

Heft **11** November 2018 69. Jahrgang

Heftpreis 11 € (Inland) – 12 € (Ausland)

# GVmanager

Fachmagazin der Führungskräfte in Großgastronomie und Gemeinschaftsverpflegung

[www.gvmanager.de](http://www.gvmanager.de)



**GV-Manager  
des Jahres 2018**

# „Es gibt keine Faustregel“

**Zentralisierungen sind ein sehr emotionales Thema. Dennoch dürfen auch die harten Zahlen dabei nicht außer Acht gelassen werden. Die Analyse ist folglich eine eher undankbare Aufgabe, die Andreas Giel, Geschäftsführer der Giel Planungsgesellschaft, versucht, möglichst ganzheitlich anzugehen.**



**Herr Giel, mal rein von den Zahlen betrachtet: Was gehört in eine umfassende Kalkulation eines zentralen Verpflegungskonzepts mit hinein?**

Neben den üblichen Kosten wie Wareneinsatz, Betriebskosten etc. sind vor allem auch die Logistikkosten, Personalkosten, Investitionskosten und die daraus resultierenden Abschreibungen zu betrachten, aber auch Kosten für Flächen – also eine kalkulatorische „Miete“, die aufgrund der Zentralisierung eingespart, bzw. anderen Nutzungsmöglichkeiten zugeführt werden können.

**Gibt es eine Faustregel dazu, wann sich eine Zentralisierung (nicht) lohnt?**

Hier gibt es keine Faustregel, da viele Faktoren Einfluss darauf haben – harte und weiche. Harte Faktoren sind sicherlich die Zahlen – sprich die Wirtschaftlichkeit. Weiche Faktoren sind oftmals die Identifikation mit dem Standort, Erhalt der eigenen Küche aus Imagegründen sowie Mitarbeiter und ihre geltenden Verträge, Verkehrsaufkommen zwischen den Standorten aber auch das Speisenangebot selbst und die Darreichungsform der Speisen, also ob tablettiert oder im Großgebäude.

**Wie berücksichtigen Sie möglicherweise explodierende Benzinpreise und damit auch Logistikkosten?**

Steigende Benzinpreise wer-

den bei unseren Kalkulationen natürlich berücksichtigt, sind aber verglichen mit dem Gesamt-BKT eher eine kleine Größe. Das lässt sich anhand eines kleinen Rechenbeispiels gut darstellen:

<b>Strecke hin und zurück (Annahme):</b>	50 km
<b>durchschnittl. Transportkapazität je Tour:</b>	ca. 600 Essen tablettiert
<b>Verbrauch pro 100 km:</b>	12 l
<b>Preis pro l Diesel:</b>	1,30 €
<b>Spritkosten pro Tour:</b>	6 l x 1,30 € = 7,80 €
<b>Spritkosten pro Mahlzeit:</b>	1,3 ct

**Fazit:** Nach aktueller Berechnungsgrundlage liegen die Spritkosten pro Mahlzeit bei 1,30 ct. Bei einem Spritpreis von 1,80 € wären es analog 1,8 ct pro Essen. Der Spritpreis hat also im Verhältnis kaum Einfluss auf die Kosten je Mahlzeit.

**Die Kalkulation ist das Eine, welchen Faktor sollte bei Zentralisierungsentscheidungen auch die politische Situation in der Region spielen? Wie kann man das in eine Analyse einfließen lassen?**

Grundsätzlich stellt die politische Situation immer einen weichen Faktor dar und es bedarf hier seitens des Versorgungsbetriebs viel Fingerspitzengefühl. Die Zentralisierung der Küche wird vielerorts kritisch gesehen, da man Qualitätseinbußen und einen „Einheitsbrei“ befürchtet. Dem gilt es in einer frühen Entscheidungsphase durch Aufklärungsarbeit entgegenzuwirken. Oftmals ist das Essen nach einer Zentralisierung frischer, da das System ebenfalls umgestellt wurde und die Hygiene-

sicherheit ist wieder gegeben. Außerdem bietet die Zentralisierung oftmals auch die Chance, Arbeitsplätze zu erhalten, da die Alternative in vielen Fällen eine komplette Fremdvergabe an einen Zulieferer bedeutet.

**„Die Zentralisierung bietet oft auch die Chance, Arbeitsplätze zu erhalten, da die Alternative in vielen Fällen eine komplette Fremdvergabe an einen Zulieferer bedeutet.“**

**Wie unterstützen Sie bei der personellen Umschichtung bzw. Zusammenführung verschiedener Mitarbeiter an einem Ort?**

Das ist ganz unterschiedlich und kommt immer ein wenig auf den Kunden an. Oft bieten wir im Vorfeld an, Mitarbeiter zu einem Volontariat in andere Küchen zu vermitteln, die diese Prozesse schon hinter sich haben. Dadurch findet natürlich frühzeitig auch

eine Mitarbeiterschulung statt. Es werden in einer Zentralküche auch neue Aufgabengebiete geschaffen, die es vorher in den Satellitenküchen so nicht gab. Hier werden in Abstimmung mit dem Kunden Stellenbeschrei-

bungen erstellt. Auch bieten wir bei größeren Zusammenschlüssen immer wieder Aufklärungsrunden an, in denen wir der gesamten Belegschaft die Pläne und das neue Konzept vorstellen und die offenen Fragen beantworten können. Somit können viele Ängste, die meist unnötig sind, bereits im Keim erstickt werden.

**Herr Giel, herzlichen Dank für das Gespräch!**

kir

**ENERGIEEFFIZIENT - ZUVERLÄSSIG - FLEXIBEL**



**decker Spültechnik**  
Karlheinz Friedrichs GmbH  
www.decker-spueltechnik.de  
07356 - 93 58 0

