

Handlungsoptionen zur Organisation der Essensausgabe bei kleinen Einrichtungen (< 50 Teilnehmer)

Ausgangslage und Zielsetzung

Aufgrund struktureller Veränderungen in der Essensversorgung wird die bisherige Organisation der Essensausgabe an ausgewählten Einrichtungen zum 01.07.2026 durch den Dienstleister in der Ausgabestelle, der uwm Catering Logistik GmbH eingestellt. Die Versorgung mit Mahlzeiten kann durch den Caterer, Knolles Küche, auch über diesen Zeitpunkt hinaus sichergestellt werden, sofern die Ausgabe dieser gemeinsam mit Träger und Einrichtung ab diesem Zeitpunkt sichergestellt werden kann.

Betroffen sind insbesondere Einrichtungen mit weniger als 50 Essensteilnehmern, bei denen die derzeitige Struktur wirtschaftlich nicht mehr tragfähig ist.

Ziel dieses Schreibens

Mit diesem Dokument möchten wir eine transparente Grundlage für die gemeinsame Lösungsfindung schaffen. Dabei sollen die wirtschaftlichen Hintergründe nachvollziehbar dargestellt, mögliche Organisationsformen aufgezeigt und gemeinsam tragfähige Lösungen für die Zukunft der Essensausgabe entwickelt werden.

Konkret:

- eine transparente Grundlage für Gespräche mit allen Beteiligten schaffen
- Handlungsoptionen gemeinsam bewerten und weiterzuentwickeln
- ein breites Spektrum möglicher Organisationsformen aufzeigen

Dabei verstehen wir dieses Dokument ausdrücklich als Arbeitsgrundlage für eine gemeinsame Lösungsfindung

Zweigeteilte Kostenstruktur

Ein wesentlicher Ausgangspunkt ist die klare Trennung zwischen zwei Bestandteilen, die die Kostenstruktur bilden. Das sind zum einen die Kosten für Organisation, Herstellung und Lieferung der Mahlzeiten (Cateringleistung) und zum anderen die Kosten für den Betrieb der Ausgabestelle vor Ort (Ausgabe- und Servicebetrieb). Meistens wird nur die Cateringleistung als Leistung der Essensversorgung für die beteiligten wahrgenommen und beide Leistungsbausteine vermischt. Während die Cateringleistung insbesondere die Zubereitung und Lieferung des Essens umfasst, beinhaltet der Ausgabe- und Servicebetrieb konkret Vor- und Nachbereitung sowie die Essensausgabe an die versorgten Schülerinnen und Schüler, die Bereitstellung von Geräten und Infrastruktur vor Ort und ggf. auch Leerlaufzeiten zwischen den Pausen.



Gemeinschaftsverpflegung
für Kindertagesstätten und Schulen

Gesunde Ernährung ist unser Versprechen



Seite 2 von 5

In der Praxis zeigt sich: Die Kostenwahrnehmung liegt stark auf der Catering-leistung, während die Ausgabe- und Serviceleistung häufig indifferent wahrgenommen wird, obwohl sie insbesondere bei kleinen Versorgungszahlen die eigentliche Kostenherausforderung darstellt.

Kostentransparenz (vereinfachtes Modell)

Cateringleistung (pro Essen, erbracht durch Knolles Küche)

| | |
|---|---------|
| Wareneinsatz | 35–45 % |
| Küchenpersonal | 20–25 % |
| Zubereitung Vorbereitung, Energie & Betrieb | 5–10 % |
| Küche, Geräte, Verwaltung & Planung | 5–10 % |
| Disposition, Abrechnung, Logistik (Transport) | 15–20 % |

Für das Leistungsangebot von Knolles Küche bedeutet das:

- Standardgericht: 4,50 € (ab 01.01.2027: 4,75 €)
- Plusgericht: 4,90 € (ab 01.01.2027: 5,25 €)
- inkl. Basis-Nachtisch bzw. „Plus“-Option (+0,95 €)

Service- und Ausgabebetrieb (erbracht durch die uwm Catering Logistik GmbH)

In diesem Kostenbestandteil ist das Personal dominierend. In einigen Einrichtungen kommen zusätzlich Mietkosten des Trägers, Energiepauschalen oder sonstige organisatorische Gebühren hinzu.

Zu den Aufgaben des Personals gehören vor Ort im Betrieb der Ausgabe die

- Vor- und Nachbereitung
- täglicher Aufbau,
- Hygienekontrolle und Dokumentation,
- Reinigung,
- Leerlaufzeiten und geringe Auslastung bei kleinen Gruppen

Zusätzlich werden vor Ort benötigt

- Geräte und deren Wartung,
- Verbrauchsmaterial,
- Gebrauchsgegenstände, die regelmäßigem Verschleiß und Schwund unterliegen (wie Teller, Bestecke etc.) und durch den Ausgabedienstleister im Regelfall bereitgestellt werden.

Kritischer Punkt hierbei ist, dass bei <50 Teilnehmern überproportional hohe Personalkosten je Essen entstehen. Ein typisches Szenario ist das eine Person für die Ausgabe für etwa 3,5



Gesunde Ernährung ist unser Versprechen



Seite 3 von 5

Stunden vor Ort ist. Hierbei entstehen je Essen zwischen 2,00 € - 4,50 € an Kosten, abhängig von der genauen Teilnehmerzahl. Für Verbrauchsmaterial und Bewirtschaftung entstehen weitere 0,60 € bis 1,30 € je Essensportion¹.

Das bedeutet, dass der Betrieb der Ausgabestelle bei kleineren Einrichtungen stellenweise mehr als 40 % der eigentlichen Essenskosten ausmacht, in der Wahrnehmung jedoch häufig dem Preis des Essens selbst zugerechnet wird.

In Wirklichkeit ist die Cateringleistung wesentlich günstiger. Knolles Küche gibt eine Preisgarantie für sein Essen. Die Preise betragen aktuell 4,50 € für das Standardmenü und 4,90 € für das Plusmenü und sichert dabei volle Kostentransparenz.

Handlungsoptionen für Einrichtungen

Der Service- und Ausgabebetrieb kann aufgrund der geringen Teilnehmerzahlen nicht mehr wirtschaftlich abgebildet werden und wird daher durch die uwm Catering Logistik GmbH eingestellt. Die erforderlichen Kosten zur Deckung der Wirtschaftlichkeit des Betriebes möchte die uwm Catering Logistik GmbH nicht an die Versorgten weitergeben, da diese Kosten zu einer verzerrten und nicht sachgerechten Preiswahrnehmung für das Essen führen würden. Dies würde aus unserer Sicht auch das Vertrauen in die Schulverpflegung nachhaltig beeinträchtigen.

Daher haben wir nachfolgend eine Übersicht möglicher Modelle, die als Diskussionsgrundlage dienen sollen, um den Service- und Ausgabebetrieb neu zu organisieren.

1. Verlagerung der Ausgabeorganisation

- Ausgabe durch pädagogisches Personal (alle Schulformen)
- Ausgabe durch Schülerfirmen (weiterführende Schulen)
- Ausgabe durch Personal des Trägers oder externen Dienstleisters (Kostenübernahme durch Träger)

2. Eltern- / Fördervereinsmodell

Organisation der Ausgabe durch Eltern oder Förderverein

3. Anpassung der Versorgungstage

Reduktion auf einzelne Tage (z. B. Di / Do)

alternative Versorgung an anderen Tagen:

- kalte Angebote
- Lunchpakete

4. Zeitliche Bündelung

starke Reduktion der Ausgabezeiten und ggf. Abstimmung mit benachbarten Einrichtungen

5. Absicherung durch den Träger



Gemeinschaftsverpflegung
für Kindertagesstätten und Schulen

Gesunde Ernährung ist unser Versprechen



Seite 4 von 5

Ausgleich von Unterabnahmen bei zu geringen Teilnehmerzahlen, Übernahme von Personallücken.

6. Einzelverpackung

ausschließlich portionierte Übergabe, Organisation der Ausgabe vollständig durch Schule. In diesem Fall würden wir Mehrwegsysteme bevorzugen. Die Reinigung dieser Systeme und deren Handling müssten berücksichtigt werden.

7. Selbstbedienungs- / Automatenysteme

Ausgabe über Automaten oder Kühlsysteme (z. B. Smart Fridge), mögliche Zwischenlösungen (z. B. halbautomatisierte Systeme wie Livello)

8. Zuschussmodelle

Beteiligung Dritter zur Deckelung der Kosten, vollständige Transparenz der Kalkulation durch uns. In diesem Fall unterstützen wir gerne mit einem vollständigen und nachvollziehbaren Cost-Breakdown.

9. Integration des freiwilligen sozialen Jahres

Durchführung des Betriebes durch junge Menschen im Rahmen ihres freiwilligen sozialen Jahres; diese könnten zusätzlich für soziale Arbeit in den Schulen eingesetzt werden und auch in Zusammenarbeit mit dem Caterer und der DGE Vernetzungs-stelle Ernährungskompetenz vermitteln.

Kostenübernahme durch den Träger oder die Einrichtung wäre hier denkbar.

10. Beendigung der Versorgung

vollständiger Rückzug aus der Mittagsversorgung an einzelnen Standorten

Rahmenbedingungen

Alle Optionen müssen im Kontext folgender Anforderungen bewertet werden:

- Schulträger-Vorgaben
- Hygienerecht (LMHV)
- Aufsichtspflichten
- organisatorische Umsetzbarkeit vor Ort

Zielbild

Unser Ziel ist es, die Schulverpflegung möglichst an allen Standorten zu erhalten. Hierfür benötigen wir jedoch Organisationsformen, die wirtschaftlich tragfähig, praktisch umsetzbar und langfristig verlässlich sind. Dabei gilt: Je kleiner die Einrichtung, desto stärker muss die Organisation vereinfacht oder verlagert werden.



Gemeinschaftsverpflegung
für Kindertagesstätten und Schulen

Gesunde Ernährung ist unser Versprechen



Seite 5 von 5

Wir freuen uns darauf, die weiteren Gespräche gemeinsam mit Ihnen zu führen und tragfähige Lösungen für die zukünftige Organisation der Essensausgabe zu entwickeln.

Mit freundlichen Grüßen

Jörg Küfen

Geschäftsführer

Mandy Dahlström

Betriebsleiterin

Theo Krömer

Betriebsleiter

Marlen Küfen

Gesellschafterin

Christian Boeck

Gesellschafter

Knolles Küche

eine Initiative der uwm Kulinarie GmbH & Co. KG