



VielfaltMenü

Geschäftsbericht 2023

Kennzahlen auf einen Blick

Nichtfinanzielle Leistungsindikatoren	Einheit	2023	2022	Veränderung
Frisch gekochte Mittagsmahlzeiten pro Tag	Tsd.	108	99	+9
Küchen in Deutschland	Anzahl	32	30	+2
Mitarbeitende	Anzahl	1.074	1.020	+54
davon Frauen	Anzahl	769	728	+41
davon Männer	Anzahl	305	292	-13

Finanzielle Leistungsindikatoren	Einheit	2023	2022	Veränderung
Jahresumsatz	Mio €	86	37	+49
EBT-Marge	Prozent	3,8	-1,9	+5,7
Personalaufwands-Quote	Prozent	37,0	37,6	-0,6
SbA-Quote	Prozent	20,8	23,2	-2,4
Wareneinsatz-Quote	Prozent	37,5	40,2	-2,7
EK-Quote	Prozent	33,8	25,3	+8,5

Inhaltsübersicht

Kennzahlen auf einen Blick	2
Vorwort der Geschäftsführung	4
Wir sind VielfaltMenü	6
Nachhaltigkeit als Unternehmensverantwortung	8
Digitalisierung als Wegbereiter für Servicequalität	10
Branchenentwicklung	12

Lagebericht	15	<i>E. Erklärung zur Unternehmensführung</i>	<i>23</i>
<i>A. Grundlagen</i>	<i>16</i>	Bilanz zum 31. Dezember 2023	24
Geschäftsmodell, Geschäftstätigkeit und Grundsätzliches	6	Gewinn- und Verlustrechnung	26
<i>B. Wirtschaftsbericht</i>	<i>16</i>	Anhang	27
1. Rahmenbedingungen	16	I. Allgemeine Angaben	28
2. Steuerungsrelevante Leistungsindikatoren	17	II. Bilanzierungs- und Bewertungsgrundsätze	28
3. Geschäftsverlauf für das Geschäftsjahr	18	III. Erläuterungen zur Bilanz	30
4. Vermögens-, Finanz- und Ertragslage	18	IV. Erläuterungen zur Gewinn- und Verlustrechnung	31
<i>C. Risiko- und Chancenbericht</i>	<i>19</i>	V. Sonstige Erläuterungen und Angaben	32
1. Risiken und Risikomanagement	19	Jahresabschluss für das Geschäftsjahr	36
2. Chancen	21	Bestätigungsvermerk des unabhängigen Abschlussprüfers	39
<i>D. Prognosebericht Künftige Entwicklung der Rahmenbedingungen</i>	<i>22</i>		

Vorwort der Geschäftsführung

Im Jahr 2023 haben wir bei VielfaltMenü bewiesen, dass wir auch in schwierigen Zeiten gut aufgestellt sind. Trotz der anhaltenden geopolitischen Unsicherheiten, der Energiekrise und der hohen Inflation konnten wir unsere Lage stabilisieren und weiter wachsen.

Das Bruttoinlandsprodukt in Deutschland ist um 0,3 % gesunken, und die Inflation lag im Jahresdurchschnitt bei 5,9 % – was uns vor zusätzliche Herausforderungen stellte. Trotzdem haben wir es geschafft, unsere Geschäftstätigkeit aufrechtzuerhalten, neue Kundinnen und Kunden zu gewinnen und uns erfolgreich an die veränderten wirtschaftlichen Rahmenbedingungen anzupassen.

Dank unserer langjährigen Partnerschaften und der starken Kundenbindung konnten wir Lieferengpässe gut überbrücken und den Betrieb weitgehend reibungslos fortführen. Unsere flexiblen Anpassungen bei Alternativ-Artikeln und Menüs sowie unsere Preisanpassungen halfen uns, den gestiegenen Kosten entgegenzuwirken.

Für das kommende Jahr sehen wir spannende Möglichkeiten im Bereich der Gemeinschaftsgastronomie. Ernährungsbildung und gesunde Ernährung sind Themen, die immer mehr an



Bedeutung gewinnen – sowohl gesellschaftlich als auch politisch. Mit der neuen Ernährungsstrategie des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft werden wichtige Richtlinien gesetzt, an denen wir bereits aktiv arbeiten.

Auch die geplante gesetzliche Regelung zur Ganztagesversorgung an Schulen eröffnet neue Chancen für uns. Wir sind bereit, mit unserer Erfahrung und unseren Praxisbeispielen beratend zur Seite zu stehen und sind bereits in den politischen Austausch eingebunden.

Durch die strategische, personelle und operative Ausrichtung ist VielfaltMenü in der Lage, zukünftige Herausforderungen erfolgreich zu bewältigen.

Unsere regionalen Standorte, unser Einkaufsverhalten vor Ort und unsere pflanzenbasierten Rezepte sind Teil unseres Engagements für Nachhaltigkeit. Wir sehen auch, wie wichtig der soziale Aspekt in Betriebskantinen geworden ist – sie sind weit mehr als nur Orte der Essensversorgung. Deshalb werden wir unsere gastronomischen Konzepte weiterhin an die Bedürfnisse der Arbeitgeber und ihrer Mitarbeitenden anpassen.

Wir sind zuversichtlich, gut für kommende Herausforderungen und Chancen vorbereitet zu sein.

Unser Erfolg wäre ohne das engagierte und motivierte VielfaltMenü-Team nicht möglich.

Deshalb möchten wir uns herzlich bei allen unseren Mitarbeitenden bedanken. Euer Einsatz, eure Motivation und eure Leidenschaft sind der Schlüssel zu unserem Erfolg.

Markus Grube & Marcel Vogel
Geschäftsführung VielfaltMenü



Wir sind VielfaltMenü



Vielfalt liegt uns am Herzen. Jeder Geschmack ist unterschiedlich, und ein buntes Leben bringt mehr Freude. Deshalb bieten wir eine Gemeinschaftsverpflegung, die genau zu den Bedürfnissen unserer Kundinnen und Kunden passt. Alles ist individuell kombinierbar. So entsteht für jedes Unternehmen die passende Lösung.

Unsere Speisen reichen von traditioneller Hausmannskost über moderne Gerichte bis hin zu Rezepten von Starköchinnen und Starköchen. Ob ein umfassendes Angebot oder einzelne Leistungen – wir bieten flexible Optionen. Dabei steht nicht nur das Essen im Fokus, sondern auch unser verlässlicher Service. Digitale Technologien sorgen für einen reibungslosen Ablauf. Von der Lieferung bis zur Abrechnung – alles funktioniert nahtlos.

Unser Ziel: Menschen mit Essen zu begeistern!

Unsere Werte

1

NACHHALTIG

Wir handeln ökologisch, ökonomisch und sozial verantwortlich – im Alltag, in Projekten und bei Zukunftsentscheidungen.

2

FUNDIERT

Wir orientieren uns an wissenschaftlichen Erkenntnissen. Unser Wissen erweitern wir mit spezialisierten Partnern.

3

VERBINDLICH

Wir handeln zuverlässig und halten uns an Vereinbarungen. Unser Wort hat Wert – da bleiben wir altmodisch.

4

INNOVATIV

Wir sind offen für Neues und verbessern uns ständig. Wir tauschen uns aus und orientieren uns an gesellschaftlichen Trends.

5

INSPIRIEREND

Wir teilen unseren Ideenreichtum und unsere Expertise. Mit Impulsen möchten wir begeistern und inspirieren.

6

VIelfÄLTIG

Wir als Team von über 1.100 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern leben täglich Vielfalt – mit Hand, Herz und einem Lächeln.



108.000

Mittagsmahlzeiten täglich



1.074

Mitarbeitende



32

Standorte

Wir machen das.

Werteorientiert

Unsere Werte prägen unser Handeln. Nachhaltigkeit bedeutet für uns, Dinge neu zu denken und zu verbessern – von Rezepturen bis zu Prozessen. Mit unserem Service sorgen wir für zufriedene Gäste, während wir verantwortungsvoll mit den Ressourcen der Umwelt umgehen.

Gemeinsam

Unsere dezentralen Teams agieren flexibel und schnell vor Ort. Sie bestehen aus qualifizierten Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern, die für eine optimale Umsetzung und höchste Zuverlässigkeit sorgen.

Regional & Saisonal

Mit 32 Standorten in Deutschland arbeiten wir eng mit regionalen Partnern zusammen. Kurze Lieferwege und saisonale Zutaten schonen die Umwelt und bringen frische Produkte auf den Teller.

Engagiert

Wir fördern aktiv Ernährungsbildung, insbesondere bei Kindern. Initiativen wie cook@school und Workshops für unsere großen Gäste machen Ernährung erlebbar. Zudem engagieren wir uns für die Reduktion von Lebensmittelverschwendung.

Biologisch

Bio und Nachhaltigkeit sind uns wichtig. Viele unserer Standorte sind bereits zertifiziert, und wir bieten eine breite Auswahl an Bio-Produkten, abgestimmt auf die Wünsche unserer Kundinnen und Kunden.

Zertifiziert & Kontrolliert

Unser Qualitätsmanagement nach der DIN-Norm EN ISO 9001 sichert hohe Standards in allen Bereichen – von der Produktion bis zur Lieferung. Unsere Partner erfüllen ebenfalls diese Standards und tragen zur Qualitätssicherung bei.

Verantwortungsvoll

Eine bewusste, fleischarme Ernährung steht für uns im Mittelpunkt. Wir setzen auf Bio-Produkte, die gut für Mensch und Natur sind, und achten auf Vielfalt im Speiseplan – für eine ausgewogene Ernährung, die gut schmeckt.

Fair

Wir arbeiten langfristig mit unseren Lieferanten zusammen und setzen auf Zuverlässigkeit, Qualität und offene Kommunikation. Auch unsere Mitarbeitenden profitieren von fairen Arbeitsbedingungen und tarifgerechter Bezahlung.

Nachhaltigkeit als Unternehmensverantwortung

Als Unternehmen, das tagtäglich über 102.000 große und kleine Gäste verpflegt, davon einen Großteil Kinder und Jugendliche, ist das Thema Nachhaltigkeit für VielfaltMenü von zentraler Bedeutung. Wir übernehmen Verantwortung, um eine lebenswerte Zukunft zu sichern – insbesondere für die junge Gesellschaft. Die steigenden Anforderungen an ESG-Kriterien seitens der Gesellschaft und unserer Kunden treiben uns dabei zusätzlich an.

Nachhaltige Ernährung im Fokus

Laut Branchensachverständige wird das Thema gesunde und nachhaltige Ernährung noch stärker in den Mittelpunkt von Politik und Gesellschaft rücken, insbesondere im Bereich der Schulpflegung. Dies wird durch das Eckpunktepapier der Ernährungsstrategie des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) untermauert, das am 21. Dezember 2022 verabschiedet wurde. Diese Strategie, die bis 2023 entwickelt und bis 2025 in ersten Maßnahmen umgesetzt wer-

den soll, sieht unter anderem die Förderung einer gesünderen, ressourcenschonenden und pflanzenbetonten Ernährung als Kernziele vor.

Engagement für gesunde Ernährung und Nachhaltigkeit

VielfaltMenü verfolgt die Entwicklung dieser Strategie aufmerksam, ist aktiv in Diskussionen auf nationaler und lokaler Ebene und bringt wertvolles Praxiswissen ein. Wir warten jedoch nicht auf politische Vorgaben, sondern handeln bereits aktiv. So engagiert sich VielfaltMenü in verschiedenen Branchenverbänden wie dem Verband Deutscher Schul- und Kitacaterer (VDSKC) sowie im Verband United Against Waste (UAW), der sich der Reduktion von Lebensmittelverschwendung widmet.

Ein weiteres starkes Engagement zeigt sich in der Kooperation mit der Ernährungsorganisation ProVeg, mit der VielfaltMenü die Vorteile einer pflanzenbasierten Ernährung fördert. Das Projekt „cook@school – Das kochende Klassenzimmer“ wurde auf pflanzenbasierte Gerichte umgestellt

1.074 Mitarbeitende
aus **41** Nationen



und ist Teil unserer Bemühungen, Kindern und Jugendlichen gesunde Ernährung nahe zu bringen. Gemeinsam entwickelte Rezepte finden sich zudem in einem Kochbuch, das den Kindern hilft, ihr erworbenes Wissen in ihre Familien zu tragen.

Förderung der Ernährungsbildung

Durch weitere Projekte, wie gemeinsame Besuche bei Erzeugern oder das Anlegen von Hochbeeten, trägt VielfaltMenü aktiv zur Ernährungsbildung bei. So ermöglicht das Unternehmen den jüngsten Mitgliedern unserer Gesellschaft, Wissen und Fähigkeiten zu erwerben, die ihnen helfen, ihre Zukunft aktiv zu gestalten.

Auf den Speiseplänen von VielfaltMenü finden sich täglich mindestens ein vegetarisches Menü, das nach den Kriterien der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) erstellt wird. Das Unternehmen hat bereits eine von der DGE zertifizierte Menülinie, die im Bereich der Kita- und Schulverpflegung angeboten wird.

Ressourcenschonung und Abfallmanagement

Neben der Ernährungsbildung liegt ein großer Fokus auf der Ressourcenschonung. VielfaltMenü setzt an allen Standorten auf Mülltrennung und

verwendet organische Küchenreste zur Produktion von Biogas. Auch gebrauchte Speiseöle und Frittierfette werden aufbereitet und zur Herstellung von umweltfreundlichem Biodiesel verwendet. Um den Plastikmüll zu reduzieren, setzt VielfaltMenü zudem auf das Mehrweg-Pfandsystem RECUP in seinen Betriebsrestaurants und führt dieses System bereits in Schulkiosken ein.

Zur Reduzierung des Energieverbrauchs hat das Unternehmen gezielte Maßnahmen ergriffen. Der Stromverbrauch sank 2023 um 11,2 %, und der Erdgasverbrauch konnte um 18,6 % gesenkt werden, was die fortlaufenden Bemühungen zur Steigerung der Energieeffizienz unterstreicht.

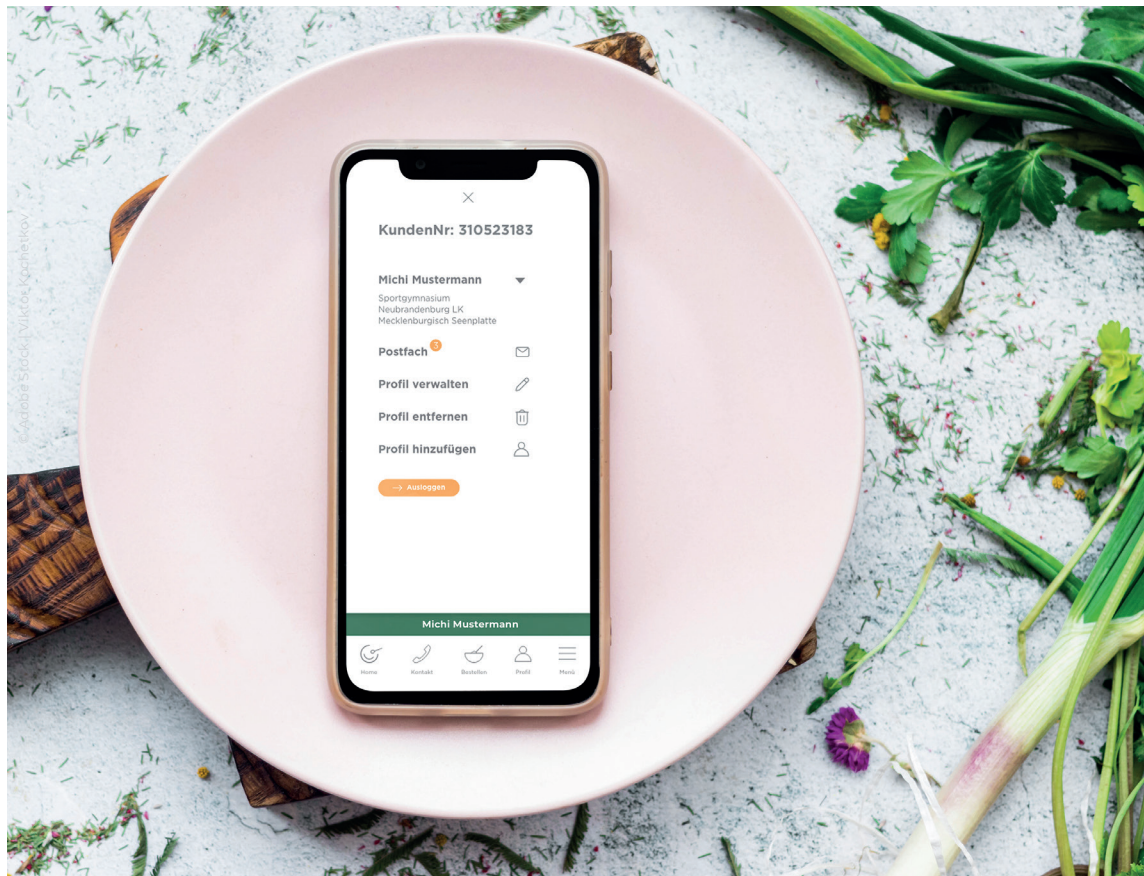
Regionale Zusammenarbeit

VielfaltMenü betreibt 32 Produktionsstandorte, die sich nahe an den belieferten Einrichtungen befinden, was kurze Transportwege und damit eine geringere CO₂-Belastung ermöglicht. Wo immer möglich, arbeitet das Unternehmen mit regionalen Lieferanten wie lokalen Bäckereien zusammen und achtet auch bei der Zusammenarbeit mit Großhändlern auf den Bezug von Produkten von regionalen Erzeugern. Durch die Bündelung der Einkaufsvolumina und die Reduktion der Lieferstopps trägt VielfaltMenü aktiv zur CO₂-Reduktion bei.

Wir unterstreichen die Bedeutung der Nachhaltigkeit, indem wir sie als einen unserer sechs zentralen Unternehmenswerte fest verankert haben.

Dabei handeln wir ökologisch, ökonomisch und sozial verantwortungsvoll – im Alltag, in unseren Projekten und bei allen Entscheidungen, die die Zukunft betreffen.

Digitalisierung als Wegbereiter für Servicequalität



**„Diese App vereinfacht uns als
Familie das Bestellen,
Verwalten und Bezahlen der
Essen unserer beiden Kinder.
Sehr übersichtlich und intuitiv.“**

★★★★★-Feedback App-Store

Unser digitale Service umfasst eine breite Palette an Leistungen, von der Stammdatenverwaltung, Speiseplanverwaltung, Online-Registrierung und Bestellprozessen bis hin zu Zahlungsverwaltung, Buchhaltung und Mahnwesen.

Wir bieten ein flexibles Modell, bei dem einzelne Leistungen oder das gesamte Spektrum der digitalen Systemlösungen gebucht werden können. So unterstützt VielfaltMenü seine Kundinnen und Kunden bei der Digitalisierung ihrer Prozesse und steigert zugleich die Effizienz und Nachhaltigkeit.

Digitale Warenwirtschaft

Im November 2022 startete VielfaltMenü das Projekt Delegate 2.0 zur Optimierung des Warenwirtschafts-systems. Dieses System soll innerhalb eines Jahres die Waren-, Einkaufs- und Produktionsprozesse in allen Produktionsküchen deutschlandweit standardisieren und vereinheitlichen. Durch die Neu-Strukturierung der Datenbankinhalte, wie etwa bei der Neuanlage von Rezepturen und Lieferanten, werden die Arbeitsabläufe in den Produktionsküchen erheblich erleichtert. Zusätzlich führt die Konsolidierung des Einkaufsvolumens und die Vereinheitlichung der Speisepläne zu einer Reduzierung der Wareneinsätze und damit zu einer effizienteren Nutzung der Ressourcen.

Digitales Bestellsystem

VielfaltMenü bietet den Kundinnen und Kunden (Eltern und Kindern) die Möglichkeit, das Essen bequem über eine App oder einen Desktop zu be- und abzubestellen und die Speisepläne online einzusehen. Mithilfe von Chipkarten oder Transpondern können die Ausgabe-kräfte sofort erkennen, ob und welches Essen bestellt wurde.

Dieser Prozess ermöglicht eine einfache, verlässliche Abwicklung und sorgt für eine hohe Planungsgenauigkeit. Durch diesen digitalen Ablauf trägt VielfaltMenü zur Schonung von Ressourcen und zur Reduzierung von Lebensmittelverschwendung bei.

VielfaltMenü hat sich zum Ziel gesetzt, Ressourcen zu schonen und Prozesse so effizient wie möglich zu gestalten.

Für beide Ziele ist es notwendig, dass sich das Unternehmen entsprechend digital aufstellt.

Unsere digitalen Systemlösungen

Zur digitalen Bestellung und Abrechnung vertreibt die VielfaltMenü eigens entwickelte Prozesslösungen und eine App.

Die Funktionen können problemlos an die speziellen Kundenbedürfnisse, Betriebs-abläufe und Anforderungen angepasst werden. Unser System umfasst unter anderem folgende Möglichkeiten:

- Online-Registrierung und Verwaltung von Stammdaten
 - Digitale Bestellung per Web oder App
 - (Digitale) Essensausgabe mit Karte, per App oder manuell
 - Zahlungsverwaltung mit unterschiedlichen Zahlungsvarianten sowie Buchhaltung und Abrechnung
 - Mahnwesen und Forderungsmanagement
 - Auswertung und Reporting
 - Persönlicher Service und Beschwerdemanagement
 - Speiseplanverwaltung sowie Aufstellung kennzeichnungspflichtiger Angaben
-

Branchenentwicklung

Im Jahr 2023 verzeichnete der gesamte Catering-Sektor in Deutschland einen **Gesamtumsatz von 30 Milliarden Euro**. Diese Zahl stellt eine deutliche Erholung im Vergleich zu den pandemiebedingten Rückgängen in den Vorjahren dar.

Besonders die **Betriebsverpflegung** profitierte von der Rückkehr der Beschäftigten an ihre Arbeitsplätze. Der Umsatz in diesem Bereich stieg um 4% im Vergleich zu 2022. Auch das **Event-Catering** erlebte ein starkes Wachstum aufgrund der gestiegenen Nachfrage nach Firmenveranstaltungen und Events.

In der **Kita- und Schulverpflegung** wurde 2023 ein weiterer Schritt in Richtung gesundheitlicher Förderung und Nachhaltigkeit unternommen. Die aktualisierten DGE-Qualitätsstandards legen nun verstärkt Wert auf pflanzliche Alternativen zu tierischen Produkten und die Reduzierung von Zucker in den Mahlzeiten. Dies spiegelt das steigende Bewusstsein für eine ausgewogene Ernährung bei Kindern und Jugendlichen wider und trägt dazu bei, die Verpflegung in Bildungseinrichtungen gesundheitsförderlicher zu gestalten.

Obwohl die Standards inzwischen breit anerkannt sind, gibt es weiterhin Optimierungspotenziale in der Umsetzung. Insbesondere die regelmäßige Versorgung mit kalziumreichen Lebensmitteln bleibt eine Herausforderung. Zudem zeigt sich, dass in vielen Einrichtungen noch Verbesserungsbedarf in der Berücksichtigung der Geschmacksvorlieben von Kindern besteht.

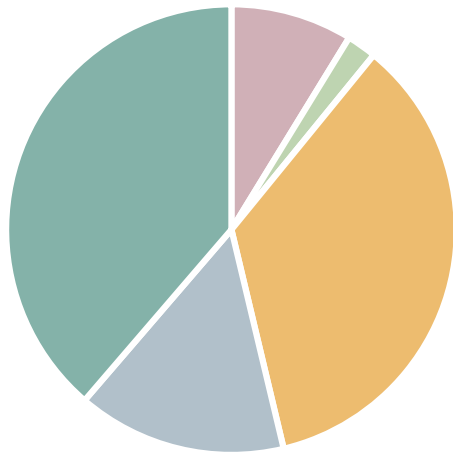
Die **Mensen in Schulen und Universitäten** erlebten 2023 eine Erholung, da Studierende, Schülerinnen und Schüler nach den pandemiebedingten Einschränkungen zurückkehrten. Diese Entwicklung

führte zu einem Umsatzanstieg in den Mensen, die zunehmend auf nachhaltige, regionale und gesunde Produkte setzen. Die Einbindung saisonaler Produkte und der verstärkte Fokus auf Nachhaltigkeit haben die Akzeptanz bei den Gästen erhöht. Es gibt jedoch weiterhin Handlungsbedarf bei der Verbesserung der Essatmosphäre, insbesondere in Bezug auf Lärm und Gemütlichkeit.

Auch in **Pflegeeinrichtungen** stand die Verpflegung der Bewohner im Jahr 2023 verstärkt im Mittelpunkt. Der Fokus auf hochwertige, gesunde und nachhaltige Verpflegung trägt zum Wohlbefinden der Bewohnerinnen und Bewohner bei. Gleichzeitig bleibt der Fachkräftemangel eine Herausforderung, der die Verpflegungskapazitäten in einigen Einrichtungen einschränken kann. Trotz dieser Schwierigkeiten konnte der Bereich der Pflegeverpflegung durch den verstärkten Einsatz regionaler und nachhaltiger Produkte weiterentwickelt werden.

Trotz der positiven Umsatzentwicklung sieht sich die Branche weiterhin mit Herausforderungen konfrontiert. Die **steigenden Kosten für Lebensmittel und Energie** erfordern von den Unternehmen Flexibilität und Innovationsbereitschaft. Der **Fachkräftemangel** bleibt eine der größten Herausforderungen, die die Wachstumsambitionen in vielen Bereichen hemmen könnten. Gleichzeitig ist der wachsende **Bedarf an gesunden, nachhaltigen Verpflegungsoptionen** eine Chance für die Anbieter, neue Konzepte zu entwickeln und in moderne Technologien zu investieren.

Konsumausgaben Außer-Haus-Markt 2023



	Mrd. Euro	Veränderung 2023 in %
Schnellgastronomie	32,7	+ 11,5
Bediengastronomie/ Hotelrestaurants	29,9	+ 9,5
Erlebnisgastronomie	12,7	14,4
Arbeits-/Ausbildungs- gastronomie	7,4	14,0
Andere Gastronomie	1,8	13,3
	84,5	+11,5

Quelle: Bundesvereinigung der Deutschen Ernährungsindustrie e.V. (2024). BVE-Jahresbericht 2023/2024.



VielfaltMenü positionierte sich 2023 im Bereich der Hochschul-, Kindergarten- und Schulverpflegung, deutschlandweit auf den 2. Platz.

Im Gesamtranking der Contract Caterer der Fachzeitschrift gv praxis sicherte sich das Unternehmen den 11. Platz.



Lagebericht

für das Geschäftsjahr
vom 1. Januar 2023 bis 31. Dezember 2023

A. Grundlagen

Geschäftsmodell, Geschäftstätigkeit und Grundsätzliches

Der Schwerpunkt der Geschäftstätigkeit der VielfaltMenü GmbH liegt in der deutschlandweiten Versorgung von Kindergärten und Schulen sowie öffentlicher Einrichtungen mit warmen und kalten Speisen. Darüber hinaus betreibt das Unternehmen Betriebsrestaurants. Um sich den Herausforderungen der Kunden besser stellen zu können, ist die VielfaltMenü GmbH in Regionen gegliedert. Insgesamt betreibt die GmbH derzeit 32 dezentrale Küchen, die entweder direkt an die Einrichtungen bzw. Unternehmen gegliedert sind oder als eigene Standorte unterschiedliche Einrichtungen beliefern. Insgesamt sind in den Betrieben und an den Verwaltungsstandorten zum 31.12.2023 1.073 Mitarbeitende beschäftigt.

Die VielfaltMenü GmbH ist auf Catering im Bereich der Gemeinschaftsverpflegung spezialisiert – vorrangig auf die Verpflegung in Kinder- und Schuleinrichtungen sowie der Betriebsgastronomie.

B. Wirtschaftsbericht

1. Rahmenbedingungen

Sowohl die Gesellschaft als auch die Wirtschaft unterliegen derzeit einem starken Wandel. Durch die stetige Analyse der Marktsituation sowie die Beobachtung von Trends mit demografischen, sozialen, ökologischen, wirtschaftlichen und technologischen Auswirkungen optimiert das Unternehmen seine Strategie und passt die Angebote kontinuierlich an.

Im Sommer 2023 hat das Unternehmen die Charta der Vielfalt unterschrieben und positioniert sich damit klar für eine offene und wertschätzende Unternehmenskultur. Derzeit arbeiten rund 41 unterschiedliche Nationen im Unternehmen.

Der Einkauf von VielfaltMenü wurde im Geschäftsjahr 2023 vollständig digitalisiert. Zum Beispiel wurde das Warenwirtschaftssystem neu aufgesetzt und der Bestellprozess digitalisiert. So können Synergieeffekte noch besser gesteuert und genutzt sowie eine noch detailliertere Rückverfolgbarkeit und optimale Auswertbarkeit gewährleistet werden.

Darüber hinaus wurden Einkaufsprozesse standardisiert, um die Vorgänge effizienter zu gestalten.

Aufgrund der von VielfaltMenü eingeführten Maßnahmen, wie beispielsweise dem Beschwerdemanagement sowie unterschiedlichster Feedbackmöglichkeiten, können Kundinnen und Kunden das Angebot und den Service mitgestalten. Das Unternehmen kann sich so stetig an den sich verändernden Anforderungen neu orientieren und die Erwartungen bedienen. Mit dem online Bestellsystem sowie der interaktiven App bietet VielfaltMenü den Kunden eine flexible sowie unkomplizierte Möglichkeit aus den unterschiedlichen Menüs im Speiseplan auszuwählen. Das digitale Angebot wird stetig weiter ausgebaut und an sich zukünftig verändernde Bedürfnisse angepasst.

Im Jahr 2023 wurde der Entgelttarifvertrag mit der Gewerkschaft Nahrung-Genuss-Gaststätten (NGG) neu verhandelt und Anfang 2024 ein Ergebnis erzielt.

Darüber hinaus engagiert sich VielfaltMenü in brancheninternen Verbänden, um die Gemeinschaftsgastronomie der Zukunft aktiv mitzugestalten.

Zum Ende des Jahres 2023 hat das Unternehmen ein Hinweisgebersystem eingeführt und die Mitarbeitenden entsprechend im Umgang damit geschult. Darüber hinaus wurde der Geschäftspartnerkodex sowie die Grundsatzerklärung Menschenrechte veröffentlicht.

Es lässt sich darüber hinaus feststellen, dass, insbesondere in den alten Bundesländern, die Einführung der Ganztagschulen weiterhin an Schwung gewinnt und immer mehr Träger in diesen Bundesländern die Versorgung an Schulen ausschreiben. Ab 2026 gilt das Gesetz zur ganztägigen Förderung von Kindern im Grundschulalter (Ganztagsförderungsgesetz - GaFöG) Anwendung, beginnen mit Jahrgangsstufe 1.

Damit möglichst viele Kinder am Essen teilnehmen können, bietet VielfaltMenü für Kinder mit gängigen Allergien und Unverträglichkeiten, Sonderkost an und stellt so eine zuverlässige Versorgung sicher.

Im Geschäftsjahr 2023 konnte die VielfaltMenü GmbH sowohl in der Versorgung von Bildungseinrichtungen Neukunden gewinnen als auch im Bereich der Betriebsgastronomie mit dem Konzept *AusZeit*. VielfaltMenü hat drei neue Kochstandorte eröffnet: Zwei Betriebsrestaurants in Hamburg und Hannover sowie eine Küche in einer Kindertagesstätte in Bingen. Darüber hinaus wurden 81 neue Einrichtungen mit Ausgabeküche sowie 20 Vertragskunden im Bestandsgeschäft nach Neuausschreibung gewonnen.

2. Steuerungsrelevante Leistungsindikatoren

Finanzielle Leistungsindikatoren

Im Geschäftsjahr 2023 basierten die interne Steuerung und die operativen Ziele primär auf den von den HGB-Zahlen abgeleiteten und ggf. um bestimmte Sondereinflüsse bereinigten Kennzahlen. Das eingesetzte Steuerungsinstrumentarium unterstützt das oberste Unternehmensziel, den Unternehmenswert nachhaltig zu steigern, und dass hieraus abgeleitete Ziel eines profitablen Umsatzwachstums. Hierzu verwenden wir unterschiedliche wertorientierte Kenngrößen. Um das operative Geschäft zu steuern, wurde sich im Berichtsjahr hauptsächlich auf die Kenngrößen Umsatzerlöse, Wareneinsatz und EBT konzentriert. Daneben wurden die Personalkosten, sonstige betrieblichen Aufwendungen und Abschreibungen zur Steuerung des Unternehmens herangezogen.

Ausgangspunkt der Planungs- und Kontrollprozesse ist die Planung der VielfaltMenü GmbH. Auf einer stark verdichteten Ebene werden die künftigen Wachstums- und Profitabilitätstreiber ermittelt. Anschließend wird die Planung für kundennahe und unterstützende Funktionen detailliert.

Über die detaillierten Jahresplanungen wird das Budget festgelegt, das für das Erreichen der Ziele zur Verfügung steht.

Interne Umsatz- und Ergebnisprognosen finden monatlich im Business Review auf Ebene des Unternehmens, der Region sowie der einzelnen Standorte statt. Damit können die Ziele gemessen und Planabweichungen rechtzeitig festgestellt werden. Durch kontinuierliche Überprüfungen der einzelnen Gebiete werden diese Entwicklungen analysiert und der Handlungsbedarf definiert. Integrierte Planungs- und Informationssysteme bilden die Planungs-, Kontroll- und Berichtsprozesse durchgängig ab. Sie ermöglichen dem Unternehmen, aufschlussreiche Auswertungen über die unterschiedlichen Regionen hinweg vorzunehmen, die die Entscheidungsfindung unterstützen.

3. Geschäftsverlauf für das Geschäftsjahr

Der deutlichen Erhöhung des Mindestlohnes sowie den gestiegenen Großhandelspreisen auf Lebensmittel konnte durch die Optimierung der internen operativen Prozesse sowie mit Preisanpassungen erfolgreich entgegengewirkt werden.

Aus wirtschaftlichen Gründen wurden im Jahr 2023 vier Küchenstandorte geschlossen und die Bestandsportionen auf die umliegenden Küchenstandorte verteilt.

Im Geschäftsjahr betrugen die Investitionen T€ 1.525 (im Vorjahr T€ 374). Die Investitionen betrafen zum überwiegenden Teil die Ausstattung in Küchenequipment, Einbauten sowie Investitionen für die Ausstattung der Küchen und IT-Equipment.

Im Geschäftsjahr 2023 wurden zum Stichtag 31.12.2023 insgesamt 1.073 Mitarbeitende beschäftigt (Vorjahr 1.020), eine leitende Angestellte (Vorjahr 2), 993 Angestellte (Vorjahr 936) und 79 Aushilfen (Vorjahr 82).

Der Geschäftsverlauf der VielfaltMenü GmbH wird insgesamt als günstig beurteilt.

4. Vermögens-, Finanz- und Ertragslage

4.1 Ertragslage

Bei den Vorjahreswerten handelt es sich um Angaben zu dem Rumpfgeschäftsjahr 2022. Die Angaben sind nur auf 6 Monaten bezogen, auf eine Hochrechnung wurde aufgrund der Saisonalität des Geschäfts verzichtet. Aufgrund der unterschiedlichen Zeiträume sind die Angaben in der Gewinn- und Verlustrechnung mit dem Vorjahr nur eingeschränkt vergleichbar.

Im Geschäftsjahr wurde ein Umsatz von T€ 85.709 (im Vorjahr T€ 37.300) erzielt. Wie in den Vorjahren ergeben sich die ausgewiesenen Umsatzerlöse in erster Linie aus dem Kerngeschäft des Unternehmens. Die Prognose für das Geschäftsjahr 2023 (EUR 96,7 Mio.) gilt damit als verfehlt. Es wurden weniger Neukunden gewonnen als ursprünglich geplant.

Der Materialaufwand beläuft sich auf T€ 32.180 (Vorjahr T€ 15.011). Die Materialaufwandsquote betrug 37,5 % (Vorjahr 40,2 %). Die Senkung der Materialaufwandsquote resultiert aus den vorgenommenen Optimierungen. Der Materialaufwand ist höher als für das Geschäftsjahr geplant (EUR 28,1 Mio.), da Kostensteigerungen bei der Beschaffung stärker ausfielen als erwartet.

Der Personalaufwand beinhaltet vornehmlich die Personalkosten für die beschäftigten Mitarbeitenden. Er betrug T€ 31.731 (Vorjahr T€ 14.009). Durch Prozessoptimierungen konnte die Personalaufwandsquote von 37,5 % auf 37,0 % gesenkt werden.

Die sonstigen betrieblichen Aufwendungen betrugen T€ 17.827 (Vorjahr T€ 11.071). Sie beinhalten vor allem Aufwendungen für Raumkosten, Bürokosten, Transportkosten, Fremdlöhne, Reisekosten, Fahrzeugkosten, Anlagenleasing, Instandhaltungsaufwendungen sowie Werbekosten. Die Quote der sonstigen betrieblichen Aufwendungen ist von 29,6 % auf 20,8 % gesunken. Dies ist unter anderem auf die Optimierung der Dienstleistungskosten zurückzuführen.

Das EBT beträgt im Geschäftsjahr 2023 T€ 4.555, dieses entspricht einer EBT-Marge in Höhe von 5,3 % (prognostiziert wurden EUR 4,0 Mio. mit einer Marge von 4,2 %). Das bessere EBT resultiert aus geringeren sonstigen Kosten als ursprünglich geplant.

4.2 Vermögenslage

Die Vermögenslage hat sich gegenüber dem Vorjahr verändert. Die Bilanzsumme ist von T€ 26.632 auf T€ 29.523 gestiegen.

Das Anlagevermögen besteht im Wesentlichen aus Firmengrundstücken und dem für die Ausstattung der Küchen notwendigen Equipment. Der Wert des Anlagevermögens sank auf Grund eines Objektverkaufes um T€ 732 auf T€ 5.209.

Die Forderungen aus Lieferungen und Leistungen stiegen von T€ 6.931 auf T€ 8.597. Der Anstieg der Forderungen ist saisonal bedingt.

Die Eigenkapitalquote liegt bei 33,8 %.

Die sonstigen Rückstellungen stiegen im Vergleich zum Vorjahr (T€ 4.650) auf T€ 5.202. Maßgeblich enthalten sind Rückstellungen für Personalkosten und für Vertragsrisiken.

Die Verbindlichkeiten aus Lieferungen und Leistungen betragen T€ 7.119 (Vorjahr T€ 8.206) und sind gegenüber dem Vorjahr um 13,2 % gesunken.

4.3 Finanzlage

Die Finanzlage der Gesellschaft ist stabil. Die Gesellschaft ist weiterhin nicht auf Fremdkapital von Kreditinstituten angewiesen. Der Bestand flüssiger Mittel beträgt zum Bilanzstichtag T€ 9.813 (Vorjahr T€ 11.486). Zum 31.12.2023 bestehen zwei Darlehen der Sodexo Services GmbH mit einer Laufzeit bis 2025 bzw. 2027.

C. Risiko- und Chancenbericht

1. Risiken und Risikomanagement

Als Risiko bezeichnet das Unternehmen die Gefahr möglicher Verluste oder entgangener Gewinne aufgrund interner oder externer Faktoren. Gegen potenzielle Risiken mit wesentlichem Einfluss auf die Vermögens-, Finanz- und Ertragslage wurde ein Risikomanagementsystem installiert, welches derartige Risiken frühzeitig erkennbar werden lässt, damit geeignete Gegenmaßnahmen eingeleitet werden können. Nach Wichtigkeit geordnet sehen wir folgende Risiken, beginnend mit dem Bedeutendsten:

1.1 Kundenverlustrisiko

Mangelnde Qualität, unzureichende Leistung und nicht marktfähige Preise der Dienstleistungen können die Kundenbindung gefährden – mit folgenden Auswirkungen:

- Verlust von Umsatzerlösen,
- Abnahme der Rentabilität,
- Glaubwürdigkeitsverlust auf dem Markt.

Um diesen Risiken zu begegnen, führen wir regelmäßig Kundenbefragungen durch. Darüber hinaus werden regelmäßig die Preise der Wettbewerber analysiert. So können wir frühzeitig auf veränderte Kundenbedürfnisse reagieren.

1.2 Lebensmittelqualitätsrisiken

Die VielfaltMenü GmbH verpflegt täglich eine große Zahl von Personen. Aus diesem Grund sehen wir die Einhaltung der hohen Qualitäts- und Hygienestandards bei der Verarbeitung der eingesetzten Lebensmittel als unsere Priorität. Ein signifikanter Vorfall in diesem Bereich könnte Auswirkungen auf unsere Reputation haben. Um dem zu begegnen, wird die Qualität der Lebensmittel fortlaufend durch unser Qualitätsmanagement überwacht.

1.3 Angebots- und Vertragsrisiken

Kundenverträge der VielfaltMenü GmbH sind langfristig und können jeweils zwischen fünf und zehn Jahren laufen. Ungenaue Preisannahmen, mangelnde Definition oder Detailgenauigkeit im Leistungsumfang und unzureichende Vertragsklauseln während eines Angebotsvorschlags können zu niedrigen Margen oder sogar zu Vertragsverlusten führen, entweder in der Startphase oder zu einem späteren Zeitpunkt. Bei Verträgen ohne Preisanpassungsklausel trägt VielfaltMenü die Risiken, die im Zusammenhang mit Kostenänderungen im Rahmen der Erbringung der Dienstleistung entstehen, in voller Höhe. In diesen Verträgen gibt es ggf. keine periodischen Indexklauseln, durch die Preisanpassungen, auf Grund von gestiegenen Personal- oder Lebensmittelkosten, an unsere Kunden weitergegeben werden können. Das Fehlen einer solchen Vertragsklausel könnte erhebliche Effekte auf die Rentabilität unserer Verträge haben. Die Geschäftsleitungen begegnen diesem Risiko durch Überprüfung der Relevanz und Wettbewerbsfähigkeit unseres Angebotes während der Angebotsphase sowie mit einer fortlaufenden Überwachung der Rentabilitätssituation abgeschlossener Verträge. Wo notwendig, werden Bestandsverträge nachverhandelt oder Leistungen angepasst.

1.4 Forderungsausfallrisiko

Das Risiko in Bezug auf Kundenforderungen ist gegenwärtig. Es wird durch ein aktives Forderungsmanagement gegengesteuert. Bei den Forderungen bestehen Ausfallrisiken, denen unter anderem durch Bonitätsprüfungen bei Neukunden und ein ausgeprägtes Mahnwesen begegnet wird.

VielfaltMenü GmbH hat im Laufe des Jahres keine wesentlichen Änderungen der Auswirkungen des Kundenausfalls festgestellt.

1.5 Personalkapazitätsrisiko

Unser Unternehmen kann nur wachsen, wenn wir ausreichend ausgebildetes Fachpersonal zur Verfügung haben. Aus diesem Grund passen wir unseren Recruiting-Prozess kontinuierlich an die Marktanforderung und -gegebenheiten an.

1.6 Beschaffungsrisiken

Dem Risiko steigender Einkaufspreise wird durch kontinuierliches Kostenmanagement entgegengesteuert. Dazu prüft unser strategischer Einkauf kontinuierlich die Preise und verhandelt diese mit den Lieferanten. Zudem hat die VielfaltMenü GmbH einen langfristigen Energiebeschaffungsvertrag abgeschlossen, wodurch anfallenden Kostensteigerungen für Gas und Strom entgegengewirkt wird.

1.7 Steuerliche Anpassungen

Ab Januar 2024 gilt, auch für die Produktion und den Service von Kita- und Schulessen, der Umsatzsteuersatz von 19 % (zuvor 7 %). Das Unternehmen kann die erhöhte Steuer bei Nettoverträgen an

die Kundinnen und Kunden weitergeben. Für eine mögliche Lösung für Kundinnen und Kunden mit Bruttoverträgen, werden Gespräche, zum Beispiel mit Ämtern und Trägern, geführt. Um die Politik auf die Auswirkungen im Bereich des Kita- und Schulessens aufmerksam zu machen, haben wir ein entsprechendes Positionspapier verfasst und veröffentlicht.

Neben den genannten Maßnahmen besteht ein umfangreiches Reporting und die monatlichen Business Reviews mit den Geschäftsleitern und der Geschäftsführung. In wöchentlich stattfindenden Sitzungen der Geschäftsführung sowie der nächstfolgenden Ebene der Geschäftsleiter werden sowohl die aktuelle Situation als auch die absehbare und mittelfristige Entwicklung ausführlich diskutiert, bewertet und bei Bedarf Maßnahmen definiert. Risiken, die den Fortbestand des Unternehmens gefährden, sind derzeit nicht zu erkennen.

2. Chancen

Chancen sieht die VielfaltMenü GmbH in der Umsetzung des Ziels, unsere Serviceleistungen jeden Tag zu verbessern. Darüber hinaus werden wir in den nächsten Jahren deutschlandweit expandieren und auch in den Bundesländern, in denen wir bisher nicht tätig sind, unsere Geschäftsfelder aufbauen. Die kommende Gesetzesänderung zur Ganztagesbetreuung von Grundschulkindern birgt für VielfaltMenü weiteres Marktpotenzial, insbesondere in den alten Bundesländern.

Das Produktionsverfahren Cook & Chill, bei dem der Garprozess kurz vor Ende pausiert und erst in der Einrichtung durch Regeneration final zubereitet wird, ermöglicht frische Gerichte, die auch nach längeren Transportwegen in entsprechenden Kühlfahrzeugen mit Konsistenz, Geschmack und Nährstoffgehalt überzeugen. So kann VielfaltMenü nahezu flächendeckend in Deutschland versorgen, insbesondere auch in Randgebieten, in denen das Versorgungsangebot geringer ist. So ist eine Skalierung auch mit den bestehenden Küchenstandorten möglich.

Durch den Preisdruck im Markt ist ersichtlich, dass insbesondere kleinere Caterer Schwierigkeiten haben werden, wirtschaftlich zu bestehen. VielfaltMenü sieht somit die Chance zusätzlich durch Zukäufe, Kundenübernahme und Neukundengewinnung in den jeweiligen Regionen zu wachsen.

Darüber hinaus wird immer ersichtlicher, dass das Bewusstsein für das Thema Kita- und Schulverpflegung in der Politik wächst. So wurde mit Veröffentlichung der bundesweiten Ernährungsstrategie ein wichtiger Aspekt aufgenommen: Die außerhäusliche Verpflegung unterschiedlichster Altersgruppen soll als Vorbild für nachhaltigere Ernährung stehen. Allen Kindern und Jugendlichen sollen ausgewogene Mahlzeiten in Kita und Schule angeboten werden und das unabhängig vom Einkommen der Eltern. Ein vom Deutschen Bundestag eingesetzter Bürgerrat setzt sich für ein für die Eltern und Kinder kostenloses gesundes Mittagessen in Schulen und Kitas ein - finanziell getragen von der Politik.

In einigen Regionen wird das Schulessen bereits ganz oder teilweise von der Stadt übernommen. In Berlin zum Beispiel müssen die Eltern keinen Beitrag für das Schulessen leisten. In Potsdam wurde ein Preisdeckel eingeführt, bei dem Mehrkosten von der Stadt getragen werden. Daraus resultiert mit großer Wahrscheinlichkeit ein Anstieg der Essenbestellungen, da nun u.a. auch Kinder aus einkommensschwächeren Familien am Essen teilnehmen können. Diese Städte werden vermutlich als Vorbild für weitere Kommunen dienen.

Durch die Optimierung unseres Warenwirtschaftssystems können Synergieeffekte noch besser gesteuert und genutzt sowie eine noch detailliertere Rückverfolgbarkeit und optimale Auswertbarkeit gewährleistet werden. Anhand der Auswertungen können wir die Einkaufsprozesse noch nachhaltiger und

effizienter gestalten.

VielfaltMenü setzt auf Wachstum. Hierfür hat das Unternehmen im Sommer 2023 erstmalig online Marketingmaßnahmen zur Ansprache von potenziellen Neukunden, zum Beispiel über Meta, Google und Bing Ads, aktiviert. Die Anzahl der Kundenanfragen ist nach Wahrnehmung der Geschäftsführung bereits deutlich gestiegen, sodass die Maßnahmen zur Leadgenerierung weiter ausgebaut sowie für weitere Geschäftsbereiche umgesetzt werden.

VielfaltMenü betreibt deutschlandweit über 30 regionale Küchenstandorte. Das ermöglicht dem Unternehmen kurze Wege, Kundennähe und einen direkten persönlichen Austausch mit den Einrichtungen vor Ort. Unsere Regionalverantwortlichen, die regionalen Küchenteams und Kundenbetreuung kennen die Region, die Partner und die Bedürfnisse der Kundinnen und Kunden. So kann das Unternehmen optimale Serviceleistungen erbringen. Der Vertrieb des Unternehmens ist dezentral aufgestellt – mit Vertrieblern, die direkt in der Region aktiv sind. So können potenzielle Kunden in der Region direkt angesprochen werden.

Insgesamt überwiegen die Chancen der künftigen Entwicklung den Risiken.

D. Prognosebericht Künftige Entwicklung der Rahmenbedingungen

Ab August 2026 wird der Rechtsanspruch auf eine Ganztagesbetreuung für Grundschulkinder der ersten Klassenstufe eingeführt, was für die VielfaltMenü GmbH ein nennenswertes Wachstumspotenzial birgt. Ab August 2029 hat jedes Grundschulkind in Deutschland, unabhängig von der Klassenstufe, das Recht auf eine Ganztagesbetreuung.

Darüber hinaus richtet sich das Unternehmen bereits heute durch die eingeführten Projekte zum Thema Nachhaltigkeit, sowie der entsprechenden Versorgung, u.a. mit pflanzenbasierten oder auch biologischen Speisen, nach den steigenden gesellschaftlichen Anforderungen.

Im 1. Quartal 2024 wurde eine Tarifeinigung mit der Gewerkschaft Nahrung-Genuss-Gaststättenstatt (NGG) erreicht. Seit Oktober 2023 gilt für die tariflich Beschäftigten des Unternehmens der neue Vergütungstarifvertrag.

Durch Vernetzungen in der Branche, dem Austausch in Verbänden sowie der Teilnahme an Gesprächsrunden gestaltet VielfaltMenü die Zukunft der Gemeinschaftsgastronomie aktiv mit und verfolgt das Ziel, die Rahmenbedingungen stetig zu optimieren.

Die VielfaltMenü GmbH ist sehr gut für die Zukunft aufgestellt. Dank jahrelanger Erfahrung und Expertise im Unternehmen kann auch trotz herausfordernder Marktsituation und steigender Kundenerwartung eine zuverlässige Versorgung mit fortschrittlichen Ansätzen sichergestellt werden.

Auch im Geschäftsjahr 2024 werden die Kenngrößen Umsatzerlöse, Wareneinsatz und EBT von entscheidender Bedeutung für die Steuerung des operativen Geschäfts sein. Es wird mit folgenden Planzahlen gerechnet:

	Planung 2024 in Mio €
Umsatzerlöse	80,8
Materialaufwand	24,1
EBT	1,7

Der Rückgang gegenüber dem Geschäftsjahr 2023 resultiert aus einer Kombination von verlorenen Ausschreibungen sowie einer geringeren Kundenfrequenz auf Grund der Preissteigerung durch die Erhöhung der Umsatzsteuer auf 19 %.

E. Erklärung zur Unternehmensführung

Für die VielfaltMenü GmbH liegt die aktuelle Frauenquote für die oberste Hierarchieebene (Geschäftsführung) aufgrund der laufenden Dienst- und Anstellungsverträge bei 0 %. Bei der darunter liegenden Hierarchieebene liegt der Frauenanteil aktuell bei 46 %. Mit Beschluss der Geschäftsführung vom 15.05.2022 wurde für die beiden Hierarchieebenen unterhalb der Geschäftsführung eine Frauenquote von mindestens 25 % festgelegt. Die Gesamtzahl der Frauen in Führungspositionen im Unternehmen soll mindestens 15 betragen. Das Unternehmen beabsichtigt angesichts der gegebenen Dienst- und Anstellungsverträge mittelfristig – bis zum 31. Dezember 2023 – keine Veränderung hinsichtlich des derzeit gegebenen Verhältnisses von Frauen und Männern.

Bilanz zum 31. Dezember 2023

Der VielfaltMenÜ GmbH, Berlin

AKTIVA

	EUR	EUR	Vorjahr TEUR
A. ANLAGEVERMÖGEN			
I. Immaterielle Vermögensgegenstände			
Entgeltlich erworbene Konzessionen, gewerbliche Schutzrechte und ähnliche Rechte und Werte sowie Lizenzen an solchen Rechten und Werten	501.880,01		182
		501.880,01	182
II. Sachanlagen			
1. Grundstücke, grundstücksgleiche Rechte und Bauten einschließlich der Bauten auf fremden Grundstücken	2.518.340,84		3.587
2. Andere Anlagen, Betriebs- und Geschäftsausstattung	2.158.515,50		2.084
3. Geleistete Anzahlungen und Anlagen im Bau	0,00		89
		4.676.856,34	5.759
III. Finanzanlagen			
1. Anteile an verbundenen Unternehmen	30.500,00		0
2. Sonstige Ausleihungen	3.245.103,00		0
		3.275.603,00	0
		8.454.339,35	5.941
B. UMLAUFVERMÖGEN			
I. Vorräte			
Roh-, Hilfs- und Betriebsstoffe	975.468,56		1.101
		975.468,56	1.101
II. Forderungen und sonstige Vermögensgegenstände			
1. Forderungen aus Lieferungen und Leistungen	8.596.861,53		6.931
2. Sonstige Vermögensgegenstände	1.374.907,87		1.042
		9.971.769,40	7.972
III. Kassenbestand und Guthaben bei Kreditinstituten			
	9.813.289,94		11.486
		20.760.527,90	20.559
C. RECHNUNGSABGRENZUNGSPOSTEN			
		308.621,11	133
		29.523.488,36	26.632

PASSIVA

	EUR	EUR	Vorjahr TEUR
A. EIGENKAPITAL			
I. Gezeichnetes Kapital	26.000,00		26
II. Kapitalrücklage	7.043.433,69		7.043
III. Verlustvortrag/Gewinnvortrag	-344.451,42		353
IV. Jahresüberschuss/Jahresfehlbetrag	3.253.635,46		-698
		9.978.617,73	6.725
B. RÜCKSTELLUNGEN			
1. Rückstellungen für Pensionen und ähnliche Verpflichtungen	201.964,00		213
2. Steuerrückstellungen	169.873,40		0,00
3. Sonstige Rückstellungen	5.201.981,72		4.650
		5.573.819,12	4.863
C. VERBINDLICHKEITEN			
1. Erhaltene Anzahlungen auf Bestellungen	85.618,57		172
2. Verbindlichkeiten aus Lieferungen und Leistungen	7.118.703,17		8.206
3. Sonstige Verbindlichkeiten	6.766.729,77		6.664
		13.971.051,51	15.043
D. RECHNUNGSABGRENZUNGSPOSTEN			
		0,00	2
	29.523.488,36		26.632

Gewinn- und Verlustrechnung

Für die Zeit vom 1. Januar 2023 bis 31. Dezember 2023

Der VielfaltMenü GmbH, Berlin

	01.01.2023 – 31.12.2023	01.07.2022 – 01.12.2022
	EUR	EUR
		TEUR
1. Umsatzerlöse	85.708.671,24	37.300
2. Sonstige betriebliche Erträge	1.928.004,62	2.698
	87.636.675,86	39.998
3. Materialaufwand		
a) Aufwendungen für Roh-, Hilfs- und Betriebsstoffe und für bezogene Waren	26.677.678,66	12.723
b) Aufwendungen für bezogene Leistungen	5.502.442,85	2.288
4. Personalaufwand		
a) Löhne und Gehälter	26.158.588,97	11.326
b) Soziale Abgaben und Aufwendungen für Altersversorgung und für Unterstützung	5.571.984,99	2.683
5. Abschreibungen		
Abschreibungen auf immaterielle Vermögensgegenstände des Anlagevermögens und Sachanlagen	1.438.762,38	720
6. Sonstige betriebliche Aufwendungen	17.827.209,91	11.071
	83.176.667,76	40.811
7. Sonstige Zinsen und ähnliche Erträge	172.280,11	0
8. Zinsen und ähnliche Aufwendungen	77.738,35	34
	-94.541,76	34
9. Steuern vom Einkommen und vom Ertrag	1.238.217,96	-176
10. Ergebnis nach Steuern	3.316.331,90	-670
11. Sonstige Steuern	62.696,44	28
12. Jahresüberschuss (Vj. Jahresfehlbetrag)	3.253.635,46	-698

Anhang

für das Geschäftsjahr
vom 1. Januar 2023 bis 31. Dezember 2023
Der VielfaltMenü GmbH, Berlin

I. Allgemeine Angaben

Die VielfaltMenü GmbH hat ihren Sitz in Berlin. Sie ist im Handelsregister des Amtsgerichts Berlin (Charlottenburg) unter der HRB 232119 B eingetragen.

Die VielfaltMenü GmbH ist zum Bilanzstichtag 31. Dezember 2023 eine große Kapitalgesellschaft im Sinne des § 267 Abs. 3 HGB.

Der Jahresabschluss wird nach den Rechnungslegungsvorschriften für Kapitalgesellschaften des Handelsgesetzbuches (HGB) unter Berücksichtigung des Gesetzes betreffend die Gesellschaften mit beschränkter Haftung (GmbHG) aufgestellt.

Für die Gewinn- und Verlustrechnung wurde das Gesamtkostenverfahren gemäß § 275 Abs. 2 HGB gewählt.

Diesem Geschäftsjahr ging ein Rumpfgeschäftsjahr vom 01. Juli 2022 bis 31. Dezember 2022 voraus. Aufgrund der unterschiedlichen Zeiträume sind die Angaben in der Gewinn- und Verlustrechnung mit dem Vorjahr nur eingeschränkt vergleichbar.

II. Bilanzierungs- und Bewertungsgrundsätze

Für die Aufstellung des Jahresabschlusses sind die nachfolgenden Bilanzierungs- und Bewertungsmethoden maßgebend:

Die entgeltlich von Dritten erworbenen **immateriellen Vermögensgegenstände** und das **Sachanlagevermögen** werden zu Anschaffungskosten und - sofern abnutzbar - jeweils abzüglich aufgelaufener Abschreibungen angesetzt. Die Abschreibungen werden planmäßig linear über die voraussichtliche Nutzungsdauer vorgenommen. Abschreibungen auf den dauerhaft niedrigeren beizulegenden Wert werden, soweit notwendig, vorgenommen.

Geringwertige Anlagengüter bis zu einem Anschaffungspreis von € 250 werden sofort aufwandswirksam gebucht; solche mit Anschaffungskosten über € 250 bis € 800 werden in das Anlageverzeichnis aufgenommen und sofort abgeschrieben.

Bei den Finanzanlagen werden die Anteile an verbundenen Unternehmen und sonstigen Ausleihungen zu Anschaffungskosten oder dem niedrigeren beizulegenden Wert angesetzt.

Die **Vorräte** werden zu Durchschnittskosten oder zu den am Bilanzstichtag niedrigeren beizulegenden Werten angesetzt. Risiken im Vorratsvermögen, die sich aus geminderter Verwendbarkeit sowie anderen Gründen ergeben, werden durch angemessene Abwertungen berücksichtigt.

Forderungen und sonstige Vermögensgegenstände werden zu Anschaffungskosten angesetzt. Allen erkennbaren Einzelrisiken wird durch Bildung angemessener Wertberichtigungen Rechnung getragen. Für alle notwendigen Forderungen wurde eine Einzelwertberichtigung vorgenommen.

Der **Kassenbestand und die Guthaben bei Kreditinstituten** sind zum Nominalwert angesetzt.

Sofern sich bei der Ermittlung der Steuerauswirkungen von temporären und quasi permanenten Differenzen zwischen handels- und steuerrechtlichen Wertansätzen unter Berücksichtigung von in den nächsten fünf Jahren zu erwartenden nutzbaren steuerlichen Verlustvorträgen eine **aktive latente Steuer** ergibt, wird von dem Wahlrecht der Aktivierung dieser Steuerentlastung kein Gebrauch gemacht.

Das **Eigenkapital** wird mit dem Nennbetrag angesetzt.

Die **Rückstellungen für Pensionen** werden gemäß § 253 Abs. 1 und 2 HGB nach dem Anwartschaftsbarwertverfahren für Leistungszusagen (Projected-Unit-Credit-Methode) ermittelt. Bei diesem Verfahren werden neben den am Bilanzstichtag bekannten Renten und erworbenen Anwartschaften auch unverändert zum Vorjahr künftig zu erwartende Steigerungen von Renten (jeweils 1,90 % p.a.) berücksichtigt. Die Bewertung basiert auf den biometrischen Grundlagen der Richttafeln 2018 G von Prof. Dr. Klaus Heubeck. Als Zinssatz fand der von der Deutschen Bundesbank zum Stichtag veröffentlichte 10-Jahres-Durchschnittszins von 1,82 % (Vorjahr 1,78 %) Anwendung, der sich bei einer angenommenen Restlaufzeit von 15 Jahren (§ 253 Abs. 2 Satz 2 HGB) ergibt.

Die **Personalrückstellung für Jubiläumszuwendungen** wird unter versicherungsmathematischen Grundsätzen auf der Basis der Richttafeln 2018 G von Prof. Dr. Klaus Heubeck unter Beachtung der Fluktuationswahrscheinlichkeiten ermittelt. Die Abzinsung der Jubiläumsrückstellung erfolgt unter Ausübung des Wahlrechts gemäß § 253 Abs. 2 Satz 2 und 3 HGB mit dem durchschnittlichen Marktzins der vergangenen sieben Jahre für eine angenommene Laufzeit von fünfzehn Jahren. Entsprechend wurde zum 31. Dezember 2023 ein Zinssatz von 1,74 % p.a. (Vorjahr 1,44 % p.a.) angewandt. Die langfristigen sonstigen Rückstellungen mit einer Restlaufzeit von mehr als einem Jahr werden, mit dem ihrer Restlaufzeit entsprechenden von der Deutschen Bundesbank veröffentlichten, durchschnittlichen Marktzins abgezinst.

Bei der Ermittlung des Aufzinsungsaufwandes wurde angenommen, dass die Änderung des Abzinsungssatzes zum Ende der Periode eintritt. Das Ergebnis aus Änderungen des Abzinsungssatzes zwischen zwei Abschlussstichtagen ist im operativen Ergebnis dargestellt.

Die übrigen **sonstigen Rückstellungen** sind so bemessen, dass sie nach vernünftiger kaufmännischer Beurteilung dem notwendigen Erfüllungsbetrag und allen erkennbaren Risiken in ausreichendem Umfang Rechnung tragen. Von der Bildung einer Rückstellung für Kosten der Aufbewahrung von Geschäftsunterlagen wurde wegen Unwesentlichkeit für die Vermögens-, Finanz- und Ertragslage abgesehen.

Bei der Ermittlung des Aufzinsungsaufwandes wurde angenommen, dass die Änderung des Abzinsungssatzes zum Ende der Periode eintritt. Das Ergebnis aus Änderungen des Abzinsungssatzes zwischen zwei Abschlussstichtagen ist im operativen Ergebnis dargestellt.

Erhaltene Anzahlungen auf Bestellungen werden nach der Nettomethode passiviert.

Die Bewertung der übrigen **Verbindlichkeiten** erfolgt zum Erfüllungsbetrag.

III. Erläuterungen zur Bilanz

Anlagevermögen

Die Aufgliederung und Entwicklung des Anlagevermögens ist aus dem beigefügten Anlagenspiegel zu entnehmen.

Die Bandbreite der Nutzungsdauern beläuft sich auf:

EDV-Software	3-5 Jahre
Gebäude	33-50 Jahre
Andere Anlagen, Betriebs- und Geschäftsausstattung	3-13 Jahre

Forderungen und sonstige Vermögensgegenstände

In Höhe von T€ 3.390 (Vorjahr T€ 119) haben die sonstigen Vermögensgegenstände eine Restlaufzeit von mehr als einem Jahr. Alle übrigen Forderungen haben eine Restlaufzeit von unter einem Jahr.

Rechnungsabgrenzungsposten

Der aktive Rechnungsabgrenzungsposten T€ 309 (Vorjahr T€ 133) berücksichtigt im Wesentlichen Abgrenzungen für Versicherungsleistungen, Wartung, Gebühren sowie EDV-Leistungen für Zeiträume nach dem Abschlussstichtag.

Eigenkapital

Das im Handelsregister eingetragene und voll eingezahlte Stammkapital in Höhe von € 26.000,00 wird seit dem 1. Juli 2021 von der CERTINA Consumer Concepts AG, Grünwald, und Fiducia Holding GmbH, München, gehalten.

Die Kapitalrücklage von T€ 7.043 (Vorjahr T€ 7.043) resultiert aus der zum 1. September 2009 erfolgten Verschmelzung der Bärenmenü GmbH, Berlin, auf die Gesellschaft sowie vertraglich vereinbarten Kapitalerhöhungen als Einzahlungen i. S. d. § 272 Abs. 2 Nr. 4 HGB im Juni des Vorjahres.

Rückstellungen

Bei den Pensionsrückstellungen ergibt sich zwischen dem Ansatz nach dem durchschnittlichen Marktzinssatz aus den vergangenen zehn Geschäftsjahren und dem Ansatz aus den vergangenen sieben Geschäftsjahren ein Unterschiedsbetrag von € 1.597. Gemäß § 253 Abs. 6 HGB besteht dafür eine Ausschüttungssperre.

Die sonstigen Rückstellungen von T€ 5.202 (Vorjahr T€ 4.629) beinhalten im Wesentlichen Rückstellungen für Personalkosten, für Vertragsrisiken sowie ausstehende Eingangsrechnungen.

Verbindlichkeiten

In den Sonstigen Verbindlichkeiten in Höhe von T€ 6.767 (Vorjahr T€ 6.664) sind Verbindlichkeiten mit einer Restlaufzeit von mehr als einem Jahr von T€ 6.140 (Vorjahr T€ 6.080), davon T€ 0 mit einer Restlaufzeit von mehr als fünf Jahren, enthalten. Alle anderen Verbindlichkeiten haben wie im Vorjahr eine Restlaufzeit von bis zu einem Jahr.

In den Sonstigen Verbindlichkeiten sind Verbindlichkeiten gegenüber Gesellschaftern in Höhe von T€ 326 (Vorjahr T€ 311) enthalten.

In den Sonstigen Verbindlichkeiten sind Verbindlichkeiten aus Steuern in Höhe von T€ 219 (Vorjahr T€ 362) und Verbindlichkeiten im Rahmen der sozialen Sicherheit in Höhe von T€ 124 (Vorjahr T€ 70) enthalten. Die Verbindlichkeiten aus Lieferungen und Leistungen sind mit geschäftsüblichem Eigentumsvorbehalt besichert.

IV. Erläuterungen zur Gewinn- und Verlustrechnung

Umsatzerlöse

Die Umsatzerlöse werden ausschließlich im Inland erzielt und teilen sich auf folgende Tätigkeitsbereiche auf:

	2023 in T€	2022 Rumpfgeschäftsjahr in T€
Erlöse Schul- und Kitaessen	71.696	32.711
Verpflegung, Dienstleistungen, Sonstiges	14.013	4.589
Gesamtumsatz	85.709	37.300

Sonstige betriebliche Erträge

Die sonstigen betrieblichen Erträge betragen T€ 1.928 (Vorjahr T€ 2.698). Diese resultieren im Wesentlichen aus einem Grundstücksverkauf.

Personalaufwand

Im Personalaufwand sind Aufwendungen für Altersversorgung in Höhe von T€ 31 (Vorjahr T€ 17) enthalten.

Sonstige betriebliche Aufwendungen

Periodenfremde Aufwendungen sind in Höhe von T€ 36 (Vorjahr T€ 67) enthalten. Diese resultieren im Wesentlichen aus der Nachbuchung von Rechnungen des Vorjahres.

V. Sonstige Erläuterungen und Angaben

Nicht in der Bilanz enthaltende Geschäfte / Sonstige finanzielle Verpflichtungen

Die sonstigen finanziellen Verpflichtungen gliedern sich wie folgt:

	Gesamt in T€	davon bis zu 1 Jahr in T€	davon mehr als 1 Jahr bis zu 5 Jahren in T€	davon mehr als 5 Jahre in T€
Verpflichtungen aus Gebäudemietverträgen	1.297	693	604	0
Verpflichtungen aus Kfz-Leasingverträgen	986	452	534	0
Verpflichtungen aus Leasing für Kleingeräte	48	32	16	0
	2.331	1.177	1.154	0

Sinn und Zweck der Miet- und Leasingverhältnisse ist die Nutzung von Vermögensgegenständen, die nicht im wirtschaftlichen Eigentum der Gesellschaft stehen, aber von dieser für die Ausübung ihrer Geschäftstätigkeit benötigt werden. Hierbei handelt es sich insbesondere um die Miete für Geschäfts- und Betriebsräume, Kopiergeräte sowie Leasingraten von Firmenfahrzeugen. Der Vorteil der Leasingverträge („operating leasing“) liegt in der anfänglich geringen Kapitalbindung im Vergleich zum Erwerb und im Wegfall des Verwertungsrisikos. Risiken könnten sich aus den Vertragslaufzeiten ergeben, sofern die Gegenstände nicht mehr vollständig genutzt werden könnten.

Geschäfte mit nahestehenden Unternehmen und Personen

Die Gesellschaft hat im Rahmen eines sog. sale and lease back Geschäfts im Geschäftsjahr ein Gebäude sowie das zugehörige Grundstück an ein nahestehendes Unternehmen veräußert. Als Veräußerungspreis wurden € 1,75 Mio. vereinbart, zusätzlich enthält der Vertrag noch eine Kaufpreisanpassungsklausel beim Eintritt bestimmter Bedingungen in der Zukunft. Durch die Veräußerung des Gebäudes sowie des zugehörigen Grundstücks erzielte die Gesellschaft im Berichtsjahr einen sonstigen betrieblichen Ertrag in Höhe von EUR 1,1 Mio. Das entsprechende Gebäude wird seit der Veräußerung von der VielfaltMenü für eine monatliche Netto-Kaltmiete in Höhe von T€ 7,3 zurückgemietet.

Die in den sonstigen Verbindlichkeiten enthaltenen Verbindlichkeiten gegenüber Gesellschaftern in Höhe von T€ 326 werden seit dem 01.07.2022 dauerhaft mit jährlich 1,5% plus 3-Monats Euribor fremdüblich verzinst.

Die sonstigen Ausleihungen enthalten ein Darlehen über T€ 2.200 mit einem nahestehenden Unternehmen. Bei einer Laufzeit bis zum 31. Dezember 2025 ist dieses mit 3% p.a. verzinst.

Die sonstigen Ausleihungen enthalten Darlehen über in Summe T€ 1.000 mit nahestehenden Unternehmen, die im Berichtsjahr von einem weiteren nahestehenden Unternehmen erworben wurden. Die Verzinsung erfolgt zum 3 Monats-EURIBOR zzgl. eines Aufschlags. Aufgrund von Besicherungen der Darlehen erachtet die Geschäftsführung den Erwerb sowie die Gewährung der Darlehen als fremdüblich.

Die sonstigen Vermögensgegenstände enthalten ein kurzfristiges Darlehen über TEUR 600 mit einem nahestehenden Unternehmen. Dieses wird gemäß Vertrag mit 4,5% verzinst. Aufgrund von Besicherungen des Darlehens erachtet die Geschäftsführung dieses Darlehen als fremdüblich.

Darüber hinaus bestehen keine nicht marktüblichen Geschäfte mit nahestehenden Unternehmen und Personen.

Geschäftsführung

Geschäftsführer im Geschäftsjahr waren folgenden Personen:

Holger J. Schmidt, München,
Managing Partner Consumer Goods & Retail Certina (seit 12.07.2021)

András Maria von Kontz, München,
Managing Director Certina Gruppe (seit 12.07.2021)

Heiko Höfer, Berlin,
Geschäftsführer Catering / Lebensmitteldienstleistungen
(seit 01.06.2021, abberufen zum 18.03.2024)

Markus Grube, Berlin,
Geschäftsführer / CFO (seit 03.11.2023)

Marcel Vogel, Annaburg,
Geschäftsführer / COO (seit 03.11.2023)

Die Gesamtvergütung der Geschäftsführer betrug im Geschäftsjahr T€ 446.

Mitarbeitemde

Die Gesellschaft beschäftigte im vergangenen Geschäftsjahr durchschnittlich 1.073 Mitarbeitende (Vorjahr 1.020). Davon waren durchschnittlich 993 Angestellte (Vorjahr 936) sowie eine leitende Angestellte (Vorjahr 2) und 79 Aushilfen (Vorjahr 82).

Abschlussprüfungshonorar

Das auf das Geschäftsjahr entfallende Gesamthonorar der Abschlussprüfung beträgt für Abschlussprüfungsleistungen TEUR 40.

Ergebnisverwendungsvorschlag

Die Geschäftsführung beabsichtigt, den Jahresüberschuss in Höhe von 3.253.635,46 € in die Gewinnrücklagen einzustellen. Ein Beschluss wurde hierzu noch nicht gefasst.

Mutterunternehmen

Mutterunternehmen der Gesellschaft ist die Certina Consumer Concepts AG, Grünwald (Kleinst- und größter Konsolidierungskreis), die einen Konzernabschluss zum 31.12.2023 aufstellt. Der Konzernabschluss zum 31.12.2023 kann im Unternehmensregister eingesehen werden.

Berlin, den 5. September 2024

Die Geschäftsführung

Markus Grube

Marcel Vogel

Holger J. Schmidt

András Maria von Kontz

Jahresabschluss

Für das Geschäftsjahr vom 1. Januar 2023 bis zum 31. Dezember 2023

Entwicklung des Anlagevermögens (Anlage zum Anhang)

	Anschaffungs- und Herstellungskosten				
	Stand 01.01.23	Zugänge	Abgänge	Umbuch- ungen	Stand 31.12.23
	EUR	EUR	EUR	EUR	EUR
I. Immaterielle Vermögensgegenstände					
Entgeltlich erworbene Konzessionen, gewerbliche Schutzrechte und ähnliche Rechte und Werte sowie Lizenzen an solchen Rechten und Werten	6.529.322,50	464.503,41	5.759.857,41	0,00	1.233.968,50
	6.529.322,50	464.503,41	5.759.857,41	0,00	1.233.968,50
II. Sachanlagen					
1. Grundstücke, grundstücksgleiche Rechte und Bauten einschließlich der Bauten auf fremden Grundstücken	8.809.099,61	31.746,59	1.698.825,06	0,00	7.142.021,14
2. Andere Anlagen, Betriebs- und Geschäftsausstattung	16.933.410,55	997.944,92	2.113.947,94	39.615,29	15.857.022,82
3. Geleistete Anzahlungen und Anlagen im Bau	88.659,29	0,00	49.044,00	-39.615,29	0,00
	25.831.169,45	1.029.691,51	3.861.817,00	0,00	22.999.043,96
III. Finanzanlagen					
1. Anteile an verbundenen Unternehmen	0,00	30.500,00	0,00	0,00	30.500,00
2. Sonstige Ausleihungen	0,00	3.245.103,00	0,00	0,00	3.245.103,00
	0,00	3.275.603,00	0,00	0,00	3.275.603,00
	32.360.491,95	4.769.797,92	9.621.674,41	0,00	27.508.615,46

	Kumulierte Abschreibungen				Stand 31.12.23 EUR
	Stand 01.01.23 EUR	Zugänge EUR	Abgänge EUR	Umbuch- ungen EUR	
	EUR	EUR	EUR	EUR	EUR
I. Immaterielle Vermögensgegenstände					
Entgeltlich erworbene Konzessionen, gewerbliche Schutzrechte und ähnliche Rechte und Werte sowie Lizenzen an solchen Rechten und Werten	6.347.692,06	142.190,19	5.757.793,76	0,00	732.088,49
	6.347.692,06	142.190,19	5.757.793,76	0,00	732.088,49
II. Sachanlagen					
1. Grundstücke, grundstücksgleiche Rechte und Bauten einschließlich der Bauten auf fremden Grundstücken	5.222.286,90	346.579,99	945.186,59	0,00	4.623.680,30
2. Andere Anlagen, Betriebs- und Geschäftsausstattung	14.849.767,90	949.992,20	2.101.252,78	0,00	13.698.507,32
3. Geleistete Anzahlungen und Anlagen im Bau	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	20.072.054,80	1.296.572,19	3.046.439,37	0,00	18.322.187,62
III. Finanzanlagen					
1. Anteile an verbundenen Unternehmen	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
2. Sonstige Ausleihungen	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	26.419.746,86	1.438.762,38	8.804.233,13	0,00	19.054.276,11

	Buchwerte	
	Stand 31.12.23	Stand 31.12.22
	EUR	EUR
I. Immaterielle Vermögensgegenstände		
Entgeltlich erworbene Konzessionen, gewerbliche Schutzrechte und ähnliche Rechte und Werte sowie Lizenzen an solchen Rechten und Werten	501.880,01	181.630,44
	<u>501.880,01</u>	<u>181.630,44</u>
II. Sachanlagen		
1. Grundstücke, grundstücksgleiche Rechte und Bauten einschließlich der Bauten auf fremden Grundstücken	2.518.340,84	3.586.812,71
2. Andere Anlagen, Betriebs- und Geschäftsausstattung	2.158.515,50	2.083.642,65
3. Geleistete Anzahlungen und Anlagen im Bau	0,00	88.659,29
	<u>4.676.856,34</u>	<u>5.759.114,65</u>
III. Finanzanlagen		
1. Anteile an verbundenen Unternehmen	30.500,00	0,00
2. Sonstige Ausleihungen	3.245.103,00	0,00
	<u>3.275.603,00</u>	<u>0,00</u>
	<u>8.454.339,35</u>	<u>5.940.745,09</u>

Bestätigungsvermerk des unabhängigen Abschlussprüfers

an die VielfaltMenü GmbH, Berlin

Prüfungsurteile

Wir haben den Jahresabschluss der VielfaltMenü GmbH, Berlin — bestehend aus der Bilanz zum 31. Dezember 2023 und der Gewinn- und Verlustrechnung für das Geschäftsjahr vom 1. Januar 2023 bis zum 31. Dezember 2023 sowie dem Anhang, einschließlich der Darstellung der Bilanzierungs- und Bewertungsmethoden — geprüft.

Darüber hinaus haben wir den Lagebericht der VielfaltMenü GmbH für das Geschäftsjahr vom 1. Januar 2023 bis zum 31. Dezember 2023 geprüft.

Nach unserer Beurteilung aufgrund der bei der Prüfung gewonnenen Erkenntnisse

- entspricht der beigefügte Jahresabschluss in allen wesentlichen Belangen den deutschen, für Kapitalgesellschaften geltenden handelsrechtlichen Vorschriften und vermittelt unter Beachtung der deutschen Grundsätze ordnungsmäßiger Buchführung ein den tatsächlichen Verhältnissen entsprechendes Bild der Vermögens- und Finanzlage der Gesellschaft zum 31. Dezember 2023 sowie ihrer Ertragslage für das Geschäftsjahr vom 1. Januar 2023 bis zum 31. Dezember 2023 und
- vermittelt der beigefügte Lagebericht insgesamt ein zutreffendes Bild von der Lage der Gesellschaft. In allen wesentlichen Belangen steht dieser Lagebericht in Einklang mit dem Jahresabschluss, entspricht den deutschen gesetzlichen Vorschriften und stellt die Chancen und Risiken der zukünftigen Entwicklung zutreffend dar.

Gemäß § 322 Abs. 3 Satz 1 HGB erklären wir, dass unsere Prüfung zu keinen Einwendungen gegen die Ordnungsmäßigkeit des Jahresabschlusses und des Lageberichts geführt hat.

Grundlage für die Prüfungsurteile

Wir haben unsere Prüfung des Jahresabschlusses und des Lageberichts in Übereinstimmung mit § 317 HGB unter Beachtung der vom Institut der Wirtschaftsprüfer (IDW) festgestellten deutschen Grundsätze ordnungsmäßiger Abschlussprüfung durchgeführt. Unsere Verantwortung nach diesen Vorschriften und Grundsätzen ist im Abschnitt „VERANTWORTUNG DES ABSCHLUSSPRÜFERS FÜR DIE PRÜFUNG DES JAHRESABSCHLUSSES UND DES LAGEBERICHTS“ unseres Bestätigungsvermerks weitergehend beschrieben. Wir sind von dem Unternehmen unabhängig in Übereinstimmung mit den deutschen handelsrechtlichen und berufsrechtlichen Vorschriften und haben unsere sonstigen deutschen Berufspflichten in Übereinstimmung mit diesen Anforderungen erfüllt.

Wir sind der Auffassung, dass die von uns erlangten Prüfungsnachweise ausreichend und geeignet sind, um als Grundlage für unsere Prüfungsurteile zum Jahresabschluss und zum Lagebericht zu dienen.

Verantwortung der Gesetzlichen Vertreter für den Jahresabschluss und den Lagebericht

Die gesetzlichen Vertreter sind verantwortlich für die Aufstellung des Jahresabschlusses, der den deutschen, für Kapitalgesellschaften geltenden handelsrechtlichen Vorschriften in allen wesentlichen Belangen entspricht, und dafür, dass der Jahresabschluss unter Beachtung der deutschen Grundsätze ordnungsmäßiger Buchführung ein den tatsächlichen Verhältnissen entsprechendes Bild der Vermögens-, Finanz- und Ertragslage der Gesellschaft vermittelt. Ferner sind die gesetzlichen Vertreter verantwortlich für die internen Kontrollen, die sie in Übereinstimmung mit den deutschen Grundsätzen ordnungsmäßiger Buchführung als notwendig bestimmt haben, um die Aufstellung eines Jahresabschlusses zu ermöglichen, der frei von wesentlichen falschen Darstellungen aufgrund von dolosen Handlungen (d. h. Manipulationen der Rechnungslegung und Vermögensschädigungen) oder Irrtümern ist.

Bei der Aufstellung des Jahresabschlusses sind die gesetzlichen Vertreter dafür verantwortlich, die Fähigkeit der Gesellschaft zur Fortführung der Unternehmenstätigkeit zu beurteilen. Des Weiteren haben sie die Verantwortung, Sachverhalte in Zusammenhang mit der Fortführung der Unternehmenstätigkeit, sofern einschlägig, anzugeben. Darüber hinaus sind sie dafür verantwortlich, auf der Grundlage des Rechnungslegungsgrundsatzes der Fortführung der Unternehmenstätigkeit zu bilanzieren, sofern dem nicht tatsächliche oder rechtliche Gegebenheiten entgegenstehen.

Außerdem sind die gesetzlichen Vertreter verantwortlich für die Aufstellung des Lageberichts, der insgesamt ein zutreffendes Bild von der Lage der Gesellschaft vermittelt sowie in allen wesentlichen Belangen mit dem Jahresabschluss in Einklang steht, den deutschen gesetzlichen Vorschriften entspricht und die Chancen und Risiken der zukünftigen Entwicklung zutreffend darstellt. Ferner sind die gesetzlichen Vertreter verantwortlich für die Vorkehrungen und Maßnahmen (Systeme), die sie als notwendig erachtet haben, um die Aufstellung eines Lageberichts in Übereinstimmung mit den anzuwendenden deutschen gesetzlichen Vorschriften zu ermöglichen, und um ausreichende geeignete Nachweise für die Aussagen im Lagebericht erbringen zu können.

Verantwortung des Abschlussprüfers für die Prüfung des Jahresabschlusses und des Lageberichts

Unsere Zielsetzung ist, hinreichende Sicherheit darüber zu erlangen, ob der Jahresabschluss als Ganzes frei von wesentlichen falschen Darstellungen aufgrund von dolosen Handlungen oder Irrtümern ist, und ob der Lagebericht insgesamt ein zutreffendes Bild von der Lage der Gesellschaft vermittelt sowie in allen wesentlichen Belangen mit dem Jahresabschluss sowie mit den bei der Prüfung gewonnenen Erkenntnissen in Einklang steht, den deutschen gesetzlichen Vorschriften entspricht und die Chancen und Risiken der zukünftigen Entwicklung zutreffend darstellt, sowie einen Bestätigungsvermerk zu erteilen, der unsere Prüfungsurteile zum Jahresabschluss und zum Lagebericht beinhaltet.

Hinreichende Sicherheit ist ein hohes Maß an Sicherheit, aber keine Garantie dafür, dass eine in Übereinstimmung mit § 317 HGB unter Beachtung der vom Institut der Wirtschaftsprüfer (IDW) festgestellten deutschen Grundsätze ordnungsmäßiger Abschlussprüfung durchgeführte Prüfung eine wesentliche falsche Darstellung stets aufdeckt. Falsche Darstellungen können aus dolosen Handlungen oder Irrtümern resultieren und werden als wesentlich angesehen, wenn vernünftigerweise erwartet werden könnte, dass sie einzeln oder insgesamt die auf der Grundlage dieses Jahresabschlusses und Lageberichts getroffenen wirtschaftlichen Entscheidungen von Adressaten beeinflussen.

- Während der Prüfung üben wir pflichtgemäßes Ermessen aus und bewahren eine kritische Grundhaltung.

Darüber hinaus

- identifizieren und beurteilen wir die Risiken wesentlicher falscher Darstellungen im Jahresabschluss und im Lagebericht aufgrund von dolosen Handlungen oder Irrtümern, planen und führen Prüfungshandlungen als Reaktion auf diese Risiken durch sowie erlangen Prüfungsnachweise, die ausreichend und geeignet sind, um als Grundlage für unsere Prüfungsurteile zu dienen. Das Risiko, dass aus dolosen Handlungen resultierende wesentliche falsche Darstellungen nicht aufgedeckt werden, ist höher als das Risiko, dass aus Irrtümern resultierende wesentliche falsche Darstellungen nicht aufgedeckt werden, da dolose Handlungen kollusives Zusammenwirken, Fälschungen, beabsichtigte Unvollständigkeiten, irreführende Darstellungen bzw. das Außerkraftsetzen interner Kontrollen beinhalten können.
- gewinnen wir ein Verständnis von dem für die Prüfung des Jahresabschlusses relevanten internen Kontrollsystem und den für die Prüfung des Lageberichts relevanten Vorkehrungen und Maßnahmen, um Prüfungshandlungen zu planen, die unter den gegebenen Umständen angemessen sind, jedoch nicht mit dem Ziel, ein Prüfungsurteil zur Wirksamkeit dieser Systeme der Gesellschaft abzugeben.
- beurteilen wir die Angemessenheit der von den gesetzlichen Vertretern angewandten Rechnungslegungsmethoden sowie die Vertretbarkeit der von den gesetzlichen Vertretern dargestellten geschätzten Werte und damit zusammenhängenden Angaben.
- ziehen wir Schlussfolgerungen über die Angemessenheit des von den gesetzlichen Vertretern angewandten Rechnungslegungsgrundsatzes der Fortführung der Unternehmenstätigkeit sowie, auf der Grundlage der erlangten Prüfungsnachweise, ob eine wesentliche Unsicherheit im Zusammenhang mit Ereignissen oder Gegebenheiten besteht, die bedeutsame Zweifel an der Fähigkeit der Gesellschaft zur Fortführung der Unternehmenstätigkeit aufwerfen können. Falls wir zu dem Schluss kommen, dass eine wesentliche Unsicherheit besteht, sind wir verpflichtet, im Bestätigungsvermerk auf die dazugehörigen Angaben im Jahresabschluss und im Lagebericht aufmerksam zu machen oder, falls diese Angaben unangemessen sind, unser jeweiliges Prüfungsurteil zu modifizieren. Wir ziehen unsere Schlussfolgerungen auf der Grundlage der bis zum Datum unseres Bestätigungsvermerks erlangten Prüfungsnachweise. Zukünftige Ereignisse oder Gegebenheiten können jedoch dazu führen, dass die Gesellschaft ihre Unternehmenstätigkeit nicht mehr fortführen kann.
- beurteilen wir Darstellung, Aufbau und Inhalt des Jahresabschlusses insgesamt einschließlich der Angaben sowie ob der Jahresabschluss die zugrunde liegenden Geschäftsvorfälle und Ereignisse so darstellt, dass der Jahresabschluss unter Beachtung der deutschen Grundsätze ordnungsmäßiger Buchführung ein den tatsächlichen Verhältnissen entsprechendes Bild der Vermögens-, Finanz- und Ertragslage der Gesellschaft vermittelt.
- beurteilen wir den Einklang des Lageberichts mit dem Jahresabschluss, seine Gesetzesentsprechung und das von ihm vermittelte Bild von der Lage der Gesellschaft.
- führen wir Prüfungshandlungen zu den von den gesetzlichen Vertretern dargestellten zukunftsorientierten Angaben im Lagebericht durch. Auf Basis ausreichender geeigneter Prüfungsnachweise vollziehen wir dabei insbesondere die den zukunftsorientierten Angaben von den

gesetzlichen Vertretern zugrunde gelegten bedeutsamen Annahmen nach und beurteilen die sachgerechte Ableitung der zukunftsorientierten Angaben aus diesen Annahmen. Ein eigenständiges Prüfungsurteil zu den zukunftsorientierten Angaben sowie zu den zugrunde liegenden Annahmen geben wir nicht ab. Es besteht ein erhebliches unvermeidbares Risiko, dass künftige Ereignisse wesentlich von den zukunftsorientierten Angaben abweichen.

Wir erörtern mit den für die Überwachung Verantwortlichen unter anderem den geplanten Umfang und die Zeitplanung der Prüfung sowie bedeutsame Prüfungsfeststellungen, einschließlich etwaiger bedeutsamer Mängel im internen Kontrollsystem, die wir während unserer Prüfung feststellen.

Berlin, 5. September 2024

BDO AG Wirtschaftsprüfungsgesellschaft

gez. Sartori
Wirtschaftsprüferin

gez. Behrendt
Wirtschaftsprüfer



VielfaltMenü



VielfaltMenü GmbH
Oberlandstraße 13-14 | 12099 Berlin
vielfaltmenu.com