

Kosten der Verpflegungssysteme für die Schulverpflegung

Vortrag von
Prof. Dr. Volker Peinelt
2015



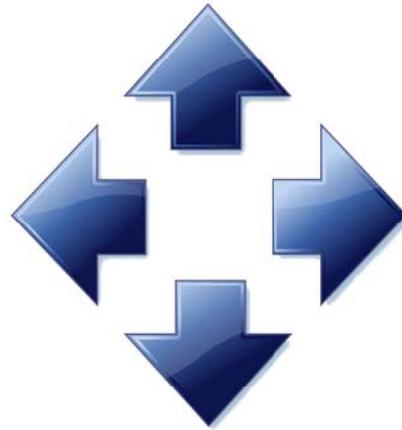
Zweck des Vortrags

- Eines der größten "Mysterien" im Bereich der Schulverpflegung ist die Struktur der Kosten und der daraus abgeleiteten Preisgestaltung. Es gibt keine Einheitlichkeit.
- Mit den hier vorgestellten Daten soll versucht werden, eine grobe Orientierung für die Vollkosten zu geben, wie sie aufgrund unterschiedlicher Kostenarten entstehen.
- Es sollte klar werden, dass die verfügbaren, detaillierten Angaben oft nicht ausreichen, um die Systeme miteinander zu vergleichen



Gliederung des Vortrags

1. **Kosten für "Cook and Chill" I**
2. **Kosten für "Cook and Chill" II**
3. **Kosten für "Cook and Freeze"**
4. **Kosten für "Cook and Serve"**
5. **Kostenvergleich der Systeme**
6. **Kostenbedarf für Deutschland**
7. **Fazit**



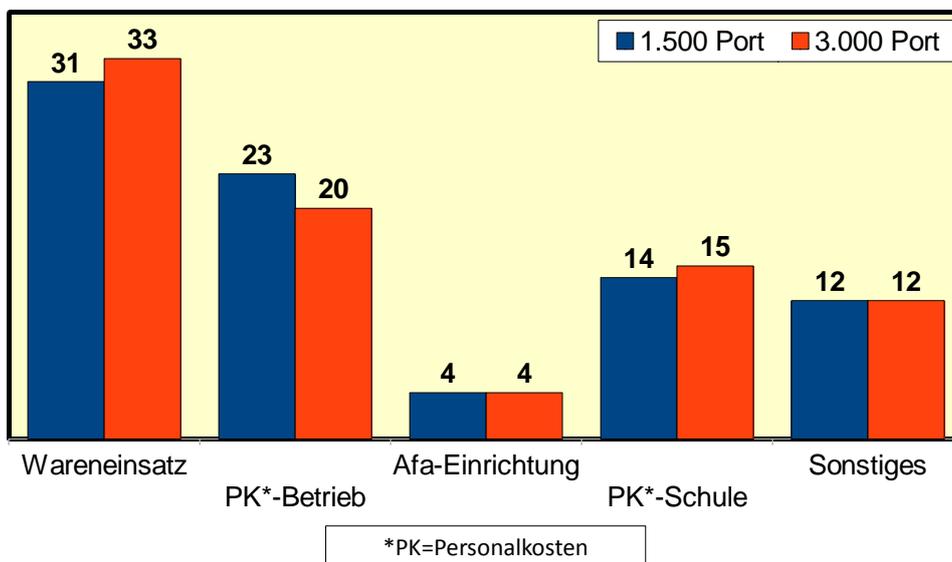
Vorbemerkungen zu den Daten

- Es werden Daten zu den Systemen Cook&Chill, Cook&Freeze und Cook&Serve genannt.
- Auf Angaben für Cook&Hold wird verzichtet, da dieses System prinzipiell schlechte Ergebnisse liefert und daher nicht eingesetzt werden sollte.
- Die Daten stammen direkt von den Unternehmen.



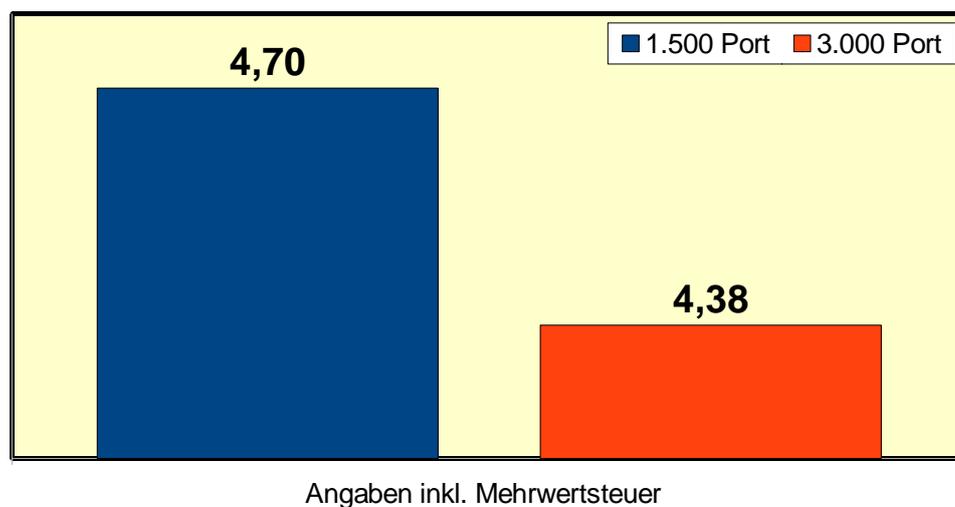
Vollkosten für "Cook and Chill" I

Kostenarten für ein Essen (in %)



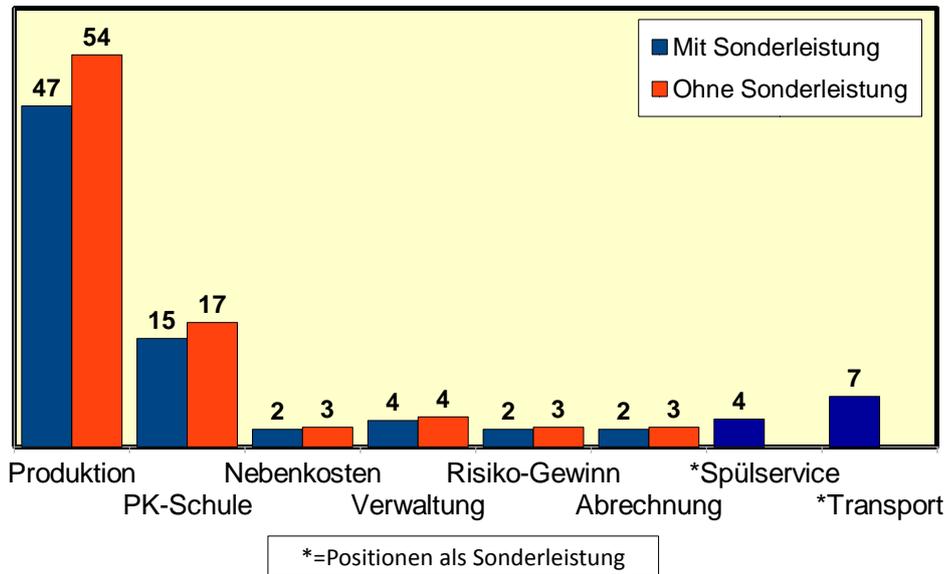
Vollkosten für "Cook and Chill" I

Summe pro Essen (in Euro) - abhängig von der Portionszahl



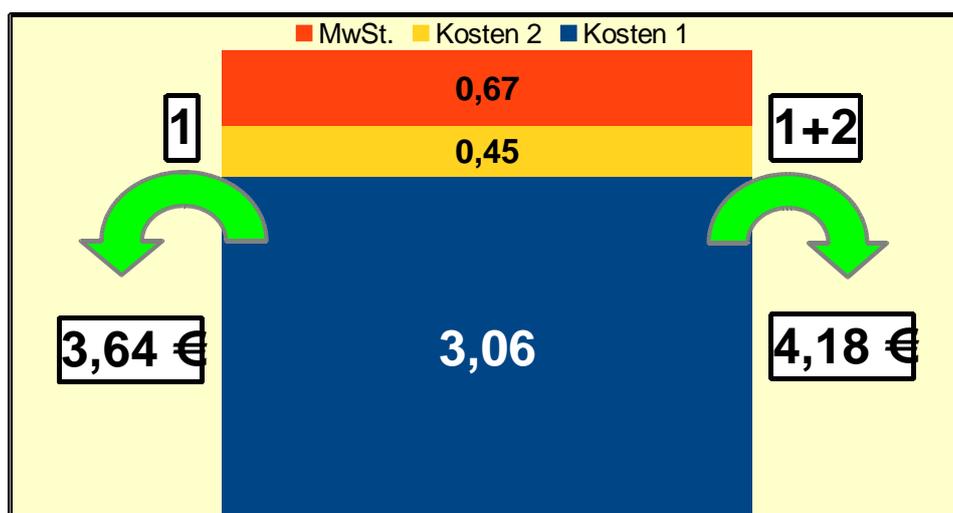
Vollkosten für "Cook and Chill" II

Kostenarten für ein Essen (in %) in der Sekundarstufe II



Vollkosten für "Cook and Chill" II

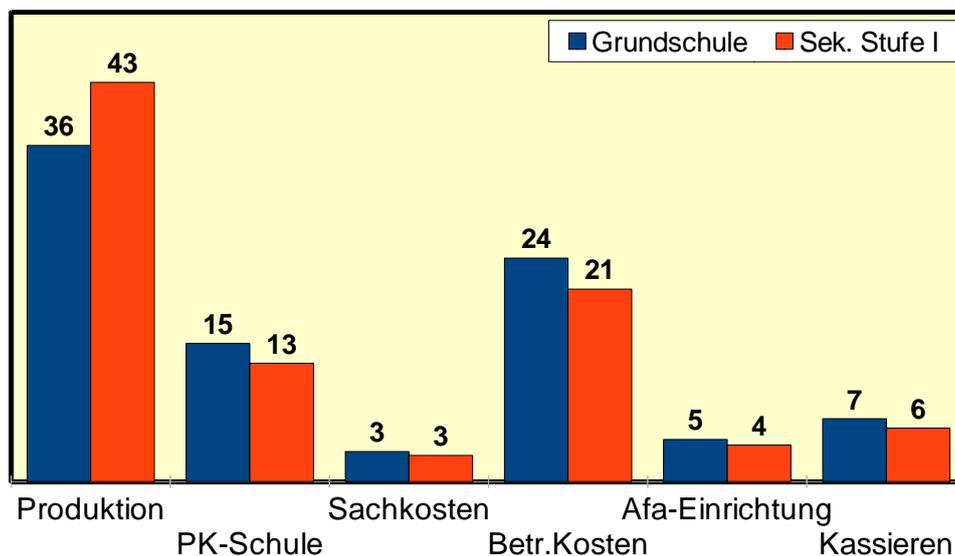
Summe pro Essen (in Euro) mit/ohne Sonderleistung



Angaben inkl. Mehrwertsteuer

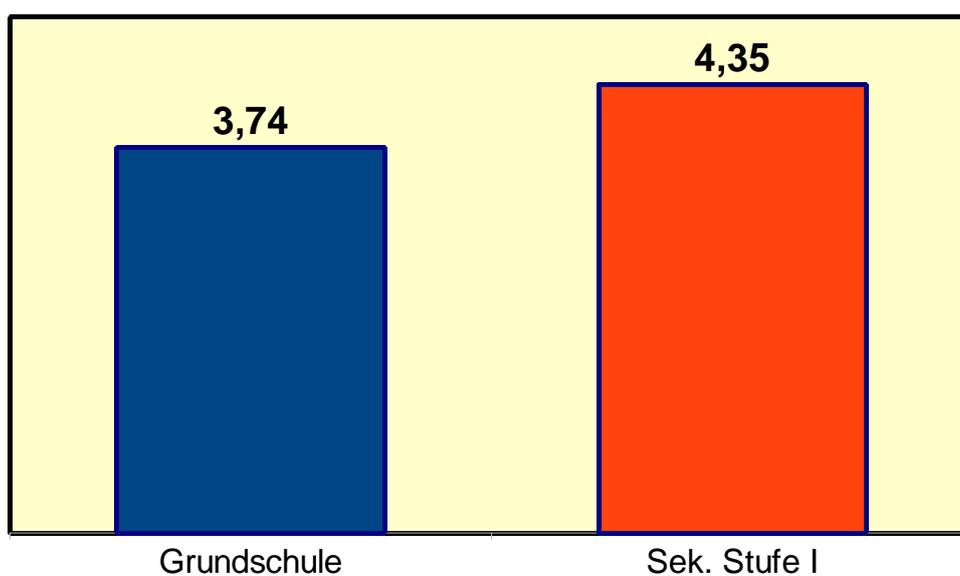
Vollkosten für "Cook and Freeze"

Kostenarten für ein Essen (in %)



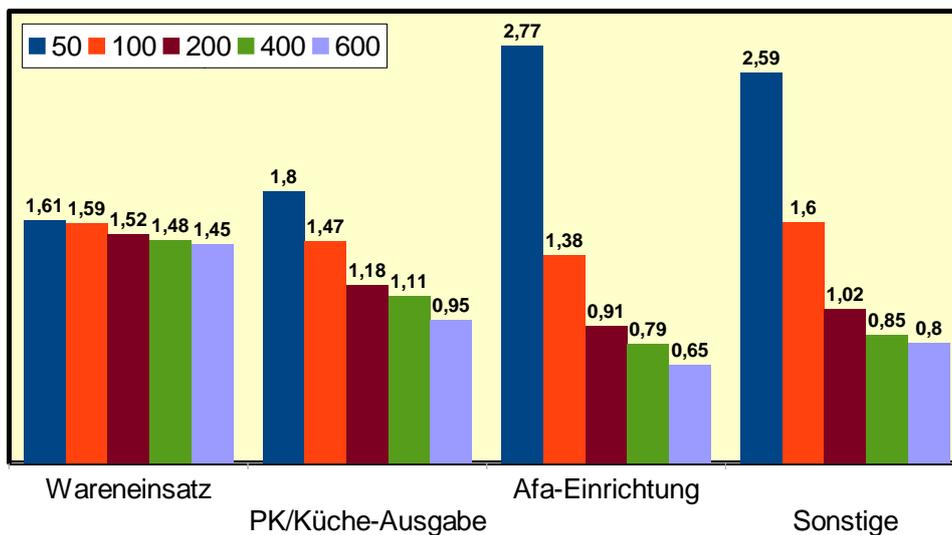
Vollkosten für "Cook and Freeze"

Summe pro Essen (in Euro) bei großer Portionszahl



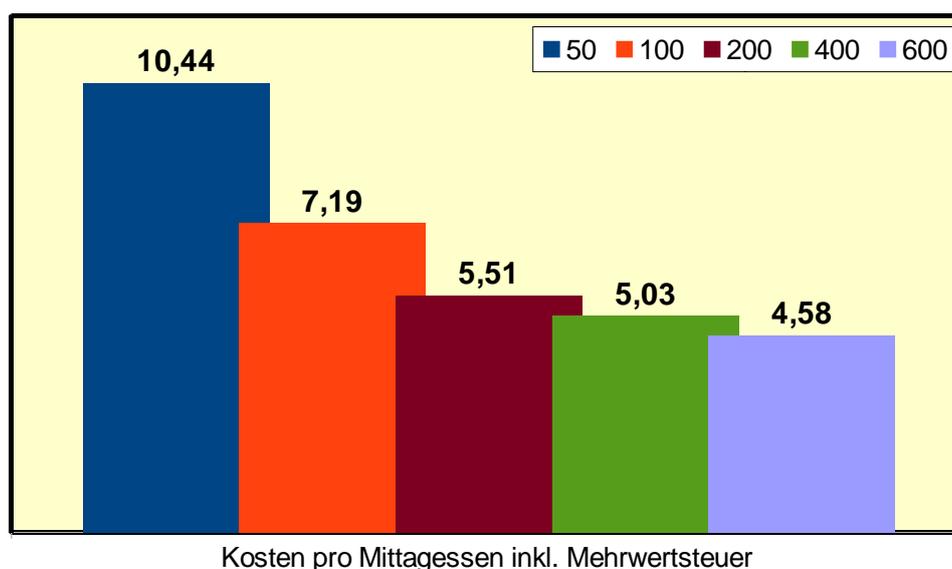
Kostenarten für "Cook and Serve"

Pro Essen (in Euro) - abhängig von der Portionszahl



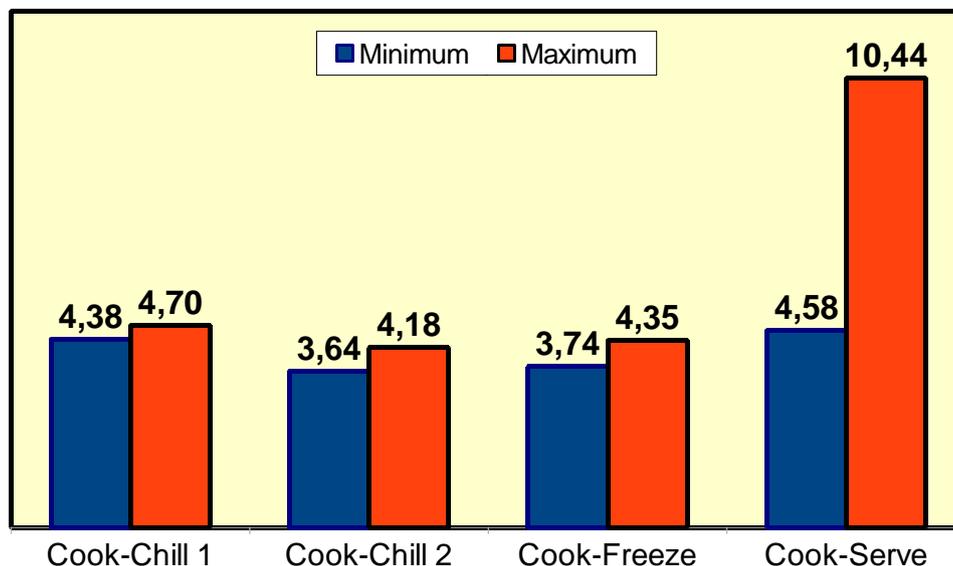
Vollkosten für "Cook and Serve"

Pro Essen (in Euro) - abhängig von der Portionszahl



Vollkosten im System-Vergleich

Summe pro Essen (in Euro)



Nationale Kosten für die Schulverpflegung

Auf Basis der Temperaturentkopplung

Annahmen	Heute	Mittelfristig	Langfristig (Verzehrspflicht)
Teilnahme	4 Mio Schüler (25% Teilnahme)	4 Mio Schüler (50% Teilnahme)	4 Mio Schüler (100% Teilnahme)
40 Wochen/Jahr 4 Tage/Woche	160 Tage/a 160 Mio Essen/a	160 Tage/a 320 Mio Essen/a	160 Tage/a 640 Mio Essen/a
5 € pro Essen	800 Mio €/a	1,6 Mrd €/a	3,2 Mrd €/a
Kostenbeteiligung Staat = 50%	400 Mio €/a	0,8 Mrd €/a	1,6 Mrd €/a
Kostenbeteiligung pro Einwohner	5 €/a	10 €/a	20 €/a

Jeder Einwohner würde heute 5 € p.a. bezahlen!

Fazit

- **Temperaturentkoppelte Systeme kosten ca. 4,50 € pro Essen (Vollkosten)**
- **Die Kosten sind sehr abhängig von der Stückzahl**
- **Das heißt, mind. mittlere Küchengröße ist nötig**
- **In weiterführenden Schulen ist die Beteiligung sehr gering (5-10%)**
- **Daher sind die Kosten für das Frischkostsystem ohne Verzehrspflicht sehr hoch (ca. 10 €)**
- **Die Kosten der Schulverpflegung auf Basis der Temp-Entkopplung sind aber leicht zu schultern**