

Betriebsverpflegung in Deutschland – eine Bestandsaufnahme

Dr. Cornelia Pfau, Max Rubner-Institut, Institut für Ernährungsverhalten, Haid-und-Neu-Straße. 9, 76131 Karlsruhe

Die Betriebsverpflegung stellt in Deutschland einen wichtigen Sektor der Außer-Haus-Verpflegung dar. Ziel der vorliegenden Studie ist die repräsentative Charakterisierung betrieblicher Strukturen und Abläufe. Untersucht wurden zwei verschiedene Varianten bei der Mitarbeiterverpflegung mit warmen Mahlzeiten: a) Mitarbeiterverpflegung mit teilweiser oder ganzer Selbstherstellung der Speisen und b) Mitarbeiterverpflegung mit fremdproduzierten, angelieferten und warm gehaltenen oder aufbereitetfertigen Speisen.

Die Daten wurden im Jahr 2006 mittels einer Telefonbefragung bei einer repräsentativen Stichprobe (Zufallsauswahl, n = 1.095 Betriebe) aus einer Grundgesamtheit von 10.229 Betrieben mit dem Angebot eines warmen Verpflegungsangebot erhoben. Da bei einer telefonischen Befragung mit einer durchschnittlichen Dauer von 20 Minuten nur begrenzt Daten abgefragt werden können, wurden bei einer Unterstichprobe von 92 Einrichtungen der Betriebsverpflegung im Jahr 2007 persönliche Befragungen durchgeführt.

Die Betriebsverpflegung beschränkt sich heute keineswegs nur auf das Angebot einer warmen Mahlzeit am Mittag oder Abend. Nur in 1,4 % aller Einrichtungen der Betriebsverpflegung wird ausschließlich ein warmes Essen angeboten. In allen anderen werden noch weitere Angebote bereitgestellt. Hierbei sind vor allem die Besprechungs-/Konferenzbewirtungen in über 87 % und das Frühstück in ca. 83 % aller Betriebe zu nennen. Eine zusätzliche Versorgung über Automaten und eine Zwischen- bzw. Pausenverpflegung finden sich in beinahe 70 % der Betriebe.

In 25 % der Einrichtungen der Betriebsverpflegung werden die Speisen für die warme Mittagsmahlzeit nicht selbst produziert, sondern warmgehalten oder aufbereitetfertig bezogen. Diese Art der Versorgung wurde vor allem von Einrichtungen mit geringen Essenteilnehmerzahlen genannt; allein 46 % der mit fremd produzierten Menüs belieferten Einrichtungen gaben zwischen 30 bis unter 50 Essen pro Tag aus. Von den Einrichtungen, die fremdproduzierte Menüs ausgeben, lassen sich 49 % warmgehaltene, 45 % tiefgefrorene und 6 % gekühlte Speisen anliefern. In 75 % aller Einrichtungen werden die Mahlzeiten jedoch selbst produziert.

Weitere Ergebnisse zur Kennzeichnung der Einrichtungen, z.B. über die Bewirtschaftungsformen, das Speisenangebot, die eingesetzten Ausgangswaren und Herstellungsverfahren; die Personalqualifikation und zu Aspekten der Qualitätssicherung werden vorgestellt.

Insgesamt betrachtet zeigen die Einrichtungen der Betriebsverpflegung in ihren Angeboten und Abläufen ein sehr heterogenes Bild. Aus den Ergebnissen ist abzulesen, dass Art, Qualität und Umfang des Angebots sowie die durchgeführte Qualitätssicherung nicht von der jeweiligen Zahl der ausgegebenen bzw. produzierten Essen abhängig ist. Sowohl in kleinen wie in großen Einrichtungen sind qualitativ hochwertige Angebote, gut durchorganisierte Abläufe sowie qualitätssichernde Maßnahmen anzutreffen. Im Hinblick auf die Qualitätssicherung in den Einrichtungen ist ein gewisser Handlungsbedarf sowohl hinsichtlich einer weiteren Personalqualifizierung als auch hinsichtlich der Entwicklung bzw. des tatsächlichen Einsatzes speziell einsetzbarer Qualitätsmanagementmaterialien gegeben.