



Pressemitteilung

VdF auf DSW-Fachtagung „Planen – Bauen – Bewirtschaften“

Mensen für die Zukunft planen

Berlin, 25. März 2011

Wie sehen die Campusgastronomien von morgen aus? Welche planungsrelevanten Kriterien spielen für die Ausstattung eine Rolle, und was kostet der zielgruppengerechte Neu- oder Umbau einer Mensa? Über diese Aspekte diskutierten vier Referenten vom Verband der Fachplaner Gastronomie Hotellerie Gemeinschaftsverpflegung (VdF) e. V. mit den Teilnehmern der Fachtagung „Planen – Bauen – Bewirtschaften“ des Deutschen Studentenwerks (DSW).

Rund 80 Geschäftsführer und Leiter von Hochschulgastronomien aus etwa 50 Studentenwerken informierten sich auf der DSW-Fachtagung vom 15. bis 17. März 2011 über Bauen und Sanieren von Mensen und Cafeterien. Gastgeber war das Akademische Förderungswerk Bochum der Ruhruniversität Bochum. Vier Referenten vom VdF – Alfred Mueller, Hans-Peter Nollmann, Stefan Seewöster und Niels Törkel – präsentierten in mehreren Vorträgen, Workshops und Fallbeispielen aussichtsreiche Wege für moderne und wirtschaftliche Mensenplanungen.

Wirtschaftliches Risiko: Durchschnittskennziffern als Planungsbasis

Als Grundlage von Planungen und Kostenfeststellungen dienten bisher häufig die Flächenrahmendaten aus dem Hochschul-Informationssystem (HIS). Dr. Bernd Vogel, HIS Hannover, erläuterte dem Auditorium die anstehende Überarbeitung, die als Orientierung für die Kapazitäts- und Flächenplanung dient und damit einen mehr oder weniger stringenten Maßstab für die Bau- und Ersteinrichtungskosten darstellt. Sowohl mehrere Zuhörer als auch die VdF-Referenten setzen sich kritisch mit der

Erhebungsbasis auseinander. Denn Kennzahlen aus verallgemeinernden Erhebungen können die regional unterschiedlichen Wünsche der Zielgruppe, deren Esskultur, die baulichen Gegebenheiten und Vorgaben der jeweiligen Studentenwerke kaum widerspiegeln. „Während manche Mensen mit Free Flow oder Front Cooking erhebliche Deckungsbeiträge erwirtschaften, geht das Konzept bei anderen einfach nicht auf. Diese Ansätze benötigen aber andere Flächenaufteilungen, technisches Equipment und Investitionen. Hier Durchschnittswerte anzusetzen würde einer wirtschaftlichen und benutzergerechten Planung zuwider laufen,“ betonte VdF-Referent Niels Törkel.

Auch die Planungskennziffer „Stuhlschlag“ (Anzahl aller Essen pro Tag dividiert durch die Sitzplätze einer Mensa), die die HIS-Daten als allgemeinen Wert zu Grunde legen, müsse individuell erhoben werden. VdF-Referent Hans-Peter Nollmann erläutert die Problematik: „Manche Mensen weisen einen Stuhlschlagsfaktor 3, andere wiederum einen von 6 auf. Würde man für eine Planung und damit auch Kostenermittlung für alle Mensen den Durchschnittswert 4,5 wählen, holt das weder die eine noch die andere Mensa vernünftig in ihren individuellen Rahmenbedingungen ab.“

Eine zielgruppengerechte Planung müsse immer auf den wirtschaftlichen Rahmendaten basieren, die sehr unterschiedlich seien. Wer etwa täglich zusätzlich eine vierstellige Anzahl von Essen als Caterer an Schulen oder andere Abnehmer liefere, könne für dieses Segment in Cook and Chill einsteigen. „Aber das ist genau durchzurechnen, denn die hohen, zusätzlichen Investitionen für die Kühltechnik und die Lagerkapazitäten können nur bei gleichzeitiger Betrachtung der Einnahmenseite vernünftig bewertet werden“, erläuterte Stefan Seewöster vom VdF. Kennziffern zu Bau- und Einrichtungskosten, die Cook and Chill-Küchen mit Cook and Serve-Küchen mischen, seien aber unsinnig.



Realistische Kennziffern könne man künftig gewinnen, indem die bisherigen HIS-Daten überprüft und an die unterschiedlichen Strukturen und Nutzerbedürfnisse vor Ort angepasst werden, so die vier VdF-Referenten in einem Resumée. „Ideal dafür ist die Einbindung von VdF-Fachplanern in die vom DSW geplante Arbeitsgruppe zur Anpassung und Überarbeitung der HIS-Daten,“ weist Hans-Peter Nollmann einen Weg auf.

(vdf)

Interview mit VdF-Fachplaner Stefan Seewöster „Wir brauchen mehr Schulung und eine Vollkostenrechnung.“

Am Rande des VdF-Workshops anlässlich der DSW-Tagung sprachen wir mit VdF-Fachplaner Stefan Seewöster über die wirtschaftliche Planung von Campus-Gastronomien.

Redaktion: Herr Seewöster, VdF-Fachplaner nehmen gastronomische Systeme ganzheitlich in den Blick. Wo machen Sie bedeutende Handlungsspielräume auf, um Mensen noch wirtschaftlicher aufzustellen?

Stefan Seewöster: In den vergangenen Jahren standen bei den großen Gastronomien, von den Mensen bis hin zu den Krankenhäusern, der Wareneinsatz und der Personalaufwand im Focus. Das ist ausgereizt. Die meisten Verpflegungsverantwortlichen haben da ihre Hausaufgaben gemacht. Und zwar sowohl bei Produktionsformen mit geringen als auch mit hohen Graden in der Eigenfertigung. Wir sehen im Wesentlichen zwei große Ansätze für Einsparpotenziale: eine Flächenoptimierung und eine Energieoptimierung. Letzteres ist ein noch immer stiefmütterlich

behandeltes Thema, und das, obwohl vielerorts die Küche der größte Energieverbraucher im Gesamtkomplex ist.

Redaktion: Woran liegt das? Bei den Technik-Herstellern ist es doch Top-Thema.

Stefan Seewöster: Noch verzichten viele Großküchen auf eine Vollkostenrechnung in der wirtschaftlichen Betrachtung. Den Wareneinsatz kennt jeder Küchenchef aus dem eff-eff, auch die Personalkosten sind bekannt. Aber die Energiekosten in einer Großküche werden viel zu selten erfasst, so dass der Energieanteil im Menü eine unbekannte Größe ist. Die Energiekosten sind leider keine Stellschraube für eine wirtschaftliche Optimierung. Schließlich sind die Mensen nicht der Eigentümer, sondern Pächter, und die Energiekosten sind in der Pacht als interne Verrechnungssummen enthalten.

Redaktion: Damit lohnt sich für den Betreiber das Energiesparen gar nicht?

Stefan Seewöster: Genau. Es bestehen keine Anreize zum Energiesparen, mithin ein strukturelles Problem, das auch für andere Großküchen, etwa im Krankenhaussektor, gilt. Das führt dann selbst bei energieeffizient ausgestatteten Küchen zur alltäglichen Energieverschwendung. So ist etwa eine kapazitätsgerechte Beschickung von Heißluftdämpfern eher die Ausnahme als die Regel.

Redaktion: Liegt da wirklich so viel Potenzial drin?

Stefan Seewöster: Ja. Ein Beispiel, das wir in nahezu jedem zweiten Betrieb vor Ort sehen: Ist der kleine Dämpfer mit zum Beispiel 6 x GN 1/1 noch für zwei Minuten belegt, wartet man nicht ab, sondern nimmt für ein noch zu garendes Blech einfach den großen 20 x GN 2/1, der zwar frei, aber noch aufzuheizen ist. Die Energiekosten für das eine Blech betragen dann – errechnet für ein Blech Rührkuchen und einer Vorheizzeit von 15 Minuten - rund 3,20 Euro! Das sind etwa 450 Prozent mehr im Vergleich zum Verbrauch im kleinen 6-er Dämpfer. Leider wirtschaften viele Küchen nach der „Sowieso-Kalkulation“ (Energie haben wir sowieso) und nicht nach der Vollkostenrechnung.

Redaktion: Wie groß sind Ihrer Erfahrung nach die jährlichen Einsparpotenziale durch eine ganzheitliche Betrachtung?

Stefan Seewöster: Das hängt natürlich wesentlich vom Status Quo ab. Doch wenn wir in den Bereichen Technik, Abläufe, Medienoptimierung, Schulung und Flächenoptimierung alles richtig machen, sind in Großküchen mit mehreren tausend Essen jährliche Einsparpotenziale bis in den sechsstelligen Bereich hinein zu realisieren.

Redaktion: Inwieweit bewirkt eine Flächenoptimierung eine Minimierung von Energiekosten?

Stefan Seewöster: Die Fläche optimieren heißt stets: die Küchenfläche weiter reduzieren zugunsten des Gastraumes. Hier wird das Geld verdient, wohingegen die Küchenfläche Geld für die Bewirtschaftung kostet: für Heizen, Kühlen, und Reinigen mit meist zuviel Warmwasser. Drei Posten, die den Aufwand für Energie nach oben treiben. Flächeneinsparungen in Höhe von etwa einem Drittel sind realisierbar und ein sehr effizientes Mittel zu mehr Wirtschaftlichkeit insgesamt. Die Folgekosten für Energie, Abschreibung, aber auch im Personalaufwand sinken dadurch erheblich.

Redaktion: Was trägt konkret zur Flächeneinsparung bei?

Stefan Seewöster: Für Mensen und andere Küchen ähnlicher Größenordnungen sind das diese drei Maßnahmen: Der Einsatz von Druckgarteknik, das chargenweise Produzieren (das für viele Betriebe eine Umstellung im Arbeiten bedeutet) sowie die Reduktion von Lagerkapazitäten, die wiederum auf einer optimierten Einkaufspolitik basiert.

Herr Seewöster, herzlichen Dank für das Gespräch.

Fotovorschläge zum Download hier (Fotoquellen: VdF)

1. [Das VdF-Team](#) informierte auf der DSW-Fachtagung „Planen – Bauen – Bewirtschaften“ über Voraussetzungen für zukunftsfähige Mensen (von links): Alfred Mueller, Hans-Peter Nollmann, Stefan Seewöster, Niels Törkel.
2. [VdF-Referent Stefan Seewöster](#): Fordert mehr Schulung für Küchenteams und eine ganzheitliche wirtschaftliche Betrachtung.

Pressekontakt:

Verband der Fachplaner Gastronomie Hotellerie Gemeinschaftsverpflegung e.V.
(VdF)

c/o Pressebüro Dirschauer

Claudia Dirschauer

Auf der Burgstädt 10

32312 Lübbecke

fon 05741 – 37 00 02

fax 05741 – 37 00 03

vdf@pressebuero-dirschauer.de