



Mit Qualität zum Top-Player für Privatschulen

Qualität hat ihren Preis – und nicht jeder will oder kann sich diese leisten. Anders beim Frankfurter Party- und Veranstaltungs-Service: Der Caterer liefert täglich 2.000 Essen an Schulen und Kitas in privater Trägerschaft. Beteiligungsquote: über 70 Prozent. Dabei garantiert der Caterer seinen Kunden einen Bioanteil von mindestens 70 Prozent – und das kommt an.

Monster AG, Piratenhöhle oder Die Wilden Läuse: Die Kundenliste des Frankfurter Party- und Veranstaltungs-Service liest sich wie ein Kindermärchen. Hinter den Namen verbergen sich Krabbelstuben, Kindergärten, aber auch alle privaten Schulen in Frankfurt am Main. „Wir liefern täglich 2.000 Essen an über 50 Schulen und Kitas im Rhein-Main-Gebiet und haben mittlerweile alle Privatschulen in der Stadt unter Vertrag“, erklärt Markus Spengler, Geschäftsführender Gesellschafter und verantwortlich für Marketing und Vertrieb des Frankfurter Party- und Veranstaltungs-Service mit Sitz in Frankfurt-Fechenheim.

Das Familienunternehmen wurde 1960

von Vater Jürgen Spengler gegründet und hieß damals noch Frankfurter Fernküche. Heute bedient das mittelständische Unternehmen mit 65 festen und 80 freien Mitarbeitern sieben verschiedene Geschäftsfelder. Neben Schulen und Kitas zählen dazu die Segmente:

- Business,
- Messe- und Eventcatering,
- Großverpflegung,
- Privatkunden
- und die Cafeteria-Kette „La Maison du Pain“ zusammen mit Bäckerei Mayer.

Ab Juni 2008 eröffnet der Caterer zudem gemeinsam mit Szene-Gastronom Nikos Gatzias eine „Long Island Air Lounge“ am Frankfurter Flughafen. Ge-

samtjahresumsatz schon jetzt: 10,0 Mio. € netto. „Wir wachsen seit zehn Jahren im Schnitt um 25 Prozent“, resümiert Spengler. Lukrativster Geschäftszweig: das Event-Catering. Aber auch die Schulverpflegung legt kontinuierlich zu, aktuell entfallen 15 Prozent des Gesamtumsatzes auf das Segment. Dabei hat die Belieferung von Privatschulen eine lange Tradition: Bereits 1978 gewann der Caterer die Kant-Schule in der Mainmetropole als Kunden, die er bis heute ohne einen Tag Pause verköstigt. Trotz des frühen Starts lief das Schulgeschäft viele Jahre eher nebenbei, bis sich Spengler Junior 1997 schließlich entschied, das Segment auszubauen. Die Gründe lagen auf der Hand: Der private Schulmarkt präsentierte sich als äußerst interessantes Geschäftsfeld und andererseits konnten damit die Küchenkapazitäten besser ausgelastet werden. „Wir haben damals gemerkt, dass wir für diese Zielgruppe unsere Qualität deutlich verbessern müssen“, erzählt Spengler. Seitdem lautet das Credo: Qualität – und das auf allen Ebenen! Der Erfolg der letzten Jahre

BLANCO

INTERGASTRA 2008, Stuttgart,
9. – 13. Februar 2008,
Halle 4, Stand 4E29

INTERNORGA 2008, Hamburg,
7. – 12. März 2008,
Halle A4 EG, Stand 103

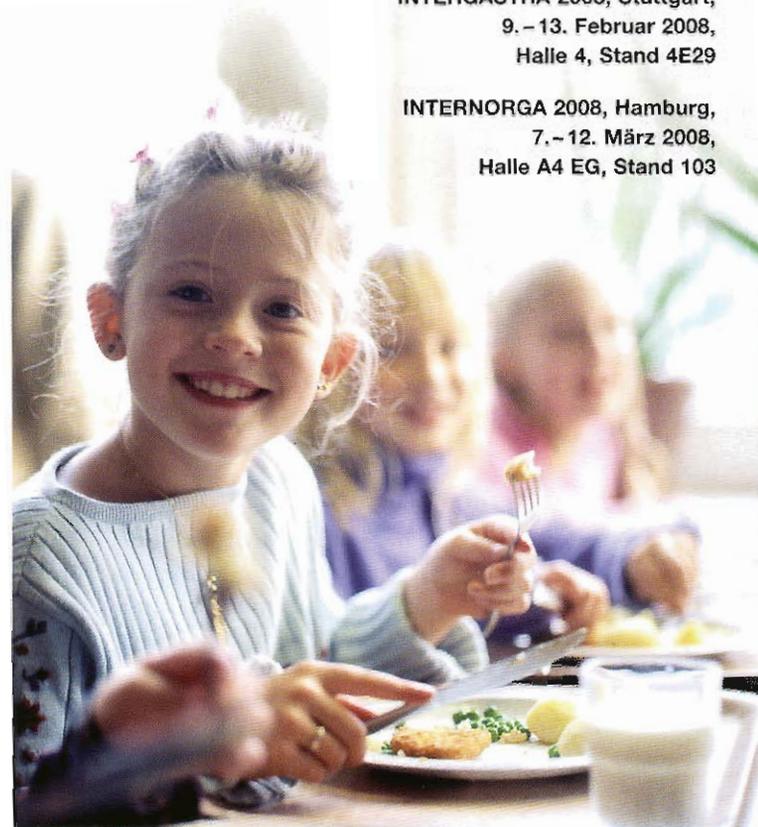


Kommt an: knackige
Salate, frisch
zubereitete
Fruchtjoghurts und
leckere Baguettes.

Fotos: Zitz

gibt dem findigen Unternehmer recht:
„Wir schreiben in der Schulverpflegung
gleichmäßige Rendite, auch Dank der Tat-
sache, dass wir die Gesamtkosten auf alle
Geschäftszweige verteilen können.“ Den
Fuhrpark mit acht eigenen LKWs nutzt
der Caterer für alle Geschäftsfelder paral-
lel. Die Liefertouren plant das Team
punktgenau, neben den Schulen werden
auf einer Tour gleichzeitig die Busi-
nesskunden angefahren.

Stichwort Preis. Während andere Cate-
rer mit den öffentlichen Trägern um den
Preis feilschen, kann Spengler bei den Pri-
vatschulen eine andere Maßlatte anlegen.
Ein Kita- bzw. Schulesse kostet den Pri-
vaten 2,94 € netto. Zum Vergleich: Die Stadt
Frankfurt lehnt aktuell jeden Anbieter ab,



klassenbeste

In der Schule sind Streber doof. Wer aber bei der Schulverpflegung nach Perfektion strebt, hat viele Freunde – wie die neue **BLANCO BASIC LINE**, das flexible Speisenausgabesystem mit Bestnoten in Gestaltung und Wirtschaftlichkeit. Dank der großen Auswahl an Farben und Frontverkleidungen passt sich das System allen Anforderungen an und sorgt für eine frische und appetitliche Speisenpräsentation.

Ob Groß oder Klein, Kindergarten oder Ganztagschule – bei **BLANCO** finden Sie für jedes Alter eine vorbildliche Lösung. Weitere Informationen erhalten Sie unter: Telefon 07045 44 81900, Fax 07045 44 81245 oder E-Mail an cs@blanco.de.

www.blanco.de



BLANCO BASIC LINE:
Speisenausgabe
für gesunde Ernährung,
die Spaß macht

Frankfurter Party- und Veranstaltungs-Service

Standort: Frankfurt am Main

Gründung: 1960 von Jürgen Spengler

Inhaber: Markus Spengler (60 %), Christian
Doetsch (20 %) und Sebastian Knoll
(20 %)

Geschäftsfelder: 7 (Event, Business, Messe, Großver-
pflegung, Schulen und Kitas,
Caféhaus-Kette, Privatkunden)

Mitarbeiter: 65 feste und 80 freie Mitarbeiter

Gesamtumsatz: 10,0 Mio. € (netto)

Umsatzanteil Schule/Kita: 15 Prozent

Start Schulcatering: 1978

Kunden Schulen/Kitas: über 50 (alle Privatschulen in Frank-
furt am Main)

Produktion: Zentralküche, Eigenimmobilie,
Fläche: 2000 m², davon 250 m² Kühl-
fläche

Kapazität Küche: 7.000 Essen/Tag

**Produktionsverfahren für Schul-
verpflegung:** 30 Prozent Cook & Chill, 70 Prozent
Warmverpflegung

Essen pro Tag: 2.000 Essen (Schulen/Kitas)

Beteiligungsquote: über 70 Prozent

Abgabepreise Kitas/Schulen: 2,94 € (netto)

Angebot: zwei Gerichte

Bioanteil: 70 Prozent garantiert

Wareneinsatzkosten: Schulen: 45 Prozent
Allgemein: 38 Prozent

Logistik: 8 eigene LKWs



Konventionelle Schokoriegel sucht man im Angebot vergeblich. Fotos Zilz

der über 2,85 € netto liegt. Für den Jungunternehmer ist deshalb die Marschrichtung klar: Statt weiter zu expandieren, will er mit den Privatschulen enger zusammenarbeiten, die Qualität weiter verbessern und gemeinsam mit den Schülern neue Gerichte kreieren. „Wir wollen der Global Spitzen Player für Privatschulen im Rhein-Main-Gebiet werden“, nennt Firmenchef Spengler das Ziel.

Doch was zeichnet ein qualitativ hochwertiges Verpflegungsangebot in der Praxis aus? Für Spengler sind fünf Faktoren entscheidend für den Erfolg:

- die Auswahl der Lebensmittel,
- ein attraktiver Speisenplan,
- hochqualifizierte Köche,
- eine technisch top ausgerüstete Küche
- sowie eine ausgefeilte Logistik.

„Wir kochen ehrlich, das heißt, stets frisch, mit regionalen und biologischen Produkten, verwenden null Vollconvenience und höchstens ein Prozent TK-Gemüse (Erbsen und Spinat). Der Fisch



Markus Spengler (32) leitet seit 11 Jahren das Familienunternehmen.

Foto: Frankfurter Partyservice



Täglich gehen in der Cafeteria 120 Mittagessen über den Tresen.

kommt ausschließlich aus Wildfang und wird von der Küchencrew selbst paniert“, beschreibt Spengler die Grundprinzipien. Klassiker wie Fischstäbchen wurden vom Speisenplan verbannt. Statt dessen kommen vollwertige Produkte zum Zuge. Das vielseitige Speisenangebot reicht von deftig über asiatisch bis mediterran. Täglich stehen zwei Gerichte zur Auswahl, ein Vorschlag richtet sich an Schulen, der zweite speziell an Kindertagesstätten. Neben täglich einer vegetarischen Offerte serviert der Caterer mindestens drei Mal pro Woche ein Fleischgericht sowie einmal Fisch. Salat gibt's wöchentlich einmal inklusive und muss ansonsten wie das Dessert extra geordert werden. Zusätzlich bietet der Caterer Kost für Allergiker an, gefragt sind vor allem Gerichte ohne Milcheiweiß sowie glutenfreie Speisen. Leider steige der Anteil an Kindern mit Allergien kontinuierlich und mache mittlerweile fünf Prozent des Angebotes aus, so Spengler. Rund 30 Prozent der Speisen stellt das Küchenteam im Cook- & Chill-Verfahren her, mit steigender Tendenz. Die restlichen Portionen werden in der Zentralküche frisch produziert und im Umkreis von maximal 12 Kilometern just in time ausgeliefert.

Stichwort Lebensmittelauswahl. Seit nunmehr vier Jahren setzt der Frankfurter Party- und Veranstaltungsservice auf den Einsatz von Bio-Lebensmitteln und garantiert Schulen und Kitas bei jedem Gericht einen Bio-Anteil von mindestens 70 Prozent. Und damit der Kunde sicher gehen kann, dass da, wo Bio drauf steht, auch tatsächlich Bio drin ist, hat sich der Caterer gemäß der EG-Öko-Verordnung zertifizieren lassen. Reis, Nudeln, Kartoffeln und Gewürze kauft Spengler grundsätzlich nur noch in Bio-Qualität ein. „Bio ist einfach besser, vom Geschmack, von der Konsistenz und im Bratverhalten“, lautet sein Fazit. Kommen die Produkte zudem



Bettina Lauche, Betriebsleiterin der Cafeteria, freut sich über den Erfolg des Essens.

noch aus der Region, umso besser. **Trotz des hohen Bio-Anteils** stehen hin und wieder auch konventionelle Hähnchenschenkel auf dem Speisenplan. „Bio-Geflügel kostet bis zu 400 Prozent mehr als die vergleichbare konventionelle Ware“, erläutert der gelernte Groß- und Außenhandelskaufmann. Bei bestimmten Produktgruppen wie in diesem Fall Geflügel sei Bio aus Kostengründen nicht umzusetzen. Schon jetzt liege der Wareneinsatz mit 45 Prozent enorm hoch. Bei soviel gesundem Bio-Essen stellt sich schnell die Frage nach der Akzeptanz bei den Schülern. Hier profitiert der Caterer von der speziellen Zielgruppe: „Mit den Privatschulen haben wir einen Partner gefunden, der mit uns die gleichen Ziele verfolgt“, sagt Spengler. In den Unterricht fließen fast automatisch Themen rund um die gesunde Ernährung ein. Zudem wissen die Schüler bedingt durch das Elternhaus einfach mehr über das Thema. Besuche der Schulklassen in der Produktionsküche und bei ausgewählten Lieferanten festigen zudem die positive Beziehung zum Essen. Kein Wunder, dass die Beteiligungsquote im Schnitt bei über 70 Prozent liegt. Regel-

mäßige Umfragen bestätigen das gute Ergebnis: Die Schüler geben dem Essen im Schnitt die Note gut bis sehr gut. Die Renner sind Putengyros mit Bio-Reis und Bio-Zaziki und natürlich der Dauer-Klassiker Bio-Bolognese mit Spaghetti. Als weiterer Trend entpuppt sich die mediterrane Schiene: Aceto Balsamico beispielsweise lieben die Kinder genauso wie Pizza mit Mozzarella und Rucola. Weniger angesagt sind Aufläufe, Paella sowie allgemein gemischte Speisen wie Eintöpfe.

Neukunden gewann der Rhein-Main-Caterer ausschließlich über Mund-zu-Mund-Propaganda, schließlich spricht

„Wir kochen ehrlich.“

Markus Spengler

sich Qualität rum. Das ging soweit, dass vor vier Jahren der Schulleiter der privaten Anna-Schmidt-Schule im Westend von Frankfurt am Main auf Spengler zukam, mit der Bitte, dort eine Cafeteria im Auftrag der Schule zu betreiben. Zwar lieferte der Frankfurter Party- und Veranstaltungsservice dort bereits täglich 600 Essen hin, aber es fehlte in der Schule mit 1.280 Schülern eine adäquate Pausenverpflegung. Was als Pilotprojekt startete, hat sich mittlerweile hervorragend entwickelt. Die von der Schule neu eingerichtete Cafeteria ist der Pausentreff schlechthin und wird liebevoll das „Wohnzimmer“ genannt. Im Angebot: Frühstück, Mittagessen und je-

de Menge Snacks, sowohl süße als auch herzhaft. Cola, Sprite oder Mars sucht man allerdings vergebens. Stattdessen wartet die Cafeteria mit einem rundum ausgewogenen Angebot auf. Zu haben sind unter anderem frisch zubereitete Fruchtjoghurts, belegte Brötchen und Baguette, knackige Salate, Brezeln sowie Donats und Muffins für den süßen Hunger.

Zu den Gästen zählen nicht nur Schüler, sondern auch Eltern, Großeltern und Freunde, die in der Cafeteria gemeinsam mit den Kindern frühstücken oder zu Mittag essen. „Die Eltern sind froh, wenn sie mal nicht selber kochen müssen“, weiß Bettina Lauche, Betriebsleiterin der Cafeteria. Die gelernte Grundschullehrerin kennt fast alle Kinder mit Namen. Besonders zu den großen Pausen stürmen die Schüler zwischen 7 und 19 Jahren in die Cafeteria, um einen Kaffee zu trinken, ein Brötchen zu verdrücken oder schnell noch die Hausaufgaben für die nächste Stunde zu erledigen. Im Schnitt 80 bis 100 Schüler pro Pause. Das Mittagessen wird morgens als Cook & Chill angeliefert und vor Ort regeneriert. Die Schüler können täglich zwischen zwei Speisen wählen, der Preis liegt allerdings etwas höher als bei den vorbestellten Essen in der Schulmensa und schwankt zwischen 3,60 € und 3,90 €. Bezahlt wird mit einer aufladbaren Karte. „Im Schnitt verkaufen wir 120 Mittagessen pro Tag, hinzu kommt ein gut laufendes Frühstücksangebot“, erklärt Lau-

Cafeteria, Anna-Schmidt-Schule



Betreiber: Frankfurter Party- und Veranstaltungsservice

Betriebsleiterin: Bettina Lauche

Mitarbeiter: 3 Vollzeit

Angebot: Frühstück, Mittagessen und zahlreiche Snacks

Zubereitung Mittagessen: Cook & Chill

Anzahl Mittagessen: 120

Preis Mittagessen: 3,70 € bis 3,90 €

Öffnungszeiten: 7.30 bis 15.00 Uhr

Sitzplätze: 80

che. Täglich gehen allein rund 80 belegte Brötchen, Baguettes und Brezeln über den Tresen. Die Cafeteria der Anna-Schmidt-Schule - und da sind sich alle einig - ist in jeder Hinsicht ein Erfolg. Markus Spengler sieht der Zukunft positiv entgegen, ist er doch überzeugt, dass sich auf lange Sicht Qualität durchsetzen wird. Für den Frankfurter Party- und Veranstaltungsservice jedenfalls ist sie das Aushängeschild schlechthin geworden und sorgt ganz nebenbei für neue Kunden. Qualität zahlt sich eben aus. CZ



M A D E B Y

SCHOLL

...eine Idee voraus!

Young-Line:

Das Schulverpflegungs-System für Ganztagschulen!

Die Ausgabetheken sind grundsätzlich mobil. Durch entsprechende Rollenordnungen können die Theken, falls erforderlich, räumlich verändert werden. Das Young-Line System bietet Warmausgaben, Ausgaben mit Kühlvitrinen, Kaltausgaben mit Kühlwanne in stiller- und umluftgekühlter Ausführung, sowie Neutralausgaben an. Von Anfang an stand das Preis-/Leistungsverhältnis bei der Entwicklung dieser Ausgaben im Vordergrund, um eine gesunde Verpflegung von möglichst vielen Schülern zu ermöglichen.