



# GEMEINSAM GSUND GENIESSEN

## Küchengespräch Kostenplanung

Nachlese zur Veranstaltung vom 07.04.2025, Online, 14:30-16:00

Referent: **Küchenmeister Andreas Purin, B.A. MSc.**, Ronge & Partner

Moderation: Mag. Martina Karla Steiner, Ernährungswissenschaftlerin, Gesundheitsfonds Steiermark

Nachlese erstellt von Mag. Martina Karla Steiner

GEMEINSAM G'SUND GENIESSEN ist eine Initiative der Fach- und Koordinationsstelle Ernährung des Gesundheitsfonds Steiermark



## Wer steckt hinter GEMEINSAM G'SUND GENIESSEN und warum gibt es die Küchengespräche?

- ♦ GEMEINSAM G'SUND GENIESSEN ist eine Initiative der Fach- und Koordinationsstelle Ernährung, angesiedelt beim Gesundheitsfonds Steiermark
- ♦ Die Initiative wendet sich seit 2011 an Gemeinschaftsverpflegungseinrichtungen und gibt die **steirischen Mindeststandards in der Gemeinschaftsverpflegung** heraus.
- ♦ Für die Gemeinschaftsverpflegung gibt es zahlreiche Unterstützungsmöglichkeiten, wie z. B. Förderungen, Musterspeisepläne und jetzt **NEU die Küchengespräche**.
- ♦ Die Aktivitäten gehen aber auch über die Gemeinschaftsverpflegung hinaus. Weitere Unterstützungsmaßnahmen für ein besseres Ernährungsverhalten werden angeboten. Beispielsweise kostenlose Ernährungsberatungen und Gemüse-Kochpartys.

Zentral für die Initiative ist die Website mit umfangreichen kostenlosen Informationen

- [www.gemeinsam-geniesSEN.at](http://www.gemeinsam-geniesSEN.at) bzw.
- [www.gesundheitsfonds-steiermark.at/gesunde-ernaehrung/](http://www.gesundheitsfonds-steiermark.at/gesunde-ernaehrung/)



# Nachlese Küchengespräch Kostenplanung



## Kernbotschaften zur Frage:

Wie schaffe ich eine WIN-WIN-Situation, was muss ich unbedingt berücksichtigen?

### 1. Rezepte, rollierender Speiseplan & Digitalisierung:

- ♦ Es muss fixe Rezepte geben, die in einem System hinterlegt sind und auch genutzt werden. Im Idealfall wird aus diesem System heraus auch bestellt und abgerechnet, ...
- ♦ Im Idealfall wiederholt sich der Speiseplan alle 13 Wochen ( $13 \times 4 = 52$ ). Anpassungen bei Spezialwochen (z. B. Weihnachten) oder saisonale Angebote sind natürlich möglich. Kürzere Zeitabstände sind auch möglich, aber auf keinen Fall sollte der Speiseplan jedes Mal von Grund auf neu erstellt werden.

### 2. Kommunikation:

- ♦ Über die Kosten muss geredet werden – auf Augenhöhe. Verständnis muss geschaffen werden.

### 3. One-fits-all gibt es nicht – man muss seine EIGENEN Kosten kennen:

- ♦ Die Gemeinschaftsverpflegung ist vielfältig, vom Kindergarten bis zum Pflegeheim. Nicht nur der Speiseplan ist unterschiedlich, sondern auch die Kostenstrukturen (was wird ausgelagert - was nicht, wie wird eingekauft, ...). Ein Benchmark (Vergleichswert) ist schwierig bzw. kaum möglich. Dennoch ist es wichtig, die eigenen Kosten zu kennen. Wie hoch ist mein aktueller Wareneinsatz, wie hoch sind meine Personalkosten, wie hoch sind meine Gemeinkosten, ...

Weitere Info aus dem Küchengespräch bzw. aus der Diskussion →

3

Nachlese GEMEINSAM G' SUND GENIESSEN Küchengespräch 07.04.2025



# Nachlese Küchengespräch Kostenplanung (1)

## ♦ Kostenrechnung allgemein

- ♦ Benchmarking in der Gemeinschaftsverpflegung ist schwierig, weil die Branche sehr verschieden ist.
- ♦ Wareneinsätze, Personalkosten und Gemeinkosten spielen bei der Kalkulation eine entscheidende Rolle – sie sollten für die Einrichtung bekannt sein.
- ♦ Gewinnspannen zwischen 5% (und 7% deutsche Studie). Wichtig: auch gemeinnützige Organisationen müssen Gewinne erwirtschaften, um sich weiterentwickeln zu können → Stichwort Investitionen)
- ♦ Ein gesundes Bauchgefühl kann in manchen Situationen wertvoll sein, dennoch sollte man seine Kosten stets genau kennen.
  - ♦ Im Idealfall, den Break-Even-Point.  
Der BreakEvenPoint ist der Punkt, an dem die Gesamterlöse eines Unternehmens genau die Gesamtkosten decken. An diesem Punkt erzielt das Unternehmen weder Gewinn noch Verlust.
  - ♦ Man kann auch mit dem Wareneinsatz und dem Deckungsbeitrag rechnen.
  - ♦ Oder mit dem Wareneinsatz mal einem Faktor. Der Faktor liegt beispielsweise zwischen 2,5 und 3,5. Der genaue Faktor hängt vom errechneten Deckungsbeitrag ab.

### Empfehlungen für die Praxis:

- ♦ Kennen Sie Ihre Kosten und kalkulieren Sie.
- ♦ Überlegen Sie sich die Anschaffung energieeffizienter Küchengeräte, die auch z. B. ein Overnight-cooking zulassen.

4

Nachlese GEMEINSAM G' SUND GENIESSEN Küchengespräch 07.04.2025



## Nachlese Küchengespräch Kostenplanung (2)

### ♦ Einkauf, Rezepturen, Speisepläne und Produktion

- ♦ Die Konzentration auf wenige Lieferanten vereinfacht den Einkaufsprozess und senkt den Administrationsaufwand.
- ♦ Bilder (hinterlegt bei den Rezepturen) erleichtern das Verständnis und die Schulung der Mitarbeiter\*innen in der Zubereitung von Speisen.
- ♦ Rollierende Speisepläne steigern die Effizienz (Speisepläne über 12 - 13 Wochen, mit der Möglichkeit zur Anpassung auf saisonale Gegebenheiten).
- ♦ Produktionsvorbereitung steigert zusätzlich die Effizienz und schützt vor Rezepturabweichungen.

#### **Empfehlungen für die Praxis:**

- ♦ Prüfen Sie die Möglichkeit einer Einkaufsplattform zur Kostenoptimierung.
- ♦ Machen Sie sich die Arbeit und erstellen Sie 1x rollierende Speispläne (in einem Tagesworkshop mit Ihrem Küchenteam?)
- ♦ Fixieren Sie Ihre Rezepturen (inkl. Portionsgrößen, eventuell auch mit Zubereitungsbildern, ...) und schulen Sie das Personal auf diese.
- ♦ Führen Sie eine Produktionsvorbereitung in Ihrem Betrieb ein – Prüfen Sie die Anschaffung von Küchengeräten (Overnight-cooking).

## Nachlese Küchengespräch Kostenplanung (3)

### ♦ Digitalisierung

- ♦ Praxisbeispiel: Durch die Einführung eines digitalen Systems konnte auch ein kleines Pflegeheim (mit ca. 150 Essen) effizienter gestaltet werden. Was hat sich durch das Arbeiten mit dem neuen System verändert?
  - ♦ Eingefahrene Strukturen konnten aufgebrochen werden.
  - ♦ Die Kommunikation hat sich durch die gemeinsame Arbeit am System verbessert.
  - ♦ Durch die Umstellung auf das neue digitale System konnten Überstunden abgebaut, Urlaubstage genutzt und die Effizienz gesteigert werden.

#### **Empfehlungen für die Praxis:**

- ♦ Prüfen Sie, ob Sie bereits über eine Softwarelösung verfügen oder implementieren Sie eine passende Software.
- ♦ Organisieren Sie regelmäßige Besprechungen mit den Mitarbeiter\*innen, um die Kommunikation zu fördern und sicherzustellen, dass alle auf dem gleichen Stand sind.

## Interesse an weiteren Küchengesprächen?

7

Nachlese GEMEINSAM G'SUND GENIESSEN Küchengespräch 07.04.2025



## Küchengespräche, Teil des Werkzeug-Koffers von GEMEINSAM G'SUND GENIESSEN



„Küchengespräch“ am 5. Mai  
Wie funktioniert eine  
„Bio-Schulküche“?



Anmeldung zum nächsten Küchengespräch  
Referentin: Michaela Schneebacher  
Thema:  
Wie funktioniert eine Bio-Schulküche?

Infos zu den Küchengesprächen, Förderungen und mehr  
finden Sie hier:

<https://gesundheitsfonds-steiermark.at/gesundernaehrung/steirische-mindeststandards/werkzeugkoffer/>

Hier finden Sie Werkzeuge zur Optimierung Ihrer Verpflegung bzw. zur Umsetzung der steirischen Mindeststandards.

- ➔ für die Helfer am Herd (Musterspeisepläne, Rezepte, Einkauf...)
- ➔ für die Helfer der Ausgabe (Zählung, Atmosphäre, Nahrungsmittel...)
- ➔ für die Benutzerinnen und Männer (Speiseplancheck, Budget, Rechte, Beschwerden...)
- ➔ Beratungsmöglichkeiten (Förderung, Mitgeltgeld, Schulbuchförderung)

NOU: Sprachassistenten für den Abendessen im  
Frühstücksraum

Förderungen\* offen – haben Sie sich eine Förderung und  
wenn ja, welche? (siehe Seite 2)

### WERKZEUG-KOFFER/Umsetzungshilfen

Mit unseren kostenfreien und qualitätsgesicherten Umsetzungshilfen/Werkzeugkoffer helfen wir **Gemeinschaftsverpflegungseinrichtungen** bzw. **Belasteten** bei der Umsetzung der steirischen Mindeststandards. Gerne stellen wir Angebote zu optimierter bzw. den steirischen Mindeststandards an. Und wir bieten Ihnen auch eine **Beratung** bzw. **Fortbildung** an.



## Mehr Infos zu den Küchengesprächen von GEMEINSAM G'SUND GENIESSEN

Tauschen Sie sich mit uns über **wichtige Themen der Gemeinschaftsverpflegung** aus! Dazu organisieren wir Küchengespräche und engagieren Personen aus der Praxis (Held\*innen am Herd, Berater\*innen, ...), die einen Input zu relevanten Themen liefern.

### ♦ Welchen Mehrwert haben die Küchengespräche?

- ♦ Die Küchengespräche sind ein neues Fortbildungs-/Vernetzungsangebot der Initiative GEMEINSAM G'SUND GENIESSEN.
- ♦ Sie erhalten kostenlos, unabhängig und kompakt Informationen zu wichtigen Themen der Gemeinschaftsverpflegung (auch zum Förderprogramm zu den steirischen Mindeststandards). Sie haben auch die Möglichkeit, Fragen zu stellen bzw. sich beim offenen Erfahrungsaustausch zu beteiligen.

### ♦ Wie können Sie sich den Ablauf der Küchengespräche vorstellen?

- ♦ Die Küchengespräche finden virtuell (online) statt. Nach der Anmeldung bekommen Sie einen Zugangslink zugeschickt.
- ♦ Sie dauern ca. 1,5 Stunden und bestehen aus einem kurzen fachlichen Input zum Thema, Diskussion bzw. Austausch und Fragen.

### ♦ Wer ist zu den Küchengesprächen eingeladen?

- ♦ ALLE Personen, die mit der Gemeinschaftsverpflegung zu tun haben, Küchenverantwortliche aus der Gemeinschaftsverpflegung z. B. Wirtschaftsleiter\*innen, Köch\*innen in einem Pflegeheim oder auch z. B. Gasthausbesitzer\*innen, die Kindergärten und Schulen beliefern, ...
- ♦ Interessierte Personen aus belieferten Einrichtungen/Kund\*innen der Gemeinschaftsverpflegung z. B. Pflegeheim-Leiter\*innen, Direktor\*innen, Kindergartenleiter\*innen, Verantwortliche in der Gemeinde, ...
- ♦ Berater\*innen in der Gemeinschaftsverpflegung, z. B. Diätolog\*innen, Ernährungswissenschaftler\*innen

Mehr Info zu den Küchengesprächen:

<https://gesundheitsfonds-steiermark.at/gesunde-ernaehrung/steirische-mindeststandards/werkzeugkoffer/#fortbildungen>

## Für Auskünfte und Rückfragen! Melden Sie sich gerne!



Gesundheitsfonds Steiermark  
Fach- und Koordinationsstelle Ernährung  
GEMEINSAM G'SUND GENIESSEN  
Mag. Martina Karla Steiner  
Ernährungswissenschaftlerin  
0316/877 5521

E-Mail: [martina.steiner@gfstmk.at](mailto:martina.steiner@gfstmk.at)

Website: [www.gemeinsam-geniesSEN.at](http://www.gemeinsam-geniesSEN.at)

Website: [www.gmiasig.at](http://www.gmiasig.at)

Website: [www.gesundheitsfonds-steiermark.at/gesunde-ernaehrung/](http://www.gesundheitsfonds-steiermark.at/gesunde-ernaehrung/)