

# „Am Gemeinschaftsgeist sollten wir anknüpfen“



Der Party Service Bund Deutschland e.V. ist der bundesweite Branchen- und Berufsfachverband für die Partyservice-Branche; Wolfgang Finken ist sein Geschäftsführer und außerdem Beiratsmitglied von *Die Fleischerei*. Die Redaktion sprach mit Finken über Kostendruck der Branche, Probleme der Kita- und Schulverpflegung sowie positive Aspekte der Mehrwertsteuer-Debatte.

**Die Fleischerei:** Herr Finken, der ermäßigte Mehrwertsteuersatz von sieben Prozent für Speisen in Lokalen und beim Partyservice wurde von der Bundesregierung nicht über den 31. Dezember 2023 hinaus verlängert. Wie sehr frustriert es Sie als Verband, dass die Gastro-Branche und die Caterer anscheinend mal wieder von der Politik nicht ernst genug genommen wurden?

**Finken:** Das Aus für den ermäßigten Mehrwertsteuersatz ist in der Tat eine sehr schlechte Nachricht für die Branche. Zu Recht müssen wir in der Gastronomie steigende Preise und sinkende Umsätze, Betriebsschließungen und einen Verlust an Arbeitsplätzen befürchten. Das geht mit weniger Lebensqualität für die Menschen einher. Nicht zuletzt die Kita- und Schulverpflegung könnte von diesem Schritt erheblich in Mitleidenschaft ge-

zogen werden. Es ist äußerst bedauerlich, dass weder Bundeskanzler Olaf Scholz noch Bundesfinanzminister Christian Lindner Wort gehalten haben.

Öffentliche Aussagen dieser Politiker haben die Branche in falscher Sicherheit gehalten. Aber ich kann der Steuer-Diskussion auch positive Seiten abgewinnen.

**Die Fleischerei:** Aha. Und welche?

**Finken:** Zum einen: Nach der Entscheidung der Bundesregierung herrscht nun endlich Planungssicherheit für die Branche. Und das war dringend notwendig. Zum anderen: Ich nehme die Bündnisse als sehr erfreulich und ermutigend wahr, die sich bei diesem Thema im Gastgewerbe und darüber hinaus gebildet hatten. Es haben Verbände und Interessenvertretungen zusammengearbeitet und gemeinsam Druck gemacht, die norma-

lerweise nicht viel miteinander zu tun haben oder zu tun haben wollen. An diesen Gemeinschaftsgeist sollten wir innerhalb der Branche künftig anknüpfen, damit die Probleme und Forderungen von Partyservice-Unternehmern und Caterern, Gastronomen, Hoteliers und Gemeinschaftsverpflegern in Öffentlichkeit und Politik noch wesentlich stärker wahrgenommen werden.

**Die Fleischerei:** Sie haben vorhin schon kurz die Kita- und Schulverpflegung erwähnt. Dieses Segment hat Ihren Verband im vergangenen Jahr intensiv beschäftigt. Sie haben sich mit öffentlichen Beiträgen eingebracht und für Kita- und Schulverpflegung zu sensibilisieren versucht. Worin liegt dieses Engagement begründet?

**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. Denn die Kosten für Lebensmittel, Energie und Personal explodieren bei den Caterern. Und die Unternehmer sehen sich immer öfter dazu gezwungen, diese Kostensteigerungen bei der Essenskalkulation weiterzugeben. Das tun die Caterer außerordentlich ungern. Im Übrigen wirkt sich das Ganze auch negativ auf die Ernährungsbildung aus.

#### **Die Fleischerei: Das müssten Sie bitte erklären.**

**Finken:** Ein Großteil der Kita- und Schulcaterer bemüht sich intensiv um ein gesundes, schmackhaftes, nachhaltiges Angebot. Oft 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.

#### **Die Fleischerei: Was würde die Kita- und Schulverpflegung besser dastehen lassen?**

**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.

#### **Die Fleischerei: Sie kritisieren im Zusammenhang mit der Kita- und Schulverpflegung auch die ernährungspolitischen Zielvorstellungen der Bundesregierung. Was gibt es denn an denen auszusetzen?**

**Finken:** Die so genannte Ernährungsstrategie, die die Bundesregierung gegenwärtig entwickelt, läuft schwerpunktmäßig auf mehr Bio und mehr Regionalität hin-

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.

#### **Die Fleischerei: Als Verband kümmern Sie sich ja nicht nur um Kita- und Schulverpfleger, sondern auch zum Beispiel**

## » Die Kosten für Lebensmittel, Energie und Personal explodieren bei den Caterern.“

Wolfgang Finken, Bundesgeschäftsführer Party Service Bund Deutschland e.V.

aus. 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

**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. Zum Teil eignen sie sich auch als Instrument gegen den Personalmangel. Der belastet natürlich auch in Partyservice und Catering zunehmend.

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.

**Das Interview führte Marius Forst.**