



Schwäbisch Gmünd, 13.01.2017  
Gemeinderatsdrucksache Nr. 003/2017

Vorlage an

**Verwaltungsausschuss**

zur Beschlussfassung

- öffentlich -

**Essensversorgung an den städtischen Schulen - Entwicklung einer schulischen Verpflegungskonzeption für die Stadt Schwäbisch Gmünd**

**Anlagen:**

- Anlage 1: Übersicht der Verpflegungsangebote an den Schulen
- Anlage 2: Orientierungshilfe zur Planung des Personalaufwandes
- Anlage 3: Übersicht zur Ausschreibung zum Schuljahr 2017/18

**Beschlussantrag:**

Der Gemeinderat nimmt den vorgestellten Sachstand zur Kenntnis und stimmt der Verpflegungskonzeption sowie dem weiteren Vorgehen im Vorgriff auf den Haushalt 2017 hinsichtlich der schulischen Essensverpflegung zu.

Die Stadtverwaltung wird beauftragt, die Ausschreibung der Schulverpflegung für folgende Schulen mit Leistungsbeginn zum Schuljahresbeginn 2017/18 durchzuführen:

- Klösterleschule
- GS Hardt
- Uhlandschule
- Friedensschule
- Eichenrainschule
- Schiller-Realschule mit Grund- und Werkrealschule im Verbund, Standort Rauchbeinschule (inkl. Hort an der Schule)



### **Sachverhalt und Antragsbegründung:**

Der schulische Betreuungsbereich ist in den letzten Jahren ständig gewachsen und einem starken Entwicklungsprozess unterzogen. Die Ganztagschule wurde für den Grundschulbereich ins Schulgesetz aufgenommen und Regelungen für die Durchführung sowohl für den Grundschul- als auch den weiterführenden Bereich wurden verabschiedet bzw. fortgeführt. Dieser ständige Wandel führte dazu, dass auch in Schwäbisch Gmünd dieser Bereich stark gewachsen ist. Um diesem Wandel zu begegnen und den stark gestiegenen Anforderungen einen qualitätvollen Rahmen zu geben, hat der Gemeinderat Ende 2015 eine Betreuungskonzeption beschlossen, welche auch Anpassungen im Essensbereich beinhaltet.

Die Betreuungskonzeption definiert u. a. strukturelle, personelle und organisatorische Anpassungen im Bereich der ergänzenden schulischen Betreuungsangebote und der Ganztagschule.

Auch der Essensbereich ist in den letzten Jahren einem starken Wachstum unterlegen. Waren es vor ein paar Jahren nur einzelne Schulen, welche ein Ganztagsangebot und damit ein Essensangebot eingerichtet hatten, ist spätestens durch die Aufnahme der Ganztagschule ins Schulgesetz ein Wandel geschehen. Die Ganztagschule ist stark nachgefragt. In Schwäbisch Gmünd nehmen derzeit 1711 Schüler/innen (Sj 16/17) an einem Ganztagsangebot teil, 3425 Schüler sind sogar an einer Schule mit Ganztagsangebot angemeldet. Hier ist i.d.R. die Kommune verpflichtet, ein Mittagessens- und Betreuungsangebot anzubieten und zu organisieren.

Auch bei den Halbtagschulen ist der Bedarf und der Wunsch nach Betreuung und Mittagessen stark gestiegen. Mittlerweile gibt es an allen Grundschulen sowie mehreren weiterführenden Schulen ein Betreuungsangebot bis 14 Uhr. An 17 der 20 städtischen Schulen gibt es zudem bereits ein Essensangebot.

Die Ganztagsbetreuung an den Schulen der Stadt Schwäbisch Gmünd und damit der Bedarf an Mittagessen hat somit von Jahr zu Jahr zugenommen. Es wurden viele individuelle Lösungen gefunden, um die Versorgung der Schüler mit Essen zu gewährleisten. Verschiedene Caterer und Gastronomen sind dadurch zu Vertragspartnern der Schulen oder der Kommune geworden. Da meist schnelle und praktikable Lösungen gefunden werden mussten, sind auch die Vertragsbedingungen bzw. die Leistungen der Partner sehr unterschiedlich. Diese gewachsenen Strukturen gilt es in ein gemeinsames System bzw. unter ein „einheitliches Dach“ zu bringen, welches Spielraum für individuelle Lösungen an den Schulen lässt, allerdings die notwendigen Rahmenbedingungen berücksichtigt.

### **Im Ergebnis kann und soll damit ein Essensangebot in vergleichbarer und hoher Qualität für unsere Schüler/innen geschaffen werden.**

Die Stadt Schwäbisch Gmünd wird ab 2017 sukzessiv die Verpflegungsleistungen in ihren Schulen ausschreiben. Dies muss in Zukunft im Rahmen von öffentlichen Ausschreibungen und nach den Vergaberichtlinien nach VOL-A erfolgen.

Das Amt für Bildung und Sport sieht die anstehenden Ausschreibungen als Chance, um die bestehenden Verpflegungslösungen zu überprüfen, zu optimieren und wo und wie weit möglich, einheitliche Rahmenbedingungen/Standards/Richtlinien zu schaffen. Dazu erhält sie Unterstützung von den Fachberaterinnen, Frau Petra Vonderach (Expertin für vergaberechtliche Fragen) und Frau Sabine Chilla (Praxisbegleiterin Kita- und Schulverpflegung BW), welche auch bei der Erstellung der Drucksache eng beteiligt war.



Die Erfassung des Status Quo stellt die Basis für die weiteren Entscheidungen und der Erstellung eines Verpflegungskonzeptes dar. Alle Schulen erhielten dazu bereits vor den Sommerferien einen Fragebogen.

Mit dieser ersten Konzeption möchte das Amt für Bildung und Sport die Schulleitungen und den Gemeinderat nun über die Ziele und die daraus abgeleiteten Strategien und Maßnahmen zur Umsetzung eines zukunftsfähigen Verpflegungskonzeptes informieren. Die Konzeption zeigt auf, welche Lösungen als sinnvoll erachtet werden und wie der weitere Zeit- und Maßnahmenplan angedacht ist.

Mit den Schulleitungen wurde bereits Ende 2016 das weitere Vorgehen abgestimmt. Um einen schnellen Überblick zu erhalten, sind die Überlegungen zu dieser Konzeption entsprechenden Fragestellungen zugeordnet.

### **1. Warum kann nicht alles so bleiben wie es ist?**

Die bestehenden Lösungen funktionieren zum Teil gut, zum Teil weniger gut. Die Anforderungen an das Speisenangebot und die Hygiene steigen. Die Schulsekretariate und die Verwaltungsmitarbeiter benötigen immer mehr Zeit für die Organisation der Mittagsverpflegung. Mittlerweile hat das Thema Schulverpflegung eine Größenordnung bekommen, die die Kommune zwingt, die Organisation in den Schulen und die Abwicklung im Amt für Bildung und Sport besser zu strukturieren und klar zu definieren.

Um zielgerichtet und effizient in Zukunft Entscheidungen im Bereich Essensversorgung an den öffentlichen Schulen treffen zu können, sollte die Stadt ein kommunales Verpflegungskonzept erstellen. Die darin festgelegten Qualitätsstandards dienen als Basis in den Leistungsbeschreibungen bei der öffentlichen Auftragsvergabe (bzw. werden sie zu Vertragsgrundlage) an Unternehmen, die die Schulen mit Essen versorgen. Das ermöglicht auch, dass an allen Schulen im Sinne der Gleichbehandlung alle Schüler eine gute, gesundheitsförderliche und vergleichbare Speisenqualität erhalten.

Das Amt für Bildung und Sport wird die individuellen Gegebenheiten der Schulen berücksichtigen und die beste Verpflegungslösung für die jeweilige Einrichtung suchen. Dennoch ist der Schulträger auf das Verständnis und die Unterstützung der Schulleitungen angewiesen, wenn es darum geht, Veränderungen umzusetzen.

### **2. Welche Ziele verfolgt der Schulträger beim Thema Schulverpflegung?**

- Gleiche Qualitätsrichtlinien für alle Schulen
- Vergleichbares Preisgefüge
- Effizientere Organisation
- Qualitätssicherung
- Rechtssicherheit

Das bedeutet u.a.:

- Die Mindestanforderungen an die Qualität der Speisen sollen festgelegt werden
- Das Essensangebot muss auf die Altersgruppe der Schüler abgestimmt sein
- Das Verpflegungskonzept muss zum Ganztagskonzept der Schule passen



- Das Personalkonzept muss zu den zukünftigen Anforderungen passen
- Das Bewirtschaftungsmodell (Eigen- oder Fremdregie) muss geprüft werden
- Das Produktionssystem (Art der Bereitstellung der Speisen), das die Qualitätsanforderungen am Besten erfüllen kann, soll nach Prüfung der Machbarkeit an der jeweiligen Schule zum Einsatz kommen
- Das Bestell- und Bezahlssystem soll vereinheitlicht bzw. flexibler gehandhabt werden
- Der maximale Abgabepreis an die Eltern soll soweit als möglich vereinheitlicht werden
- Die Schnittstellen Schulträger/Schulen/Auftragnehmer sollen geregelt werden
- Die Investitionen für bauliche Maßnahmen sollen planbarer werden

### **3. Warum braucht die Stadt ein kommunales Verpflegungskonzept?**

Die Verpflegung in den Schulen soll /muss in Zukunft mit klaren Vorgaben des Schulträgers organisiert werden. Mit klaren Strukturen, bzw. einem Konzept, das auch zukünftige Entwicklungen berücksichtigt und Leitlinien vorgibt, kann eine gemeinsame Basis geschaffen werden, die für alle Schulen Gültigkeit hat. Das Verpflegungskonzept beschreibt detailliert das Bewirtschaftungskonzept (Eigenregie oder Fremdregie) und das entsprechende Produktionssystem (Cook&Hold, Cook&Chill oder Cook&Freeze).

Das schafft Sicherheit und Verlässlichkeit, sowohl für Träger, Schulen, Eltern und die Vertragspartner. Die Inhalte des Verpflegungskonzeptes sind zudem die Basis für die anstehenden Ausschreibungen und das dort beinhaltete Leistungsverzeichnis.

Das Verpflegungskonzept stellt weiterhin die Basis für alle weiteren Entscheidungen, insbesondere für die zukünftigen baulichen und finanziellen Planungen, dar.

Es beeinflusst:

- die Küchenplanungen
- die Küchenausstattungen
- die Gestaltung der Speisenausgabe und des Essbereiches
- den Personalbedarf
- die Investitionskosten und die zukünftigen laufenden Kosten
- die Qualität und das Angebot der Speisen

Letztlich hilft ein Verpflegungskonzept dabei, Zeit und Energie zu sparen und erleichtert allen Beteiligten die Entscheidungsfindung bei den anstehenden Schritten. Zudem bietet es die Chance, mit einer qualitativ guten und gesundheitsförderlichen Essensversorgung einen wichtigen gesellschaftlichen Beitrag zur Gesunderhaltung der Kinder zu leisten.

### **4. Bekommen jetzt alle Schulen das gleiche Essen?**

Nein! Ziel ist nicht, einen Caterer mit dem gleichen Essen in allen Schulen zu haben. Es wird nach wie vor verschiedene Partner bzw. Essenslieferanten geben.



Wenn von Standards gesprochen wird, geht es darum, im Sinne der Gleichbehandlung allen Schülern die Chance auf eine gleich gute Essensqualität zu ermöglichen und eine reibungsfreie Abwicklung für den Träger und den Vertragspartner zu gewährleisten. Die Qualität oder der Preis für das Mittagessen soll nicht das Entscheidungskriterium sein, für welche Schule sich die Eltern für Ihre Kinder entscheiden.

## **5. Was bedeutet Eigenregie und was Fremdregie?**

Es gibt zwei Möglichkeiten, die Verpflegung in einer Schule zu organisieren.

Zum einen gibt es die so genannte Eigenregie, um das Essen in der Einrichtung bereitzustellen, zum anderen die Fremdregie.

Bei Eigenregie betreibt der Schulträger eine oder mehrere Schulmensen selbst. Die Mahlzeiten werden in den Räumen des Trägers mit eigenem, städtischem Personal zubereitet und ausgegeben. Der Lebensmittelverkehrsbringer ist der Träger / die Kommune.

Bei der Fremdregie werden die Verpflegungsleistungen teilweise oder komplett an ein externes Catering-Unternehmen abgegeben. Der Caterer organisiert alles mit seinem eigenen Personal. Er ist der Lebensmittelverkehrsbringer.

Die Entscheidung für eines der Systeme hängt letztlich von folgenden Faktoren ab:

- der Anzahl der Mahlzeiten pro Tag
- den Räumlichkeiten/Ausstattung
- dem personellen Aufwand
- den Kosten insgesamt

## **6. Was bedeutet Cook&Hold, Cook&Chill, Cook&Freeze und Cook&Serve?**

### **6.1 Cook & Hold -System (warm angelieferte Speisen)**

Die Speisen werden am gleichen Tag in einer externen Großküche gekocht und warmgehalten und so zur Einrichtung geliefert. Die Anlieferung muss in geeigneten Transportbehältern erfolgen, wünschenswert sind sogenannte beheizbare Thermoportele.

Es muss gewährleistet sein, dass die Temperatur der Speisen bis zur Anlieferung bzw. zur Ausgabe mindestens 65 Grad Celsius beträgt.

Die Warmhaltezeit darf ab Fertigstellung der verzehrfertigen Speisen in der Produktionsküche bis zur Ausgabe an die Schüler 3 Stunden nicht überschreiten.

### **6.2 Cook & Chill -System (gekühlte Speisen)**

Die Speisen- bzw. Speisekomponenten werden in einer externen Produktionsstätte gekocht und danach in einem „Chiller“ herunter gekühlt. Die Herstellung der Speisen im Cook&Chill Verfahren erfolgt professionell und unter Einhaltung aller lebensmittelrechtlichen Vorschriften. Die Belieferung mit den gekühlten Speisen erfolgt je nach Bedarf täglich oder 2 bis 3 mal die Woche.

Die Speisen werden unter Einhaltung der Kühlkette transportiert und gelagert.

Frische Produkte wie Salate, Desserts, Backwaren, usw. werden mit den gekühlten Speisen mitgeliefert und direkt in der Mensa verarbeitet, bzw. zubereitet.

Das Personal muss darin geschult sein, die Speisen fachmännisch zu regenerieren.



### **6.3 Cook & Freeze - System (tiefgekühlte Speisen)**

Die Speisen- bzw. Speisekomponenten werden in einer externen Produktionsstätte gekocht und danach auf -18 Grad schockgefrostet. Die Herstellung der Speisen im Cook&Freeze Verfahren erfolgt professionell und unter Einhaltung aller lebensmittelrechtlichen Vorschriften.

Die Speisen werden angeliefert und unter Einhaltung der Kühlkette transportiert und gelagert. Die Speisen müssen durch frische Komponenten wie Salate und Desserts ergänzt werden. Das Personal muss darin geschult sein, die Speisen fachmännisch zu regenerieren.

### **6.4 Cook & Serve - System (frisch gekocht und ausgegeben)**

Die Speisen- bzw. Speisekomponenten werden täglich in der Mensa vorbereitet, gekocht und direkt ausgegeben. Die Anforderungen an das Personal sind hoch, da die Einhaltung aller Hygienevorschriften bei diesem System am höchsten sind.

## **7. Was sind die Unterschiede zwischen Zubereitungsküche, Aufbereitungsküche und Verteilerküche?**

### **7.1 Zubereitungsküche**

In der Zubereitungsküche (auch Frischküche genannt) werden alle Gerichte selbst zubereitet. Der Wareneinsatz bei der Zubereitungsküche kann jedoch ganz unterschiedlich gestaltet sein. Für die Herstellung der Mittagsgerichte vor Ort können sowohl frische, unverarbeitete Rohwaren als auch vorgefertigte Produkte unterschiedlichen Conveniencegrades (Grad der Vorfertigung) eingesetzt werden.

Vorteile:

- Qualität und Einkaufsquellen der eingesetzten Waren beeinflussbar
- hohe Flexibilität der Speiseplangestaltung
- Nähe zur Zielgruppe (Berücksichtigung individueller Wünsche -> Akzeptanz!)
- Kostenkontrolle

Nachteile:

- qualifiziertes Personal notwendig (höhere Personalkosten)
- Aufwand für Management der Küche
- Belastungsspitzen
- keine kontinuierliche Auslastung (v.a. bei speziellen Geräten)
- anfänglich relativ hohe Investitionskosten (Räume, Ausstattung)

### **7.2 Aufbereitungsküche**

In einer Aufbereitungsküche werden gekühlte und/oder gefrorene Hauptgerichte zur Ausgabe vorbereitet und erwärmt bzw. endgärt. Zusätzlich werden Salate, Obst und



Nachspeisen vor Ort hergestellt. Die regenerierfähigen Gerichte werden als Einzelportionen oder Mehrportionsgebände im Voraus angeliefert und vor Ort in der Schule (tief-) gekühlt gelagert.

Vorteile:

- weniger Managementaufgaben als bei einer Zubereitungsküche
- weniger (qualifiziertes) Personal nötig als bei einer Zubereitungsküche
- geringere Geräteausstattung in der Küche notwendig (geringere Investitionskosten)
- zeitnahe Zubereitung und damit kurze Warmhaltezeiten

Nachteile:

- strikte Einhaltung der Kühlkette erforderlich
- Platzbedarf für Kühlgeräte oder Kühlzellen
- Flexibilität der Speiseplangestaltung eingeschränkt (abhängig vom Angebot des Lieferanten)
- zum Teil lange Vorbestellzeiten

### **7.3 Verteilerküche**

Bei der Anlieferung von fertigen, warmen Speisen, die vor Ort warmgehalten und lediglich ausgegeben werden, handelt es sich um eine Verteilerküche.

Vorteile:

- kaum Managementaufgaben
- geringe Anforderungen an Personal
- keine voll ausgestattete Küche notwendig (sehr geringe Investitionskosten)
- auch bei wenig Platz umsetzbar

Nachteile:

- Abhängigkeit vom Anbieter, welcher die Speisen liefert (und dessen Angebot)
- Qualität der eingesetzten Waren unbekannt
- Flexibilität der Speiseplangestaltung eingeschränkt
- je länger die Warmhaltezeiten, desto schlechter die sensorische und ernährungsphysiologische Qualität der Speisen

## **8. Welches Bewirtschaftungs- und Produktionssystem präferiert die Stadt für ihre Schulen?**

Die meisten Einrichtungen der Stadt Schwäbisch Gmünd werden bis dato als Verteilerküche mit dem System Cook&Hold (Warmverpflegung) versorgt. Es gibt aber auch Schulen, die eine Zubereitungsküche haben und dort frisch kochen. Dazu gehören die Scheuelbergschule, Pestalozzi- und Mozartschule und das Parler- und Scheffold-Gymnasium.



Das System Cook&Hold kommt überwiegend zum Einsatz, weil die Räumlichkeiten und technischen Möglichkeiten nicht gegeben sind, um die Speisen vor Ort zuzubereiten. Dies ist bis jetzt bei den meisten Einrichtungen der Stadt Schwäbisch Gmünd (wie bei vielen anderen Kommunen auch) der Fall. Mit dem Cook&Hold-System kann eine gute Speisenqualität bereitgestellt werden, allerdings nur dann, wenn die Warmhaltezeit so kurz wie möglich ist. Dazu gibt es folgende Richtlinie:

Die Warmhaltezeit darf ab Fertigstellung der verzehrfertigen Speisen bis zur letzten Essensausgabe in der jeweiligen Einrichtung 180 Minuten nicht überschreiten. Diese Anforderung entspricht der Empfehlung der DIN-Norm 10580:2012 (Temperaturen für Lebensmittel) und der Empfehlung der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (Quelle: DGE-Standards für Schulverpflegung 4. Auflage 2014 S. 20).

Es ist deshalb wichtig, Lieferanten auszuwählen, die diese Anforderungen erfüllen können!

Um dieses Problem der Warmhaltezeiten zu umgehen, empfehlen die Experten aus dem Bereich Gemeinschaftsverpflegung speziell für Kitas und Schulen das zeitnahe Regenerieren vor Ort mit dem Cook&Chill- oder Cook&Freeze-System. Diese Systeme bieten eine Alternative zur reinen Frischküche und zur Warmverpflegung, weil die Qualität der Speisen bei beiden Systemen sowohl geschmacklich als auch ernährungsphysiologisch sehr gut ist und mit relativ wenig technischem und personellem Aufwand zeitnah das Mittagessen zubereitet werden kann.

Die Entwicklungen auf dem Catering-Markt zeigen auch, dass viele Anbieter von Warmverpflegung bereits zu den warmen Speisen auch Komponenten mit Cook&Chill anbieten, oder sogar komplett auf dieses System umstellen. Dies kann als Merkmal gedeutet werden, dass sich bei den Herstellern von Speisen das System Cook&Chill bewährt und durchsetzt. Ganz aktuell zeigt sich dieser Trend bei einem unserer jetzigen Vertragspartner. Dieser stellt sukzessiv von Cook&Hold auf Cook&Chill um und wird ab dem Schuljahr 2017/18 nicht mehr warm ausliefern.

Vor diesem Hintergrund und den vorab genannten Vorteilen präferiert das Amt für Bildung und Sport für die Essensversorgung in ihren Schulen, zukünftig und wo umsetzbar, die Einrichtung von Aufbereitungsküchen und die Bereitstellung der Speisen mit dem Cook&Chill-System.

Das Cook&Chill-System wird als temperaturentkoppeltes System dem reinen Cook&Freeze-System vorgezogen, weil

- tiefgekühlte Komponenten meist nur einmal in der Woche angeliefert werden und damit sehr viel Tiefkühlgeräte oder eine Tiefkühlzelle benötigt werden,
- das Cook&Freeze - System wenige Anbieter hat (Bsp: apetito, Hoffmann-Menü und Fa. Gourmet aus Österreich) und damit voraussichtlich regionale Anbieter ausgeschlossen werden könnten
- sie keine Frischprodukte mitliefern können (haben Zulieferer)
- dort i.d.R. lange Vorbestellzeiten gelten
- auch beim Cook&Chill-System tiefgekühlte Komponenten zum Einsatz kommen
- die Akzeptanz bei Eltern für Tiefkühlprodukte meist geringer ist





Selbstverständlich hat jedes System seine Vor- und Nachteile. Leider gibt es nicht die eine Lösung, gerade weil die Rahmenbedingungen vor Ort sehr unterschiedlich sind. Bei jeder Schule muss individuell geprüft werden, welches Bewirtschaftungs- und Produktionssystem sinnvoll ist und ob es notwendig ist, übergangsweise noch mit einer anderen Verpflegungslösung zu arbeiten.

### **9. Wie wird die Anmelde-, Bestell- und Abrechnungssystematik gehandhabt?**

Mit dem Beschluss der Betreuungskonzeption Ende 2015 wurde auch die Anmeldung zum Mittagessen analog zu den Betreuungszeiten vereinheitlicht und wie im Kita-Bereich in einem Monatsmodell abgedeckt,

Auch die Teilnahme am Mittagessen erfolgt seither durch eine verbindliche Anmeldung zum Schuljahresbeginn bzw. zum Halbjahr. Eine Anmeldung für einzelne Wochentage ist möglich.

Die Kosten werden - insbesondere bei den Grundschulen ohne regulären Mensabetrieb - in einer monatlichen Pauschale abgebucht, welche das teilweise Fehlen der Kinder aufgrund von Krankheit, Ausflug etc. berücksichtigt. Auch Ferientage sind in der Berechnung berücksichtigt. Der Monatsbetrag ist deshalb etwas verringert.

Die Monatspauschale wurde mit Abbuchungssystem eingeführt, bei dem monatlich per Bankeinzug abgerechnet wird.

Bei der Bezahlung wird auch weiterhin das Bildungs- und Teilhabepaket berücksichtigt, ungeachtet von der Form des Bestell- und Abrechnungssystems. Durch dieses ist weiterhin ein 1€ Essen möglich. Das 1€-Angebot nehmen im Stadtgebiet derzeit rund 240 Schülerinnen und Schüler in Anspruch.

Diese Systematik des Abbuchungssystems hat sich mittlerweile gut bewährt, auch wenn sie, insbesondere für die Schüler weiterführender Schulen, eine Einschränkung in der Flexibilität bedeutet.

Deshalb haben fast alle weiterführenden Schulen andere Abrechnungssysteme.

Mit dem Neubau der Mensa an der Friedensschule möchte die Stadt auch dort ein Abrechnungs- und Bestellsystem einführen, welches den Schülern vor Ort eine größere Flexibilität bringt. Die Stadt ist derzeit dabei, mögliche Lösungen - gemeinsam mit der Mensarunde der Friedensschule (Vertreter: Schulleitung, Elternbeirat, SMV, Amt für Bildung und Sport) - zu prüfen und abzuwägen.

Hier soll ein erster Einstieg erfolgen und Erfahrungen mit einem Komplettsystem gesammelt werden.

Ziel ist es, für die Schule und die Schülerschaft passende Lösungen für die jeweilige, insbesondere weiterführende Schule zu finden.

### **10. Wie wird das Speisenangebot festgelegt?**

Bei dem Essen sollen - wie bereits auch bislang - soweit möglich regionale Produkte gefördert werden. An den Schulen werden i.d.R. zukünftig 2 verschiedene Essen bzw. Essenskomponenten pro Tag angeboten, wovon mind. eines ohne Schweinefleisch ist. Dies soll in die Ausschreibungskriterien so mit aufgenommen und beibehalten werden.



## **11. Welche organisatorischen, finanziellen und personellen Auswirkungen sind zu erwarten?**

Um das Essensangebot an den einzelnen Schulen anbieten, ausbauen oder beibehalten zu können und die Qualität zu erhöhen bzw. zu erhalten, sind unterschiedlichste Anpassungen und Investitionen notwendig.

Diese unterscheiden sich von Schule zu Schule.

In der Anlage 1 ist der derzeitige Iststand und die nächsten Schritte an den jeweiligen Schulen in Kurzform dargestellt.

Grundsätzlich bedarf die Anpassung an die gestiegenen Essenszahlen und auch ggf. ein geändertes Produktionssystem einen Eingriff in die Gebäudetechnik und damit eine enge Abstimmung mit den jeweiligen Gebäudeverantwortlichen im Amt für Gebäudewirtschaft. Auch die Schulentwicklungsplanung muss diesen Aspekt mit aufgreifen und ggf. Fördermittel akquirieren.

Für die Friedensschule bspw. wurde in enger Abstimmung zwischen dem Amt für Gebäudewirtschaft und dem Amt für Bildung und Sport ein Betreiberkonzept für die neue Mensa, welche derzeit am Entstehen ist, entwickelt.

Hierbei wurde festgelegt, dass das Cook & Chill - System inkl. der technischen Möglichkeiten für ein Bestellsystem in Eigenregie baulich unterzubringen ist und umgesetzt werden kann.

Auch für die Mozartschule, den Mensabetrieb im Strümpfelbachschulzentrum sowie die Innenstadt-Mensa am Parler-Gymnasium wurde bzw. wird dies bei den Planungen für den Neubau der Mensa berücksichtigt.

Aktuell sind zudem bei der Klösterleschule, der Rauchbeinschule, der Grundschule Hardt etc. bauliche Veränderungen im Bestand berücksichtigt.

Für weitere Schulen, wie bspw. die Uhlandschule, soll und muss dies ebenfalls in die Planungen für die nächsten Jahre mit einbezogen werden.

### **11.1 Investitionen in technische Ausstattung**

Die Mindestausstattung bei Umstellung auf das Cook&Chill-System bedarf folgender Geräte:

- Kombidämpfer, Kühlschränke oder Kühlzellen, Tiefkühlschrank, 2-Plattenherd, Kleininventar
- Investitionen in Gewerbespülmaschinen

Eine grobe Kostenschätzung in Abstimmung mit einem Küchenplaner hat folgende Auflistung ergeben:



<b>Kostenschätzung Küchentechnik zur Umsetzung des Cook&amp;Chill-Systems in Schulen</b>	
Geräteempfehlung	ca. Preise in Euro netto abhängig von Hersteller und Funktionen Angebote variieren stark
Kombidämpfer mit 6 Einschüben und Enthärtungspatrone	8.000,-
Kombidämpfer mit 10 Einschüben und Enthärtungspatrone	11.000,-
Kombidämpfer mit 20 Einschüben und Enthärtungspatrone	17.000,-
Dunstabzugshauben 2000x1100x450 mm Edelstahl 3000x 1100x400 mm Edelstahl	2.500,- 4.500,-
Optional: Kondensationshaube auf Kombidämpfer installiert	3.000,-
Umluft-Gewerbe-Kühlschrank GN 2/1 ca. 600l , außen Stahl innen Kunststoff weiß	1.200,-
Umluft-Gewerbekühlschrank GN-2/1 Edelstahl außen und innen 700 Liter	2.300,-
Umluft Gewerbe-Tiefkühlschrank 500Liter, außen Stahl innen Kunststoff weiß	1.700,-
Umluft-Gewerbetiefkühlschrank GN-2/1 Edelstahl 700 Liter	3.200,-

Bedarf 50- 100 Essen in einer Schicht

2 x Kombidämpfer 6 GN1/1

2-3 Kühlschränke groß \*

1 Tiefkühlschrank groß

Kondensationshaube 2x

Gesamt netto

plus Mwst.

Kosten Technik Brutto

Beispielrechnung

16.000,-

6.900,-

3.200,-

6.000,-

32.100,-

6.099,-

38.199,-



Bedarf 100 -200 Essen in einer Schicht

1 x Kombidämpfer 6 GN 1/1	8.000,-
plus 1 x 10GN 1/1	11.000,-

4-5 Kühlschränke oder Kühlzelle*	11.500,-
2 Tiefkühlschränke	6.200,-
Dunstabzugshaube groß	4.500,-
Gesamt Kosten	41.200,-
plus Mwst.	7.828,-
Kosten Technik Brutto	49.028,-

\* Anzahl der Kühlgeräte ist abhängig von der Häufigkeit der Belieferung

Annahme hier: Belieferung 2x pro Woche

Diese Kosten sehen noch keine Kosten für bauliche Anpassungen sowie zur Erschließung der Räume mit entsprechenden Medien vor. Diese müssen gesondert ermittelt werden. Weitere räumliche Vorhaltungen wie WC und Umkleiden etc. müssen ebenfalls baulich berücksichtigt werden.

Im Haushaltsentwurf 2017 sind für die geplanten Maßnahmen (vgl. Anlage 1) folgende Mittel eingestellt:

- Klösterleschule: 80.000€
- Grundschule Hardt: 45.000€
- Verbundschule, Standort Rauchbeinschule: 45.000€ ( für die 1. Teilumsetzung)

Zudem sind für die Scheuelbergschule 50.000€ für die Einrichtung einer Essensausgabe eingestellt. Für die Ausstattung und Ersatzbeschaffung der Essensversorgung an allen Schulen sind im Haushaltsentwurf pauschal 52.000€ enthalten.

Die Neuausschreibung der Verpflegungsleistungen an der Eichenrainschule sowie der Uhlandschule kann ohne größere bauliche Veränderungen erfolgen.

### 11.2 Personelle Auswirkungen bei Bewirtschaftung in Eigenregie

Grundsätzlich sollten die Personen in der Speisenausgabe gut geschult sein und alle hygienischen Risiken in der Küchenhygiene kennen. Auch die Reinigung der Küchen sollte professionell durch Fachkräfte erfolgen. In den Einrichtungen mit Eigenregie muss geschultes Personal zur Verfügung stehen.

Die Stadt Schwäbisch Gmünd hat bereits mehrere Personen in diesem Bereich eingesetzt. Sie werden alle regelmäßig geschult und besitzen Kenntnis über die relevanten Hygienevorschriften.

Mit welchem Stundenaufwand der Personalbedarf veranschlagt werden kann, ist in Anlage 2 dargestellt.



### 11.3 Finanzielle und personelle Auswirkungen bei Wechsel zu Fremdregie

Bei der Organisation der Essensausgabe in Eigenregie kommen auf die Stadt weitere Kosten in Form von Personalkosten, Energiekosten etc. zu. Dies ist bereits jetzt an mehreren Schulen der Fall. In einer Beispielrechnung wurde versucht, diese zusätzlichen Kosten zu berechnen. Hier ist von reinen Personal- und Energiekosten von rund 3,00€ pro Essen auszugehen, sonstige weitere indirekte Kosten sind nicht berücksichtigt.

Dies stellt damit bereits eine Art „Subventionierung des Essenspreises“ dar. Nimmt man die Beispielrechnung als Grundlage, so ergibt sich im Rahmen der Eigenregie pro Jahr ein Betrag von rund 240.000€ an zusätzlichen indirekten Kosten für diesen Bereich.

Bei Vergabe in Fremdregie werden die Kosten für die Bewirtschaftung meist pro Menü berechnet. Je nachdem, wie die Nutzungsbedingungen und die Rahmenbedingungen erstellt werden, liegt der Vollkostenpreis pro Menü in der Regel zwischen 4,50 € und 7,00 €. Diese Preise erscheinen recht hoch, sind mittlerweile aber marktüblich. Erfahrungen aus anderen Kommunen aber auch unserer Beispielrechnung (3,50€ Essenspreis plus 3,00€ sonstige Kosten) zeigen, dass der Vollkostenpreis bei Eigenregie in ähnlicher Höhe liegt. Meist ist es nur sehr schwierig, alle Betriebskosten und die Zeiten in der Verwaltung, die im Zusammenhang mit der Schulverpflegung entstehen, genau zu erfassen.

Die meisten Kommunen subventionieren den Abgabepreis der Mittagessen an die Schüler, sowohl bei Eigenregie durch Übernahme der Personal- und Energiekosten etc. als auch bei Fremdregie, weil sie zumindest bei den „Pflichtmenüs“ eine Obergrenze beim Preis wollen (liegt in der Regel unter 4,00 € und erfahrungsgemäß je nach Schulart zwischen 3,20 € und 3,80 €).

Die Stadtverwaltung schlägt dem Gemeinderat auch diese Vorgehensweise vor. Die Details sollen jedoch erst nach der ersten Ausschreibung festgelegt werden.

Ein externer Caterer wird nur eine Küche/Mensa übernehmen, wenn er eine Küche vorfindet, in der er alle rechtlichen und hygienischen Vorgaben erfüllen kann.

Die Stadt Schwäbisch Gmünd müsste dazu auf jeden Fall (teilweise nicht unerheblich) in die bestehenden Räumlichkeiten investieren.

Wenn Einrichtungen von Eigenregie zur Fremdregie wechseln, dann könnte das vorhandene städtische Personal aus den Schulküchen wahrscheinlich gut an anderen Stellen der Schulbetreuung eingesetzt werden.

### 11.4 Fazit:

Da die Schulverpflegung keine Kernkompetenz einer Kommune ist und sie als Bereich der Gemeinschaftsverpflegung in die Hände von Profis gehört, wäre es aus Sicht der Verwaltung richtig, die Bewirtschaftung der Schulmensen in Fremdregie zu vergeben. Aber auch hier muss individuell entschieden werden, bei welcher Schule das möglich ist. Bei den derzeit bestehenden Essensausgaben, welche in die erste Ausschreibungsphase aufgenommen werden, ist dies allesamt wohl baulich nicht möglich (separate Umkleieräume, etc. fehlen)

Es wird somit also zunächst bei der Eigenregie bleiben.

Alle Verpflegungslösungen gibt es nicht zum Null-Tarif und die Schulverpflegung wird die Kommune auch langfristig finanziell belasten.



Neben dieser Herausforderung sieht die Stadt aber auch die Chance, mit einer qualitativ guten und gesundheitsförderlichen Essensversorgung einen wichtigen gesellschaftlichen Beitrag zur Gesunderhaltung der Kinder zu leisten. Auch werden Eltern ein gutes Angebot schätzen, da ihre Kinder immer mehr Zeit in der Schule verbringen und das Mittagessen ein wichtiger Baustein im Ganztagesbetrieb ist.

### **12. Welche nächsten Schritte sind zu gehen?**

Die Umsetzung eines solchen Konzeptes kann nicht ad hoc passieren. Es müssen nicht nur die beteiligten Personengruppen auf diesem Wege mitgenommen werden, sondern es müssen auch die räumlichen, personellen und finanziellen Rahmenbedingungen geschaffen werden. Eine Umsetzung der oben genannten Empfehlungen wird somit deshalb sicher in den nächsten Jahren schrittweise erfolgen müssen.

Die jetzige Planung sieht folgende (nächste) Schritte vor:

#### 12.1 Bis Anfang 2017:

- Bewertung der IST-Situation
- Festlegen von Mindestanforderungen an die Verpflegungsqualität
- Ausarbeitung eines kommunalen Verpflegungskonzeptes
- Festlegen, welche Schulen in der ersten oder folgenden Tranchen, wann und wie ausgeschrieben werden
- Genehmigung des Verpflegungskonzeptes und der Ausschreibungen durch die Gremien

#### 12.2 Ab Anfang 2017:

- Vorbereitung der ersten Ausschreibungen

#### 12.3 Zum Schuljahr 2017/18:

- Vertragsbeginn mit den jeweiligen Caterern an den ausgeschriebenen Schulen (Klösterleschule, Uhlandschule, Friedensschule, Eichenrainschule, GS Hardt, Verbundschule (Standort Rauchbeinschule mit Hort))

In der Anlage 3 sind die geplanten Ausschreibungen zusammengefasst.

### **13. Wie kann jede Schule den anstehenden Prozess unterstützen?**

Die Stadt Schwäbisch Gmünd hat sich auf den Weg gemacht. Sie hat Ziele definiert, die sie bei der Bereitstellung dieser Verpflegungsleistungen erfüllen möchte. Mit dieser Vorgehensweise setzt die Stadt Schwäbisch Gmünd ein Zeichen und zeigt, dass ihr die Gesundheit und das Wohlergehen der Kinder ihrer Stadt am Herzen liegt und sie gute Rahmenbedingungen für die Ganztagsbetreuung schaffen möchte und wird.



Schulverpflegung funktioniert dann, wenn alle Beteiligten, Schulträger, Schulleitungen, Schüler, Eltern und die Caterer, dahinter stehen und im Gespräch bleiben. Eine gute Kommunikation und ein zeitnahe Austausch sind hierbei besonders wichtig. An mehreren Schulen wurden durch die Stadt und die Schulleitungen deshalb bereits „Mensarunden“ hierfür eingerichtet.

**Wir bitten um Zustimmung zum vorgeschlagenen Verfahren und Genehmigung der Konzeption, welche mit Unterstützung der Fachberaterinnen, Frau Petra Vonderach (Expertin für vergaberechtliche Fragen) und Frau Sabine Chilla (Praxisbegleiterin Kita- und Schulverpflegung BW) erstellt wurden.**

**Die Zustimmung beinhaltet auch die Genehmigung zur Durchführung der Ausschreibung der Schulverpflegung für folgende Schulen mit Leistungsbeginn zum Schuljahresbeginn 2017/18:**

- Klösterleschule
- GS Hardt
- Uhlandschule
- Friedensschule
- Eichenrainschule
- Schiller-Realschule mit Grund- und Werkrealschule im Verbund, Standort Rauchsbeinschule (inkl. Hort an der Schule)

**Die Zuschlagserteilung für die 1. Tranche der Schulen wird erneut zur Beschlussfassung in den Gemeinderat bzw. seine Gremien eingebracht.**