

# Bio für Kids

**Der Frankfurter Caterer FPS** liefert täglich 2.800 Essen an 40 Schulen und Kitas im Rhein-Main-Gebiet und garantiert seinen Kunden einen Bio-Anteil von 70 Prozent.

Seinen ersten Kunden aus dem Bereich Schulverpflegung betreut FPS seit nunmehr 33 Jahren: Die private Frankfurter Kant-Schule. Damals war der Auftrag eher eine Gelegenheit, als eine strategische Entscheidung zur Erschließung eines neuen Marktsegments. Markus Spengler, der das 1960 von seinem Vater gegründete Unternehmen heute als einer von drei geschäftsführenden Gesellschaftern führt, hat die Schulverpflegung inzwischen zu einem von sechs gleichwertigen Geschäftsbereichen des Frankfurter Caterers ausgebaut. Heute beliefert der FPS neben seinen Aktivitäten im Messe-, Event- und Business-Catering (bis zu 5.000 Personen) rund 40 Schulen mit täglich rund 2.800 Essen.

Die Gemeinkosten werden auf die unterschiedlichen Catering-Bereiche gleichmäßig verteilt. Dadurch konnte FPS mit

1. Bio im Schul-Bistro bedeutet keinesfalls, dass die Schüler auf Genuss verzichten müssen.
2. In der privaten Frankfurter Anna-Schmidt-Schule liegt der Bio-Anteil der verwendeten Produkte bei rund 70 Prozent...
3. ...und das Ambiente stimmt auch, denn die Schüler sollen sich auch wohlfühlen.
4. Zehn eigene Transporter und LKWs liefern die rund 120 Aufträge täglich aus.



Zuwachsraten von jährlich bis zu 20 Prozent sogar in den beiden für die Branche verheerenden Krisenjahren 2008 und 2009 trotzen. „Wir haben seit zehn Jahren jährlich zweistellige Zuwachsraten in allen Bereichen“, sagt Spengler stolz. Einen bedeutenden Anteil hat hierbei die Schulverpflegung mit einem Umsatzanteil von rund 15 Prozent. „Wir arbeiten bei Netto-Erlösen pro Essen von rund 3 Euro in diesem Bereich kostendeckend und sichern damit die Grundaustattung unserer Produktion“, sagt Spengler. FPS setzt in seiner Produktion auf Cook & Chill und Frischgekochtes, tritt gegenüber Schulen und Kitas jedoch lediglich als Lieferant auf. Das Regenerieren und die Ausgabe übernehmen Schulmitarbeiter. „Dadurch nutzen wir die 7 Prozent Mehrwertsteuerregel zu unserem Vorteil“, erläutert Spengler.

Das besondere am FPS-Schulcatering ist jedoch das Bio-Siegel. Als erster Caterer im Rhein-Main-Gebiet ließ sich der FPS bereits 2004/05 Bio-zertifizieren. Anlass war in erster Linie, „unseren eigenen Qualitätsanspruch zu steigern“. Das wirkte sich positiv auf Geschäft und Akquisition aus. Der Bio-Anteil der verwendeten Produkte liegt bei 70 Prozent, wobei einige Kitas auch mit 100 Prozent-Bioerichten beliefert werden.

Kaffee stammt ausschließlich aus Fair Trade-Anbau, Milch, Nudeln, Reis, Gemüse und Kartoffeln weitgehend aus Bio-Anbau. Der FPS arbeitet mit Vertragslieferanten aus der Region, auf Basis von Jahresverträgen. Dadurch können die Erzeuger die erforderlichen Mengen kontinuierlich liefern.

„Alles andere als langweilig“ lautet die Devise beim Schulcatering à la FPS. Spengler bietet seinen Kunden aus Schule und Kita keine Komplettmenüs mit Suppe und Dessert an. „Wir stecken das Geld in eine gutes, frisches und ausgewogenes Hauptgericht“, sagt er. Da die teuersten Komponenten Fleisch und Fisch konventioneller Herkunft sind, rechnet sich der durchschnittliche Netto-Preis pro Hauptgericht von rund 3,10 Euro bei einem Warenausgang von etwa 50 Prozent.

Die Schüler können täglich aus mindestens zwei Gerichten, davon einem vegetarischen, wählen. Enthält ein Gericht Schweinefleisch, wird es auch mit Geflügel oder Rindfleisch zubereitet, was das Angebot auf drei Gerichte erhöht. Das Speisenrepertoire reicht von asiatisch über deftig bis mediterran, von Spaghetti Bolognese bis Gemüsecurry mit Kokosnuss und Naturreis, Allgäuer Käsespätzle mit Gurkensalat bis zum Fischburger, der aus Backfisch, Baguettebrötchen, Tomaten, Salat, Gurken und Remoulade selbst zusammenzustellen ist. Berücksichtigt werden natürlich auch die Vorlieben der Kids, Trends und auch vollwertige Produkte spielen eine Rolle. „Essen wie zuhause bei der Mutter, ausgewogen, frisch, gesund und gut“, zählt Spengler auf.

Doch FPS geht in Sachen Schulverpflegung noch einen Schritt weiter und betreibt in der Anna-Schmidt-Schule im Herzen Frankfurts sein erstes Schulbistro. „Das erfordert besonderes Fingerspitzengefühl in Bezug auf Zusammenstellung der Speisen- und Getränkeauswahl“, sagt Spengler. Das Konzept zeigt exemplarisch, dass ein ausgewogener Speiseplan aus biozertifizierten Gerichten, und damit gesunde Ernährung genauso lecker sein und Spaß machen kann. Einige weitere Schulbistros nach dem Pilot-Konzept sind im Gespräch.

Verträge mit Schulen laufen meist über mehrere Schuljahre, erläutert Spengler. Das gibt Planungssicherheit. Doch oftmals ist FPS auch ohne Vertragsbindung aktiv. Die Zusammenarbeit mit vielen Kunden aus dem Schulsektor basiere auf Vertrauen und der Tatsache, dass wir uns jeden Tag mit guter Qualität neu beweisen wollen. Die Zusammenarbeit ohne Vertrag baue einen gewissen positiven Druck auf, es' täglich erneut gut zu machen, findet Spengler.

An Ehrgeiz mangelt es jedenfalls nicht. So hat FPS als erster Betrieb im Rhein-Main-Gebiet das EU-Hygiene-Zertifikat geschafft. Als nächste Herausforderung wird sich das FPS-Team dem Green-Globe-Zertifikat stellen. Hier müssen Unternehmen beweisen, dass sie nachhaltig

## Info

**FPS Catering GmbH & Co. KG**  
 Ferdinand Porsche Str. 17-19  
 60386 Frankfurt-Fechenheim  
 Tel.: 069/55 09 2

[www.fps-catering.de](http://www.fps-catering.de)

- **Veranstaltungen:** von 10 bis 5.000 Personen,
- **Catering-Bereiche:** Business, Messe, Event, Kantinenkonzepte, Großverpflegung
- **Mitarbeiter (feste):** 131
- **Anzahl Essen (pro Jahr):** ca. 750.000
- **Fuhrpark:** 10 Transporter und LKWs

### FPS-Schulverpflegung

- **Umsatzanteil am Gesamtumsatz:** ca. 15 Prozent
- **Kunden:** 40 Schulen und Kitas
- **Anzahl Essen (täglich):** ca 2.800
- **Erlös pro Mahlzeit:** ca. 3,10 Euro

### FPS aktuell

Seit Januar ist die neue Tochtergesellschaft „FPS Catering@Work“ auf dem Markt aktiv. Deren Geschäftsführender Gesellschafter ist Stefan Wirth, vormals Sodexo, der das Geschäft mit der Betriebsverpflegung auf- und ausbauen soll. Der im Jahr 2005 bezogene Standort der FPS in Frankfurt-Fechenheim wird demnächst um weitere 1.500 qm auf 3.900 qm vergrößert.

handeln. Da immer mehr Kunden auf solche Zertifikate Wert legen und nachfragen, will Spengler den Status des Vorreiters keinesfalls aufgeben. Über die Sarah Wiener Stiftung engagiert sich FPS beispielsweise auch in der Ernährungs-Aufklärung und stellt Lebensmittel für Kochkurse in Schulen zur Verfügung, in denen Kindern das Thema gesunde Ernährung erläutert wird.

BARBARA GOERLICH ■

**BANKETTprofi**  
 Die Steuerungs-Software  
 für Catering und Veranstaltung

[www.bankettprofi.de](http://www.bankettprofi.de)