

Erfolgreicher Schul-Caterer FPS sucht Lizenzpartner

Für 3 Euro – Schulessen in Bio-Qualität!

Frankfurt. Beim Leaders Club denkt man an Locations wie das East Hotel in Hamburg oder die Sausalitos-Kette. Zur Vereinigung der deutschen Trend- und Szene-Gastronomen gehört aber auch Markus Spengler, der mit seinem Unternehmen „FPS Catering“ u. a. den lohnenden Geschäftszweig „Essen für Schulen & Kitas“ seit den 70er Jahren mit großem Erfolg im Rhein-Main-Gebiet bedient.



Foto: FPS

Setzt auf frische, hochwertige Zutaten bei der Schulverpflegung: FPS-Chef und Leaders Club-Mitglied Markus Spengler.

Derzeit hat die FPS-Unternehmenssparte „Schulen & Kitas“ Verträge mit rund 40 Einrichtungen und produziert und liefert täglich ca. 3.000 Essen. Das Erfolgsrezept: Top-Qualität (sogar in BIO-Qualität!) zu einem vernünftigen Preis.

Schul- & und Kita-Verpflegung ist ein schwieriger Spagat. „Zum einen wünschen die Träger der Einrichtungen, die Eltern und die Kinder ein ebenso hochwertiges wie ausgewogenes Ernährungsangebot“, heißt es bei FPS. „Zum anderen muss das Essen bezahlbar sein – für die Eltern ebenso wie für die Träger von Schulen und Kitas. Drei Euro pro ausgegebenem Essen gelten dabei schon als absolute Schmerzgrenze. Wir wissen, wie man beide Seiten unter einen Hut bringt. Als mittelständischer Anbieter setzen wir uns in Ausschreibungen regelmäßig gegen wesentlich größere Catering-Unternehmen durch – und das mit höchsten Ansprüchen, mit zertifizierter Bio-Qualität und manchmal auch mit einem höheren Preis.“

Dass der potentielle Markt die Mühen lohnt, zeigt ein Blick

auf folgende Zahlen: In Deutschland gibt es rund 15.000 Ganztagschulen (mit stark steigender Tendenz) mit insgesamt ca. 2,1 Millionen Schülern. Pro Jahr werden mehr als 190 Millionen Schulessen ausgegeben, was bei einem Durchschnittspreis von 3 Euro die stolze Umsatzsumme von fast 600 Millionen Euro ergibt.

Das Know-how, das sich die Fa. FPS in diesem Markt erworben hat, möchte das Unternehmen per Lizenz mit anderen mittelständischen Betrieben teilen. Erster Lizenznehmer ist ein Catering-Unternehmen aus Nordrhein-Westfalen. Bayern und Baden-Württemberg sind derzeit noch weiße Flecken auf der FPS-Landkarte.

Lizenznehmer werden beim Aufbau des neuen Geschäftsbereichs nach Angaben von FPS mit einem Komplettprogramm individueller Dienst- und Beratungsleistungen versorgt. Dazu gehören:

- + regelmäßiges Update der kompletten Rezeptdatenbank inkl. aller relevanten Informationen zu Einkauf und Logistik
- + Bereitstellung eines monatlich neuen, abwechslungsreichen und nahrhaften Speiseplans nach DGE-Richtlinien inklusive spezieller Speisepläne für Allergiker
- + Entwicklung und Erprobung neuer Rezepturen
- + Beratung und Unterstützung des Partners im laufenden Betrieb (Bestellung, Abrechnung, Rezeptdatenbank, Logistik, Marketing, Vertrieb)
- + Unterstützung bei der Prozessoptimierung von Wareneinsatz bis Umsatz
- + direkter Zugang zu Einkaufskanälen in der europäischen Bio-Welt

Die Lizenznehmer sollten dadurch in der Lage sein, den Anforderungen von Schulen & Kitas auf allen Ebenen gerecht zu werden:

- + tägliche Lieferung frisch produzierter Mittagessen in Bioqualität aus hauseigener Produktion
- + Produktion und Lieferung im

Neue Kantine im Ministerium

Wer im Ministerium für Landwirtschaft und Ernährung arbeitet, kann sich künftig nicht nur theoretisch mit gesundem Essen beschäftigen. Staatsminister Helmut Brunner will das nach einem Pächterwechsel wiedereröffnete Kasino seines Hauses zum Vorreiter für eine vielseitige, vollwertige und gesunde Mittagsverpflegung machen.

Dazu müssen die Gerichte, die der neue Küchenchef Svend Hiebendahl mit seinem Team zubereitet, einer ganzen Reihe von Vorgaben gerecht werden: Gekocht wird täglich frisch und streng nach den Vorgaben der Deutschen Gesellschaft für Ernährung, überwiegend mit

regional erzeugten Produkten, die das Siegel „Geprüfte Qualität – Bayern“ tragen. Täglich steht auch ein vegetarisches Gericht auf dem Speiseplan, mindestens zweimal pro Woche kommt Bio auf den Tisch. Neuer Betreiber des Ministeriums-Kasinos ist die Fa. VC Vollwertkost Catering“, die nach der EG-Öko-Verordnung bio-zertifiziert ist. Das Münchner Unternehmen beliefert zurzeit 85 Krippen, Kindertagesstätten und Horte und betreibt drei große Kantinen. Zu den Kunden zählen u. a. das Bundespatentgericht, das Gymnasium Wolnzach und der Bundesnachrichtendienst.

Cook & Chill- oder Cook & Serve-Verfahren

- + transparentes und bequemes Bestellverfahren für die Einrichtungen – monatlich im Voraus (FPS hat dazu die nötige Software entwickelt)
- + ausgefeilte Logistik für zuverlässige Auslieferungen
- + stetige Erreichbarkeit von Ansprechpartnern
- + regelmäßige Kundenbetreuung vor Ort

Nachdem FPS im Catering-Geschäft groß geworden ist, war der erste Gedanke, mit gleichgesinnten Caterern aus anderen Bundesländern zu kooperieren. Das Eventgeschäft spielt sich ja in der Regel abends/nachts ab, so dass die Frühschichten noch freie Kapazitäten für das Schul- und Kita-Geschäft haben. Aber dies trifft natürlich genauso für Gastro-Betriebe mit florierendem Abendgeschäft und sinkenden Umsätzen im Mittagsgeschäft zu.

Hier lockt die Schul- und Kitaverpflegung mit einem ganzjährig gleichmäßigen Umsatz und einer optimalen Ausnutzung der Ressourcen. „Mit dem Einstieg ins Schul- und Kita-Catering wächst auch das Einkaufsvolumen und wird langfristig planbar“, heißt es bei FPS.

„Dadurch gewinnen Gastro-Unternehmer eine ganz neue Verhandlungsposition – sowohl gegenüber Lieferanten als auch

gegenüber ihrer Hausbank.

Bei einer Partnerschaft mit FPS wird eine Lizenzpauschale von 30.000 Euro fällig (darin enthalten sind u. a. sämtliche Beratungsleistungen, die Bio-Zertifizierung des Betriebes sowie Zugang zur exklusiven Rezeptdatenbank- und Logistik-Software „Bankettprofi“). Die monatliche Lizenzgebühr beträgt 0,15 Euro netto pro Essen (damit sind u. a. Speisepläne, Rezepte, Aktionskonzepte sowie eine telefonische Beratung abgegolten).

Nach Angaben von Marcus Repp, dem Leiter des FPS-Geschäftsweiges „Kitas & Schulen“ rechnet sich solch eine Partnerschaft für den Lizenznehmer ab 400–500 Essen pro Tag. Klingt machbar (Gymnasium mit 1000 Schülern, dazu 3–4 Kitas)!? Nach den Erfahrungen von Marcus Repp sollte man gerade bei Schulen sehr vorsichtig kalkulieren. Bei Gymnasien mit freiem Verpflegungsangebot ist es bereits ein gutes Ergebnis, wenn 20% der Schüler das Schulessen bestellen. „Bei Kunden wie Kitas oder Privatschulen, in denen der Besuch des Mittagessens für die Kinder verpflichtend ist, tut man sich natürlich leichter“, so der Tipp von Marcus Repp.

Wer sich für das Lizenzmodell der Fa. FPS interessiert, sollte am besten Kontakt aufnehmen per e-mail: repp@fps-catering.de