



# „AUFTRAGSBÜCHER FÜR 2025 WEITESTGEHEND DICHT“

## C

**Cooking+Catering inside: Herr Finken, wie ist es um die Auftragsbücher in der Partyservice-Branche aus Ihrer Sicht bestellt? Also, wie laufen die Geschäfte?**

**Wolfgang Finken:** Die Auftragsbücher für dieses Jahr waren schon im Frühjahr komplett für die laufende Outdoor-Saison gefüllt. Und: Die Auftragsbücher für 2025 sind ebenfalls bereits weitestgehend „dicht“. Oft werden nur noch kleinere Aufträge angenommen.

**CCi: Das ist ja eine erfreuliche Entwicklung. Woran liegt sie nach Ihrer Einschätzung?**

**Finken:** Die Menschen dürfen und wollen nach der schweren Corona-Zeit wieder ausgiebig feiern. Wir sehen ja eine ähnliche Entwicklung in der Touristik-Branche: Die Urlaubs-Lust ist ungebrochen oder sogar stärker geworden.

**CCi: Der Party Service Bund Deutschland hatte 2021 als Antwort auf die Kostenexplosionen etwa für Lebensmittel und**

Der Party Service Bund Deutschland e. V. ist der bundesweite Branchen- und Berufsfachverband für die Partyservice-Branche. CCi sprach mit Bundesgeschäftsführer Wolfgang Finken, Bundesgeschäftsführer des Party Service Bundes Deutschland e. V., über die aktuelle Auftragslage und besondere Herausforderungen.

**Energie empfohlen, dass die Unternehmer der Branche anders kalkulieren und höhere Kosten an die Kunden weitergeben sollten. Wie kam das letztlich bei den Kunden an?**

**Finken:** Es stimmt: Unser Verband hat 2021 eine entsprechende Kalkulationsanpassung empfohlen, die 2022 auch erfolgreich umgesetzt und vom Markt akzeptiert wurde. Eine weitere Kalkulationsanpassung haben wir den Unternehmern im Sommer 2023 nahe gelegt. Denn da hatte sich abgezeichnet, dass die Bundesregierung die reduzierte Mehrwertsteuer nicht verlängern würde. Diese empfohlene Kalkulationsanpassung konnte ebenfalls erfolgreich realisiert werden, sodass die Unternehmen gut aufgestellt in das Jahr gestartet sind.

**CCi: Ein Sorgenkind scheint jedoch die Kita- und Schulverpflegung zu sein. Zumindest haben Sie sich zu diesem Segment in letzter Zeit immer wieder mahnend zu Wort gemeldet. Was steckt dahinter?**

**Finken:** In der Catering-Branche beobachten wir vermehrt Abmeldungen von Kindern von der Mittagsverpflegung, weil die Ausgaben etwa von Alleinerziehenden nicht mehr gestemmt werden können. Oft mussten Caterer Kostensteigerungen bei der Essenskalkulation weiterreichen. Das taten und tun die Caterer außerordentlich ungern. Nicht zuletzt, weil sich das Ganze auch negativ auf die Ernährungsbildung auswirkt.

**CCi: Welche Rolle sollten Caterer bei der Ernährungsbildung spielen?**

**Finken:** Ein Großteil der Kita- und Schulcaterer bemüht sich intensiv um ein gesundes, schmackhaftes, nachhaltiges Angebot. Häufig beschränken sich die Unternehmer nicht auf diese Dienstleistung, sondern sind außerdem auf dem Gebiet der Ernährungsbildung aktiv. Ohne dass ihnen dieser zusätzliche Service zusätzlich bezahlt werden würde – zumindest in den meisten Fällen. Die Caterer und insbesondere die Köche unter ihnen sehen sich hier jedoch in der Pflicht und Verantwortung. Schließlich fällt ihnen auf, wie schlecht es im



Durchschnitt um die Kenntnisse und Kompetenzen der jungen Menschen hinsichtlich einer guten Ernährung bestellt ist. Was in Elternhäusern aus verschiedenen Gründen nicht oder nicht mehr geleistet werden kann, muss häufig in den Bildungsinstitutionen aufgegriffen und aufgefangen werden. Da sind neben den pädagogischen Fachkräften themenbedingt ebenfalls die Caterer gefordert. Dieses Engagement der Kita- und Schulcaterer kollidiert jedoch immer deutlicher mit den erwähnten explodierenden Kosten für Lebensmittel, Energie und Personal. Diese dramatische Situation erfordert neue Kostenkalkulationen. Und an diesem Punkt gelangt in zahlreichen Betrieben auch der Aufwand für Ernährungsbildung auf den Prüfstand.

### CCi: Welche Schlussfolgerung ziehen Sie daraus für die Kita- und Schulverpflegung?

**Finken:** Mit einer gehörigen Portion Respekt schauen viele Kita- und Schulcaterer auf europäische Länder wie Finnland, Schweden, Estland oder Frankreich. Denn hier erhalten die Kinder und Jugendlichen in den Einrichtungen ein kostenfreies Mittagessen. Eine solche Regelung würde die meisten Caterer in Deutschland besser schlafen lassen. Aber das gilt nicht nur für die, sondern zum Beispiel auch für die Eltern des Nachwuchses in Kitas und Schulen.

### CCi: Sie kritisieren im Zusammenhang mit der Kita- und Schulverpflegung auch die ernährungspolitischen Zielvorstellungen der Bundesregierung. Warum?

**Finken:** Die so genannte Ernährungsstrategie der Bundesregierung läuft schwer-

punktmäßig auf mehr Bio und mehr Regionalität hinaus. Das ist ein unterstützenswerter und ehrenwerter Ansatz. Doch: Der stößt in der Praxis der Kita- und Schulverpflegung auf einige hohe Hürden. Zwei Beispiele: Produkte aus biologischem Anbau sind normalerweise teurer als solche aus konventionellem Anbau. Wie lässt sich das mit dem geschilderten Kostendruck auf die Kita- und Schulverpfleger vereinbaren? Desweiteren: Bio-regionale Ware ist mitunter schwierig zu beschaffen. Und es gibt zu wenige Schäl- und Kühlbetriebe. Zweites Beispiel: Die Standortbedingungen für die Kita- und Schulverpflegung unterscheiden sich innerhalb der Bundesländer und Regionen zum Teil beträchtlich. Ebenso wenig lässt sich das Verbraucherverhalten verallgemeinern. Erschwerend hinzu kommen die Ausschreibungen in den Kommunen, die manchmal unterschiedlicher nicht sein können. Die Bedingungen unterscheiden sich aber auch von Einrichtung zu Einrichtung. Zeit- und Platzmangel in Kitas und Schulen untergraben die Ernährungsbildung. Die kann zum Beispiel nicht auf dem Flur stattfinden, sondern benötigt ein angemessenes Umfeld. Ein guter Wille auf pädagogischer Seite und auf der Ebene der Caterer reicht eben nicht aus. Die Kita- und Schulverpfleger in Deutschland brauchen und wünschen einen einheitlichen und eindeutigen Rahmen für ihr Tun. Ernährungsbildung, Ernährungskompetenz und Esskultur sind dabei zweifellos nicht zum Nulltarif zu haben. Die Politik muss sich das einiges kosten lassen. Und: Sie

muss sich gedanklich auf längere Sicht in Richtung Finnland, Schweden, Estland oder Frankreich bewegen.

**CCi: Als Verband kümmern Sie sich ja nicht nur um Kita- und Schulverpfleger, sondern auch zum Beispiel um Eventcaterer. Einige Ihrer Mitglieder sind außerdem etwa in der Betriebsverpflegung oder im Bereich der Krankenhäuser und Pflegeheime tätig. Was sind denn die größten gemeinsamen Herausforderungen, denen Sie sich allesamt stellen müssen?**

**Finken:** Über den immensen Kostendruck haben wir schon gesprochen. Digitalisierung und Automatisierung können in diesem Zusammenhang hilfreich sein, indem sie bestimmte Prozesse und Abläufe effektiver und effizienter gestalten. Darüber hinaus leidet unsere Branche unter hohen Steuerbelastungen und einer Bürokratisierung, die allen Versprechungen der Politik eher zu wachsen scheint als abgebaut wird. Vor allem bei diesen beiden Punkten könnte die Politik schnell Druck vom Kessel nehmen, wenn sie es denn wollte.

**CCi: Thema Personalmangel: Wie sieht es in dieser Hinsicht nach Ihrer Einschätzung in der Branche aus?**

**Finken:** Das spielt nur eine untergeordnete Rolle im Partyservice und bei unseren Mitgliedern. Der Verband hat seinen Betrieben empfohlen, während der Corona-Zeit keine Mitarbeitende zu entlassen. Ganz im Gegenteil: Die Mitarbeitenden wurden als höchstes und wichtigstes Gut des Unternehmens eingestuft. Außerdem werden die Mitarbeitenden heute überproportional gut bezahlt, sodass es hier nur sehr wenige Engpässe gibt.



Bundesgeschäftsführer  
Wolfgang Finken im  
Interview mit CCi.