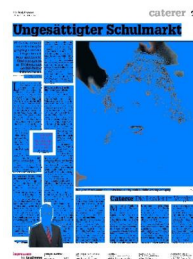


Datum: 10.07.2014

htr **hotelrevue**
Die Schweizer Fachzeitung für Tourismus



hotelleriesuisse
3001 Bern
031/ 370 42 16
www.htr.ch

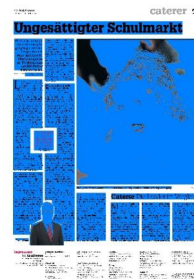
Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 10'330
Erscheinungsweise: 48x jährlich

Themen-Nr.: 571.193
Abo-Nr.: 1094551
Seite: 15
Fläche: 89'548 mm²

Ungesättigter Schulmarkt



Im Zuge von HarmoS kommen Kinder in den Genuss von Tagesstrukturen inklusive Mittagsverpflegung.



hotelleriesuisse
3001 Bern
031/ 370 42 16
www.htr.ch

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 10'330
Erscheinungsweise: 48x jährlich

Themen-Nr.: 571.193
Abo-Nr.: 1094551
Seite: 15
Fläche: 89'548 mm²

Die Wachstumsraten in der Schulverpflegung liegen im zweistelligen Bereich. Menu and More AG führt das Segment an, SV Schweiz sitzt der DSR-Tochter dicht im Nacken.

GUDRUN SCHLENCZEK

Letzte Woche hat der zweitgrösste Schweizer Contract Caterer, die DSR-Gruppe, ihren Geschäftsbericht veröffentlicht. Darin wird die Tochtergesellschaft Menu and More AG als inzwischen profitabelstes Unternehmen von DSR gefeiert. 2013 stieg der EBITDA um weitere 12 Prozent. Markus Daniel, Geschäftsführer der Zentralküche am Escher-Wyss-Platz in Zürich, sieht dieses Lob aus den eigenen Reihen jedoch nicht als wichtigsten Meilenstein seines Unternehmens. «Wir konnten den Umsatz der Menu and More AG innert zehn Jahren fast verdoppeln. Das wirkt sich natürlich auch positiv auf die Rentabilität aus», bemerkt Daniel. Denn gleichzeitig hielt man die Mitarbeiteranzahl (aktuell bei 56) annähernd konstant.

Feiern kann die DSR Tochter, nach diesen zehn Jahren auch ein Jubiläum: 2004 wurde Menu and More als Vermarktungsgesellschaft für den Produktionsbetrieb Stadtküche von der Stadt Zürich ins Leben gerufen. Vor vier Jahren kam es dann zur Privatisierung. Heute gehört das Unternehmen zu 80 Prozent der DSR-Gruppe und zu 20 Prozent der Stadt Zürich.

Menu and More erzielt 85 Prozent vom Umsatz mit Schulkost

Trotz Umsatzverdoppelung: Der Produktionsbetrieb im Herzen von Zürich ist noch längst nicht an seine Kapazitätsgrenzen gestossen. Zu 55 Prozent sei die Zentralküche erst ausgelastet, betont Daniel. Das Unternehmen wächst in erster Linie mit Verpflegungsdienstleistungen für Schulen und Kindertagesstätten (Kitas). Inzwischen werden mit diesem Segment 85 Prozent des Umsatzes erzielt, vor gut vier Jahren wären es erst 60 Prozent des Gesamterlöses gewesen, blickt Daniel zurück. «Die Schulverpflegung ist ein starker Wachstumsmarkt», konstatiert der Geschäftsführer der Menu and More AG. Immer

mehr Kantone fordern von den Gemeinden ein Betreuungsangebot. So werden

im Kanton Zürich mit dem neuen Volksschulgesetz die Gemeinden verpflichtet, «bedarfsgerechte Betreuungsangebote» einzurichten. Dazu gehört auch der Mittagstisch mit gemeinsamer Verpflegung. Letztes Jahr erhielt Menu and More von den Gemeinden Adliswil und Thalwil den Auftrag für die Schülerverpflegung, vor zwei Wochen hat das Unternehmen dafür den Zuschlag von der Stadt Zug erhalten, die vorher von der SV Group die Leistungen bezogen hat. Markus Daniel konzentriert sich bei der Expansion auf die Deutschschweiz, die Schulverpflegung in der Westschweiz überlässt man DSR.

SV Group beteiligt sich an allen öffentlichen Ausschreibungen

Trotz dem Zuschlag in Zug, mit der SV Group hat der Marktführer im Deutschschweizer Schulverpflegungsmarkt einen starken Mitbewerber, der sich den Ausbau des Geschäftsfeldes Schulverpfle-

gung ebenfalls auf die Fahne geschrieben hat. Urs Meier, Leiter Geschäftsbereich Meal Services: «Wir beteiligen uns schweizweit an allen öffentlichen Ausschreibungen.» Punkto Umsatzzuwachs ist der Leader im Schweizer Contract Catering noch erfolgreicher: Im letzten Jahr betrug das Wachstum rund 20 Prozent, Menu and More wies einen Zuwachs von 9,2

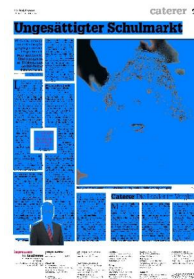
Prozent aus. Total hat Menu and More aber klar die Nase vorn: Täglich produziert die Stadtküche über 12000 Kindermenüs, SV Schweiz rund 2000. Und während Menu and More alles aus einer Hand bietet,

lässt SV Schweiz die Menüs bei Le Patron in Böckten produzieren.

Viele Gemeinden schreiben ihre Schulverpflegung zum ersten Mal aus. «Aktuell geht es um die Verteilung des Marktes», so Markus Daniel. Entsprechend ehrgeizig begeben sich die Caterer in die Ausschreibungsrunden der öffentlichen Hand. Daniel stellt im Zuge des Kampfes um Marktanteile bereits eine Preiserosion fest. Sprich: Die Margen sinken. Das Schülermenü offeriert Menu and More aktuell für Fr. 6.50, Kitas zahlen 6 Franken. Anders tönt es seitens SV Group. Urs Meier: «Der Durchschnittspreis ist im Vergleich zum letzten Jahr in etwa gleich geblieben.»

Der Schulmarkt gilt zunehmend als preissensibler Markt. Trotzdem habe Menu and More den Zuschlag der Stadt Zug - trotz gemäss Markus Daniel höherem Menüpreis als der Mitbewerber - vor allem mit dem Thema Nachhaltigkeit erwirkt. «Im

Business Catering ist Nachhaltigkeit schon lan-


 hotellerieuisse
 3001 Bern
 031/ 370 42 16
 www.htr.ch

 Medienart: Print
 Medientyp: Fachpresse
 Auflage: 10'330
 Erscheinungsweise: 48x jährlich

 Themen-Nr.: 571.193
 Abo-Nr.: 1094551
 Seite: 15
 Fläche: 89'548 mm²

ge ein Thema. Zum Glück jetzt auch bei Aufträgen der öffentlichen Hand», freut sich Daniel. Nachhaltiges Wirtschaften haben sich sowohl Menu and More als auch SV Schweiz auf die Fahne geschrieben. Die SV Group punktet dabei mit ihrem Programm One-two-we auch im Schulverpflegungsmarkt und bringt mit «Igor dem Eisbären» als Botschafter das Klima-Thema den jüngsten Gästen näher. Menu and More wiederum ist seit 2011 ein komplett klimaneutraler Betrieb mit einem Nachhaltigkeitsbericht, der von Öbu, dem Netzwerk für nachhaltiges Wirtschaften, bereits ausgezeichnet wurde. Das Rennen um die neuen Aufträge in der Schulkost kann also weitergehen.


Markus Daniel

«Aktuell geht es um die Verteilung des Schulverpflegungsmarktes.»

Markus Daniel
 Menu and More AG

Caterer Die Leader im Vergleich

Mit der Veröffentlichung des Geschäftsberichtes der DSR Gruppe haben nun drei grosse Schweizer Contract Caterer – SV Group, DSR und ZFV-Unternehmungen – ihre Erfolgswahlen des letzten Geschäftsjahres auf den Tisch gelegt. Um das Kleeblatt der vier grössten und marktbestimmenden Schweizer Caterer komplett zu machen, bedürfte es noch der Erfolgsrechnung der Compass Group Schweiz: Doch die Tochter der international tätigen Compass Group teilt mit, keine Geschäftsberichte mehr zu pub-

lizieren. International hat Compass im letzten Geschäftsjahr (Abschluss Ende September 2013) 17,6 Mrd. Pfund Ertrag erwirtschaftet (+4,3%) und einen operationellen Gewinn von 1,265 Mrd. Pfund (+7,8%).

Das stärkste Wachstum auf dem Schweizer Catering-Markt verzeichneten wie bereits im Jahr zuvor die ZFV-Unternehmungen mit einem Plus von 7,7%, gefolgt von der DSR Gruppe (plus 2,3%). Das geringste Wachstum weist bezogen auf die Schweiz die SV Group aus (plus 0,4%), die letztes Jahr noch ein Minus hinnehmen

musste, auf Konzernebene lag der Zuwachs deutlich höher (+5,5%). Beim EBITDA verzeichnete DSR mit Sitz in Rolle allerdings einen Rückgang (-10,7%). Ab 2015 heisst die heutige Stiftung DSR dann Eldora AG. Mit neuem Namen will sich der Caterer vom Massenmarkt abheben und so die Rendite aufbessern.

Absolut ist die SV Group in der Schweiz mit einem Umsatz von 436,9 Mio. Franken unbestrittener Leader, Nummer zwei ist DSR mit 290,7 Mio. Franken. ZFV erzielte 2013 einen Umsatz von 219,8 Mio. Franken. gsg