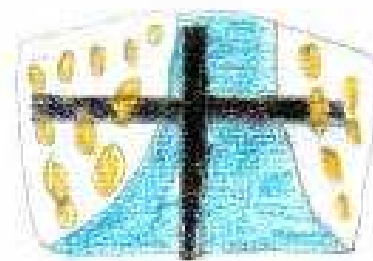


Pasta, Pizza und Pommes...

Chancen und Risiken der Erweiterung der eigenen
Verpflegungslogistik in den Bereich der Schulverpflegung



*Das Mittagessen hat
immer gut geschmeckt.*



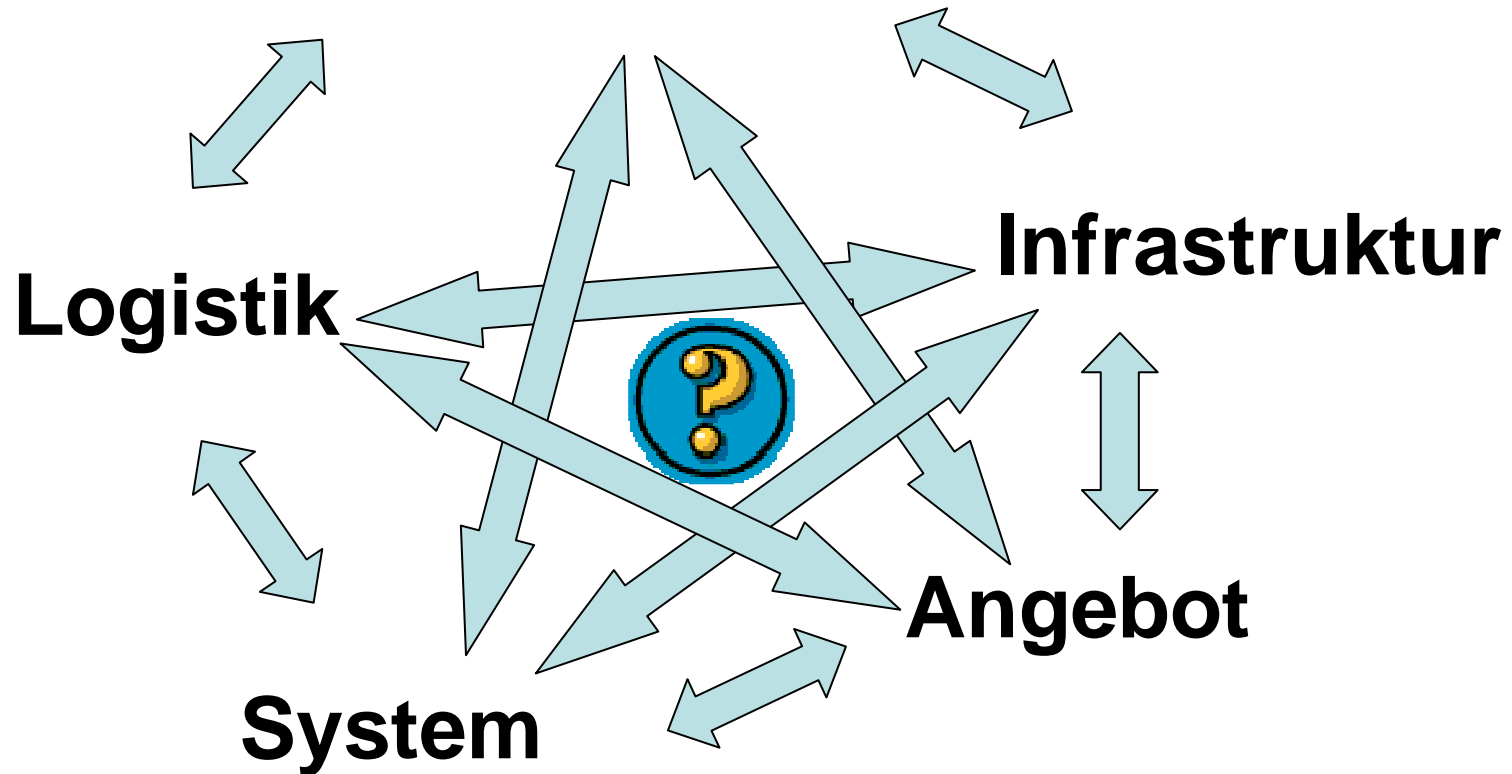
*Alexe Lössauer
9 ½ Jahre*



- **Hintergründe**
- **Angebot**
- **System**
- **Infrastruktur**
- **Logistik**
- **Rentabilität**
- **Fazit**
- **Varia und Fragen**



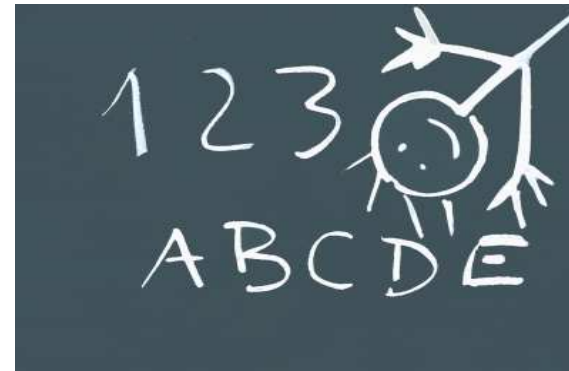
Rentabilität





Hintergründe

- Kostendruck
- Auslastung der Kapazitäten
- Erhalten der Arbeitsplätze
- Volksschulgesetz Tagesstrukturen Verpflichtung der Gemeinden



Angebot

- Pasta, Pizza und Pommes...
- Wunschvorstellung versus Realität
- Was bedeutet „kindergerecht“?
- Altersgruppen von 1 bis 16 Jahre
- Einfluss der Betreuungspersonen in den Mittagstischen etc.



System

Cook & Chill

Cook & Serve

Vakuumbbeutel versus GN Geschirr versus Einwegbehältnisse



Infrastruktur

Geräte, Transportbehälter, Fahrzeuge, Personal

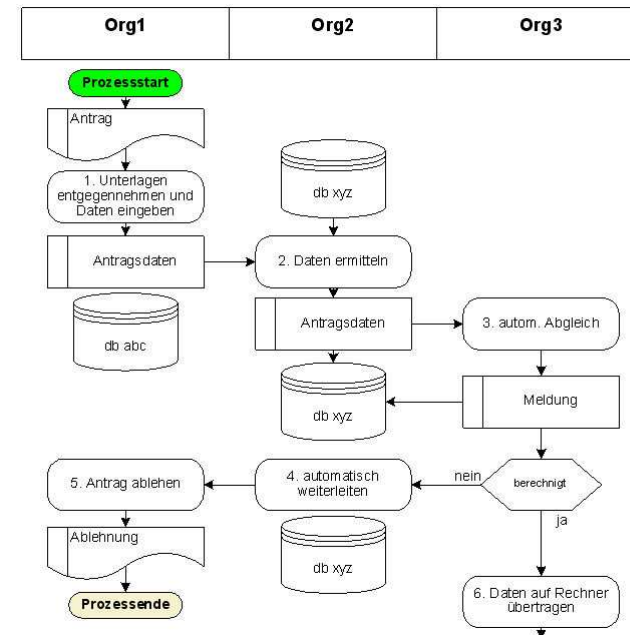


Logistik

- Bestellungseingang
- Eingabe in Produktionssoftware
- Produktion
- Portionierung
- Rüsten
- Auslieferung
- Rücknahme
- Rechnungsstellung

Qualitätsprüfung
In der Küche – beim Kunden

Kühlkette - Temperaturkontrolle



Logistik

Woche 43

Gruppe:

vom 25. bis 29. Oktober 2010

	Mittag					
	Kinder EXTERNE			Fleischlos EXTERNE		
Montag		Rüebli- suppe *	CHF 1.00		Rüebli- suppe *	CHF 1.00
	35	Kalbsbratwurst 100%		15	Hörnli	
	JA	Fleischsauce mild	CHF 7.40		Kartoffelstock	CHF 7.40
	25	Kartoffelstock			Rahunspinat	
	15	Rahunspinat				
	15	Salat	CHF 1.00		Salat	CHF 1.00
		Vermicelle mit Rahm	CHF 1.00		Vermicelle mit Rahm	CHF 1.00
Dienstag		Gemüsesuppe *	CHF 1.00		Gemüsesuppe *	CHF 1.00
	28	Mah Meh		12	Pfannkuchen mit	
	35	Nudeln	CHF 7.40	nein	Konfi	CHF 7.40
	15	Erbsen			Erbsen	
	10	Karotten				
	10	Salat	CHF 1.00		Salat	CHF 1.00
		Roulade	CHF 1.00		Roulade	CHF 1.00
Mittwoch		Erbsenpüreesuppe *	CHF 1.00		Erbsenpüreesuppe *	CHF 1.00
	19	Trutenschnitzel			Maisschnitte mit	
	ja	Rahnsauce	CHF 7.40		Käse überbacken	CHF 7.40
	29	Spätzli			Mischgemüse	
	8	Bohnen				
	5	Salat	CHF 1.00		Salat	CHF 1.00
		Apfelstrudel	CHF 1.00		Apfelstrudel	CHF 1.00



Logistik

GROSSGEBINDE Lieferung für: Donnerstag, 26.08.2010
 Gesundheitszentr. SANITAS

erstellt: 26.08.2010 09:23
 berechnet: 26.08.2010 09:23

Station: 9 Mittagstreff Pfisterschüür Thalwil

Komponente	Anz. Portionen	Menge je Portion	Menge gesamt	Betrag
Mittag				
Hauptspeise Rindsgeschnetzeltes	16	0.15 KG	2.40 KG	0.00
Sauce warm Fleischsauce mild	16	0.05 KG	0.80 KG	0.00
Beilage Couscous	18	0.12 KG	2.16 KG	0.00
Gemüse Karotten LVK	10	0.10 KG	1.00 KG	0.00
Summe				



Logistik



Rentabilität

- Investitionen
- Preise
- Margen
- Skaleneffekt – oder in der Menge liegt die Kraft!

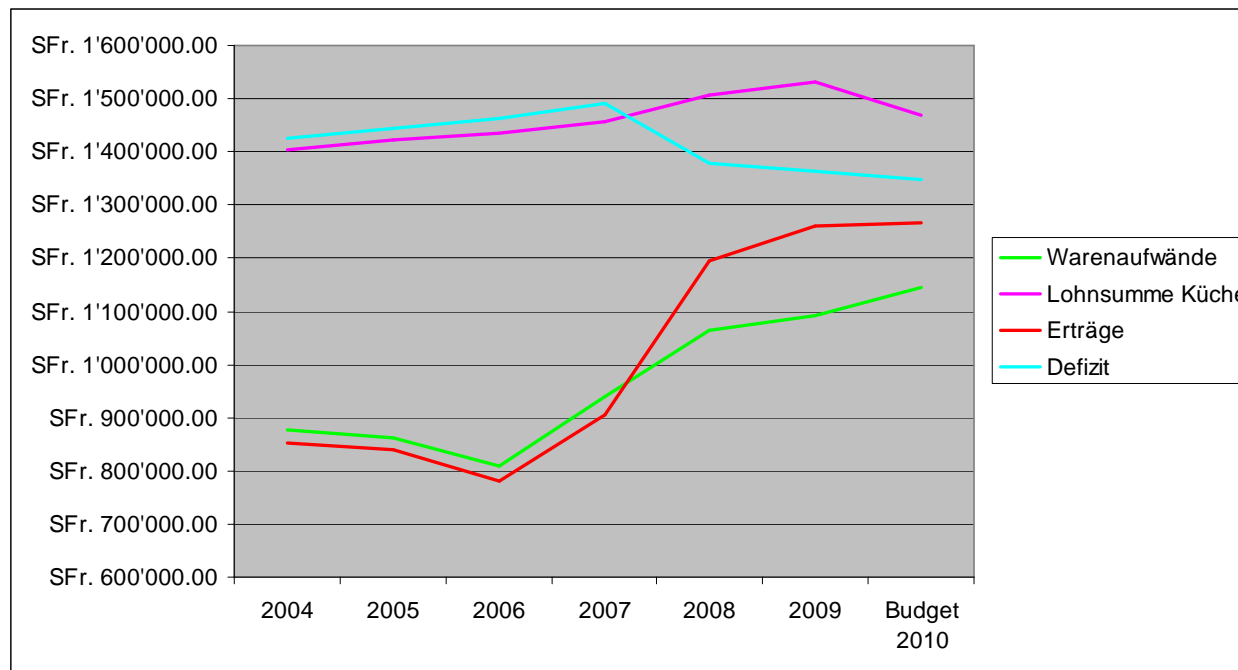
Kalkulation Rendite Lieferungen Mittagstische

Einnahmen pro Jahr Food & Transport		250'000.00	500'000.00
Anteil Transport bei 38 Wo / 4 Tage		15'200.00	15'200.00
Anteil Food		234'800.00	484'800.00
Warenaufwand	45%	105'660.00	218'160.00
Transport 20 km à 1.- bei 38 Wo		3'800.00	3'800.00
Büromaterial etc pauschal		500.00	500.00
Lohnkosten		100'000.00	100'000.00
MwSt 2,4 %	2%	6'000.00	12'000.00
Netto		34'040.00	165'540.00
Rendite		13.62%	33.11%



Rentabilität

Entwicklung Aufwände / Erträge am Beispiel Sanitas



Rentabilität

Wirkung von zusätzlichen Erträgen auf die Ø Fallkosten

Beispiel:

150'000.- CHF Netto Ertrag aus Lieferungen

Spital X mit 5000 Fällen pro Jahr

Beitrag an die Senkung der Fallkosten pro Fall: **30.- CHF**

Bei Ø Fallkosten von 8800.- CHF entspricht das 0.34%!

► Welche Wirkung hat ein um 500.- CHF günstigeres Implantat?



Fazit

Mit der grossen Kelle anrichten

Kinder sind anspruchsvolle Gäste

Mittel- bis langfristiges Business

Ein einheitliches System durchziehen

Erhaltung der Arbeitsplätze als wichtigstes Argument



Varia und Fragen



**Herzlichen Dank
für Ihr Interesse!**

