



# Grundlegendes zur Gemeinschaftsverpflegung

## Definition

---

Die sogenannte Gemeinschaftsverpflegung, auch Gemeinschaftsgastronomie genannt, ist eine Sonderform der Gastronomie und Teil der Außer-Haus-Verpflegung. Die Gemeinschaftsverpflegung ist „eine im Preis limitierte Verpflegung eines begrenzten Personenkreises an einem Ort, an dem ein längerer Aufenthalt dieser Personen aus organisatorischen Gründen erforderlich ist“. Die Gemeinschaftsverpflegung umfasst sowohl öffentliche als auch private Organisationen. Die Gemeinschaftsverpflegung wird unterteilt in die Überbereiche

„Institutional Care“, „Education“ und „Business“. Jeder Überbereich hat seine eigenen Rahmenbedingungen und Herausforderungen. Dies macht die Gemeinschaftsverpflegung sehr heterogen. So ist die Frage der Bewirtschaftung zu klären, des Verpflegungsumfanges, des Verpflegungssystems, der Küchenform und des Ausgabesystems.



---

**Die Verpflegung ist ein Teil vieler Aufgaben in Einrichtungen mit Gemeinschaftsverpflegung. Im Unterschied zur Individualgastronomie ist die Gästestruktur in der Gemeinschaftsverpflegung wenig variabel – im Gegensatz zum sehr abwechslungsreichen Angebot.**

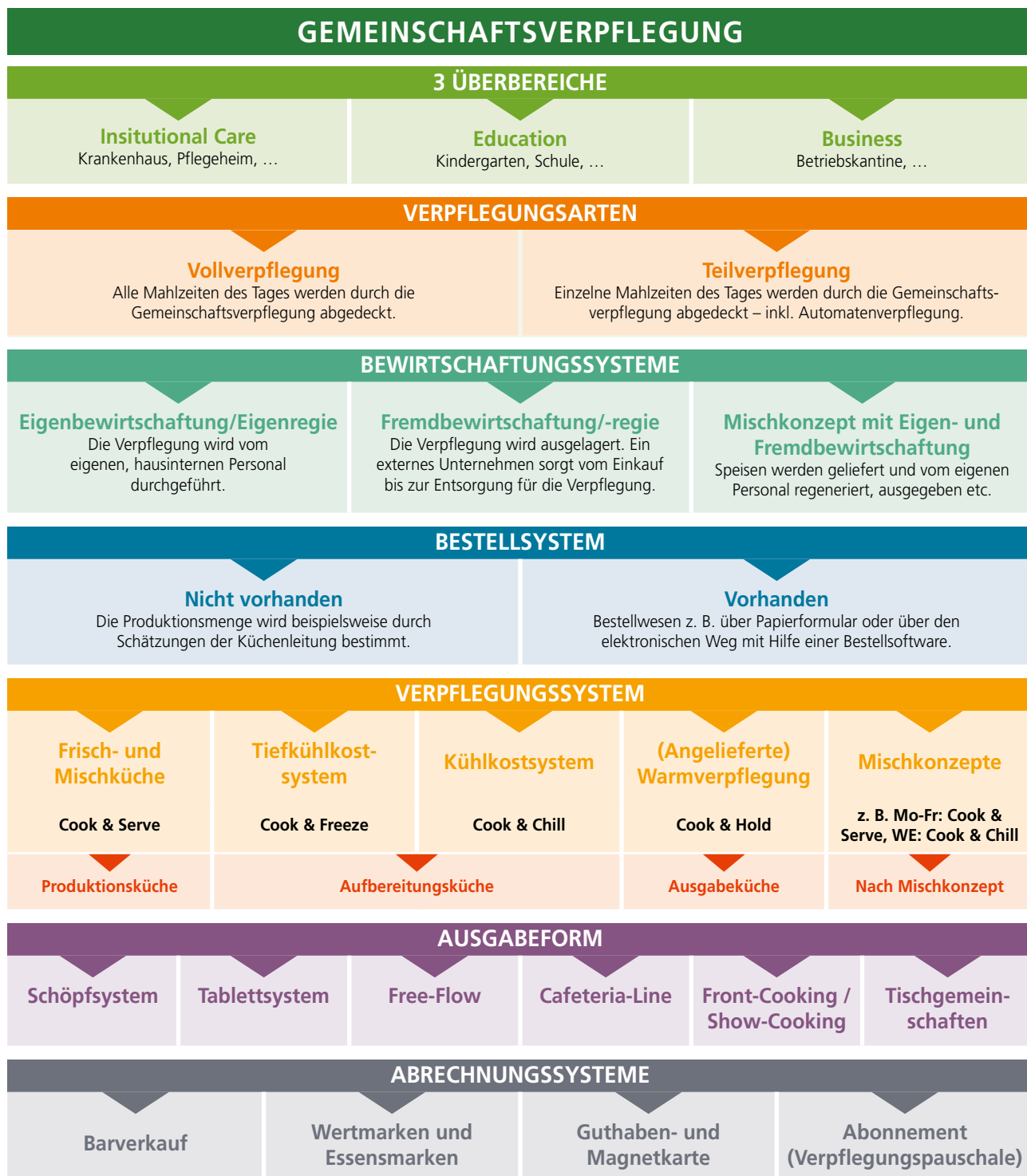
---

## Übersicht über das System Gemeinschaftsverpflegung und seine Unterteilungsmöglichkeiten

Die Gemeinschaftsverpflegung kann unterschiedlich gestaltet sein. Die folgende Grafik zeigt die unterschiedlichen Möglichkeiten auf, die insbesondere in der Planung der Gemeinschaftsverpflegung von großer Relevanz sind.

Je nach System sind die Anforderungen an Verwaltung, Küchenausstattung oder Personalaufwand von unterschiedlicher Natur.

Abbildung: 3.1: System Gemeinschaftsverpflegung im Überblick



## Verpflegungsarten

Gemeinschaftsverpflegungseinrichtungen reichen von der Kinderkrippe bis zum Senior\*innenheim. Nach dem Umfang ihrer Verpflegung unterteilen sie sich in Einrichtungen mit Voll- oder mit Teilverpflegung.



**Auch das Verpflegungsangebot über Automaten zählt zur Gemeinschaftsverpflegung.**

Tabelle 3.1: Verpflegungsarten in der Gemeinschaftsverpflegung

Altersgruppen	Vollverpflegung*	Teilverpflegung**
<b>Kinder</b>	Kinderheime Spitäler	Kinderkrippen Kindergärten Horte
<b>Schulkinder</b>	Schüler*innenheime Spitäler	Schulbuffets Schulkantinen Cafeterien Horte
<b>Jugendliche</b>	Schüler*innenheime Spitäler Jugend- und Familiengästehäuser	Schulbuffets Schulkantinen Cafeterien
<b>Berufstätige</b>	Spitäler Rehabilitations- und Kurheime Kasernen Justizanstalten	Betriebskantinen Mensen Seminare/Tagungen
<b>Senior*innen</b>	Spitäler Rehabilitations- und Kurheime Pflege- und Senior*innenheime	Essen auf Rädern Betreutes Wohnen

\* Alle Mahlzeiten des Tages werden durch die Gemeinschaftsverpflegung abgedeckt

\*\* Einzelne Mahlzeiten des Tages werden durch die Gemeinschaftsverpflegung abgedeckt

## Verpflegungssysteme

In der Gemeinschaftsverpflegung sind verschiedene Verpflegungssysteme anzutreffen. Insbesondere bei einer Ausschreibung ist es empfehlenswert, sich über die verschiedenen Möglichkeiten zu informieren. Jedes System hat Vor- und Nachteile, was z. B. den Raumbedarf, die Ausstattung, den Zeitaufwand oder die Wirtschaftlichkeit anbelangt. Weiters ist die ernährungsphysiologische Qualität zu bedenken. Im Prinzip ist aber mit allen

Systemen eine gute Verpflegungsqualität zu erreichen, wenn die unterschiedlichen Rahmenbedingungen der Verpflegungssysteme beachtet und die Anforderungen der Zielgruppe in den Vordergrund gestellt werden. Als optimal kann aber die Frisch- und Mischküche bezeichnet werden.



**Um Ressourcen zu optimieren, wählen Einrichtungen auch gemischte Verpflegungssysteme. So wird z. B. von Montag bis Freitag die Frisch- und Mischküche umgesetzt und am Wochenende kommt Cook & Chill zur Anwendung.**

Tabelle 3.2: Übersicht Verpflegungssysteme

Verpflegungssystem	Ernährungsphysiologische Qualität	Vielfalt und Genuss
<p><b>Frisch- und Mischküche (Cook &amp; Serve)</b></p> <p>Speisen werden in einer Küche vor Ort zeitnah vor der Verteilung produziert und vor Ort serviert.</p>	<p>Bei diesem System kann bei guter Speiseplangestaltung eine besonders hohe ernährungsphysiologische Qualität erreicht werden, denn Speisen können auf den Ausgabezeitpunkt hin produziert werden. Dadurch lassen sich kurze Warmhaltezeiten von max. 30 Minuten realisieren.</p>	<p>Alle Speisen können angeboten werden.</p> <p>Vielfältiger Speiseplan ist möglich, wenn sich der Speiseplan an der Saison orientiert.</p> <p>Große Geschmacksvielfalt möglich.</p>
<p><b>Kühlkostsystem (Cook &amp; Chill)</b></p> <p>Speisen werden in einer Zentralküche oder von einem industriellen Anbieter zubereitet. Kurz vor der Beendigung des Garprozesses werden sie auf 2-4° C abgekühlt und bei dieser Temperatur gelagert.</p> <p>Am Ausgabeort werden die Speisen auf Verzehrtemperatur erwärmt und damit „fertiggekocht“ (regeneriert).</p>	<p>Mit dem Kühlkostsystem lässt sich bei entsprechender Speiseplangestaltung eine hohe ernährungsphysiologische Qualität erreichen. Auf das richtige Regenerieren und die schnelle Ausgabe muss aber geachtet werden. Unter anderem können die Gebindegrößen, die Auslastung des Ofens und die Einhaltung von Rastzeiten den Geschmack und die Konsistenz der Speisen maßgeblich beeinflussen.</p> <p>Kühlprodukte müssen durch frische Komponenten (Salat, frisches Obst) ergänzt werden.</p>	<p>Die Speiseplangestaltung ist teilweise eingeschränkt. Kurz gebratene, frittierte sowie panierte Lebensmittel lassen sich nicht gut als Cook &amp; Chill-Produkte herstellen.</p> <p>Saisonaler Speiseplan und Geschmacksvielfalt sind möglich.</p>
<p><b>Tiefkühlkostsystem (Cook &amp; Freeze)</b></p> <p>Die Speisen werden industriell produziert, anschließend schockgefroren und bei mind. -18° C gefrierengelagert. Sie werden am Ausgabeort auf Verzehrtemperatur erwärmt (regeneriert).</p>	<p>Das Tiefkühlkostsystem ist ein nährstoffschonendes Verfahren. Entscheidend für die ernährungsphysiologische Qualität ist oftmals die Fähigkeit der Zuständigen, einen ausgewogenen und abwechslungsreichen Speiseplan aus den bestellbaren Speisen zusammenzustellen. Auf das richtige Regenerieren und die schnelle Ausgabe muss ebenso geachtet werden. Unter anderem können die Gebindegrößen, die Auslastung des Ofens und die Einhaltung von Rastzeiten den Geschmack und die Konsistenz der Speisen maßgeblich beeinflussen.</p> <p>Weiters müssen frische Komponenten (Obst, Gemüse und Salat) vor Ort ergänzt werden.</p>	<p>Die Speiseplangestaltung ist teilweise eingeschränkt. Kurz gebratene und panierte Lebensmittel lassen sich nicht gut als Tiefkühl-Produkte herstellen.</p> <p>Weiters kann nur aus einem oft eingeschränkten Angebot gewählt werden.</p> <p>Der standardisierte Geschmack der Speisen kann bei dauerhaftem Bezug der Speisen zur Ablehnung beitragen.</p>
<p><b>Angelieferte Warmverpflegung (Cook &amp; Hold)</b></p> <p>Ein Dienstleister liefert das Essen. Die Speisen werden dazu nach dem Garen in spezielle Behälter (Thermophoren oder Thermoporten) umgefüllt, die entweder aktiv beheizt oder isoliert sind. Vor Ort muss nur noch portioniert und ausgegeben werden.</p>	<p>Durch lange Wege- und somit Lieferzeiten und/oder Standzeiten und den damit verbundenen langen Warmhaltezeiten kann es zu einem hohen Vitaminverlust kommen.</p> <p>Jedenfalls muss hier besonders auf die Temperaturen (Warmhaltung &amp; Ausgabe) geachtet werden. Die frischen Komponenten (Stückobst, Salat, ...), die bei diesem System mitgeliefert werden, werten das Angebot bedeutend auf.</p>	<p>Die Speiseplangestaltung ist teilweise eingeschränkt. Kurz gebratene, panierte, frittierte Lebensmittel sowie Pizza oder Quiche verändern ihre Textur beim längeren Warmhalten. Teilweise kommt es auch zu Veränderungen im Geschmack.</p> <p>Saisonale und regionale Speiseplangestaltung sind gut möglich.</p>



Es handelt sich nicht um Kühlkost, wenn Speisen aus Platz-, Geräte- und/oder Personalmangel morgens vorgekocht werden, dann langsam im Laufe des Vormittages im Kühlhaus abkühlen, um dann zur Mittagsverpflegung wieder eingesetzt zu werden. Dies ist nicht nur mikrobiologisch bedenklich, sondern auch im Hinblick auf den Nährstoffverlust.

## Ausgabesysteme

Das „Erlebnis Essensausgabe“ hat großen Einfluss darauf, wie ein Tischgast eine Mahlzeit beurteilt. Und das, obwohl er das Essen zu dem Zeitpunkt noch gar nicht gekostet hat. Bei der Auswahl des Ausgabesystems sollten daher neben den örtlichen Rahmenbedingungen die Bedürfnisse der Verpflegungsteilnehmer\*innen im Vordergrund stehen. Jedes Ausgabesystem lässt sich mit jedem Verpflegungssystem kombinieren. Im Folgenden werden verschiedene Systeme vorgestellt.



Tabelle 3.3: Ausgabesysteme im Überblick

Ausgabesystem	Vorteil	Nachteil
<p><b>Schöpfsystem</b> Beim Schöpfsystem wird das Essen in Großgebänden bereitgestellt und direkt bei der Ausgabe – nach Bestellung durch den/die Verpflegungsteilnehmer*in – auf den Teller geschöpft. <u>Anwendungsbereich:</u> Kantine, ...</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Portionsgröße gut individuell anpassbar</li> <li>• Auswahlmöglichkeit vor Ort gegeben</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Überproduktion durch Reservehaltung bzw. Möglichkeit, dass zu wenig Speisen vorhanden sind.</li> </ul>
<p><b>Tablettsystem</b> Küchenpersonal portioniert die Speisen und verteilt sie auf Tablett. Nach der Verteilung wird entweder das gesamte Tablett abgedeckt oder die einzelnen Teller (Clochensystem). Die Tablett werden dann üblicherweise auf Speisewägen gesetzt und zum Ausgabepunkt gebracht. <u>Anwendungsbereich:</u> Pflegeheim, Krankenhaus, Flugzeug, ...</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Auch in der Mobilität eingeschränkte Personen können gut versorgt werden.</li> <li>• Portionsgröße standardisierbar (durch z. B. Schöpfkellen).</li> <li>• Tablett werden individuell bestückt – Diätanforderungen können gut umgesetzt werden.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Stromverbrauch durch beheizte/gekühlte Speisewägen.</li> <li>• Individualisierbarkeit der Portionen schwierig.</li> </ul>
<p><b>Cafeteria-Line</b> Bei diesem System gibt es eine durchgehende Ausgabetheke. Die Verpflegungsteilnehmer*innen nehmen sich ein Tablett und gehen an der Theke entlang, vorbei am gesamten Verpflegungsangebot. <u>Anwendungsbereich:</u> In kleineren Betriebskantinen und Schulen, ...</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Die Verpflegungsteilnehmer*innen können sich anhand eines Ausgabepfades schnell einen Überblick über das Angebot verschaffen.</li> <li>• In der Kommunikation mit dem Ausgabepersonal können bei einigen Speisen die Portionsgrößen mitbestimmt oder andere individuelle Wünsche geäußert werden.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bei der Ausgabe entstehen oft Wartezeiten durch Anstehen in einer Reihe.</li> <li>• Die Verpflegungsteilnehmer*innen müssen sich beim Angebot mehrerer Menülinien frühzeitig für eine Ausgabestelle entscheiden und entsprechend anstellen.</li> <li>• Aus Platzgründen kann meist nur eine beschränkte Speisenauswahl angeboten werden.</li> </ul>

Ausgabesystem	Vorteil	Nachteil
<p><b>Tischgemeinschaften</b> Bei diesem System stehen auf jedem Tisch Speisen in Schüsseln oder auf Platten bereit. Jede/r nimmt sich so viel, wie er oder sie essen möchte. Falls nötig, hilft ein/e Betreuer*in beim Verteilen. <u>Anwendungsbereich:</u> Bevorzugt in Kindergärten und Primarstufen. Jedoch auch z. B. im Pflegeheim gut denkbar (je nach Mobilität der Bewohner*innen).</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Portionsgröße gut individuell anpassbar.</li> <li>• Kein großer technischer Aufwand.</li> <li>• Beim gemeinsamen Essen am Tisch entsteht eine familiäre Atmosphäre.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Eventuell höherer Reinigungsaufwand durch zusätzliche Schalen für das Servieren</li> <li>• Die Angebotsbreite ist oft geringer als bei anderen Systemen</li> </ul>
<p><b>Free-Flow</b> Die Verpflegungsteilnehmer*innen können verschiedene Verpflegungseinseln separat ansteuern und „frei strömen“. Die Kund*innen nehmen sich ein Tablett und gehen zu der gewünschten Ausgabestelle. <u>Anwendungsbereich:</u> In größeren Betriebskantinen, ...</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Das Essen kann individuell zusammengestellt werden.</li> <li>• Inseln können flexibel bestückt werden.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Im Vergleich zu den anderen Systemen hat die Free-Flow-Ausgabe den größten Flächenbedarf, damit die Gäste nicht kollidieren und die Inseln auch während der Ausgabezeit nachbestückt werden können.</li> <li>• Die Gäste schauen sich üblicherweise um, bevor sie sich bedienen, weshalb die Wartezeit länger sein kann als bei der Cafeteria-Line.</li> </ul>
<p><b>Front-Cooking/Show-Cooking</b> Hierbei werden Speisen unmittelbar vor den Augen der Gäste zubereitet. Front-Cooking ist meist über spezielle Inseln in eine Free-Flow-Ausgabe integriert. <u>Anwendungsbereich:</u> In größeren Betriebskantinen zu finden, jedoch auch für Pflegeheime denkbar (z. B. beim Frühstück werden direkt Speck und Eier im Frühstücksraum gebraten).</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Es werden einzelne Menükomponenten mit optimaler Verzehrttemperatur frisch zubereitet.</li> <li>• Front-Cooking trägt zum Erlebnischarakter beim Essen bei.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Es entstehen Wartezeiten bei der Fertigstellung der Speisen.</li> <li>• Nur für einzelne Komponenten geeignet, z. B. Wok-Gerichte, Spiegeleier oder Steaks.</li> <li>• Höherer Platzbedarf, technischer Aufwand (Belüftung, ...)</li> <li>• Der Personalbedarf ist im Vergleich zu den anderen Ausgabesystemen höher.</li> </ul>



**GUT ZU WISSEN**

Unabhängig von der Art des Verpflegungs- und Ausgabesystems ist es wichtig sicherzustellen, dass das Essen schmeckt. Vor der Ausgabe von Speisen an die Gäste soll stets noch eine sensorische Prüfung erfolgen. Das gilt für Caterer, die ihre Speisen in die Bain-Marie hängen, oder für das Ausgabepersonal im Kindergarten, bevor die Töpfe zur Entnahme auf den Tisch gestellt werden.

## Auf der Suche nach einem passenden Verpflegungsanbieter – das Leistungsverzeichnis und die Ausschreibung

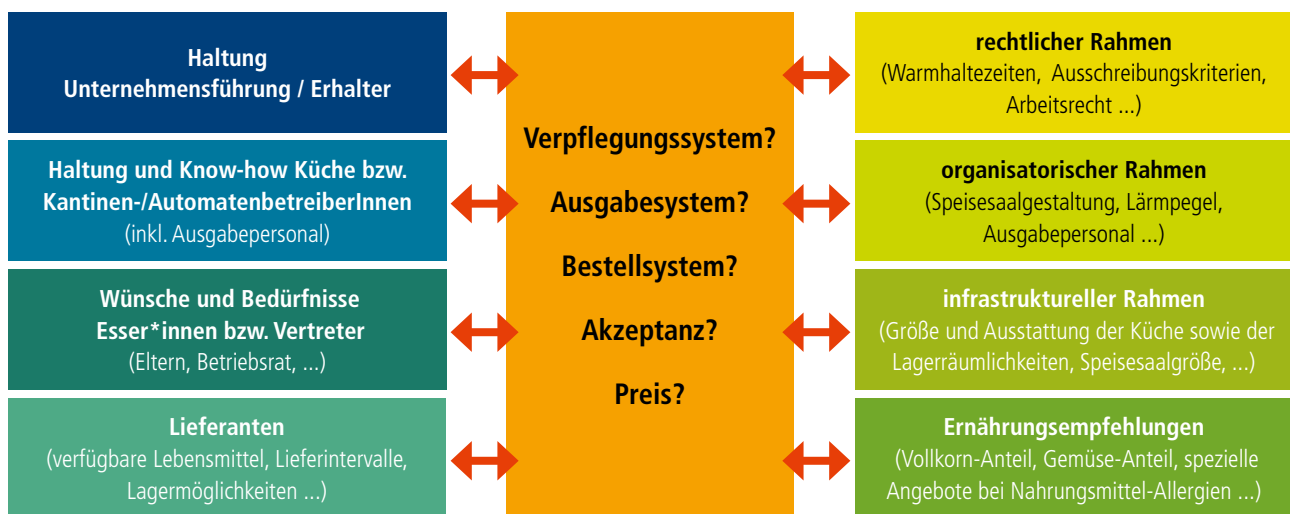
Bevor Sie sich auf die Suche nach einem passenden Verpflegungsanbieter machen, sollten Sie ein genaues Leistungsverzeichnis erstellen. In diesem Dokument werden alle Anforderungen festgehalten, die bei der Umsetzung der Verpflegung zu berücksichtigen sind. Je ausführlicher und konkreter das Leistungs-

verzeichnis ist, desto besser kann ein Vergleich verschiedener Angebote erfolgen. Darüber hinaus schafft ein Leistungsverzeichnis von Anfang an Klarheit für den Auftraggeber (z. B. die Schule) und den Auftragnehmer (z. B. ein Gasthaus, welches zuliefert).















Für eine erfolgreiche Verpflegungsausschreibung muss im Vorfeld möglichst genau definiert werden, was man will. Man muss sich aber auch mit den Einflussfaktoren auseinandersetzen, um zu erkennen, ob die geforderten Punkte überhaupt umsetzbar sind.

Abbildung 3.2: Einflussfaktoren auf die Qualität des angebotenen Essens und Trinkens



**Punkte, die in einem Angebot (basierend auf dem Leistungsverzeichnis) enthalten sein sollten:**

-  Bestätigung, dass die steirischen Mindeststandards eingehalten werden können → Übermittlung ausgefüllter Checklisten und Eigenerklärung
-  Übergabe eines Sommer- und Wintermusterspeiseplans über mindestens 4 Wochen → Vergleich mit steirischem Saisonkalender
-  Beschreibung der Zubereitungsarten, eventuell auch Beschreibung der bestehenden Infrastruktur (z. B. Art und Leistung der vorhandenen Geräte → Kombidämpfer vorhanden?)
-  Beschreibung
  - des angebotenen Verpflegungssystems (siehe-Tabelle 3.2: „Übersicht Verpflegungssysteme“)
  - des Ausgabesystems (z. B. Free-Flow-System, Bandausgabe mit Tablett, Tischgemeinschaft, Service)
  - der Logistik (wie erfolgt z. B. die Anlieferung, wie lange werden Speisen warmgehalten?)
-  Beschreibung des Bestellvorganges und der Abrechnung
-  Beschreibung des betrieblichen Qualitätssicherungs- und Hygienekonzeptes
-  Nennung Ansprechpartner\*innen (Achtung, nicht nur für die Abrechnung, sondern auch direkt in der Küche!)
-  Festlegung Feedback-Kultur (Wie und wie oft findet ein Informationsaustausch statt? Wie wird mit Kritik umgegangen?) sowie von Maßnahmen bei Nichteinhaltung der vereinbarten Qualitätskriterien
-  Referenzen im Bereich der Verpflegung der betreffenden Personengruppen (z. B. für Kinder, für Senior\*innen)
-  Bestätigung über den Einsatz von qualifiziertem Personal sowie Angaben zur Mitarbeiterentwicklung (werden Mitarbeiter\*innen regelmäßig geschult?)
-  Nachweis über eine aufrechte Gewerbeberechtigung für das Gastgewerbe (sollte nicht älter als 6 Monate sein)
-  Ggf. Übermittlung von Zertifikaten (z. B. Bio, AMA-Gütesiegel, MSC) oder Bestätigung des Produzenten/gleichwertiger Nachweis

Im Rahmen der Angebotslegung sollten Probespeisen auch verkostet und gegenseitige Betriebsbesichtigungen durchgeführt werden. Und denken Sie daran: Es sollte der Bestbieter und nicht der Billigstbieter die Auswahl für sich entscheiden, denn Essen ist nicht nur für unsere Gesundheit ein zentrales Thema, sondern auch in der Gesellschaft. So schlägt sich die Unzufriedenheit beim Essen oft auch auf andere Bereiche nieder.

**Weitere Informationen zum Thema Leistungsverzeichnis und Ausschreibung**

♦ Styria vitalis liefert in der Broschüre „Leistungsverzeichnis Ausschreibung & Vergabe“ Informationen für Erhalter von Kinderbildungs- und -betreuungseinrichtungen sowie Pflichtschulen. Als beispielhafte Zuschlagskriterien werden hier Warmhaltezeit, Anzahl der Menülinien und Preis angeführt. Download (inkl. Muster-Leistungsverzeichnis) unter: [styriavitalis.at/information-service/downloads/](http://styriavitalis.at/information-service/downloads/)

♦ Auf der Website des NQZ (Nationales Qualitätszentrum für Ernährung in Kita und Schule in Deutschland) finden Sie darüber hinaus hilfreiche Broschüren und Wegweiser zum Thema Vergabe. Diese können auch für Ausschreibungen in Österreich eine hilfreiche Information darstellen. Besonders empfehlenswert ist die Broschüre „Verpflegungsleistungen – Qualitätsstandards verankern“. Hier findet man auch Beispiele für Zuschlagskriterien (Zielgruppenorientierung des Speiseplans, Verwendung von saisonalem Obst und Gemüse, Abwechslungsreichtum in der Menügestaltung). [www.nqz.de](http://www.nqz.de)

♦ Österreichische Beschaffungskriterien finden Sie auf der Plattform [www.nachhaltigebeschaffung.at](http://www.nachhaltigebeschaffung.at). Hier gibt es auch einen Helpdesk! Darüber hinaus kann man sich als Unternehmen an den Beschaffungskriterien von Ökokauf Wien orientieren. [www.wien.gv.at/umweltschutz/oekokauf/ergebnisse.html#lebensmittel](http://www.wien.gv.at/umweltschutz/oekokauf/ergebnisse.html#lebensmittel)

## Kommunikation zwischen allen Verpflegungsbeteiligten ist der Schlüssel zum erfolgreichen Angebot

Oftmals wird von Problemen zwischen Verpflegungsanbietern und Kund\*innen berichtet: Mal wird für die Kund\*innen zu viel gewürzt, mal wird zu wenig gewürzt, mal zu „ungesund“ gekocht. Die Portionsgrößen passen nicht, oder das Essen wird als zu teuer empfunden. Fast jede/r

hat eine Meinung zum Essen! Problematisch wird es, wenn darüber nicht geredet wird und Frust entsteht. Ein regelmäßiger Austausch, bei dem sachlich über die angebotene Verpflegung gesprochen werden kann, ist deshalb von enormer Wichtigkeit.

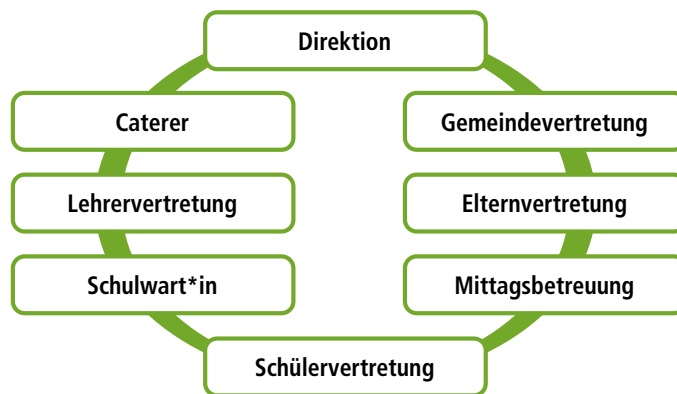


Wenn Sie einen neuen Verpfleger haben, werden anfänglich sicher viele Gespräche notwendig sein, bis ein gutes Einvernehmen herrscht. Bei einer gut eingespielten Verpflegung werden ein bis zwei persönliche Abstimmungsgespräche im Jahr ausreichen. Nutzen Sie die Gespräche aber nicht nur, um Kritik zu äußern, sondern auch, um Lob anzubringen.

### Abstimmungstreffen/Verpflegungsausschuss – Runder Tisch

Abstimmungstreffen sind ein wichtiges Element in einer funktionierenden Verpflegung. Am Beispiel Schule soll gezeigt werden, welche Personen bzw. Personengruppen bei einem solchen Treffen teilnehmen sollten.

Abbildung 3.3: Verpflegungsausschuss bzw. „Runder Tisch in der Schule“



Quelle: aks gesundheit. Im Internet unter: <https://www.aks.or.at/aks-angebote/gemeinsam-essen/>



Sind Sie in der Planungsphase Ihrer Verpflegung bzw. haben Sie einen Umbau vor sich? Dann holen Sie zusätzlich zu den in der Abbildung aufgezeigten Akteur\*innen auch noch Architekt\*innen, Fachplaner\*innen für Küchen sowie Hausmeister\*innen dazu. Diskutieren Sie z. B. die Frage der Zulieferung (separater Eingang möglich?) oder der Abzugsgebläse und der Lagerkapazität. Beziehen Sie auch frühzeitig die Lebensmittelüberwachung in Ihre Planung ein. Sie gibt wertvolle Hinweise, wie im Sinne der Lebensmittelsicherheit viele Gefahren von Anfang an verhindert werden können.

## Das Thema Kosten

Die Kosten sind in der Gemeinschaftsverpflegung immer ein Thema. Insbesondere die Preisgestaltung kann zu einem intensiven Diskussionspunkt werden. So hört man z. B., dass das Essen in der Schule so teuer ist und die Kinder dann doch hungrig heimkommen, weil es ihnen zu wenig war oder weil es nicht geschmeckt hat.

Ist dies der Fall, muss man einerseits den Speiseplan, die Portionsgrößen und das Ausspeisungsprozedere prüfen (Ambiente etc.). Andererseits kann man auch Verständnis dafür schaffen, wie sich die Preise für ein Mittagessen zusammensetzen bzw. aufzeigen, wie sich die einzelnen Faktoren gegenseitig beeinflussen. So hängen die Kosten wesentlich vom gewählten Verpflegungssystem ab.



### Die DGE-Studie zu Kosten- und Preisstrukturen in der Schulverpflegung (KuPS-Studie)

zeigt u. a. folgende Zusammenhänge auf:

- Mit zunehmender Zahl an Essensteilnehmer\*innen sinken die Kosten pro Mahlzeit.
- Das Verpflegungssystem Mischküche und damit die Eigenbewirtschaftung kann in der Schule ab 300 Essen (Teilverpflegung) im Punkt Kosteneffizienz mit der zugelieferten Warmverpflegung/Kühlkost konkurrieren.

Mehr unter: [www.schuleplusessen.de/fachinformationen/kups/#prettyPhoto](http://www.schuleplusessen.de/fachinformationen/kups/#prettyPhoto)

Tabelle 3.4: Schematische Darstellung der Kostenfaktoren in der Gemeinschaftsverpflegung

Kostenart	abhängig von (zum Beispiel)	weiter abhängig von (zum Beispiel)
<b>Wareneingangskosten</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lebensmittel-Mengen insgesamt / Verhandlungsgeschick und Einkaufsmöglichkeiten</li> <li>• Anteil regionale Lebensmittel</li> <li>• Anteil (hochverarbeitete) Convenienceprodukte</li> <li>• Anteil Biolebensmittel</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Speiseplanung, vor allem Angebotshäufigkeit Fisch / Fleisch</li> <li>• Menülinien-Anzahl</li> <li>• Portionen (Essensteilnehmer*innen)</li> <li>• Portionsgrößen</li> <li>• Betriebstage</li> </ul>
<b>+ Personalkosten (Küche + Verwaltung)</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Verpflegungssystem bzw. Küche</li> <li>• Qualitätsmanagement/Marketing</li> <li>• Beschaffungsmanagement</li> <li>• Organisation (Abrechnung, Bestellung, ...)</li> <li>• Vertrieb</li> <li>• Ausgabe (auch z. B. in der Schule)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Anteil Convenienceprodukte</li> <li>• Geräteausstattung</li> <li>• Qualifizierung Arbeitskräfte</li> </ul>
<b>+ Betriebskosten</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Strom, Wasser, Abwasser</li> <li>• EDV-/Bürobedarf</li> <li>• Arbeitsbekleidung</li> <li>• Reinigung</li> <li>• Zertifizierungskosten / Beratung durch Ernährungsfachkräfte, ...</li> <li>• Treibstoffkosten (bei Zulieferung)</li> <li>• Abfallmanagement (vermeidbare Lebensmittelabfälle)</li> </ul>	
<b>+ Investitionskosten</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Austausch von Geräten</li> <li>• Energieeffizientere Geräte / programmierbare Geräte</li> <li>• Umbau / Bau von Speisesälen</li> </ul>	
<b>(+ Gewinn)</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Eigenbewirtschaftung / Fremdbewirtschaftung</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Unternehmensstruktur**</li> </ul>
<b>- Querfinanzierung*</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cashcows (meistverkaufte Produkte, Automaten, ...)</li> <li>• ev. Zuschüsse oder Förderungen</li> <li>• Catering an andere Einrichtungen</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gemeinde, ...</li> <li>• Auftragslage</li> </ul>
<b>= Verkaufspreis (netto) für das Essen</b>		

**Hinweis:** Die Tabelle soll bestmöglich die Kosten in der Gemeinschaftsverpflegung abbilden, erhebt aber keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Sie basiert u. a. auf den Erkenntnissen der deutschen „DGE-Studie zu Kosten- und Preisstrukturen in der Schulverpflegung (KuPS-Studie)“. Aufgezeigt wird hier, welche Faktoren Einfluss auf den Preis haben können, es heißt aber nicht automatisch, dass die Faktoren auch den Preis erhöhen.

\* damit z. B. gesundheitsförderliche Speisen noch günstiger angeboten werden können; \*\* gemeinnütziger Verein oder Unternehmen mit Gewinnabsicht?



istock / Thomas Faull

## Wichtige Kennzahl in der Gemeinschaftsverpflegung: der Wareneinsatz

Arbeitet man im Bereich der Gemeinschaftsverpflegung, wird man mit dieser Kennzahl immer wieder konfrontiert. Oftmals müssen sich Küchenleitungen an diesem Wert orientieren, und ein bestimmter Betrag darf nicht überschritten werden. Dies kann, muss aber nicht zu Qualitätseinbußen führen, denn wie in Tabelle 3.4, „Schematische Darstellung der Kostenfaktoren in der Gemeinschaftsverpflegung“, aufgezählt, ist diese Kennzahl von vielen Faktoren abhängig. Darüber hinaus wurde in Projekten festgestellt, dass Optimierungen auch kostenneutral erreicht werden können. Beispielsweise wurde eine Erhöhung des Bioanteiles ohne Steigerung des Wareneinsatzes erreicht durch:

- ✦ konsequente Reduzierung von hochverarbeiteten Convenienceprodukten,
- ✦ Verringerung der Fleischportionen,
- ✦ Reduktion vermeidbarer Lebensmittelabfälle,
- ✦ gezielte Schulungen des Personals.

### Genannt wird

- **der Wareneinsatz pro Mahlzeit**

**Berechnung:** Kosten der für die Verpflegung insgesamt gekauften Lebensmittel (plus Warenanfangsbestand, minus Warenendbestand), dividiert durch die Gesamtanzahl der gekochten Mahlzeiten

- **der Wareneinsatz pro Tag und Person (z. B. bei der Verpflegung in einem Pflegeheim).**

**Berechnung:** Kosten der für die Verpflegung insgesamt gekauften Lebensmittel (plus Warenanfangsbestand, minus Warenendbestand), dividiert durch die Anzahl der Personen, die am Tag verpflegt werden.

### Mehr Infos zu Kosten unter:

- **„Handbuch Mittagsverpflegung“ von Styria vitalis.** In diesem Handbuch finden sich verschiedenste Tabellen mit konkreten Beträgen, z. B. zu den Kosten für Küchen- und Lagereinrichtung.
- Beitrag von **Land schafft Leben** zum Thema Gemeinschaftsverpflegung. Der Artikel zeigt den Wareneinsatz unterschiedlicher Einrichtungen auf. [www.landschaftleben.at/hintergruende/gemeinschaftsverpflegung](http://www.landschaftleben.at/hintergruende/gemeinschaftsverpflegung)
- **Forschungsinstitut für biologischen Landbau (FiBL):** Bericht: Gemeinschaftsverpflegung als Motor für die österreichische biologische Landwirtschaft



Der Wareneinsatz spiegelt nicht 1:1 die Kosten für die am Teller sichtbaren Lebensmittel wider. Miteingerechnet werden müssen Putzverluste, Bratverluste, Lagerverluste bzw. auch z. B. Überproduktionen (Lebensmittel im Abfall).



istock / bo1982