

Aktuelle Markt-Trends

in der Kantinen-Bewirtschaftung

Sehr geehrte Damen und Herren!

- SMR-Projekterfahrungen 2006
In diesem Jahr konnten wir bereits mehrere Projektaufgaben im Rahmen von Ausschreibungen und Bewirtschaftungs-Neuausrichtungen abschließen.
- Macht sich ein Berater-Einsatz bezahlbar?
Diese Frage wird verständlicher Weise nicht nur gestellt. Die Nachhaltigkeit muss bestätigt, bzw. erreicht werden. Auf der nachfolgenden Seite stellen wir ein beispielhaftes Projektergebnis vor.
- Eigen- oder Fremdbewirtschaftung
In jedem Betreibermodell bestehen Chancen für Verbesserungen. Ausgangslage sind die häufigst genannten Zielprioritäten. In der rechten Tabelle haben wir die Marktverteilung und Tendenz-Hauptkriterien dargestellt.
Mit dem Volumen

 - besser umgehen,
 - es anders verwenden,
 - es senken.
- Alle Erfahrungswerte setzen wir zum Nutzen unserer Kunden ein. Auf Seite zwei sehen Sie ein Beratungs-Ergebnis mit Schwerpunkt „Kosteneinsparung“.

Ihr SMR-Team

Die Bewirtschaftungsformen, Argumente und Marktverteilung

Caterer	Pächter	Eigenbewirtschaftung
Marktverteilung laut Studien Fachzeitschrift GV-Praxis		
ca. 20 %	ca. 10 – 15 %	ca. 65 – 70 %
Marktverteilung laut Studien Roland Berger		
ca. 25 %	ca. 18 %	ca. 57 %
Tendenzen in kurzer Übersicht		
<ul style="list-style-type: none"> • Jährlich ca. 300 – 400 neue Verträge • Ein Großteil von anderen Caterern • Zunehmender Verdrängungswettbewerb • Charakteristik <ul style="list-style-type: none"> - Professionalität - Innovativ - Zunehmende Risiko / Investitions-Bereitschaften 	<ul style="list-style-type: none"> • Rückläufiger Trend, vielfach noch bei Behörden • Charakteristik <ul style="list-style-type: none"> - meist Einzelpersonen - eher handwerklich orientiert - kaum Daten- / Leistungs-Transparenz im Objekt • Vielfach bei Einrichtungen öffentlichen Rechts, Behörden etc. 	<ul style="list-style-type: none"> • Stufenweise wird an der allgemeinen Wettbewerbsfähigkeit gearbeitet • Vorteile der Mehrwertsteuer-Regelungen • Vielfach traditionelle Bindung zum Unternehmen • Transparenz / Detaillierung von Daten / Fakten nicht immer umfassend • Wird nach wie vor als eigene Einheit unternehmens - / sozialpolitisch gewünscht

Aktuelle Markt-Trends

in der Kantinen-Bewirtschaftung

Aktuelles Projektbeispiel einer Kantinen-Optimierung im Kosten-Bereich

Kantinen-Strukturdaten

Ausstattung

- Kantine
- Kioske im Werksbereich

Essensteilnehmer täglich

- Mittagessen 323
- Zwischenverpflegung 260

Ø Bon-Werte netto

- Mittags 2,28 €
- Zwischenverpflegung 2,88 €

Ø tägliche Kantinen-Mitarbeiter

- 77 Std. täglich
- 13 Mitarbeiter incl. Gäste / Konferenz-Service

<u>Projektphasen / Zeitdauer</u>	<u>Schwerpunkte</u>	<u>Maßnahmen</u>	<u>Optimierungs-Ergebnis</u>	<u>Beratungs-Aufwendungen</u>
Resumé/ Gesamt Ergebnis nach 8 Monaten	<ul style="list-style-type: none"> • Transparenz der Daten / Fakten • Controlling-Basis 	erstes Jahr ab zweites Jahr Zuschuss-Senkung in % des bisherigen Wertes	80 TEU 75 TEU 40 %	28,0 TEU = ca. 37 % der Einsparungs-Summe
PHASE 3 4 Wochen Ende Mai 06	<ul style="list-style-type: none"> • Absicherung Leistungsversprechen 	<ul style="list-style-type: none"> • Caterer-Zahlung an Kunde • Aktueller, zeitgemäßer Vertrag 	5 TEU	5,0 TEU
PHASE 2 4 Monate Jan. / April 06	<ul style="list-style-type: none"> • Anforderungen / Zielsetzungen der Ausschreibung • Leistungsbeschreibung / Ausschreibung • Zielerreichung / Wirtschaftlichkeit • Ausschreibungs-Ergebnis 	<ul style="list-style-type: none"> • Rahmenbedingungen der Ausschreibung • Auswertung / Vorentscheidung • Präsentation / Entscheidung • Konsens Caterer / Kunde 	75 TEU p.a.	14,5 TEU
PHASE 1 4 Wochen Sept. / Okt. 05	<ul style="list-style-type: none"> • Ist-Aufnahme • Optimierungs-Ansätze und Wege 	<ul style="list-style-type: none"> • Maßnahmen-Erörterung mit Kantinen- und Unternehmens-Management • Entscheidung für Phase 2 	57 TEU p.a.	8,5 TEU