



Fünf Fragen zur Verpflegung in Ihrem Betrieb

Ob Sie selbst kochen oder einen Caterer haben: Diese fünf Fragen zeigen in einer Minute, wo in Ihrer Betriebsverpflegung still Geld verloren geht – zum Ankreuzen, gern auch in der Runde.

SELBSTTEST · BETRIEBSVERPFLEGUNG

FRAGE	JA	NEIN
1 Wissen Sie, wie viel Prozent Ihrer Belegschaft das Verpflegungsangebot tatsächlich nutzt – und wie sich dieser Anteil über drei Jahre entwickelt hat? Sinkende Beteiligung treibt den Zuschuss je Essen, ohne dass jemand teurer eingekauft hätte.	☐	☐
2 Wurden die Kosten je Essen in den letzten zwölf Monaten mit dem Markt verglichen – oder schreibt sich die Vereinbarung jedes Jahr fort? Richtwert Wareneinsatz Betriebsgastronomie: 30–38 % des Umsatzes, je nach Konzept.	☐	☐
3 Ist messbar festgehalten, was geliefert werden soll: Qualität, Auswahl, Reaktionszeiten, Umgang mit Beschwerden? Formulierungen wie „ausgewogenes Angebot“ oder „marktübliche Qualität“ sind nicht einforderbar.	☐	☐
4 Werden Rückmeldungen aus der Belegschaft dokumentiert – und haben sie irgendwo Konsequenzen? Dreimal dieselbe Beschwerde ist kein Einzelfall, sondern ein Muster – und gehört in die nächste Vertragsrunde.	☐	☐
5 Wissen Sie, wie lange jemand in der Mittagsspitze an der Ausgabe wartet? Wartezeit entscheidet stärker über die Beteiligung als das Essen selbst – und wird fast nie gemessen.	☐	☐

Was Ihr Ergebnis bedeutet

Alle fünf mit Ja

Gut aufgestellt. Ein externer Blick lohnt trotzdem – meist findet er die stillen Kosten, die intern niemand mehr sieht.

Ein- bis zweimal Nein

Handlungsbedarf. Ein Tag vor Ort zeigt, wo die größten Hebel liegen – schriftlich und in Euro.

Dreimal Nein oder öfter

Dringend: Hier läuft die Verpflegung ohne Steuerung. Warten macht es teurer.

Wenn Sie auch nur bei einer Frage gezögert haben:

Lassen Sie uns 30 Minuten unverbindlich sprechen – Sie schildern Ihre Situation, ich sage Ihnen ehrlich, ob und wo ich helfen kann. Den Termin wählen Sie selbst, ohne Umweg über ein Sekretariat:

www.mb-gastro-consulting.de/termin.html

Oder per E-Mail: info@mb-gastro-consulting.de · Telefon +49 178 620 48 76



Direkt zum Termin