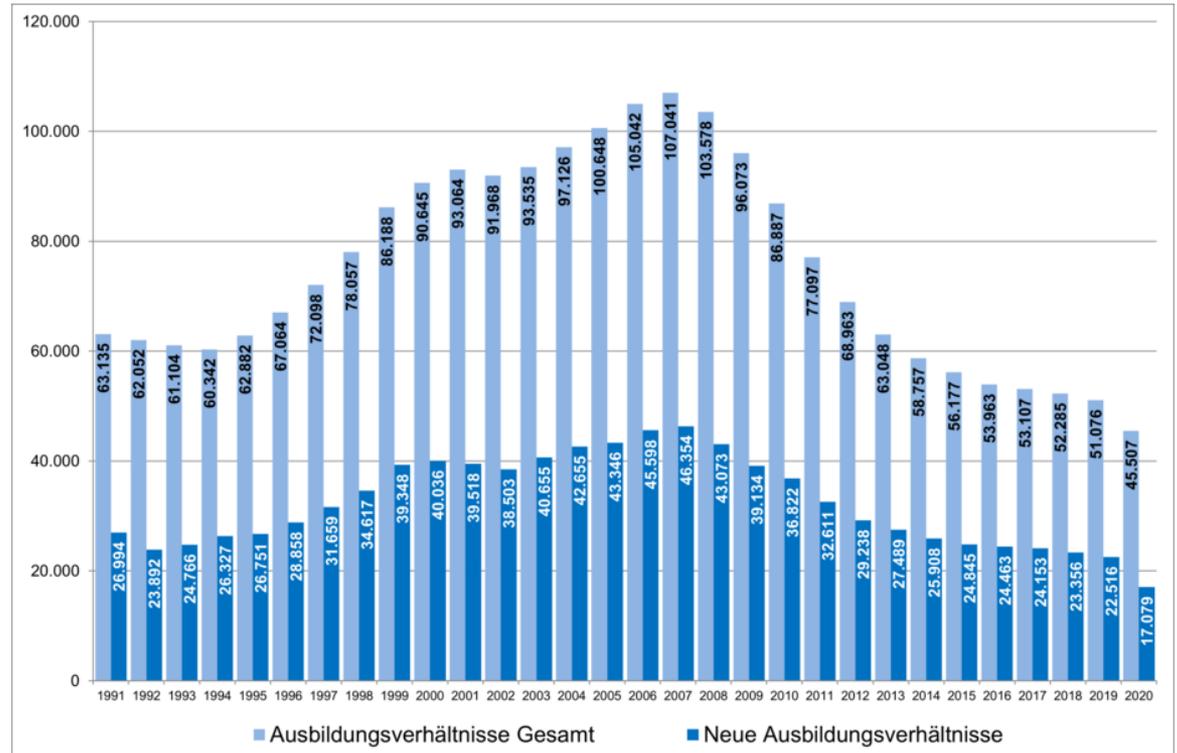
KEY FACTS



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

Quelle: DEHOGA II/2021

KEY FACTS



Quelle: DIHK, März 2021



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 |
| Summe | 17.079 | 22.516 | -24,1 |

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 |
| Summe | 45.507 | 51.076 | -10,9 |

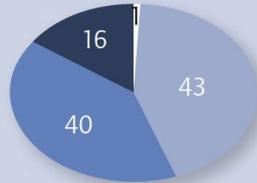
Quelle: DIHK, März 2021

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?

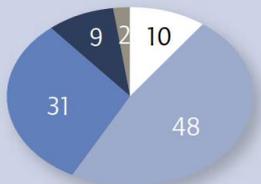


Quelle: gv-praxis, n = 100 © gv-praxis-grafik

Geteilte Meinung

über Qualität des Berufsschulunterrichts

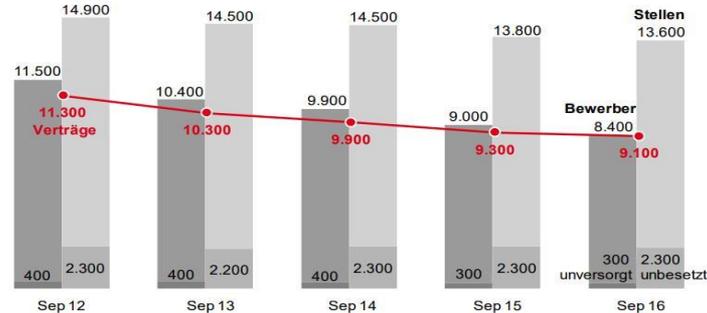
Frage: Wie geeignet sind die Inhalte des Berufsschulunterrichts für den heutigen Kochberuf?



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



In diesen Berufen läuft nichts mehr ohne Ausländer

Ausländische Arbeitnehmer in Prozent aller sozialversicherungspflichtigen Beschäftigten



WELT

Quelle: Bundesagentur für Arbeit (BA), eigene Berechnungen

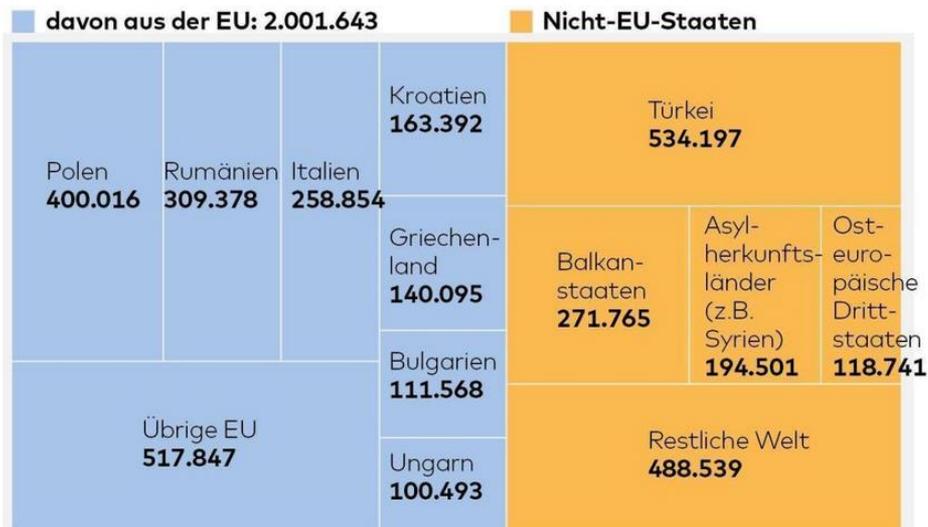
Quelle: DIE WELT 2019, Bundesagentur für Arbeit 2019

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



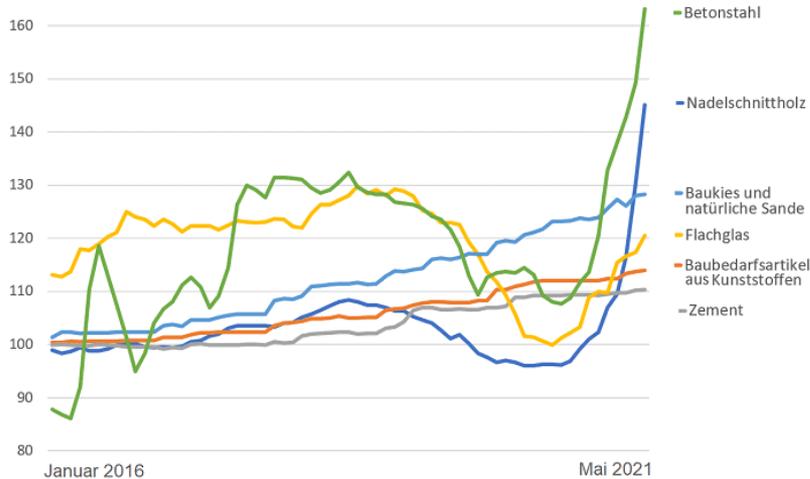
- Hoher Sanierungsbedarf
 - Hoher Investitionsstau
 - Geringe Investitionsbereitschaft in Sekundärbereiche
-aber Essen ist wichtig!

KEY FACTS

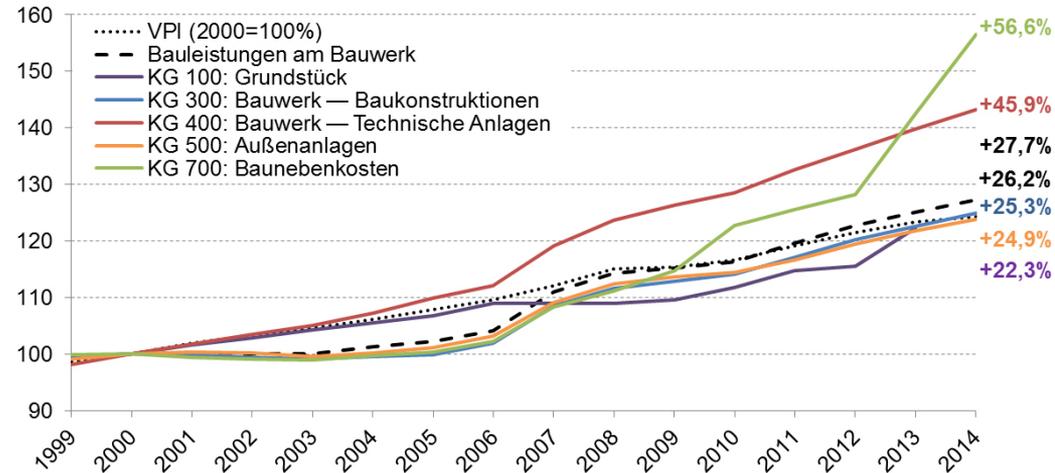


Preisentwicklung von wichtigen Baustoffen

Erzeugerpreisindex: 2015 = 100



Quelle: www.destatis.de



Investitionskosten im Wohnungsbau

Problemstellungen

Problemstellung global



Zunehmender
Kostendruck
Make-or-Buy-Entscheidung

Oft hoher Investitionsstau

Wegfall von Subventionen

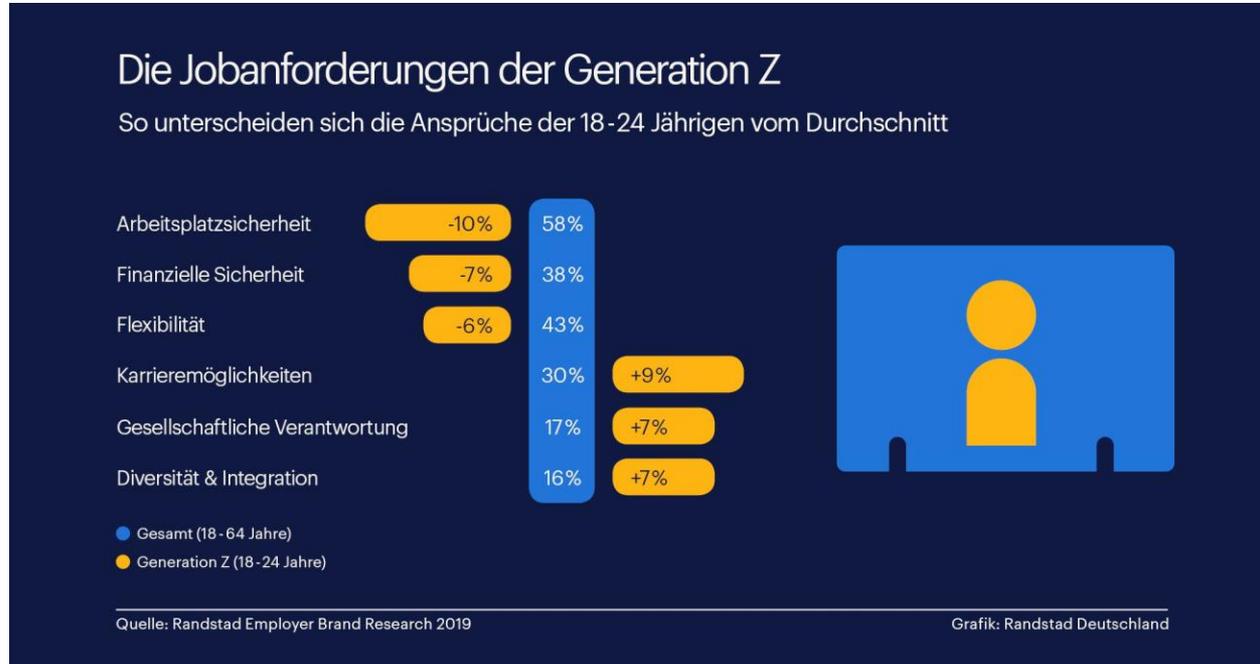
Zunehmender Hilfs- &
Fachkräftemangel

Steigender Anteil
ausländischer Mitarbeiter

Steigende Ansprüche der
Gäste

**Verpflegungsbetriebe müssen sich auf die neue
Situation des Personalmanagements einstellen!**

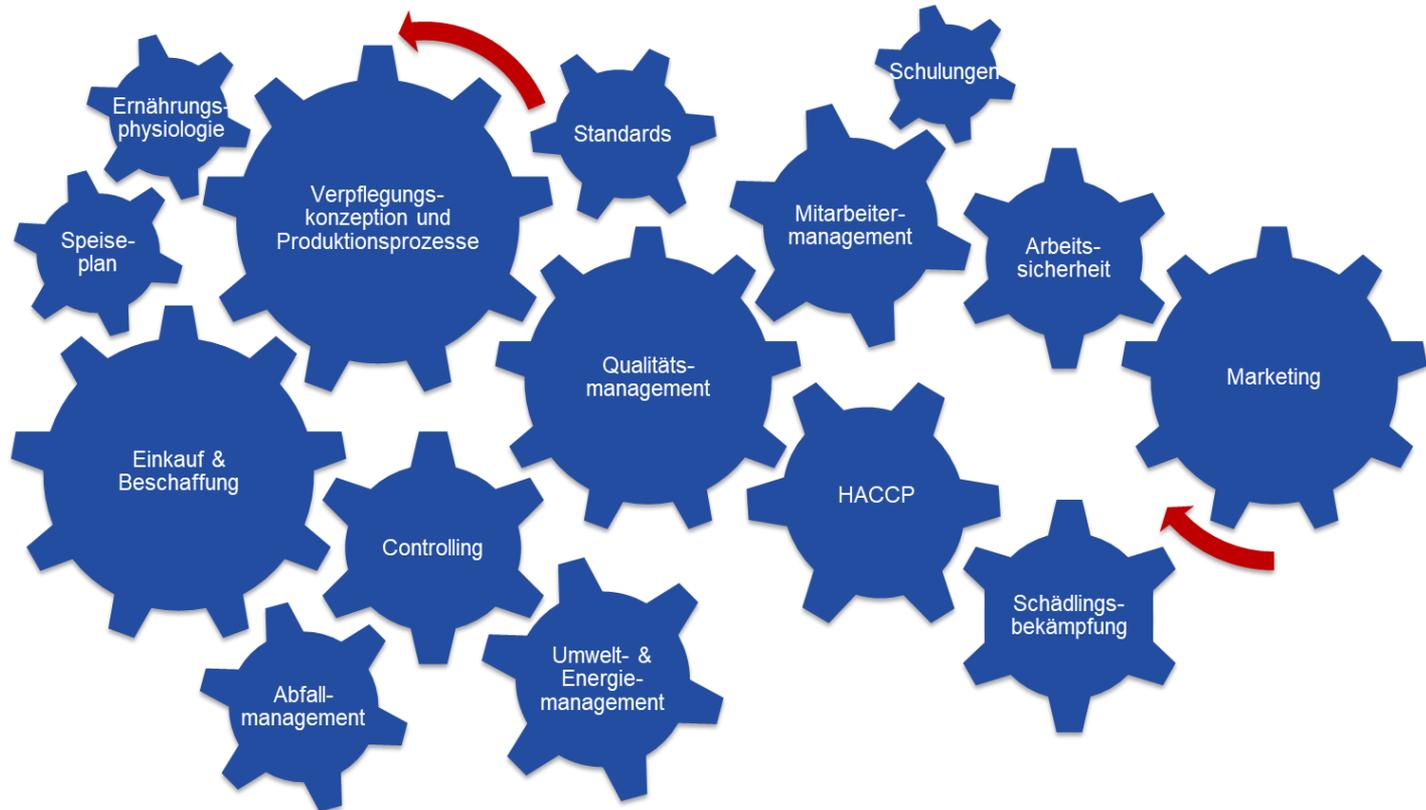
Problemstellung Personal

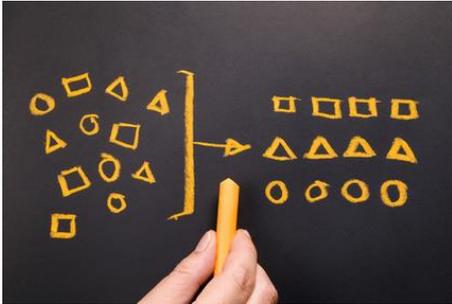


Die jungen Leute wollen keine Work-Life-Balance, sondern eine Life-Life-Work-Balance. Das persönliche Leben steht im Vordergrund.

Christian Rach

Problemstellung Prozesse





Personalmanagement

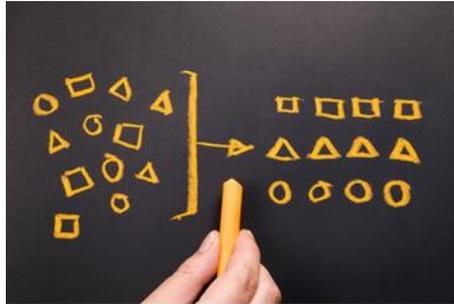
- Oftmals Kommunikationsschwierigkeiten
- Hoher Personalausfall | Krankheitsquote
- Hohe Personalfuktuation
- Hohe körperliche Belastung und nicht ergonomisch gestaltete Arbeitsplätze

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 zu Gast
- Kritische Temperaturverläufe
- Standzeiten oftmals von mehr als 3 Stunden im cook and 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 und Aussichten

TRENDS



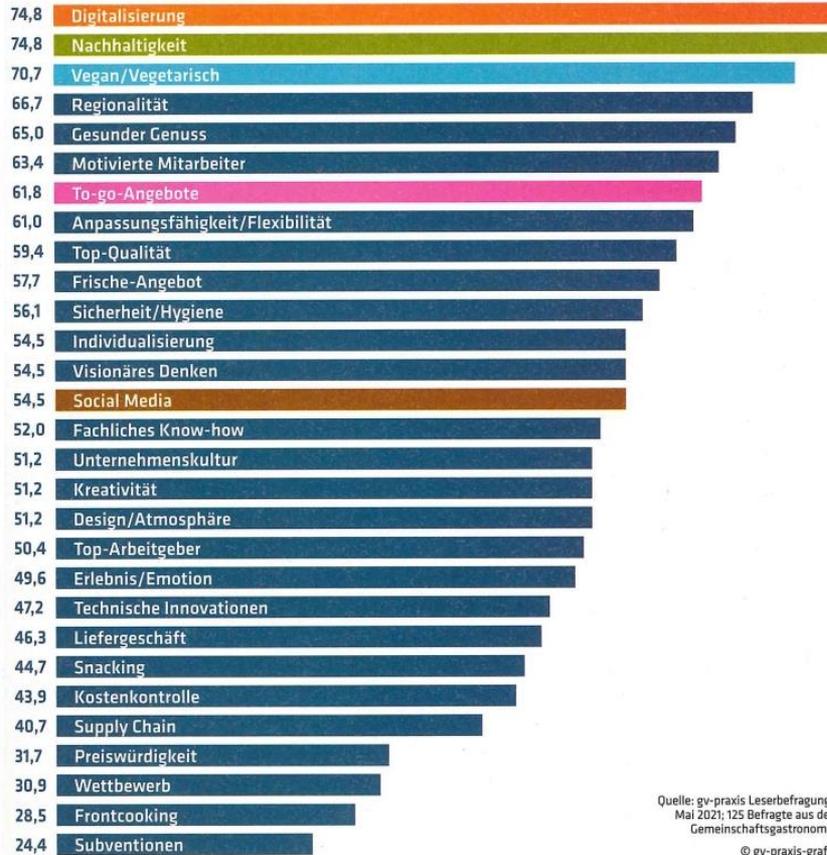
Relevanz- verschiebung

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

TRENDS



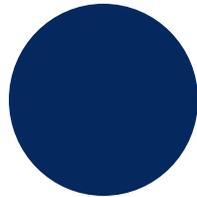
Quelle: gv-praxis 2021

TRENDS

„Snackification“



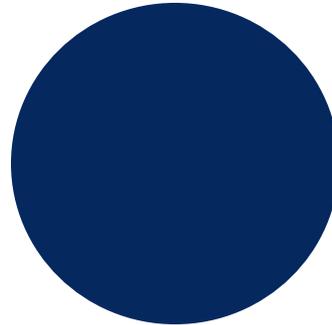
GESTERN



Frühstück



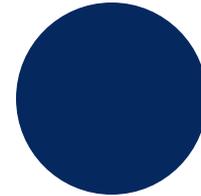
2. Frühstück



Mittagessen



Vesper



Abendbrot

TRENDS

„Snackification“



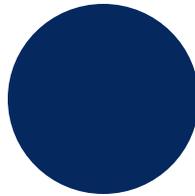
HEUTE



Frühstück



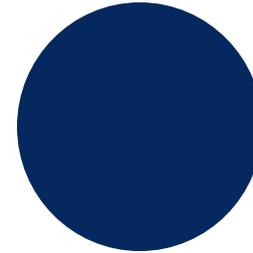
Vormittags-
Snack



Lunch



Nachmittags-
Snack



Abendessen



Late Night-
Snack

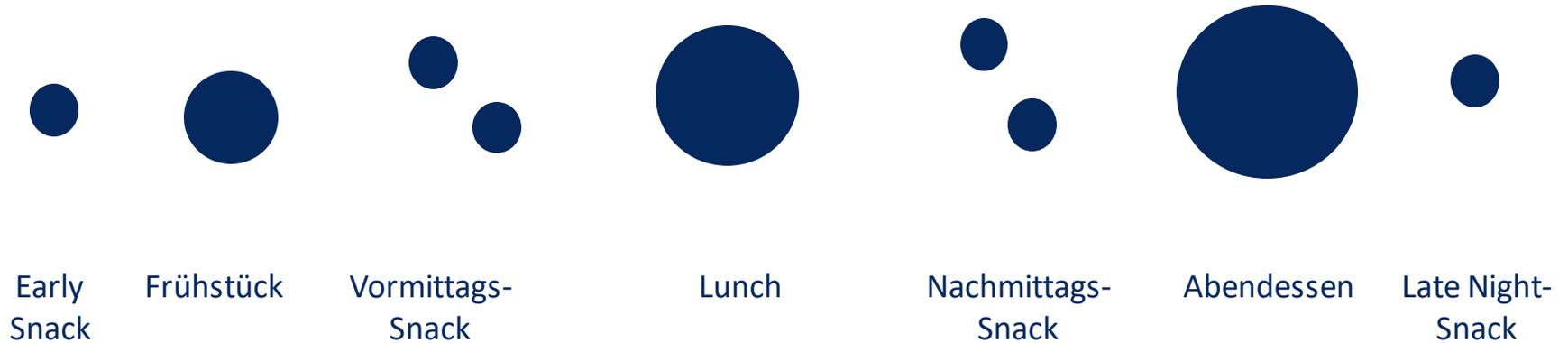
Quelle: Hanni Rützlers Food Report 2020

TRENDS

„Snackification“



MORGEN



Quelle: Hanni Rützlers Food Report 2020

TRENDS



99% Geschmack



91% Gesundheit



48% Einfache
Zubereitung



36% Kalorien



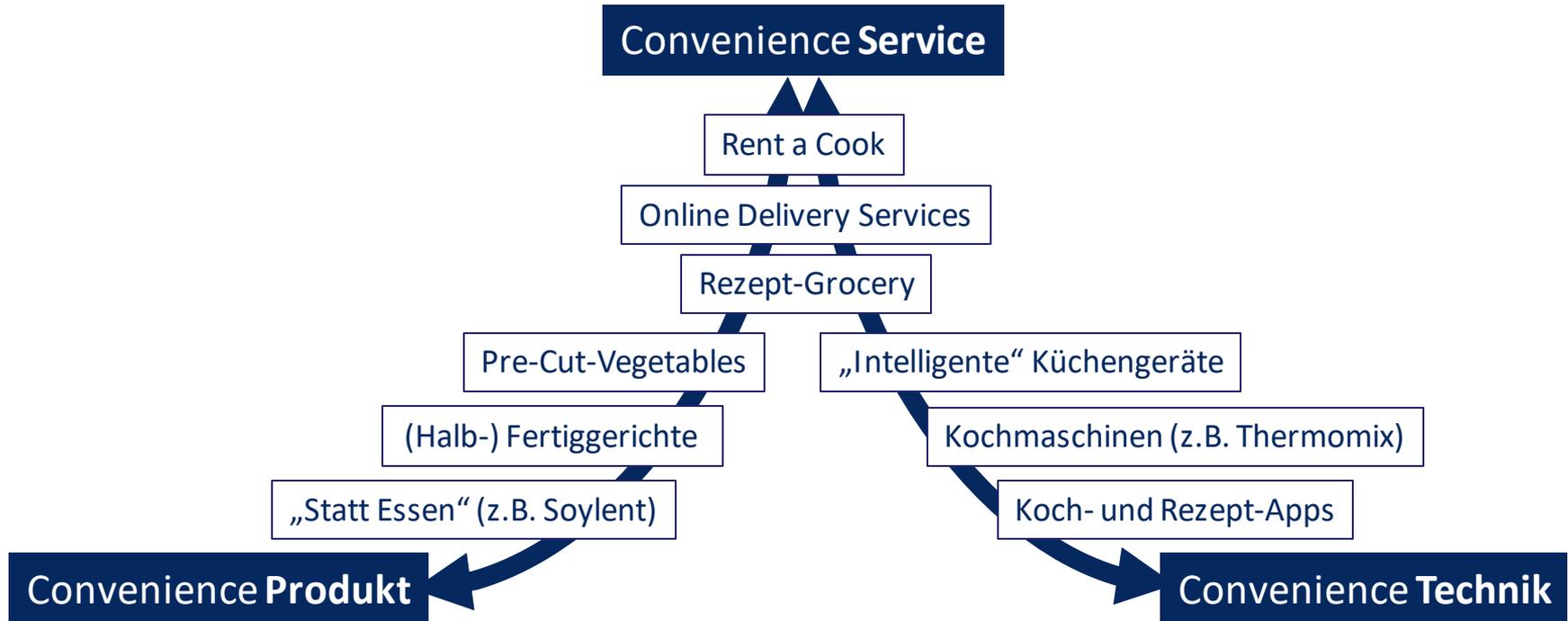
32% Preis



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

365
RETAIL
MARKET

mikrolab
Software • Hardware • E/MS

365 Gen3
Die Komplettlösung für Ihren MicroMarket

- Personalisierbare Werbung
- Direkte Nutzerinteraktion
- Selbstbedienungskasse
- Fingerabdruckscanner
- Kreditkartenterminal

Die Selbstbedienungskasse Gen3 von 365 Retail Markets ist die flexible Bezahllösung für Ihren eigenen kleinen Supermarkt bei Ihnen vor Ort, die es Ihnen ermöglicht Ihre gewählten Artikel selbst zu scannen und zu bezahlen. Die Zahlungsmöglichkeiten werden dabei an Ihre individuellen Bedürfnisse angepasst.

HIGHLIGHTS

Für Betreiber: Erhöhen Sie Umsatz und Ertrag

- 4-facher Umsatz im Vergleich zu reinen Verkaufsautomaten
- Personalisierbare Kundeninteraktion & Werbemöglichkeiten

Benutzer: Komfort, der die Produktivität steigert

- In Becken- oder Verkaufspersonal notwendig
- Individuelle Auswahl von frischem Essen für Ihre Mitarbeiter

Sie zugeschnitten

- präzise Konstruktion für Ihren Passraum
- flexible Größe je nach Anzahl der Nutzer
- vielfältige Bezahlmöglichkeiten

Sicher und geschützt

- zertifizierte sichere Technologie
- hohe Datensicherheit und detaillierte Berichte

7 489 000 11 27796 6
7 489 000 11 27796 100

www.mikrolab.com
www.365retail.com

TRENDS

Umweltbewusstsein



The screenshot shows the eaternity app interface. On the left, there's a sidebar with menu categories: 'Menu 1', 'Menu 2', and 'Vegetarian'. The main area displays a calendar for August 2018, with the 27th selected. A modal window is open for the item 'Zwirbelino Rehpfeffer & Rotkraut' on Monday, August 27th. The modal shows the item name, a 'Delete' button, and a 'PLANNED AMOUNT' section with '1 Servings' and minus/plus buttons. Below that, the 'VALUES PER PORTION' are listed: 'Energy 397 kcal' and 'Climate Score' with a visual indicator of five orange circles.



Ihre Lösung für nachhaltige Menüs



Screenshots: eaternity

TRENDS

„Beyond Food: Wir bauen uns neue Nahrungsmittel “



Quelle: www.soylent.com



Zukunftsfähige und tragfähige
Verpflegungskonzepte

Lösungsansätze

Personalmanagement



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

Lösungsansätze

Personalmanagement

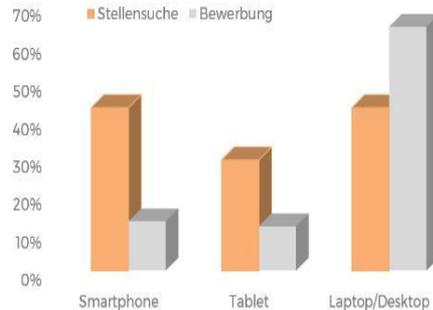


Kann noch begeistern:

- 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

Lösungsansätze

Personalsuche



53% der Bewerber würden sich gerne mobil bewerben

16,3% der Unternehmen bieten Bewerbung via App an

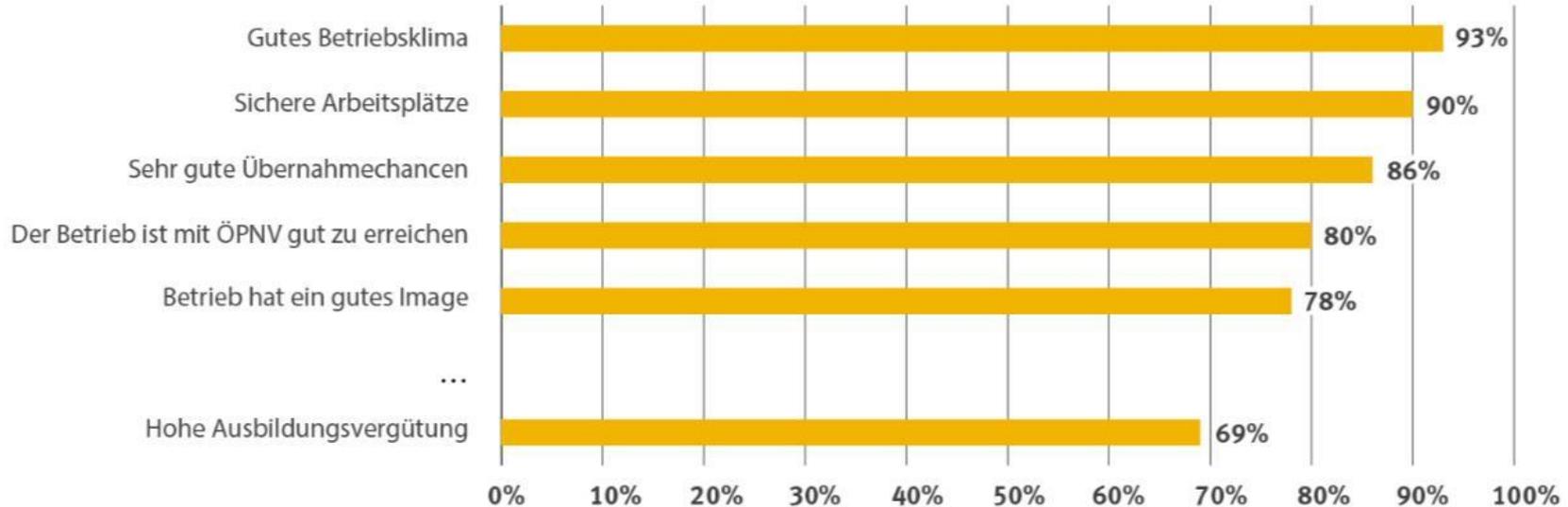
Quelle: <https://hr-monkeys.de/erwartungen-generation-y-z/>

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

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 Tablets 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



Lösungsansätze

Lagermanagement



Lagermanagement

- Einführung eines minimal und maximal Bestandssystem, um auch Mitarbeitern die Durchführung von Bestellungen zu ermöglichen
- Ggf. mit Bar- oder QR-Cods 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

Lösungsansätze

Logistikmanagement



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

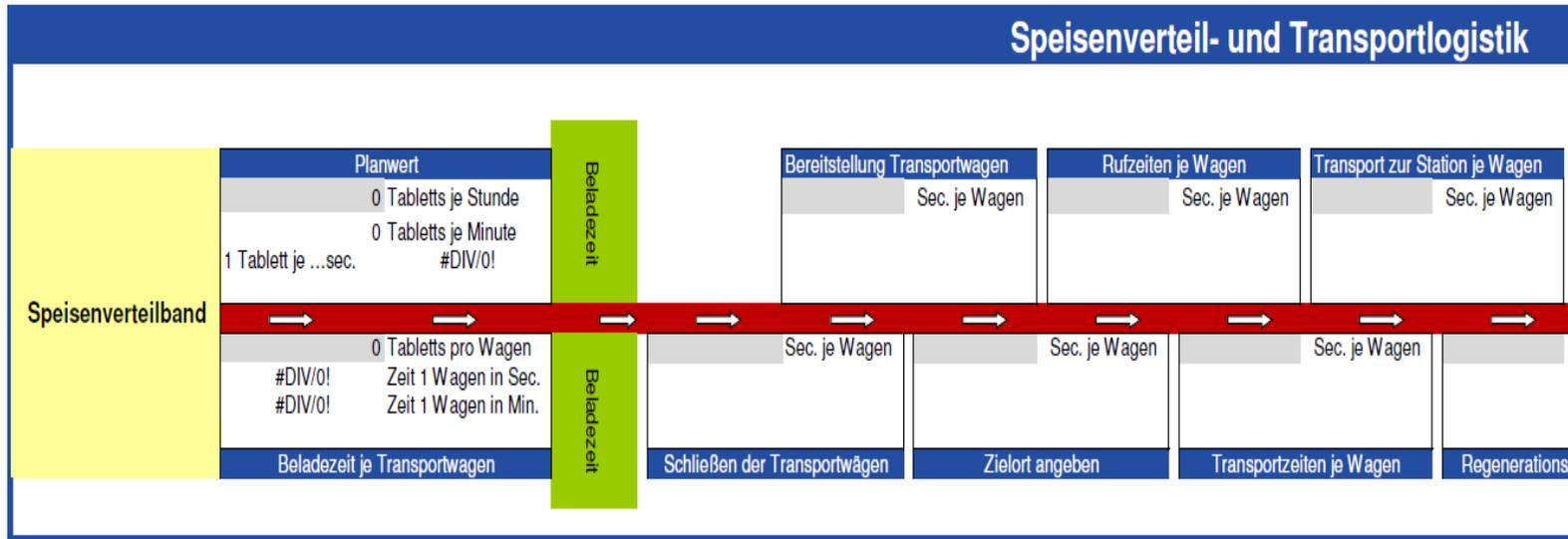


| Produktion - Lieferung - Verzehr | | | | | | | | | | | | | | | | |
|----------------------------------|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|
| Mo | Di | Mi | Do | Fr | Sa | So | Mo | Di | Mi | Do | Fr | Sa | So | Mo | Di | Mi |
| P | A | X | X | | | | | | | | | | | | | |
| | 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

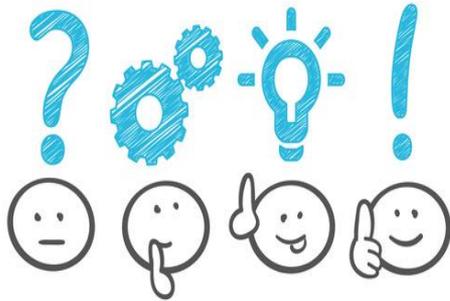
Festlegung der Logistikwege/Logistikabläufe

- Prozesssicherheit – HACCP
- Exakte Schnittstellendefinition
- Exakte Personalplanung möglich



Lösungsansätze

Produktionsmanagement

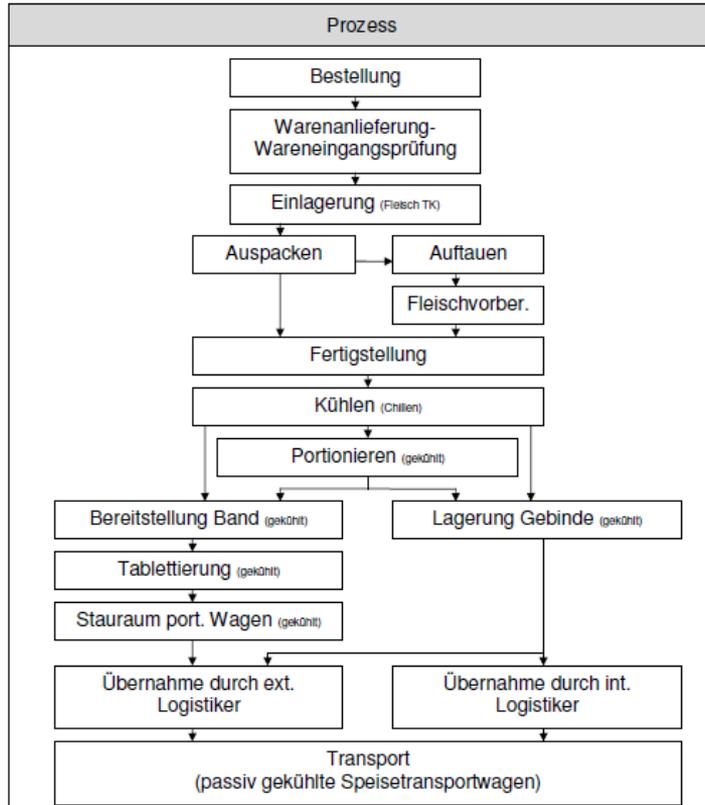


Produktionsmanagement

- 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

Lösungsansätze

Produktionsmanagement



1.0 Vorarbeiten

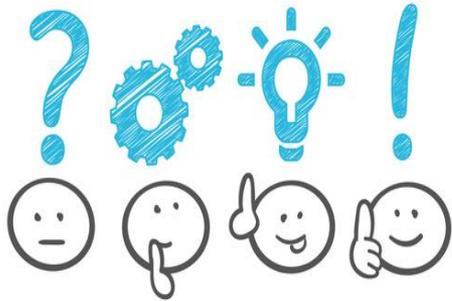
- 07:00 Uhr**
- Wärmewagen bestücken und anschließen
 - Wärmewagen für die Cafeteria bereitstellen und anschließen
 - Lebensmittel für den Tag zusammenstellen
 - mit der Diätküche Absprache halten, welche Geräte benötigt werden

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

Lösungsansätze

Produktionsmanagement



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

Lösungsansätze

IT-Systeme



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!