

GV MANAGER

DAS MANAGEMENT-MAGAZIN
FÜR DIE GEMEINSCHAFTSGASTRONOMIE

- 11 MANAGEMENT**
MIT INKLUSION GEGEN
PERSONALMANGEL?
- 18 PRAXIS**
MEHRWEG MIT SYSTEM
- 22 WISSEN**
FAQ RUND UM DIE
ZENTRALISIERUNG



SEITE 8
NILS POTTHAST

„Wo verteilt wird, muss gespült werden“

Die Zentralisierung von Großküchen verlagert vieles auf die Straße. Folglich sollten nicht nur die reinen Investitions- und Personalkosten, sondern auch Logistikkosten einbezogen werden. Wie man am besten herangeht, hat uns Andreas Giel, geschäftsführender Gesellschafter der Giel Planungsgesellschaft und VdF-Fachplaner, berichtet.

Herr Giel, die Zentralisierung von Großküchen ist seit Jahren eines der Steckpferde Ihres Planungsbüros. Wie gehen Sie an die Entscheidungsfindung pro/contra Zentralisierung heran? Welche Kennziffern gibt es dabei?

Oft ist die Entscheidung für oder gegen eine Zentralisierung schon gefallen, wenn wir zum Projekt hinzugezogen werden.

Allerdings erstellen wir auch immer wieder Vorab-Studien, über welche wir teils auch die Tür zu Neuprojekten aufstoßen. In diesem Zusammenhang gibt es eine Reihe von Kennziffern, die stets individuell zu berechnen sind: Wie hoch sind die Logistikkosten in Euro pro BKT? Dem gegenüber stehen die Investitionen, die für einen Küchenbetrieb vor Ort nötig wären – heruntergerechnet auf einen üblichen Abschreibungszeitraum der Küchentechnik von zehn Jahren, Gebäudetechnik entsprechend länger.

Darüber hinaus gibt es aber auch Faktoren, die sich nicht in Euro kalkulieren lassen.

Was lässt sich z. B. schwer in Zahlen fassen?

Beispielsweise der Personalmangel oder der demographische Wandel. Hier kann eine Zentralisierung und die Zusammenlegung des Personals auch ein bestehendes Problem lösen.

Aber auch die Fläche, die bei einer Auslagerung der Küche in einer Klinik frei wird, ist ein solcher Faktor. Was bringen drei neue Lagerräume oder ein zusätzlicher OP? Hier kann man zwar Annahmen treffen, aber nicht sauber kalkulieren.

Folglich sollte eine Gesamtbetrachtung nicht rein wirtschaftlich orientiert sein – ist es letzten Endes aber meist doch, oder?

Das kommt sicher auch auf die Entscheidungsträger an. Wir hatten

„Verteilzentren kommen nicht günstiger. Zwar sinken die Personalkosten, dafür steigt der Wareneinsatz stark an. Und die Investitionskosten sind nur minimal geringer.“

Andreas Giel
Geschäftsführender
Gesellschafter, Giel
Planungsgesellschaft



z. B. mal ein Klinikprojekt, bei welchem wir die Kosten der vier Produktionssysteme Cook & Chill, Cook & Hold, selbst vorproduziertes Sous Vide sowie Cook & Freeze, also die Belieferung mit TK-Fertiggerichten, vollumfänglich kalkuliert hatten – von Strom- und Wasserverbrauch über Heiz- und Dampfkosten bis hin zum Flächenbedarf – und dann auf den BKT heruntergerechnet hatten. Die wirtschaftlichste Variante sollte es werden. Allerdings hatten wir mit dem beteiligten GV-Manager auch harte und weiche Faktoren definiert. So waren Bio-Produkte und regionale Rezepturen sehr wichtig, etwas, das man in einer reinen Wirtschaftlichkeitsrechnung nicht abbilden kann. Unterm Strich siegte tatsächlich

die wirtschaftlichste Variante, die aber auch die weichen Faktoren erfüllte. Bei einem geringen Unterschied der Varianten, wären aber die weichen Faktoren das Zünglein an der Waage gewesen.

Erfolgt die Produktion zentral, heißt das nicht, dass auch zentral portioniert werden muss. Was ist wichtig bei der Entscheidungsfindung?

Bei der Portionierung gibt es keine Kombination, die es nicht gibt. Wesentliches Kriterium hier ist der Leistungsempfänger bzw. Essensteilnehmer. So gibt es in Psychiatrien z. B. therapeutische Gründe, die für Großgebündelösungen zum Schöpfen vor Ort sprechen. In Kitas und Schulen ist das ebenfalls das System der Wahl, was aber nicht gegen eine zentrale Produktion und Portionierung im Großgebäude spricht. Was Kliniken und Senioreneinrichtungen angeht, so ist man in der Entscheidung freier, ob kleinteilig tablettiert oder im Großgebäude portioniert wird, und wo das geschieht. Nur eine Prämisse gibt es: Dort, wo verteilt wird, also das Essen auf den Teller kommt, muss auch gespült werden. Sauberes Geschirr zu transportieren, bringt hygienische Probleme mit sich. Laut HACCP müsste das vor Ort nochmal gespült werden.

Apropos Spülen. Ab wann lohnt sich hier die Zentralisierung?

Dazu gibt es keine Kennzahl. Doch sobald man zwei oder mehr Häuser miteinander vergleicht, wovon eines deutlich größer ist als die anderen, ist es sehr wahrscheinlich, dass eine Bündelung effizienter ist. Doch das kommt auch darauf an, wie groß das kleinere und das größere Objekt genau sind. Mal hat das „kleine“ Haus 50 Betten, mal 500. Folglich lautet die spannendere Frage: Bis zu welcher Größe lohnt es sich, zentral zu spülen? Kann ich z. B. das Spülpersonal von zwei miteinander verglichenen Einheiten so effektiv planen, ohne dass ungünstige Teilschichten nötig sind? Dann kann es sich lohnen, beide weiterhin nebeneinander zu betreiben. Im nächsten Schritt, ist aber der Blick auf die Gesamtsituation wichtig: Wie weit sind die Häuser entfernt, wer und wie wird versorgt? Schafft man durch den weiterhin dezentralen Spülbetrieb unnötige Dopplungen?

Wie beeinflussen steigende Kraftstoffpreise die Logistikkosten?

Die Logistikkosten werden oft überschätzt. Dazu folgende Beispielrechnung: Auf einen LKW zur Klinikbelieferung passen etwa 18 Trolleys à 24 Tablett, macht 500 Essen pro LKW. Angenommen dieser hat dreimal täglich eine Strecke von 20 Kilometern einfach zurückzulegen, ergibt das 120 Kilometer am Tag. Veranschlagen wir großzügige 1,50 Euro pro Kilometer, kostet das 180 Euro. Heruntergebrochen auf das einzelne Essen sind das 36 Cent. Steigen nun die Kraftstoffpreise, was normalerweise im Cent-Bereich geschieht, hat das kaum Auswirkungen auf den BKT.

Allerdings bedingt die dreimalige Belieferung einen dreifachen Wagensatz, also zusätzliche Investitionskosten für die Gesamtbetrachtung.

Werden bei der Logistik vermehrt auch E-Fahrzeuge und Klimaneutralität ein Thema in Ihren Projekten?

Bisher sind Projekte mit E-Fahrzeugen, allein aufgrund der begrenzten Modellzahl und der Anschaffungskosten, theoretischer Natur. Wir haben schon einmal ansatzweise eine Ökobilanz der Logistik erstellt und ökologische Handlungsempfehlungen daraus abgeleitet. Prinzipiell ist das aber ein sehr weites Feld, auf das sich nicht umsonst Anbieter spezialisiert haben.

Was vereinzelt vorkommt, ist, dass die Häuser gewisse Zertifizierungen anstreben. Dann passen wir die Ausschreibungen so an bzw. achten bei den Projektpartnern darauf, dass sie die dafür nötigen Kriterien erfüllen.

Eine Sonderform der Zentralisierung sind die Verteilzentren, in denen gar nicht mehr selbst gekocht wird – etwas, das sich verstärkt etabliert?

Neu sind Verteilzentren nicht gerade, aber Nachfragen kommen immer wieder und tatsächlich auch immer mehr. Das Interessante daran: Günstiger kommen diese nicht. Denn die Kosten verlagern sich nur. Zwar sinken die Personalkosten, dafür steigt der Wareneinsatz stark an. Und die Investitionskosten sind nur minimal geringer, denn man braucht weiterhin ein Gebäude, Personalräume und Kühlräume.

Wir haben das schon öfter kalkuliert und gegenübergestellt und erhielten unter dem Strich nahezu das gleiche Ergebnis.

Herzlichen Dank für das Gespräch!

Claudia Kirchner

menuMOBIL®
FOOD SERVICE SYSTEMS

PERFEKTE SPEISENVERTEILUNG MIT SYSTEM.

Mit Heiß- und Kaltzonen-Umlufttechnik
Transportieren.
Regenerieren. Anrichten.

Erhitzen und aktiv kühlen – alles in einem
Transportwagen. Per Umlufttechnik werden
Speisen erhitzt und Desserts und Salate
getrennt davon gekühlt.

MenüMobil · AirLine

➤ **EVOMULTI · Buffet**



A-6401 Inzing | Dr. Gustav-Markt-Weg 18
Tel.: 00 43/(0) 52 38/88 661
office@menu-mobil.com • www.menu-mobil.com

EIN UNTERNEHMEN DER HUPFER UNTERNEHMENSGRUPPE

HUPFER
we make work flow

menuMOBIL
FOOD SERVICE SYSTEMS

RÜTHER
Food-Presentation & Ausgabetechnik

trak
Covering Solutions