



# Gutes Essen an Gmünder Schulen

# Ausgangslage

- Bestandsaufnahme / Ist-Situation
- Begehung aller Schulen
- Ihre Ziele, Wünsche, Ansprüche
- Erfassung, Aufbereitung Daten und Fakten

# Ist - Kostenübersicht

Basis 2018 / 2019



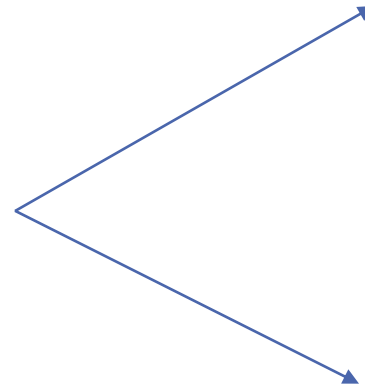
Optimierung von  
Dienstleistungen  
im Sozialbereich

Lfd. Nr.	Einrichtung	Caterer	Essensteilnehmer			Kosten Caterer
			Brutto	LT / Jahr	Ø Essen / Tag	
1	Eichenrainschule	Eggert	111	21	2.287	15.409
2	Friedensschule	Maultäschle	182	60	10.920	42.069
3	Klösterleschule	Maultäschle	182	102	18.600	53.295
4	Rauchbeinschule	Maultäschle	182	63	11.502	38.457
5	Scheuelbergschule	Maultäschle	74	6	474	4.543
6	Grundschule Großdeinbach	Maultäschle	74	4	281	771
	Zwischensumme			256	44.064	154.544
7	Parler Gymnasium	Lindenhof	180	55	9.900	
8	Uhlandschule	Lindenhof	182	44	7.935	21.226
9	Römerschule	Lindenhof	74	15	1.110	6.484
10	Grundschulde Hardt	Lindenhof	182	43	7.790	23.488
	Zwischensumme			101	16.835	51.198
	Total			358	60.899	205.742

■ Kosten Caterer	205.742,- €
■ Personal- / Sachkosten	204.891,- €
<hr/>	
■ Summe	410.633,- €
■ Erlöse	207.057,- €
<hr/>	
■ Ergebnis	- 203.576,- €
■ Ergebnis / ET (ET / Jahr: 60.899)	- 3,34 €

# Chancen & Risiken

(EU-) Ausschreibung nach VgV



## Var. 1.: Offenes Verfahren

- Wettbewerb: Preis
- Qualität?

## Var. 2.: Bieterwettbewerb

- Begründung - Kriterien?
- Bieterkreis für Gmünder Schulen?

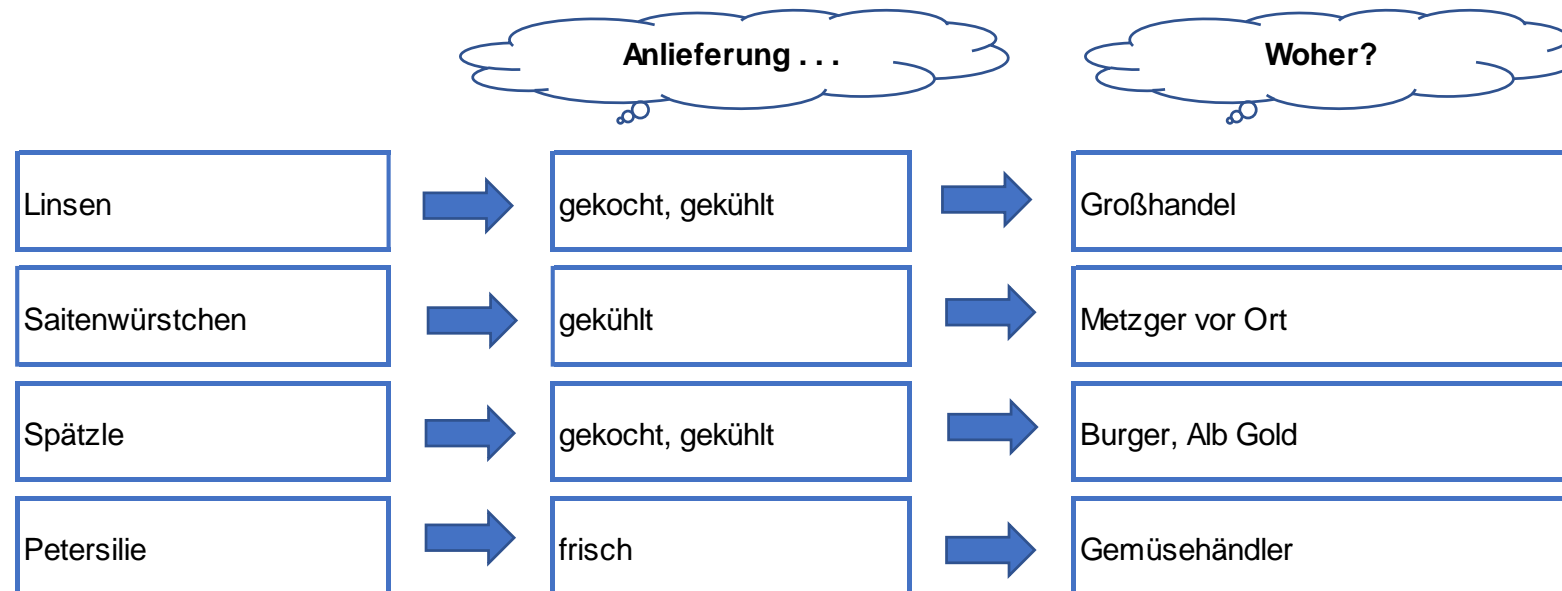
# Alternativer Vorschlag

„Gutes Essen an Gmünder Schulen“ – Kurzbeschreibung Konzept:

- Aufbau eigener Organisation / Filialstrukturen
- Ausschreibung, Preisabfrage der Lebensmittel (reduziertes Vergaberisiko)
- Direkte Einflussnahme auf Produkte (Bio, Fair-Trade) & Qualitäten
- Hohe Identifikation möglich, Umsetzung eigener Ziele und Vorstellungen
- Berücksichtigung Nachhaltigkeit: Berechnung CO<sub>2</sub>-Bilanzen, Vita-Score, Wasserverbrauch

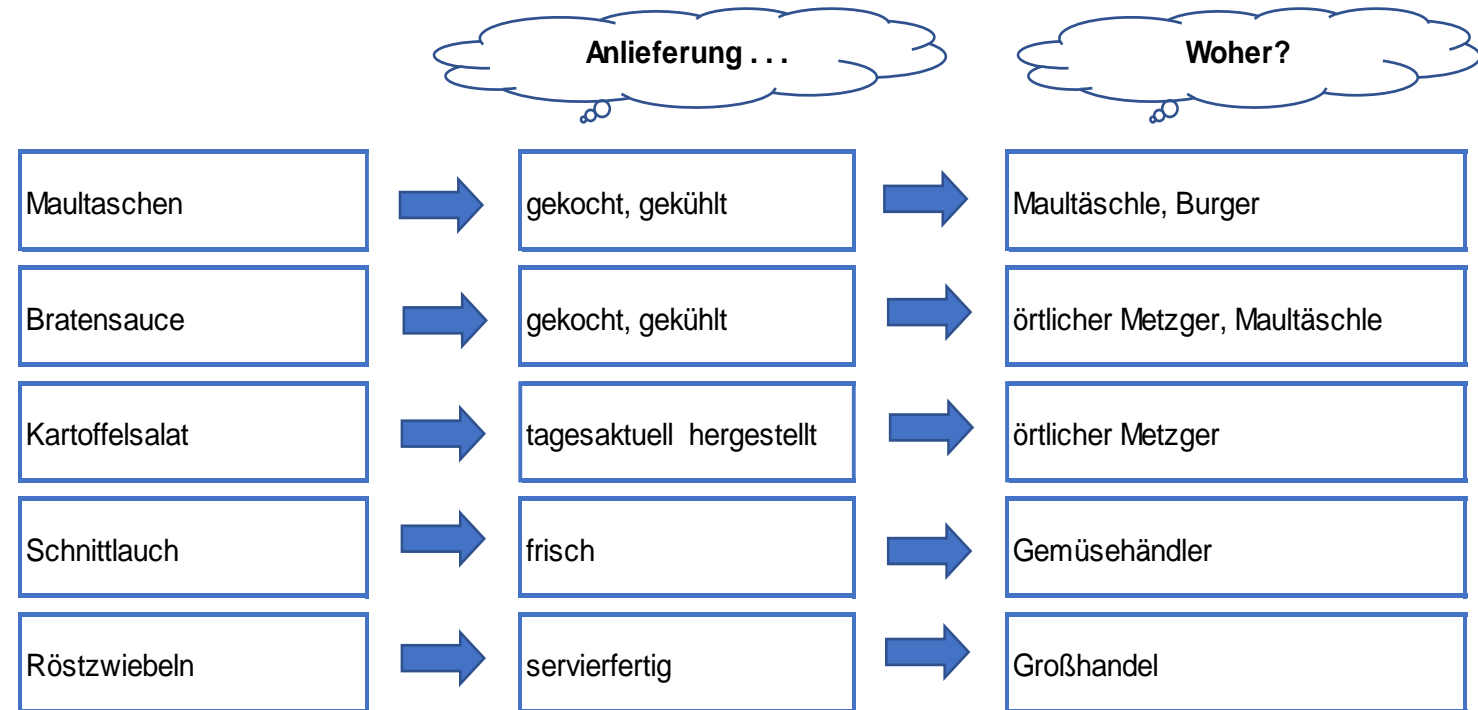
# Beispiel für Gmünder Mittagessen

„Linsen mit Saiten & Spätzle“

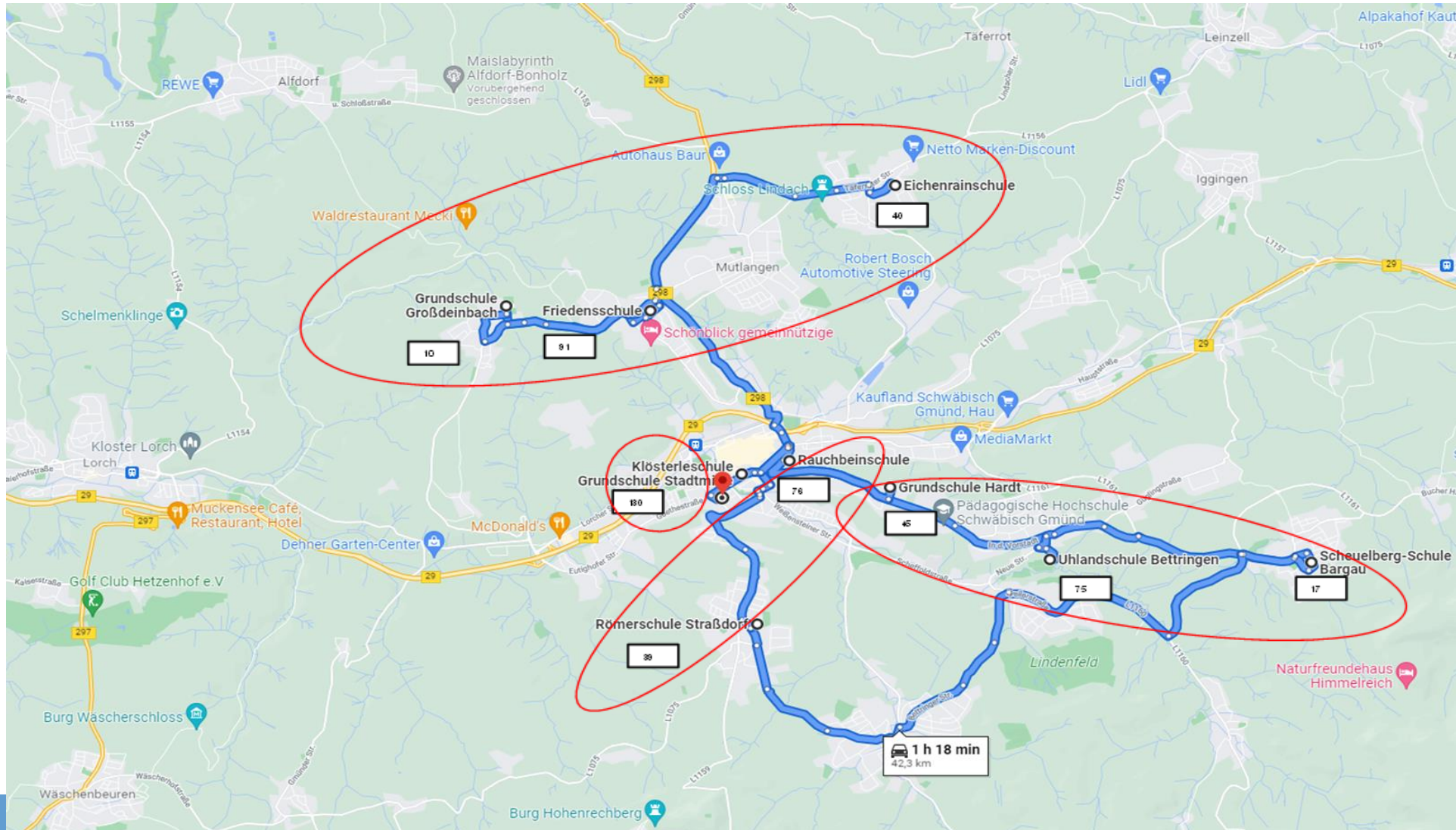


# Beispiel für Gmünder Mittagessen

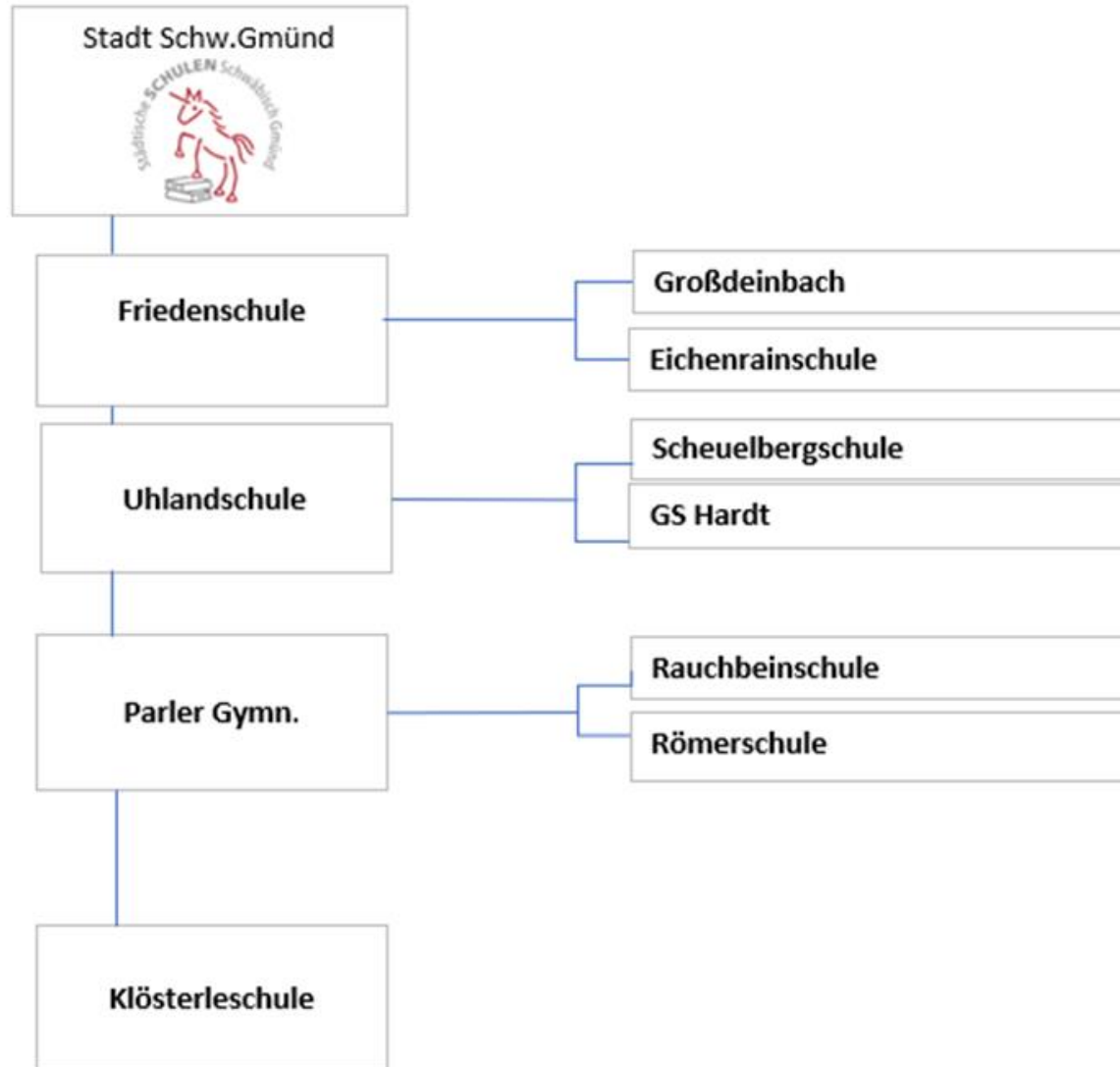
„Maultaschen mit Kartoffelsalat & Röstzwiebeln“



# Mögliche Cluster







# Konzept

- Ausformulierung, Nachvollziehbarkeit
- Planung & Aufbau Organisation / Betriebsstruktur
- Definition Leistungen & Ziele:
  - Standards (klare Vorgaben)
  - Nachhaltigkeit
- Abläufe, Dokumentationen, Leitbild:
  - MitarbeiterInnen, Freundlichkeit, Gästebetreuung
- Clusterbildung, Filialstruktur

# Vorbereitungen

- Festlegung Projektteam
- Abstimmung Projektplan
- Regelmäßige Arbeitstreffen, Vorschlag: 1-2 mal pro Woche

# Projektschritte

- Aufbau Betriebs- / Filialstruktur
  
- Speiseplan:
  - Festlegung Zyklus: z.B. 6 Wochen (Frühjahr, Sommer, Herbst, Winter)
  - Vorkalkulation (kaufmännisch & nachhaltig)
  - Erarbeitung Rezepturen
  - Portionsgrößen
  - Layout, Bereitstellung
  
- Beschaffung:
  - Artikelsortiment (saisonal)
  - Lieferantensuche und –auswahl
  - Preisabfrage / Vergabe, Konditionen

# Projektschritte

- Personalschulung und Einweisung
  
- Lagerung, Logistik, Regenerieren:
  - Lagerhaltung & Bestellrhythmen
  - Arbeits-/ Regenerieranweisungen
  
- Mittagessen in Gmünder Schulen:
  - Standards / Vorgaben, z.B.
    - Kommunikation
    - Erscheinungsbild
    - Gästebetreuung, Wertschätzung

# Projektschritte

- Controlling, Kostenkontrolle:
  - Erfassung Stückmengen
  - Rechnungseingangsliste
  - Nachkalkulation
  - Monatsabschluss, Inventuren
  - Ist / Soll- Abgleich
  
- Rahmenbedingungen:
  - Dokumentation
  - HACCP / Hygiene / Handhabung
  
- Prüfen, Ergänzen, Erweitern

# Projektschritte

- Nachgelagerte Prüfung:
  - Kosten (Soll / Ist)
  - Das Essen schmeckt – regelmäßige Befragungen
  - Parameter Nachhaltigkeit (CO<sub>2</sub>...)

## Kostenschätzung Variante "Gutes Essen in Gmünd"

Basisdaten 2018 / 2019

€ Brutto	Ist Situation						Variante "Gutes Essen in Gmünd"					
	Schulen (ohne Parler)		Parler Gymnasium + bel. Schulen		Schulen gesamt		Schulen (ohne Cluster Parler)		Parler Gymnasium + bel. Schulen		Schulen gesamt	
		ET / Tag		ET / Tag		ET / Tag		ET / Tag		ET / Tag		ET / Tag
Anzahl Essen Jahr / Tag	44.064	256	16.835	101	60.899	358	44.064	256	26.735	156	70.799	413
Stunden Tag / VZÄ Jahr	26,55	2,83	11,70	1,25	38,25	4,08	26,55	2,83	26,70	2,94	53,25	5,76
Personalkosten - Mitarbeiter eigene 43.000	121.486	2,76	53.745	3,19	175.230	2,88	121.486	2,76	126.307	4,72	247.793	3,50
Warenkosten / Wareneinsatz Schüleressen	154.544	3,51	51.198	3,04	205.742	3,38	110.161	2,50	66.837	2,50	176.998	2,50
Sachkosten	16.304	0,37	13.357	0,79	29.661	0,49	16.304	0,37	21.120	0,79	37.424	0,53
<b>Ergebnis 1</b>	<b>292.333</b>	<b>6,63</b>	<b>118.300</b>	<b>7,03</b>	<b>410.633</b>	<b>6,74</b>	<b>247.950</b>	<b>5,63</b>	<b>203.870</b>	<b>8,01</b>	<b>451.820</b>	<b>6,53</b>
Erlöse Schüleressen	149.818	3,40	57.238	3,40	207.057	3,40	149.818	3,40	90.898	3,40	240.717	3,40
<b>Ergebnis 2</b>	<b>-142.515</b>	<b>-3,23</b>	<b>-61.062</b>	<b>-3,63</b>	<b>-203.576</b>	<b>-3,34</b>	<b>-98.132</b>	<b>-2,23</b>	<b>-112.971</b>	<b>-4,23</b>	<b>-211.103</b>	<b>-2,98</b>

Differenz zur Ist-Situation

-0,36





Optimierung von  
Dienstleistungen  
im Sozialbereich

Vielen Dank