

ARMIN MAURER



- **BERATUNG SEIT 1994**

- Catering und Betriebsgastronomie
SMR-Gruppe / AMU
- über 300 Kundenprojekte mit ca. 1.000 Standorten, davon ca. 200 Ausschreibungen, ca. 100 gastronomische / wirtschaftliche Neuausrichtungen / Optimierungen

- **GESCHÄFTSFÜHRER TOP-CATERER**

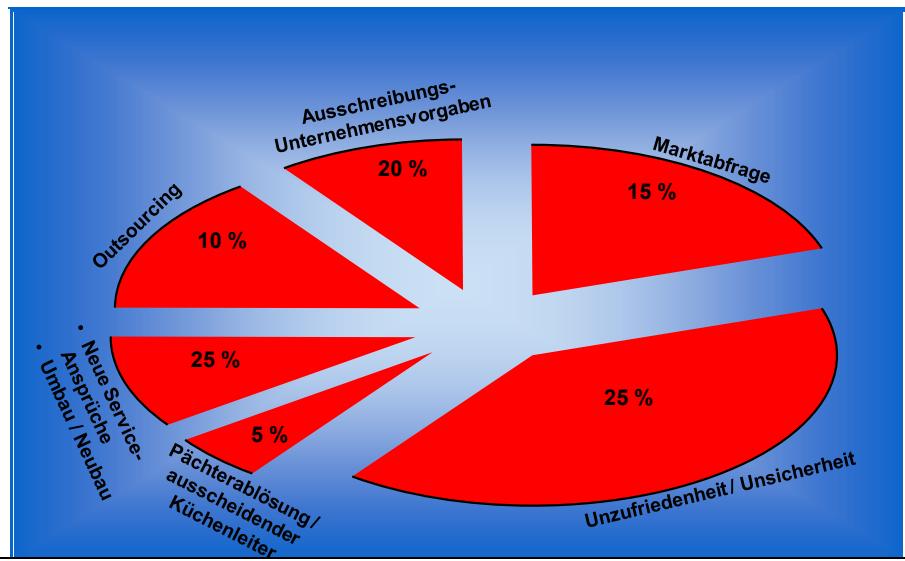
- für Deutschland / Osteuropa
- **BRANCHEN-MITWIRKUNGEN**
- Jurymitglied (Auszeichnungen)
- Branchenstudien
- Fachbeiträge in Presse
- Seminar- / Veranstaltungsleitungen

AUSSCHREIBUNGEN VON BETRIEBSGASTRONOMIE-LEISTUNGEN (OUTSOURCING / NEUVERGABE)

KUNDENANLÄSSE

FÜR AUSSCHREIBUNGEN

(unsere Erfahrungswerte)



ZUSAMMENFASSENDE MARKT- UND BETREIBER-DARSTELLUNG

- Von in Eigenregie geführten Betriebskantinen, private Pächter, eigenständige GmbHs, bis regional und national operierende Caterer, die mit unterschiedlichsten Vertragsformen ihre Dienstleistungen zur Verfügung stellen.
- Es sind Angebote/Leistungen moderner, zukunftsorientierter Betriebsverpflegungen für anspruchsvolle Gäste, mit Mahlzeiten, Imbissen, Getränken – teilweise rund um die Uhr.
- In Deutschland gibt es ca. 9 -11 000 Kantinen, die zu 45 % von Caterern bewirtschaftet werden.
- Das Caterer-Wachstum lt. Branchenpresse in 2024 ca. 9 %. Die Top 33 Caterer gewannen ca. 250 Kunden.
- Die Outsourcing-Quote steigt, liegt jedoch noch im Vergleich zu anderen europäischen Ländern (bis zu 80 %) unter den Werten.

WAS BEDEUTET DAS FÜR DIE AUSZUSCHREIBENDEN UNTERNEHMEN

- Die Caterer-Leistungsversprechen werden umfangreicher - ebenso die Kalkulatorischen und Investitions-Angebote.
- Die Absicherung von Leistungs- und Kalkulationsversprechen werden ein Entscheidungsfaktor.
- Für die Unternehmen der Vorteil, dass die Leistungs-Vielfalt und -Umfang der Angebote aktuell die neuen Markt- und Zukunfts-Möglichkeiten aufzeigt.

WESENTLICHE AUSSCHREIBUNGS-PROZESS-SCHRITTE

- Abklärungen / Workshop (siehe Presseartikel rechts)
- Bestandsaufnahme
- Abteilung von Optimierungsmaßnahmen
- Empfehlung zum Ausschreibungsverfahren
- Empfehlungen für Betreiber-Ansprache und Erstellung von deren Profile
- Gestaltung / Durchführung und Auswertung der Ausschreibung, mit Matrix-Darstellungen und Realisierungs-Absicherungen
- Begleitende Betreuung nach der Vergabe (Implementierung / Controlling / Reporting / Jahresplan)

Gerne schicken wir Ihnen unsere Umfassende Themen-Auflistung / Inhaltsdarstellung der einzelnen Leistungen zu

Workshop « Catering-Ausschreibung »

Nach Einschätzungen der Managementberatung für Gemeinschaftsgastronomie und Catering, wird die Ausschreibungsaufgabe wieder zunehmend von den Unternehmen selbst durchgeführt. Dieser Trend entsteht dadurch, dass im Rahmen von « Catering-Hopping » und den « zeitlich verkürzten Neuvergaben » die unternehmensinterne Auffassung besteht, dies selbst durchführen zu können. Weiterhin ist bei der Verantwortlichkeit im Facility Management dem Verantwortlichen die Ausschreibung als eine der Kernaufgaben zugeordnet. Im Seminar « Ausschreibung von Catering-Dienstleistungen in der Betriebsgastronomie », das im Schloss Gracht in Erftstadt durchgeführt wird, kann man sich ab 27. September genau hierfür mit den neuesten Informationen rüsten. Die Teilnehmerzahl ist begrenzt. Weitere Informationen im Internet.



WAS WIR BERÜKSICHTIGEN / BEWERTEN

KONZEPTSCHWERPUNKTE IM LEISTUNGSVERZEICHNIS

- Besonderheiten des Unternehmens.
- Gastronomische Konzepte nach Serviceleistungen / Standorten / Zukunftsaspekte.
- Innovationsaspekte / Individualität / Flexibilität.
- System-Ausstattungen / Beschreibungen / Digitalisierung.
- Wirtschaftlichkeit (Kalkulationen, Investitionen, Budget).
- Vertrag / Abrechnung / Risiko-Verteilung.
- Struktur / Organigramm / Support / Personal-Profile der Anbieter.
- Implementierung / Realisierungs-Sicherheiten (u.a. SLA).
- Reporting Controlling / Soll-Ist / Jahresplan und Budget-Folgezeitraum.

SOFT-FACTS IM VERGABEPROZESS

- Das Caterer-Team · im Vergabeprozess · Vor-Ort nach Zusage.
- Caterer-Ansprechpartner in der übergeordneten Funktion · für Management-Themen · für Grundsatzfragen z.B. Finanzen / Verträge.
- Als Insider der Caterer-Szene haben wir Einblicke, Sichtweisen und Erfahrungen aus Projektarbeiten, die den „Blick hinter die Kulissen“ ermöglichen und zur Entscheidung beitragen.

IHR KONTAKT IM AMU-KOMPETENZ-TEAM



• **Vera Maurer**

Tel.: 02235-994 72 41

armin.maurer@netcologne.de

www.amuberatung.de (neu ab 11/2025)

• **Freut sich auf eine Kontaktaufnahme**

• **Sie koordiniert weitere Unterlagenzusendungen, Terminabstimmungen, Partner-Einbindungen**