

Die Wirtschaftsfachzeitschrift für professionelle Gemeinschaftsverpflegung

D 7682 E

gv-praxis

Business · Care · Education

9/2015

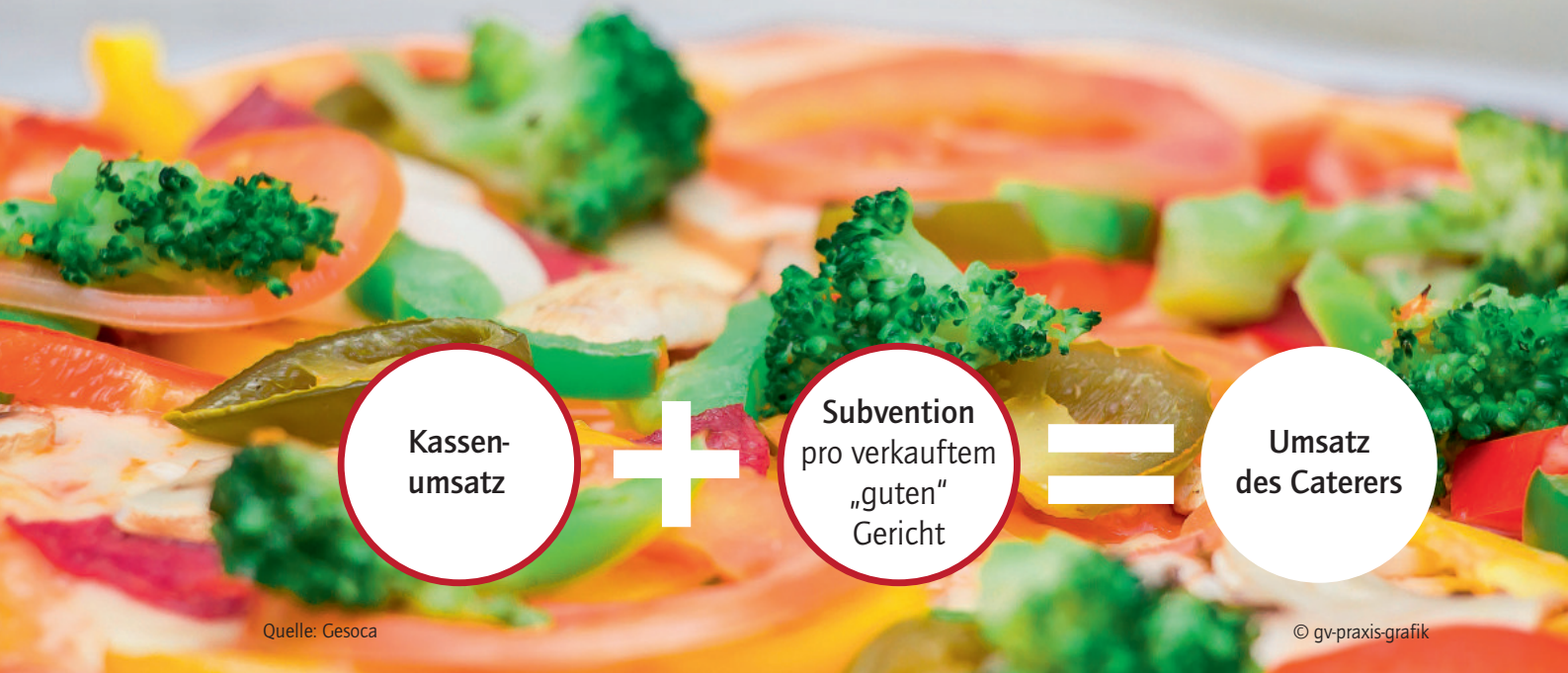


www.cafe-future.net www.gv-praxis.de

Brennpunkt
Geschäft mit
den Flüchtlingen

Special
Ideen, Konzepte
und noch mehr

Kaffeebar
Rangliste der
Spezialisten



Quelle: Gesoca

© gv-praxis-grafik

Gesundes Umdenken

Die Idee klingt revolutionär: Subventionen werden nicht mehr pauschal bezahlt, sondern abhängig von den tatsächlichen Verkaufszahlen ernährungsphysiologisch bewerteter Speisen. Christian Feist setzt dieses System erfolgreich in Eigen- und Fremdregie ein.

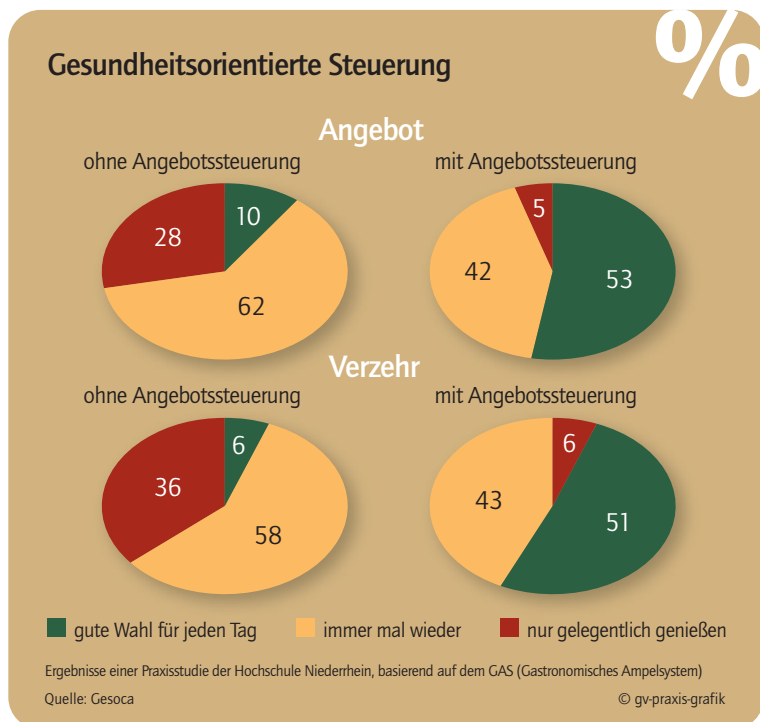
Es geht darum, Caterer anders zu entlohnen“, bringt es der Inhaber des unabhängigen Beratungsunternehmens Gesoca auf den Punkt. Das Kürzel steht für gesundheitsorientierte Caterersteuerung. Das Prinzip lautet, die gleichen Subventionen gezielt zu steuern. Die Grundidee basiert auf Erfahrungen in der Versicherungskammer Bayern (VKB), für die er zusätzlich als Gastronomischer Leiter tätig ist. Dort kommt ein gastronomisches Ampelsystem (GAS), entwickelt von der Hochschule Niederrhein, zum Einsatz. Es klassifiziert das tägliche Speisenangebot nach dem ernährungsphysiologischen Wert, wobei die Gesamtrezeptur sowie die Produktionsverfahren berücksichtigt werden. Feist, der Inhaber des neuen Beratungsunternehmens ist: „Damit ist GAS im Unterschied zur Nährwertberechnung sehr praxisnah und

für die Gemeinschaftsgastronomie geeignet. Aus der einfachen Anwendung entstand die Idee, es für die Steuerung des Caterings einzusetzen.“ Dabei wird die Entlohnung des Caterers mit der Menge der tatsächlich verkauften „gesunden“ Gerichte verknüpft. Kurz gesagt: Je gesundheitsorientierter Angebot und Verkauf sind, umso besser

Abgrenzung entscheidet über Entlohnung.

ist der Verdienst des Dienstleisters. Herausforderung eines solchen Vertragsmodells ist die fundierte Abgrenzung des Gesundheitswertes der Gerichte. Schließlich hängt von dieser Abgrenzung die Entlohnung des Caterers ab. Christian Feist sieht darin auch die Lösung des ewigen Interessenkonflikts zwischen Auftraggeber

und Caterer. Das Unternehmen wünsche sich eine gesunde Verpflegung, der Caterer maximiere seinen Gewinn, wenn beliebte, einfache und günstig herzustellende Gerichte offeriert werden. Ein Blick auf die Hit-Listen der meistverkauften Speisen zeigt, dass Currywurst, Schnitzel, etc. zwar beliebt sind, aber nicht unbedingt gesundheitsförderlich. „Keinesfalls steckt dahinter eine Ideologie oder Gängelei unserer Gäste“, will sich der Münchner Querdenker gleich vor falschen Schlüssen absichern. Feist hat in der Praxis erprobt, dass die gesundheitsorientierte Steuerung in einem Fremdregiebetrieb funktionieren kann. In einem Hamburger Betrieb der VBG, der von Bilfinger gemanagt wird und mit GAS arbeitet, kostet das „grüne Gericht“ nur 3,60 Euro. Das „rote“ und „gelbe“ Gericht werden im Zuge der Kalibrierung je



Multi-Nutzen

- kontrolliert gesundheitsorientiertes, attraktives Speisenangebot
- ausgewogene Ernährung mittels Ampel möglich
- Steuerung der finanziellen Mittel in Gesundheit, Leistungsfähigkeit und Wohlbefinden der Gäste
- Auflösung des möglichen Zielkonflikts zwischen Caterer und Auftraggeber
- hoher Gesundheitswert des täglichen Mittagsangebots
- Weitere Infos: www.gesoca.de
Fon: 0173 35 33 390 oder info@gesoca.de

nach Einkaufspreis und der Zusammensetzung individuell kalkuliert. „Wir beobachten eine starke Zunahme des Verkaufs von Gerichten mit hohem Gesundheitswert. Gerichte mit einem besonders geringen Ge-

sundheitswert werden nach wie vor angeboten, aber weit weniger als zuvor. „Wir können also von einem wirkungsvollen Instrument sprechen, das wünschenswerte Veränderungen anstößt, die von alleine nicht gesche-

hen“, schlussfolgert der Münchner Gastro-Manager, der früher selbst bei einem Cateringunternehmen arbeitete. Die Daten der Studie (Hochschule Niederrhein) belegen, bezogen auf die tatsächlichen Menüverkäufe, folgen-

KONZEPTE AROUND FOOD



INDIVIDUELLE VERSOR-
GUNGSKONZEPTE AUS
EIGENER PRODUKTION
FÜR EINE HOHE
WIRTSCHAFTLICHKEIT
UND GEZIELTE EFFIZIENZ
IM CARE- UND GV MARKT.

Praktische Umsetzung

- 1 **Anpassung** Angebot und Rezeptur durch Caterer - ist durch Feedbacksystem motiviert
- 2 **Freigabe** der Rezeptur
- 3 **Freigabe** Gericht wird Bestandteil des Angebotes
- 4 **Controlling** Audit, Mysteryshopping, Gästebefragung
- 5 **Feedback** durch Monatsbericht aus Audits, Gastzufriedenheit und Mysteryshopping
- 6 **Freigabe** der Subvention auf Basis der Kassendaten abzüglich eventueller Malusse

de Effekte (siehe S. 25): 1.Wert ohne Caterersteuerung / in Klammern mit

- Grün - täglich genießen 6 % (51 %)
- Gelb - gelegentlich 58 % (43 %)
- Rot - selten genießen 36 % (6%)

In dem Referenzbetrieb werden seit Jahren die gleichen Daten durch Kundenbefragungen erhoben. Dadurch ist eine langfristige Betrachtung möglich. Credo von Christian Feist: „Durch die Steuerung ist die Zufriedenheit bei gleicher Auslastung deutlich gestiegen.“ Damit arbeite der

Dienstleister im Sinne des Auftraggebers und trage zur Leistungsfähigkeit und Gesundheit der Mitarbeiter bei. Wichtige Folgewirkung: Der Caterer maximiert seinen Betriebserfolg gerade dann, wenn er besonders gut und gesundheitsorientiert vorgeht. Das setzt eine hohe Innovationskraft und Kreativität bei Betriebsleitern und

Denkprozess anregen.

Köchen voraus. Die Folge ist ein frisches, genussvolles und ständig optimiertes, gesundheitsorientiertes Angebot, bei dem viele Klassiker neu interpretiert und innovativ umgesetzt werden. So dürfe der Koch auch darüber nachdenken, mit welchen anderen Zutaten die Currywurst von Rot auf gelb eingestuft werden könnte. „Denn wenn man nur will, kann die Currywurst Gelb werden und Spaghetti Bolognese mit Vollkornnudeln und Gemüse grün sein.“ Diesen Kreativprozess möchten die Gesoca-Berater, die kürzlich mit dem Dr. Georg-

Triebe-Preis ausgezeichnet wurden, fördern. Im Team arbeitet u.a. mit Rhea Bredel-Feist eine Kommunikationsexpertin, die das Changemanagement beim Kunden begleitet. „Wir müssen im Sinne des Gesundheitswerts von Speisen unsere Prozesse hinterfragen.“ Christian Feist beobachtete, dass das System eine starke Wirkung für alle Beteiligten hat. „Voraussetzung ist aber die korrekte und wissenschaftlich fundierte Anwendung von GAS, wenn die Ampel als Bewertungsinstrument glaubhaft sein soll. Daher wurde GAS lizenziert und dem Projekt „Gesundheitsorientierte Caterersteuerung“ zur alleinigen Nutzung zur Verfügung gestellt.“ Wichtig sei auch eine Kontrolle, sprich unangemeldete Audits des Vertragspartners auf Einhaltung der vertraglich festgelegten Systembestandteile.

Christian Feist, der die Branche gerne an das Konzept heranführen möchte, ist davon überzeugt, dass es auch ohne Ampel funktionieren kann. „Sie ist

PRAXIS

„Kreativität und Planung sind wichtig“

Der Caterer Bilfinger setzt in einem Hamburger Betriebsrestaurant das Ampelsystem (GAS) mit gesundheitsorientierter Steuerung um.

Was finden Sie an der Konzeptidee gut, was weniger?

Dr. Stephan Thewalt: Gut finden wir, dass uns das Ampelsystem zu einer bewussteren Auswahl der Zutaten und Inhaltsstoffe zwingt, oder man sollte besser sagen: motiviert. Es fördert auch die Kreativität bei der Speiseplangestaltung und dem Ausarbeiten von Rezepturen. So ist es immer wieder eine Herausforderung, ein vermeintlich ungesundes in ein gesünderes Essen zu verwandeln – es kann schon die Ampel von Rot auf Gelb umspringen lassen, wenn bei einem Cordon Bleu statt Schweinefleisch das der Pute verwendet wird. Schließlich ist es ein großer Vorteil des Ampelsystems, dass es sich in jeder Küche umsetzen lässt. Es sind somit keine Umbauten oder Investitionen in spezielle Geräte erforderlich. Ein Nachteil liegt gewiss darin, dass bei der Umsetzung einer Rezeptur kein Spielraum für spontane Änderungen oder Ergänzungen besteht, etwa wenn man merkt, dass weitere



Dr. Stephan Thewalt, Geschäftsführer Bilfinger HSG Culinaress GmbH.

Zutaten das Gericht interessanter oder schmackhafter machen würden. Das kann erst beim nächsten Mal umgesetzt werden, wenn zuvor die Rezeptur bei der Verkehrswacht, die die Ampel steuert, eingereicht worden ist. Das heißt, dass die Kreativität in der Planung wichtig ist und durch die Ampel gefördert wird, nicht jedoch bei der Umsetzung.

Welche Erfahrungen haben Sie mit Ampelsystemen gemacht?

Thewalt: Wir haben unter dem Strich sehr positive Erfahrungen mit dem Ampelsystem machen dürfen. Die Gäste nehmen es an, befassen sich mit größerem Interesse mit unserem Angebot und seiner Zubereitung und Zusammensetzung. Teilweise entwickeln sie einen richtigen Sport daraus, möglichst oft über die grüne Ampel zu fahren. Das ist mehr bei Frauen als bei Männern zu beobachten – offensichtlich hat das Gesundheitsbewusstsein noch immer einen weiblichen Vornamen. Und schließlich beraubt das Ampelsystem die Gäste nicht ihrer Freiheit, sich für weniger gesunde Ernährung zu entscheiden. Die Ampel gibt allenfalls eine leicht verständliche Orientierung darüber, was man zu sich nimmt. Anders als im Straßenver-

kein Muss.“ Auch die Art der Regieform sei kein Hindernisgrund zur Einführung. „In Eigenregie können wir uns auch auf eine Zielvereinbarung von x Prozent (grüner) gesunder Gerichte verständigen und bei Zielerreichung auch eine variable Bonusvergütung berücksichtigen.“ Viel wichtiger ist ihm, dass es ein neues Qualitätsmerkmal für zeitgemäße Betriebsgastronomie gibt, das aus einer Sozialleistung einen messbaren Gesundheitsbeitrag macht. Selbst in Schulen oder Kindergärten besteht die Möglichkeit, das System zu nutzen. Gerade da, wo die Spannen für den Caterer besonders gering sind, wäre es wichtig, stärker zu kontrollieren und den Gesundheitswert des Speisenangebots zu steigern, meint der Fachmann. „Wir sprechen mutige Unternehmen an, die durch dieses Modell eine klare Position „pro Gesundheitsförderung“ beziehen wollen. Das geht aber nur, wenn sie sich auf Veränderungsprozesse einlassen.“

Smi



Christian Feist versteht sich als Impulsgeber und Berater für gesunde Ideen.

kehr darf man aber auch über Rot fahren. Hinsichtlich derjenigen Gäste, die neutral oder weniger begeistert sind, hat das Ampelsystem dann einen Vorteil, wenn es auf Wunsch des Kunden umgesetzt wird: Nicht der Caterer wird dafür verantwortlich gemacht – ein Unmut, der immer die Falschen trafe, nämlich unsere KollegInnen an Ausgabe und Kasse. Denn es mag an den Caterern sein, auch gesunde Angebote in ihr Programm aufzunehmen. Es ist jedoch nicht an den Caterern, die Gäste zu missionieren oder zu erziehen.

Wie steuert Bilfinger Catering gesunde Angebote?

Thewalt: Generell finden bei Bilfinger in einigen Betrieben Ampelsysteme Verwendung, in anderen arbeiten wir mit job&fit – immer in Absprache mit unseren Kunden. Außerhalb von in sich geschlossenen Systemen, die auch zertifiziert werden, setzen wir generell möglichst regionale Hersteller und Lieferanten ein und verwenden ausschließlich Biogewürze. Da ein immer stärkerer Wunsch bei Teilen der Gäste, aber vor allem bei Kunden nach gesunden Angeboten spürbar ist, arbeiten wir momentan an einem Konzept, das sowohl ernährungsphysiologisch als auch zutatenmäßig den modernen Ansprüchen an eine wirklich gesunde und einkaufsseitig ethisch einwandfreie Ernährung gerecht wird.

Unser Maßstab heißt Perfektion

Beratung: Kompetente **Beratung** hilft richtige Entscheidungen zu treffen.

Projektierung: Gute Leistung und intensive **Abstimmung** mit unseren Kunden sind Garantie für ein herausragendes wirtschaftliches **Ergebnis**.

Handel: Vom **Innenausbau** bis zum **gedeckten Tisch**. Bei uns bekommen Sie alles **aus einer Hand**.

Lieferung: Einzelne Komponenten sollten dann vorliegen, wenn man sie braucht. Wir sorgen für eine wunschgemäße **Lieferung** und **Montage**.

Service: Guter **Service** schützt ein erfolgreiches **Projekt**. Ein **24 Std. Notdienst**, vorbeugende **Inspektionen** und **Wartungen** auf Wunsch, sowie **Spülmittelservice** sind bei uns selbstverständlich.

Onlineshop: **Direktversand** für Hotel-
lerie, Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung.

Besuchen Sie uns auf unserer neuen Homepage:

www.hoerstke.de
info@hoerstke.de

HÖRSTKE

GROSSKÜCHEN/EINRICHTUNGEN

Liegnitzer Straße 11
58454 Witten
Tel.: 02302 1677
Fax: 02302 1641

Zollstockgürtel 59
50969 Köln
Tel.: 0221 78950758
Fax: 0221 78950756





DAS MEDIUM DER MACHER

- die führende Wirtschaftsfachzeitschrift für die Gemeinschaftsverpflegung
- praxisnah und inhaltsstark, kompetent und inspirierend: Analysen, Trends und Impulse für Ihr tägliches Business
- für innovationsorientierte Macher einer dynamischen Branche

LUST AUF EIN:

■ Probeabo?

Dann sprechen Sie mit Juliane Schaper unter
Telefon: 069 7595 1271 / juliane.schaper@dfv.de

■ Anzeigenangebot?

Dann sprechen Sie mit Christiane Pretz unter
Telefon: 069 7595 1783 / christiane.pretz@dfv.de

www.gv-praxis.de