

Sektoranalyse Gemeinschaftsverpflegung

Marktdaten & Betriebsstrukturen, Entwicklungen & Herausforderungen



Workshop „Von den Kernpunkten nachhaltiger Verpflegung zu Ausbildungskonzepten“
im Rahmen des BIBB-Förderschwerpunktes BBNE am 27.05.2011 in Münster

Rainer Roehl, a'verdis, www.a-verdis.com

Übersicht

1. Überblick Außer-Haus-Markt
2. Sektor Gemeinschaftsverpflegung
 - Marktdaten & Betriebsstrukturen
3. Entwicklungen
 - Strukturen, F&B, Nachhaltigkeit

Überblick Außer-Haus-Markt

a^overdis
nachhaltige Verpflegungslösungen



Kindertageseinrichtung

a^overdis
nachhaltige Verpflegungslösungen



Ganztagsschule

a'verdis
nachhaltige Verpflegungslösungen



Hauswirtschaftsschule

a'verdis
nachhaltige Verpflegungslösungen



Studium



Arbeitsplatz



Krankenhaus

a^overdis
nachhaltige Verpflegungslösungen



Seniorenheim

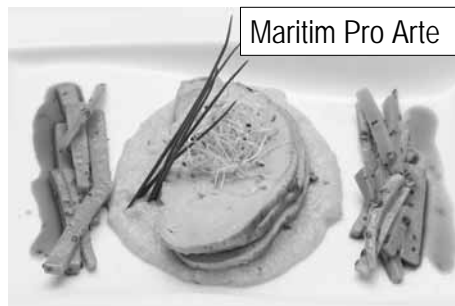
a^overdis
nachhaltige Verpflegungslösungen



Gastronomie, klassisch



Hotels



Marken- und Systemgastronomie (1)

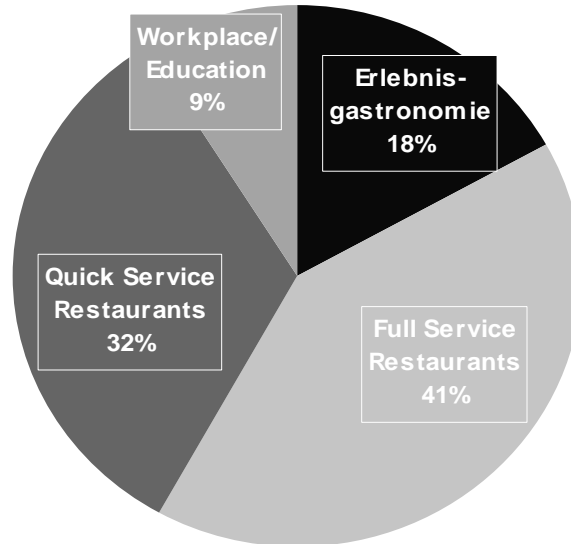


Marken- und Systemgastronomie (2)



Verbraucherausgaben nach Verzehrsorten 2009

63,27 Mrd.



Quelle: npdgroup Deutschland 2010

Ausgaben pro Besuch nach Segmenten 2009

2,23 € ¹⁾	Arbeits-/Ausbildungsplatz
3,81 €	Quickservice-Restaurants
8,18 €	Erlebnis-Gastronomie
12,07 € ²⁾	Bedienrestaurants
5,49 €	Durchschnitt

1) inkl. Vending

2) Inkl. Frühstück bei Übernachtungen

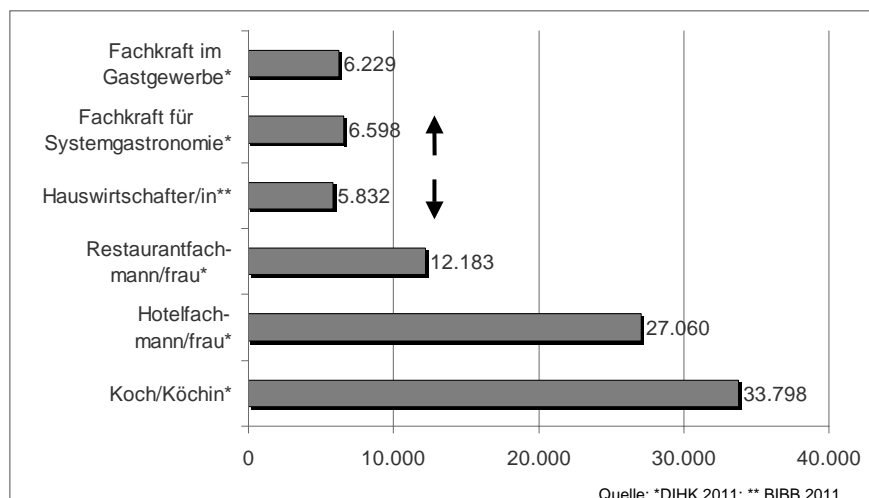
Quelle: npdgroup Deutschland 2010




- 1.142.000 Beschäftigte
 - 356.000 Beherbergungsgewerbe
 - 673.000 Gaststättengewerbe
 - 113.000 Pachtkantinen & Caterer

- 86.887 Auszubildende

Quelle: DEHOGA 2011

Anzahl bestehender Ausbildungsverhältnisse und neu abgeschlossener Ausbildungsverhältnisse in Gastgewerbe (2011) und Hauswirtschaft (2009)



	Gäste	Angebot
	fix	variabel
	variabel	fix / variabel
	variabel	fix / standard.

Quelle: eigene Darstellung

1. Definierte Personengruppen mit zum Teil besonderen Ernährungsbedürfnissen (Kinder, Kranke, Senioren)
2. Eingeschränkte Zugangsberechtigung für bestimmte Personengruppen (z. B. Betriebsangehörige)
3. Mehr oder weniger homogene Gästestruktur
4. Speisenangebot wechselt regelmäßig bzw. in einem konzeptionell vorgegebenen Rhythmus
5. Niedrige Preise, enge Preiskalkulation, Bezuschussung zwischen 0 % und 100 %

Bereiche der Gemeinschaftsverpflegung



Business



Care



Education (Kitas & Schulen)



Education (Studentenwerke)



GV - Business



- 13.800 Betriebe mit > 100 Beschäftigten bieten Mittagessen an (9.100 mit eigener Küche)
 - 864 Großbetriebe mit über 500 Essen am Tag
 - 6.013 Mittelbetriebe mit 101 – 500 Essen am Tag
 - 6.954 Kleinbetriebe mit bis 100 Essen am Tag

- Gesamtumsatz 11,8 Mrd. Euro
 - 5,1 Mrd. Gästerausgaben
 - 1,9 Mrd. Subventionen
 - 4,8 Mrd. Zusatzumsatz (Zwischenverpflegung, Vending)

Quelle: Deutscher Fachverlag, 2010

GV - Care

- 2.080 Krankenhäuser
- 503.422 Betten
- 1.255 Vorsorge- und Reha-Einrichtungen
- 171.643 Betten
- 11.029 Alten- und Pflegeheime
- 799.059 Plätze

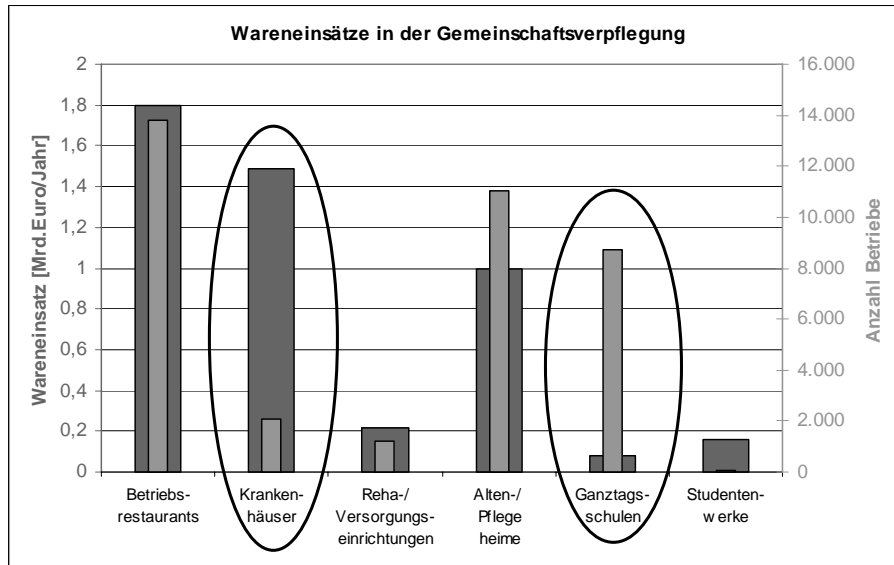
Quelle: Deutscher Fachverlag, 2010

GV - Education

- 48.000 Kindertageseinrichtungen*
- 3,3 Mio. Plätze
- 12.000 Ganztagschulen
- 1,5 Mio. Schüler
- 58 Studentenwerke (739 Mensen & Cafeterien)
- 1,86 Mio. Studierende

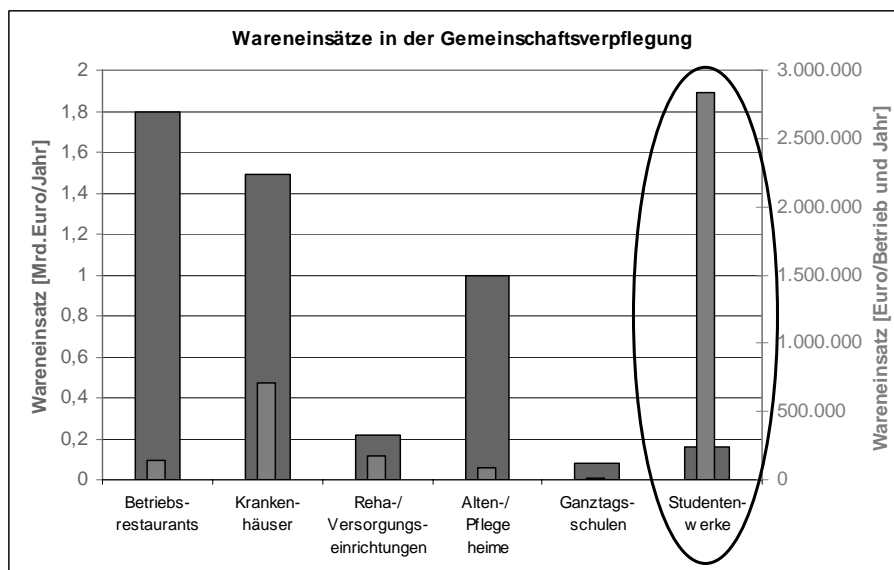
Quelle: Deutscher Fachverlag, 2010 & *Konrad-Adenauer-Stiftung 2005

Wareneinsätze in der GV (1)



Quelle: Deutscher Fachverlag, 2009

Wareneinsätze in der GV (2)



Quelle: Deutscher Fachverlag, 2009

Verpflegungssysteme in der GV

Frischküche



Warmverpflegung



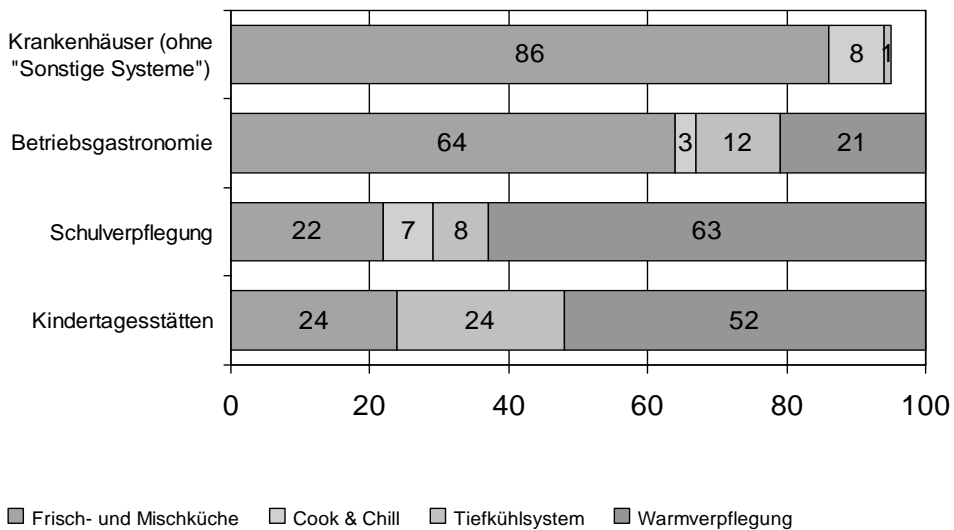
Cook & Chill



Tiefkühlkost



Anteile Verpflegungssysteme (in %)



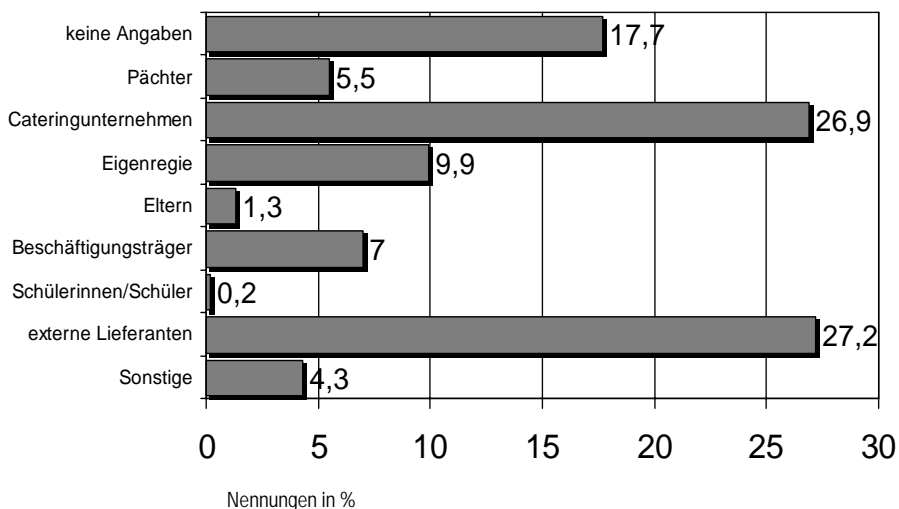
Quelle: aid Infodienst, Verpflegungssysteme in der Gemeinschaftsverpflegung, 2011

Mögliche Betreibermodelle GV

- Eigenregie
- Outsourcing (Catering/Pächter)
- Servicegesellschaft

- Kommunalen Träger
- Eltern-/Mensaverrein
- Sozialverein

Betreibermodelle Schulverpflegung

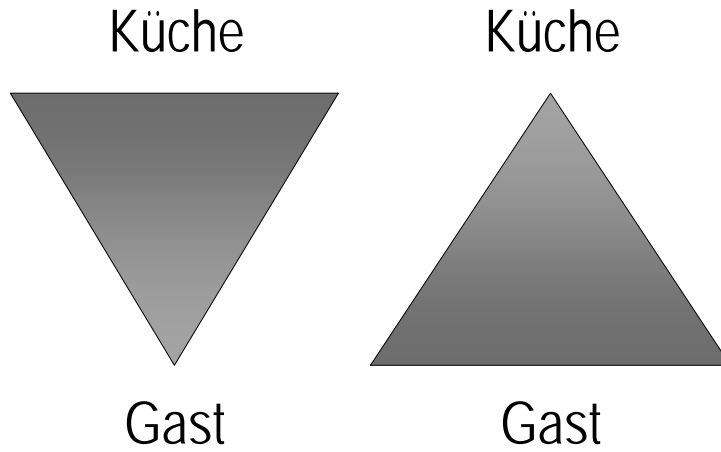


Quelle: CMA/ HFAW, 2007

- Kosten- und Rationalisierungsdruck
- Kleinere Küchen / Größeres Angebot
- Auslagerung Fertigungsschritte
- Standardisierung & Systematisierung

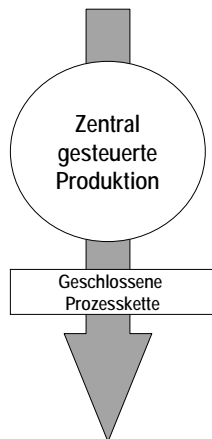


Umgekehrte Verhältnisse

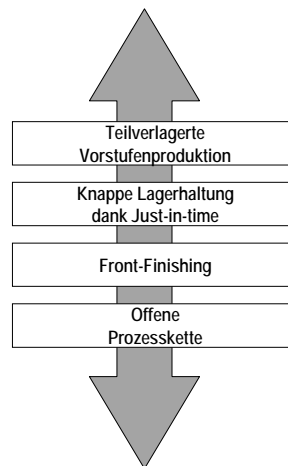


Auflösung des Produktionsplatzes Großküche

Gestern ...



... und heute.



Quelle: eigene Darstellung

Technische Innovationen



Produkt-Innovationen



... und die Konsequenzen

- ⇒ LM-Industrie ersetzt den Koch
- ⇒ Technik ersetzt die Küche
- ⇒ Front-Finishing ersetzt das Kochen

Kooperation mit Marken und Systemen



Paradigmenwechsel

Wissen & Können
(Personal, Ware,
Technik)

Lieferpartner



Bekanntheit &
Beliebtheit
Vertrauen
Emotion

Gäste

Quelle: verändert nach Schmid 2007

„Wir brauchen in Zukunft
keine Lieferanten mehr,
sondern Systempartner.“

Franz Schmidtner, Leiter Verwaltung/Einkauf
Betriebsgastronomie Audi AG, Ingolstadt (2007)

Quelle: gv-praxis, 10/2007

- Vegetarisches & Salate (Gesundheit)
- Herkunft & Regionalität (Sicherheit)
- Zubereitung vor dem Gast (Frische)

Quelle: Deutscher Fachverlag 2010

Die wichtigsten Food-Trends 2000-2009



1 Salate



2 aus dem Wok



3 Vegetarisches



4 Fingerfood



5 Gegrilltes

Quelle: Deutscher Fachverlag, 2010

Die wichtigsten Getränke-Trends (2000-2009)

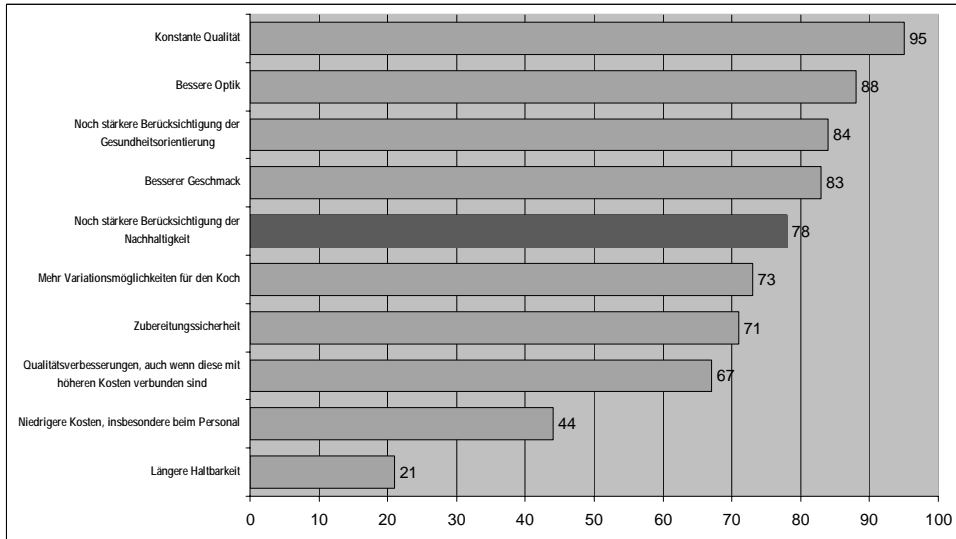


- 1 Mineralwasser ohne CO₂
- 2 Bionade & Bio-Limonaden
- 3 Säfte, frisch gepresst
- 4 Smoothies
- 5 Saftschorlen

Quelle: Deutscher Fachverlag, 2010

Nachhaltigkeit wird wichtiger

Frage: Auf welchen Gebieten sollen neue Produkte der Nahrungs- und Genussmittelindustrie Verbesserungen bringen?
(Angaben in %; hier: wichtig, Skala 1 = wichtig, 3 = nicht so wichtig)



Quelle: Internorga, Hamburg Messe & Kongress GmbH, 2011

Internorga-Zukunftspreis 2011



Earth Week bei einem großen Caterer

Besuchen Sie uns im Internet:


Weitere Rezepte & Tipps zur Aktion sowie Informationen zu ARAMARK finden Sie hier:
www.aramark.de
www.aramark.de/earthweek

Und entdecken Sie unser Ernährungsportal:
www.aramark-ernaehrung.de

Earth Day International
Deutsches Komitee e.V.:
www.earthday.de

Gemüsevariation im Pergament-Bombon
mit Kerbel-Dip

für 4 Personen



Für den Kerbel-Dip: Joghurt mit gehacktem Kerbel verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

400 g Tomaten
400 g Champignons
200 g kleine Kartoffeln
600 g kleine Kartoffeln
400 g Zucchini
2 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer, Thymian
150 g Emmentaler, gerieben
Pergamentpapier


Tomaten achten, Champignons halbieren und Mais abtropfen lassen.

Geschälte Kartoffelchen, Zuchinischeiben, Tomatenachtel, Champignons und Mais in Olivenöl anbraten und mit Salz, Pfeffer und Thymian würzen. Im Pergamentpapier als „Bombon“ anrichten. Anschließend mit Emmentaler Käse bestreuen.

Bei 180 °C ca. 15–20 Minuten garen.

Thailändisches Nudelgericht „Phat Thai“
mit Tofu

für 4 Personen



400 g Reismudeln
200 ml Wasser
4 Eier
150 g Tofu
150 g Champignons
150 g Karotten
100 g Frühlingszwiebeln
je 40 ml Austern-, Fisch- und Chilisauce

2 EL Walnussöl
100 g Sojabohnen
Koriander
Salz, Pfeffer
60 g Erdnüsse

Reismudeln im Wasser einweichen, dann zwei Minuten blanchieren, kalt abschneiden und zur Seite stellen. Röhrei zubereiten. Tofu würfeln, Champignons vierteln, Karotten in Stifte und Frühlingszwiebeln in Streifen schneiden.

Gemüse, Reismudeln und Tofuwürfel in Walnussöl anbraten. Mit Austern-, Fisch- und Chilisauce würzen.

Vor dem Servieren Sojabohnen, Röhrei und gehackten Koriander unterheben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit gehackten Erdnüssen garnieren.

Earth Week
Klimaleicht genießen

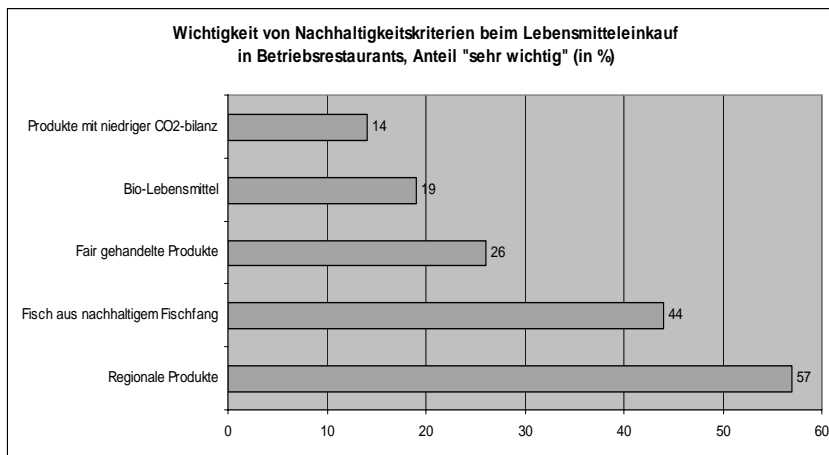
- Saisonale Zutaten
- Viel Gemüse
- Raffinierte Rezepte aus Deutschland und der Welt

ARAMARK
Zentrale
Martini-Beckenhof-Straße 6
63263 Neu-Isenburg
Tel. (06102) 745-0
Fax (06102) 745-142
info@aramark.de
www.aramark.de

www.earthday.de

Quelle: Aramark 2011

Regionalität an erster Stelle



Quelle: Internorga, Hamburg Messe & Kongress GmbH, 2011

Nachhaltiger Einkauf in den Studentenwerken



Welche Themenfelder zur Nachhaltigkeit werden in Ihrem Studentenwerk bereits umgesetzt? (n=30)

Rang	Themenfeld	Nennungen
1	Bio-Lebensmittel	26 x
2	Regionale (frische) Produkte	21 x
3	Fair gehandelte Produkte	18 x
4	Nachhaltige Fischerei	16 x
5	Artgerechte Tierhaltung	8 x
6	Saisonaler Einkauf	5 x
7	Keine Zusatzstoffe	4 x
	Sonstiges Food	4 x
	Sonstiges Non-Food	11 x

Quelle: eigene Erhebung, 2010

Danke für die Aufmerksamkeit!

