

Ausgabe 4/2017, Thema: **Verpflegung – Küche in Eigenregie oder Catering?**

Autor Oliver Hoffmann nennt in seinem Beitrag „Wägen Sie Für und Wider genau ab“ (S. 12 ff.) eine Vielzahl wichtiger Entscheidungskriterien, die bei der Entscheidung für einen der beiden Betriebswege (Eigenregie oder Caterer) herangezogen werden können. Ergänzend ist auch der Themenkomplex „Kostenbetrachtung und Abrechnungssystem“ in die Abwägung einzubeziehen. Hierzu folgende Ausführungen des Autors:

„Die Unterschiede und somit auch die Vor- und Nachteile zwischen den Bewirtschaftungsformen zeigen sich ferner, wenn man die unterschiedlichen **Kostenarten** des Verpflegungsbereichs beleuchtet. Durch den Status der Gemeinnützigkeit sind Alten- und Pflegeeinrichtungen in der Regel nur zu einem sehr geringen Teil zum Abzug der Vorsteuer aus Einkäufen berechtigt. Die Alten- und Pflegeeinrichtung „denkt“ somit brutto.

Dienstleistungsunternehmen haben dahingehend, bedingt durch die überwiegenden Gesellschaftsformen GmbH oder AG, die Berechtigung des **Vorsteuerabzugs** und „denken“, somit netto. Betrachtet man unter diesen Gegebenheiten die drei Hauptkostenblöcke **Personalkosten**, **Wareneinsatzkosten** und **Betriebsnebenkosten**, werden die Unterschiede sehr deutlich.

Im Bereich des Wareneinkaufs für Lebensmittel und Getränke sowie für einen Teil der Betriebsnebenkosten wie Verpackungen oder Reinigungsmittel ist die Betrachtung der Umsatzsteuerwerte unerheblich. Im Fall der Eigenregie-Bewirtschaftung trägt die Alten- und Pflegeeinrichtung die vollen Brutto-Kosten, ebenso beim Outsourcing an einen Dienstleister, weil bei diesem in seiner Rechnung ebenfalls die Umsatzsteuer für die Einrichtung fällig wird.

Betrachtet man jedoch den Kostenblock der **Personalkosten** ist der Unterschied klar erkennbar. Das Dienstleistungsunternehmen be-

rechnet seine gesamte Dienstleistung netto zuzüglich Umsatzsteuer. Demnach auch die Personalkosten aller Mitarbeiter, welche bei ihm beschäftigt sind. Diese Umsatzsteuerberechnung fällt bei der Bewirtschaftung in Eigenregie auf die eigenen Mitarbeiter nicht an.

Um im Kostenvergleich konkurrenzfähig zu sein, muss das Dienstleistungsunternehmen folglich diesen Nachteil an anderer Stelle wieder wett machen. Hinzu kommt das bereits erwähnte Managemententgelt für den Dienstleister.

- Die erste Reaktion nach Betrachtung dieses Kostenvergleichs lautet also: Eigenregie ist kostengünstiger als Outsourcing!? Die Überlegungen an diesem Punkt zu beenden, wäre jedoch zu früh. Die Prüfung und Vereinbarung des **Abrechnungssystems** mit dem Dienstleister spielt bei der objektiven Kostenbetrachtung eine große Rolle.

Ein kundenorientiertes Dienstleistungsunternehmen bietet der Einrichtung ein **transparentes Berechnungssystem** an und ist bis zu vereinbarten Grenzen bereit, die Risiken von Preissteigerungen und Einnahmeausfällen durch Belegungsschwankungen zu tragen. So können beispielsweise Personalkosten, die bei Einrichtungen in Eigenregie definitiv Fixkosten bedeuten, also nicht leistungsabhängig sind, durch ein kundenorientiertes Berechnungssystem zum Teil variabel gemacht werden. Die **Berechnung nach tatsächlichen Verpflegungstagen** ist demnach ein großer Vorteil für die Alten- und Pflegeeinrichtung.

- Fazit: Entlastung durch variable Abrechnung nach Verpflegungstagen ist **nur durch Outsourcing** möglich. Fixkosten werden zum Teil variabel.“

Quelle/Verfasser: Oliver Hoffmann, mehrwert.care