

Krisenfeste Kantinen

In der Catering-Branche stehen die Zeichen noch auf Wachstum – allerdings auf niedrigem Niveau: Nirgendwo scheuen sich die Konzerne so stark wie in Deutschland, die Mittagsverpflegung an Spezialisten auszulagern.

Von Michael Psotta

FRANKFURT, 2. Januar Das Geschäft mit der Mittagsverpflegung in Unternehmen und Verwaltung zeigt sich krisenfest. „Gegessen wird immer“, sagt Jürgen Thamm, der Vorsitzende der Geschäftsführung der Compass Group Deutschland, des hierzulande größten Kantinebetreibers. Das Geschäftsmodell gründet auf dem Anreiz, den Auftraggebern 10 bis 20 Prozent der Kosten für die Verpflegung der Mitarbeiter zu ersparen, wenn sie diese Aufgabe an Spezialisten übertragen. Und dieses Outsourcing sei auch in der Wirt-

Überall Köche 8

Die Kantine ist ein interessantes Geschäftsfeld für Spezialisten.

schaftskrise ein „absolut intaktes Geschäftsmodell“, versichert Thamm. Dies habe sich schon bei früheren Abschwüngen erwiesen.

Gänzlich unbehelligt bleibt die Catering-Branche zwar nicht. So spüren die Anbieter zum Beispiel eine schwächere Nachfrage nach Dienstleistungen für Konferenzen – Folge des zunehmenden Sparzwangs in vielen Unternehmen. Und auch für Caterer würde es gefährlich, wenn es zu einer Entlassungswelle käme, sagt Thamm, weil dann auch in den Kantinen entsprechend weniger zu tun bliebe. Doch bisher halten sich die Einbußen offenbar in engen Grenzen. Nach einem Wachstum im vergangenen Jahr um gut 3 Prozent auf rund 600 Millionen Euro hat die Compass Group Deutschland GmbH aus Eschborn, zu der die Marke Eurest gehört und die rund 13 000 Mitarbeiter beschäftigt, auch für 2008 und 2009 Umsatzsteigerungen eingeplant.

Ähnlich sieht Horst de Haan, Geschäftsführer von Sodexo Services GmbH in Hochheim, die Lage. Im Kerngeschäft mit der Verpflegung weist das

Unternehmen einen Umsatz von zuletzt 250 Millionen Euro aus. Die Wachstumsraten lagen in den vergangenen Jahren stets zwischen 5 und 7 Prozent, und de Haan vermittelt den Eindruck, dass sich dies auch gegenwärtig nicht entscheidend ändert. Auch er sieht zwar die Gefahren, die am Arbeitsmarkt lauern. Selbst wenn es nicht zu Entlassungen im größeren Umfang kommt, sondern nur zu verstärkter Kurzarbeit, bekämen die Kantinebetreiber dies zu spüren: Falls die Mitarbeiter nach vier oder fünf Stunden ihren Arbeitsplatz verließen, dann äßen sie anschließend zu Hause und nicht in der Kantine. Wie de Haan erläutert, profitiert Sodexo in Deutschland allerdings auch davon, dass das Unternehmen in den zur Zeit besonders vom Abschwung betroffenen Branchen – wie etwa den Autozulieferern oder den Finanzdienstleistern – nur wenig vertreten ist. Dafür versorgt der Konzern zum Beispiel Krankenhäuser mit seinen Dienstleistungen, also einen eher konjunkturunabhängigen Wirtschaftszweig.

So positiv es klingen mag, in einer schrumpfenden Wirtschaft einen stabilen Geschäftsverlauf aufzuweisen, so sehr fällt aber auch auf, dass das Catering in Deutschland offenbar noch in den Kinderschuhen steckt. Compass wie Sodexo bilden in Deutschland geradezu winzige Einheiten im Vergleich mit ihren international führenden Muttergesellschaften: Die britische Compass Group Plc erwirtschaftet mit 360 000 Mitarbeitern einen Umsatz von 10 Milliarden Pfund, Sodexo liegt mit 355 000 Beschäftigten und einem Umsatz von 13,6 Milliarden Euro dichtauf. Das relativ geringe Gewicht der Catering-Branche in Deutschland bringt de Haan mit dieser Bemerkung auf den Punkt: „Daimler kocht selbst, und bei BASF und VW ist das ebenso.“ Thamm schätzt, dass in Deutschland nur 20 bis 30 Prozent der Unternehmen die Verpflegung auslagern, während es etwa in Großbritannien 70 Prozent sind. Für ganz Europa schätzt er diese Quote auf 50 bis 80 Prozent. Dass sich Deutschlands Unternehmen den europäischen



Die Bundeswehr kocht weiter selbst: Ein Catering-Versuch mit diesem potentiellen Großkunden ist gescheitert.

Foto: Imago

Gepflogenheiten schnell annähern, ist nicht zu erwarten. Das hat vor allem einen Grund: die deutsche Mitbestimmung. Deutsche Betriebsräte neigen eher nicht dazu, der Ausgründung von Betriebsteilen zuzustimmen. Und die Konzernleitungen zeigen offensichtlich wenig Bereitschaft, sich ausgerechnet in der Frage der Verpflegung mit den Arbeitnehmervertretungen anzulegen. So arbeiten Köche in den Kantinen von

Daimler oder VW zu den hohen Tarifen der Autobranche. Das ist allerdings nur einer der Gründe, warum die Caterer billiger anbieten können. De Haan verweist weiterhin auf Vorteile von Spezialisten in der Speiseplanung, der Qualität und der Sicherheit der Lebensmittel und auf die Möglichkeit, die Mitarbeiter flexibel in mehreren Betrieben einzusetzen – auch dies spare Kosten. Trotz dieser Argumente scheint die Expansion der Caterer in

der deutschen Wirtschaft nur langsam voranzugehen. Das gilt – mit Ausnahmen – allerdings auch in der öffentlichen Verwaltung. Zu diesen Ausnahmen zählen Kliniken, die nach Jahrzehnten unter öffentlicher Führung oftmals große Sparpotentiale in der Verpflegung von Mitarbeitern und Patienten aufweisen – und wegen des Spardrucks im Gesundheitswesen immer öfter von der Auslagerung dieses Betriebsbereichs Gebrauch machen.

5 Kochen und Geräte

Jeder Profikoch hat seine Messer. Gutes Werkzeug ist die halbe Miete, wenn man Spaß am Kochen haben will. Deshalb geben auch Hobbyköche viel Geld dafür aus. (Erschienen am 29. Dezember)

6 Kochen vor der Kamera

Kochsendungen sind nicht nur bei den Zuschauern beliebt, sondern auch als Werbeumfeld. Inzwischen gibt es sogar schon einen Sparten-sender. (Erschienen am 31. Dezember)

7 Kochen mit Bio

Ohne gute Zutaten ist der beste Koch machtlos. Für viele Kunden ist gut aber nicht gut genug. Bio soll es sein. Rainer Hensen erkochte sich damit gar einen Stern. (Erschienen am 2. Januar)

8 Kochen für viele

In der Catering-Branche gibt es noch Wachstum – allerdings auf niedrigem Niveau: Nirgendwo scheuen sich die Konzerne so stark wie in Deutschland, die Verpflegung an Spezialisten auszulagern.

9 Kochen und Kaffee

Nach gutem Essen wünscht der Genießer Espresso. Die Maschinen mit Kapseln haben nun den Kaffeegenuss im italienischen Stil erschwinglich gemacht. Immer mehr Anbieter drängen in den Markt.

Andere Bereiche der öffentlichen Verwaltung böten sich ebenfalls als Märkte für die Caterer an.

So sollen die Schulen mehr Ganztagsbetreuung bieten – nach Thammes Worten durchaus ein „mögliches Marktfeld“. De Haan allerdings beklagt, dass die Schulen etwa bei der Organisation der Verpflegung von Politik und Verwaltung der Bundesländer alleingelassen würden und deshalb überfordert seien. Zudem scheiterte das Catering hier oftmals an den Preisvorstellungen: Unter 3 Euro je Mahlzeit könne kein Caterer in Westdeutschland ein akzeptables Angebot bereithalten. Das aber lehnten viele Eltern ab, weil sie glauben, dass sie zu Hause billiger kochen könnten – und dabei den Arbeitsaufwand vergäßen, der rund 30 Prozent des Preises einer professionell erstellten Mahlzeit ausmache.

Ein theoretisch höchst lohnendes Einsatzfeld könnte auch die Bundeswehr mit ihren 250 000 Soldaten und Zivilisten sein. Doch ein Versuch scheiterte: Die Berliner Dussmann-Gruppe gab die zehnjährige Lizenz 2006 nach nur einem Jahr wieder zurück. Seitdem schält die Bundeswehr die Kartoffeln wieder selbst. Die größte Schwierigkeit des Pilotprojekts mit 13 Truppenküchen war, dass Dussmann Personal übernehmen musste, das disziplinarisch weiterhin der Bundeswehr unterstellt war und offenbar wenig Anlass sah, sich einer straffen unternehmerischen Führung zu beugen. Zudem klagte Dussmann über einen „exorbitant hohen Krankenstand“. Eine Nachbesserung der Verträge mit Dussmann war aber nicht möglich, unter anderem wegen des Grundsatzes, dass öffentlich angestelltes Personal nicht entlassen werden darf. Nach dieser Erfahrung eines Konkurrenten hält de Haan jedenfalls für Sodexo einen weiteren Anlauf für ausgeschlossen.

Somit verbleibt den Caterern nur eine wesentliche Wachstumschance: die Ausweitung des Dienstleistungsangebots im vorhandenen Kundenkreis. In Krankenhäusern ist dies zum Beispiel der Betrieb von Kiosken oder Cafeterias. In der übrigen Wirtschaft handelt es sich um verwandte Leistungen wie die Übernahme von Rezeption, Post, Transport oder Umzugsarbeiten. Zudem könnten Landschafts- und Gartenarbeiten oder die Überwachung übernommen werden. Thamm schließt da nur wenig aus, etwa technische Leistungen wie die Wartung von Aufzügen oder Heizungen oder auch den bewaffneten Sicherheitsdienst.