

ÜBERBLICK ÜBER DIE WICHTIGSTEN AUFTRAGSARTEN FÜR CATERING-UNTERNEHMEN

Auftragsart	Dauer	% der ausgeschriebenen Aufträge	Hintergründe	Rahmenbedingungen	Abrechnungsgrundlage
Bewirtschaftung des Restaurants	Langfristig, auf Vertragsbasis	89%	Strategische Entscheidung des Kunden für diese Funktionsweise	Das Catering-Unternehmen (CU) sorgt für die Herstellung und Verteilung der Mahlzeiten in den von seinem Kunden bereitgestellten Räumlichkeiten. Es beschafft sich die Lebensmittel bei seinen Lieferanten. Es erbringt die Leistung mit eigenen und/oder mit den von seinem Kunden zur Verfügung gestellten (oder überlassenen) Mitarbeitern.	Pauschalpreis („fixed price“) oder Kosten der produzierten Mahlzeiten plus Dienstleistungsvergütung
„Konzession“ für den Restaurantbetrieb (8)	Langfristig		Auf Dauer angelegte Betriebsart, die den Kunden von der Investitionsbelastung in Bau oder Renovierung des Restaurants befreit	Das Catering-Unternehmen übernimmt die Finanzierung und Ausführung der Bauarbeiten für die Restauranteinheit oder die Einheit zur Herstellung der Mahlzeiten. Es ist für die tägliche Erbringung der gesamten „Restaurant“-Leistung verantwortlich, einschließlich der Abrechnung mit den Gästen.	Vergütung des CU abhängig von den Ergebnissen des Dienstleistungsbetriebes
Lieferung von Mahlzeiten	Vorübergehend oder langfristig	8%	Bauarbeiten, die die Küchenbenutzung des Kunden vorübergehend unmöglich machen, oder bewusste Entscheidung des Kunden für diese Funktionsweise	Das Catering-Unternehmen übernimmt die Herstellung der Mahlzeiten in einer seiner Küchen und sorgt dann dafür, dass sie an den Kunden geliefert werden, ohne vor Ort direkt tätig zu werden.	Preis pro gelieferter Mahlzeit
Versorgung mit Lebensmitteln	Je nach Kontext: Vorübergehend oder langfristig	3%	Bewusste Entscheidung für diese Funktionsweise oder Anfangsphase eines im Endeffekt breiteren Auslagerungsprozesses	Das Catering-Unternehmen liefert seinem Kunden die Rohstoffe, greift aber nicht in den Prozess der Herstellung der Mahlzeiten ein. Der Kunde ist vom Verwaltungsaufwand des Einkaufs befreit und profitiert von der starken Einkaufsposition des CU.	Kosten für die gelieferten Lebensmittel + Pauschalvergütung
Technische Hilfe	Vorübergehend	Zur Erinnerung		Das Catering-Unternehmen stellt seinem Kunden einen technischen Berater zur Verfügung, der zuständig ist für: <ul style="list-style-type: none"> • die Organisation der Verpflegungsleistung, • die Übertragung seines Fachwissens und seiner Managementkenntnisse an die Restaurantmitarbeiter des Kunden. 	Zwischen den Parteien vereinbartes Honorar