

Andreas Klebs

Erarbeiten einer Entscheidungshilfe für Unternehmen zur Auswahl des optimalen Verpflegungssystems in Abhängigkeit der Mitarbeiterzahl durch Kostenvergleich

Diplomarbeit

Bibliografische Information der Deutschen Nationalbibliothek:

Bibliografische Information der Deutschen Nationalbibliothek: Die Deutsche Bibliothek verzeichnet diese Publikation in der Deutschen Nationalbibliografie; detaillierte bibliografische Daten sind im Internet über <http://dnb.d-nb.de/> abrufbar.

Dieses Werk sowie alle darin enthaltenen einzelnen Beiträge und Abbildungen sind urheberrechtlich geschützt. Jede Verwertung, die nicht ausdrücklich vom Urheberrechtsschutz zugelassen ist, bedarf der vorherigen Zustimmung des Verlanges. Das gilt insbesondere für Vervielfältigungen, Bearbeitungen, Übersetzungen, Mikroverfilmungen, Auswertungen durch Datenbanken und für die Einspeicherung und Verarbeitung in elektronische Systeme. Alle Rechte, auch die des auszugsweisen Nachdrucks, der fotomechanischen Wiedergabe (einschließlich Mikrokopie) sowie der Auswertung durch Datenbanken oder ähnliche Einrichtungen, vorbehalten.

Copyright © 2003 Diplom.de
ISBN: 9783832478674

Andreas Klebs

**Erarbeiten einer Entscheidungshilfe für Unternehmen
zur Auswahl des optimalen Verpflegungssystems in
Abhängigkeit der Mitarbeiterzahl durch Kostenvergleich**

Andreas Klebs

Erarbeiten einer Entscheidungshilfe für Unternehmen zur Auswahl des optimalen Verpflegungssystems in Abhängigkeit der Mitarbeiterzahl durch Kostenvergleich

Diplomarbeit
Technische Fachhochschule Wildau
Fachbereich Betriebswirtschaft/Wirtschaftsinformatik
Abgabe Dezember 2003



Diplomica GmbH _____
Hermannstal 119k _____
22119 Hamburg _____

Fon: 040 / 655 99 20 _____
Fax: 040 / 655 99 222 _____

agentur@diplom.de _____
www.diplom.de _____

ID 7867

Klebs, Andreas: Erarbeiten einer Entscheidungshilfe für Unternehmen zur Auswahl des optimalen Verpflegungssystems in Abhängigkeit der Mitarbeiterzahl durch Kostenvergleich

Hamburg: Diplomica GmbH, 2004

Zugl.: Technische Fachhochschule Wildau, Technische Fachhochschule, Diplomarbeit, 2003

Dieses Werk ist urheberrechtlich geschützt. Die dadurch begründeten Rechte, insbesondere die der Übersetzung, des Nachdrucks, des Vortrags, der Entnahme von Abbildungen und Tabellen, der Funksendung, der Mikroverfilmung oder der Vervielfältigung auf anderen Wegen und der Speicherung in Datenverarbeitungsanlagen, bleiben, auch bei nur auszugsweiser Verwertung, vorbehalten. Eine Vervielfältigung dieses Werkes oder von Teilen dieses Werkes ist auch im Einzelfall nur in den Grenzen der gesetzlichen Bestimmungen des Urheberrechtsgesetzes der Bundesrepublik Deutschland in der jeweils geltenden Fassung zulässig. Sie ist grundsätzlich vergütungspflichtig. Zuwiderhandlungen unterliegen den Strafbestimmungen des Urheberrechtes.

Die Wiedergabe von Gebrauchsnamen, Handelsnamen, Warenbezeichnungen usw. in diesem Werk berechtigt auch ohne besondere Kennzeichnung nicht zu der Annahme, dass solche Namen im Sinne der Warenzeichen- und Markenschutz-Gesetzgebung als frei zu betrachten wären und daher von jedermann benutzt werden dürften.

Die Informationen in diesem Werk wurden mit Sorgfalt erarbeitet. Dennoch können Fehler nicht vollständig ausgeschlossen werden, und die Diplomarbeiten Agentur, die Autoren oder Übersetzer übernehmen keine juristische Verantwortung oder irgendeine Haftung für evtl. verbliebene fehlerhafte Angaben und deren Folgen.

Diplomica GmbH

<http://www.diplom.de>, Hamburg 2004

Printed in Germany

Inhaltsverzeichnis

Abkürzungsverzeichnis.....	3
1. Einleitung.....	4
2. Verpflegungssysteme.....	6
2.1 Eigenregie.....	6
2.2 Service GmbH.....	7
2.3 Catering.....	8
2.3.1 Vollcatering.....	8
2.3.2 Teilcatering.....	10
2.4 Tiefkühlmenü.....	10
2.4.1 Mehrportionsgebilde.....	11
2.4.2 Einzelportionsschale.....	12
2.5 Pacht.....	12
3. Küchentypen.....	13
3.1 Vollküche.....	14
3.2 Zubereitungsküche (Eigenregie, Vollcatering).....	14
3.3 Mischküche (Teilcatering).....	15
3.4 Regenerierküche (Tiefkühlkost).....	15
3.5 Ausgabeküche.....	15
4. Kostenermittlung, Kostenrechnung.....	16
4.1 Zubereitungsküche Eigenregie.....	20
4.1.1 500 Essenteilnehmer.....	20
4.1.2 300 Essenteilnehmer.....	22
4.1.3 150 Essenteilnehmer.....	24
4.2 Zubereitungsküche Vollcatering.....	26
4.2.1 500 Essenteilnehmer.....	26
4.2.2 300 Essenteilnehmer.....	28
4.2.3 150 Essenteilnehmer.....	29

4.3	Mischküche Teilcatering	31
4.3.1	300 Essenteilnehmer.....	31
4.3.2	150 Essenteilnehmer.....	33
4.3.3	75 Essenteilnehmer.....	34
4.4	Regenerierküche Tiefkühlmenü Mehrportionsschale.....	36
4.4.1	300 Essenteilnehmer.....	36
4.4.2	150 Essenteilnehmer.....	38
4.4.3	75 Essenteilnehmer.....	39
4.5	Regenerierküche Tiefkühlmenü Einzelportionsschale.....	41
4.5.1	75 Essenteilnehmer.....	41
4.5.2	25 Essenteilnehmer.....	42
5.	Ergebnis, Auswertungsübersicht.....	44
5.1	Vergleich Verpflegungssysteme 500 Essenteilnehmer.....	44
5.2	Vergleich Verpflegungssysteme 300 Essenteilnehmer.....	45
5.3	Vergleich Verpflegungssysteme 150 Essenteilnehmer.....	45
5.4	Vergleich Verpflegungssysteme 75 Essenteilnehmer.....	46
5.5	25 Essenteilnehmer.....	46
5.6	Gesamtübersicht, Zusammenfassung.....	47
	Literatur- und Quellenverzeichnis.....	49
	Anlagenverzeichnis.....	52

Abkürzungsverzeichnis

a.a.O.	am angegebenen Ort
AfA	Abschreibungen für Anlagegüter
BGN	Berufsgenossenschaft
d.h.	das heißt
€	Euro
e.V.	eingetragener Verein
Ebd.	Ebenda
EPS	Einzelportionsschale
ges.	gesamt
GN	Gastronomie-Norm
GV	Gemeinschaftsverpflegung
IG	Industriegewerkschaft
LNK	Lohnnebenkosten
MON	Monat
MPS	Mehrportionsschale
NGG	Nahrung Genuss Gaststätten
NND	Normative Nutzungsdauer
O.V.	Ohne Verfasser
Pkt.	Punkt
Pos.	Position
STD	Stunde
TK	Tiefkühl
usw.	und so weiter
vgl.	vergleiche
WE	Wareneinsatz
z.B.	zum Beispiel
ZV	Zwischenverpflegung

1 Einleitung

Im Jahr 2003 gibt es in der Bundesrepublik Deutschland etwa 39.000 Betriebe mit jeweils mehr als 100 Beschäftigten. Davon offerieren ca. 14.000 Unternehmen ihren Mitarbeitern eine warme Mahlzeit. Zwei Drittel davon bewirtschaften eine eigene Küche, die übrigen lassen sich das Essen anliefern, warm oder tiefgekühlt, in sehr seltenen Fällen im Cook- & Chill- Verfahren. (Bild 1) Je größer das Unternehmen, um so größer ist die Wahrscheinlichkeit, dass die Mitarbeiter verpflegt werden. Größere Betriebe sind auch eher bereit und in der Lage das Essen zu bezuschussen. Die Frage nach der Betriebsform, in der die Verpflegung organisiert ist, Eigenregie, Catering oder Pacht, gehört seit langem zu den zentralen Fragen in der Gemeinschaftsverpflegung. Letzte Schätzungen ergaben, dass die Catering- Quote bei etwa 25 % liegt. Der größte Teil der Betriebsgastronomie in Deutschland ist im Unterschied zu den meisten anderen europäischen Ländern, mit 57 % immer noch Sache der Unternehmen selbst. Der Rest liegt in den Händen von kleinen und mittelständigen Pächtern.¹

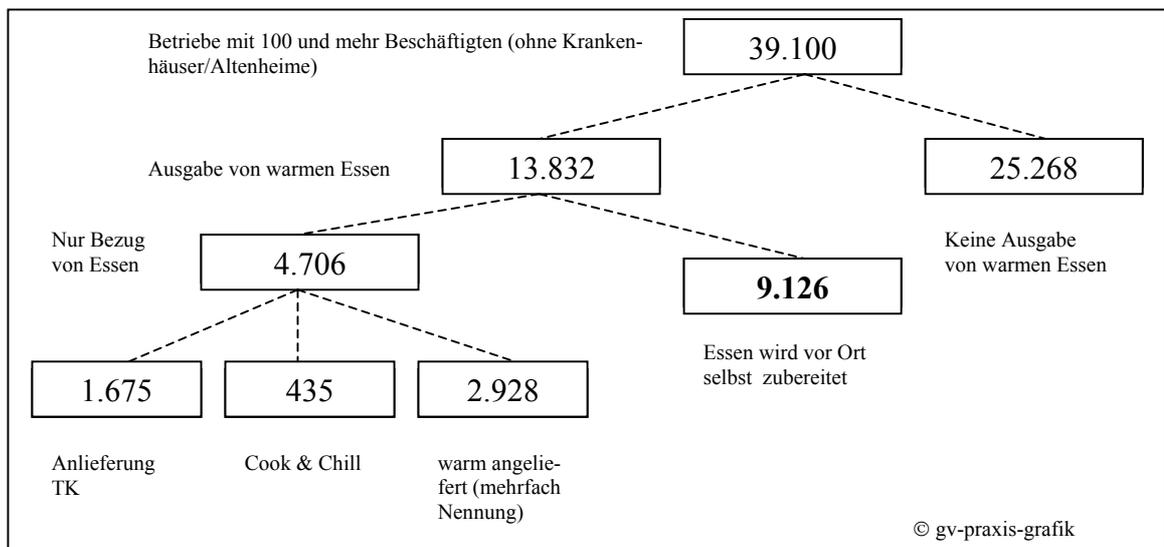


Bild 1 Verpflegungsstruktur in der betrieblichen Gemeinschaftsverpflegung, Quelle: Roland Berger

Jedes Unternehmen das sich neu gründet, umstrukturiert oder auch verkleinert steht vor der Frage, welches Verpflegungssystem für seinen Betrieb als günstigstes zum Einsatz kommen kann. Die Qualität der Versorgung spielt natürlich eine entscheidende Rolle aber auch betriebswirtschaftliche Erwägungen sind zu betrachten.

¹ O.V. gv-praxis, Heft 10 Oktober 2003, Marktforschung, S. 16-21

Vergleiche in der Literatur zwischen den einzelnen Versorgungsformen sind sehr schwer, wenn überhaupt nicht zu finden, da jeder Betrieb seine eigene Struktur hat. Viele Geschäftsführungen, die ihre Mitarbeiter optimal verpflegen wollen glauben, durch eine eigene Großküche, mit eigenem Personal das bestmögliche zu erreichen. Sehr häufig gehen diese Küchen nur kurz oder gar nicht in Betrieb.

In der Praxis sind sehr viele solcher „Investruinen“ bekannt, die in bester Absicht gebaut und eingerichtet, aber aufgrund zu hoher Folgekosten wieder geschlossen wurden. Falsche Beratungen waren nicht selten der Grund dafür. Am stärksten hiervon betroffen sind Unternehmen zwischen 100 und 600 Mitarbeiter.

Ziel dieser Arbeit ist es, aus betriebswirtschaftlicher Sicht einen Vergleich anzustellen, der den Unternehmer, bevor er überhaupt Investitionen tätigt, in die Lage versetzt, sein optimales System der betrieblichen Gemeinschaftsverpflegung zu finden.

Beispielrechnungen mit 25 bis 500 Essenteilnehmern der Systeme Eigenregie, Voll- und Teilcatering und Tiefkühlküchen sollen verdeutlichen, wie groß die finanzielle jährliche oder monatliche Belastung für das Unternehmen ist.

Da man Qualität schwer messen kann, soll sie in dieser Arbeit etwas in den Hintergrund treten. Vorausgesetzt wird, dass alle beschriebenen Verpflegungssysteme eine optimale Qualität erreichen. Aus diesem Grund bleibt auch eine reine Anlieferung von Mittagsmenüs durch eine Fernküche, mit Standzeiten des Essens von einer bis drei Stunden unberücksichtigt, da von Qualität nicht mehr die Rede sein kann.

Um eine bestmögliche Vergleichbarkeit zu erreichen, muss ein einheitlicher Vier-Wochenspeiseplan erstellt werden, welcher die Grundlage für alle Systeme bildet. Ein gleichartiges Zwischenverpflegungsangebot und einheitliche Abgabepreise sind Voraussetzungen für die Berechnungen.

2 Verpflegungssysteme

2.1 Eigenregie

Wird die Zubereitung der Verpflegung vollständig von Mitarbeitern des eigenen Betriebes übernommen, spricht man von Eigenregie. Der Betrieb trägt die volle rechtliche, wirtschaftliche und fachliche Verantwortung. Die Mitarbeiter in der Küche sind Mitarbeiter des Betriebes und werden entsprechend gültigen Tarifes bezahlt. Das heißt z.B., dass ein Koch in einem metallverarbeitenden Betrieb nach IG-Metalltarif entlohnt wird.

Die Eigenregie als Form der Bewirtschaftung, ist die ursprüngliche Variante der Gemeinschaftsverpflegung überhaupt und begann sich, etwa 1800 unter der Bezeichnung „Speiseanstalt“, „Werks- oder Fabrikküche“ oder „Fabrikspeisung“ in den kapitalistischen Großbetrieben zu etablieren. Der Begriff der Kantine als Bezeichnung der Betriebsverpflegung bürgerte sich erst seit den dreißiger Jahren des 20. Jahrhunderts ein.²

„Mit der Reglementierung der Arbeitswelt, mit der Kasernierung der Arbeiter und ihrer Einspannung in ein starres, überwachtes Zeitgerüst entstanden Kantinen, in denen die Beschäftigten zu festen Zeiten eine einfache, aber preiswerte Mahlzeit geboten bekamen. Immer stärker setzten sich Gesichtspunkte der Arbeitsökonomie und der Volksgesundheit durch, die Arbeitskraft sollte erhalten, Alkoholkonsum jedoch vermieden werden, schon wegen der Arbeitssicherheit. Doch die Akzeptanz der Kantine hängt auch davon ab, dass die Mahlzeiten schmecken und in ansprechender Atmosphäre eingenommen werden können.“³

Vorteile der Eigenregie:

- keine Einschränkung der Entscheidungsautonomie
- Betreiber hat unmittelbaren Einfluss auf die GV-Führung bei Qualität und Preis der Speisen und Getränke
- direkte Kommunikationswege
- geringere Fluktuation der Mitarbeiter als bei Caterer
- keine Einschränkung der Kreativität des Küchenleiters durch die Cateringzentrale

² Vgl. Ulrike Thomas: Essen in der Arbeitswelt, Kantinen in Deutschland von 1850 bis heute
Homepage: http://www.lpb.bwue.de/aktuell/bis/4_02/essen.htm

³ Ulrike Thomas: Essen in der Arbeitswelt, a.a.O.

Nachteile können sein:

- die Küche ist eine meist fremdartige Abteilung im Unternehmen
- meistens sehr hohe Gehälter des Personals
- geringe Weiterbildung der Küchenmitarbeiter
- lange Entscheidungswege über Unternehmensführung und Betriebsräte
- Risiko bleibt beim Betreiber
- Qualität und Kosten sind stark vom Vermögen oder Unvermögen des Küchenleiters abhängig.⁴

Typische Großbetriebe mit Eigenregie sind:

Unternehmen	Mitarbeiterzahl	Umsatz der betrieblichen Verpflegungs-Einrichtungen in Millionen € pro Jahr
Daimler-Chrysler	441.000	75,2
Siemens	416.000	63,9
Deutsche Bahn	252.500	51,1
Deutsche Post	223.900	51,1
Volkswagen	297.900	46,0

Bild 2 Die 5 größten Unternehmen und Personalverpfleger in Deutschland⁵

2.2 Service GmbH

Seit etwa 40 Jahren führten nicht zuletzt ökonomische Aspekte dazu, dass immer mehr Betriebe die Verpflegung der Arbeiter und Angestellten ausgliederten. In einigen Fällen bildeten sich Betreibergesellschaften aus ehemaligen Betriebsangehörigen oder die so genannte Service- GmbH. Sie tritt als rechtlich unabhängiges Unternehmen, das die Küche im Mutterunternehmen bewirtschaftet auf. In der Regel ist die Service- GmbH eine hundertprozentige Tochtergesellschaft des Betreibers. Dadurch das sie kapitalmäßig vom Mutterunternehmen abhängig ist, ist sie in ihrem Wirken oft eingeschränkt. Die Service- GmbH verfügt wie ein Cateringunternehmen über einen Bewirtschaftungsvertrag. Der Betrieb erfolgt auf Rechnung und Haftung der GmbH. Da die Service GmbH

⁴ vgl. Prof. Dr. G. Karg, Ökonomik der Gemeinschaftsverpflegung, Skript zur Vorlesung, TU München, 2001, S.9

⁵ Rohatsch, Lemme, Neumann, Wagner, Großküchen Planung Entwurf Einrichtung, Verlag Bauwesen 2002, S. 290