



INNOVATIVES NETZWERK CO-OPERIERENDER
UNTERNEHMEN ZUR BESCHLEUNIGUNG
DER ENTWICKLUNG

Schulverpflegung



Praxiserfahrungen und Branchenwissen für Gründerinnen und Gründer
Sozialer Unternehmen.

Vorwort	5
1. Branchencharakteristik	8
1.1 Zahlen, Daten und Fakten	8
1.2 Konzeptvielfalt	11
1.3 Unterschiedliche Zielgruppen für das Schul-Catering	13
2. Der Speiseplan	17
2.1 Anforderungen der Schüler/innen	17
2.2 Empfehlungen und Richtlinien für eine gesunde Ernährung	18
2.3 Entwicklung eines Konzeptes	20
2.4 Speisepläne von Integrationsunternehmen in der Schulverpflegung	22
2.5 Wirtschaftlichkeit des Speiseplans	27
3. Betriebsarten	29
4. Zubereitungsverfahren	31
4.1 Konventionelle Zubereitung: Cook & Serve/Cook & Hold	32
4.2 Kühlverfahren: Cook & Chill	32
4.3 Tiefkühlsysteme: Cook & Freeze	34
4.4 Kriterien für die Entscheidungsfindung	36
5. Investitionsbedarf/Vorlaufkosten	39
5.1 Kapitalbedarfsplanung	39
5.2 Einflussfaktoren auf Investitionen	39
5.3 Beispiel für eine Kapitalbedarfsplanung	42
6. Personal	43
6.1 Personalplanung	43
6.2 Auswahl der Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter	46
6.2.1 Betriebs- bzw. Küchenleitung	47
6.2.2 Zielgruppenspezifisch: Tätigkeiten und Arbeitsorganisation	49
6.3 Einsatzplanung	50
6.4 Qualifizierung von Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern	52
6.5 Personalführung: Motivation	53

7.	Betriebswirtschaft in der Schulverpflegung	54
7.1	Umsatz	54
7.2	Wareneinsatz	59
7.3	Personalkosten	62
7.4	Energiekosten	64
8.	Wareneinkauf/Warenwirtschaft	66
8.1	Produktauswahl	66
8.1.1	Ökologische und regionale Produkte	66
8.1.2	Convenience-Produkte	68
8.2	Einkaufsorganisation	71
8.2.1	Lieferantenauswahl und -struktur	71
8.2.2	Bestellwesen	75
8.2.3	Warenannahme	75
8.2.4	Lagerwirtschaft	76
8.3	Einsparpotenziale beim Wareneinkauf	77
9.	Rechtliche Rahmenbedingungen	78
10.	Anhang	83
	Glossar	83
	Literatur	85
	Informationsquellen und Anschauungsmaterial	88
	Abkürzungen	89