

Kostenaufteilung Anlage 4

Betrieb der Mensa an der Staatlichen Realschule Coburg II

zwischen

SA = Sachaufwandsträger

B = Betreiber

Kosten für Strom, Wasser, Abwasser, Gas und Heizung	SA
Kosten für Abfallentsorgung durch die Stadt Neustadt	SA
Kosten für Wartung und Ersatzbeschaffung der Großgeräte	SA
Ersatzbeschaffungen an Geschirr u. ä. im Bereich der Essensausgabe	SA
Unterhaltungskosten am Gebäude	SA
Kosten für die Reinigung des Speisesaals	SA
Kosten für Aufzug, Hauswart, Gartenpflege	SA
Grundsteuer	SA
Kosten für die Entsorgung der Essensreste	B
Kosten für die Reinigung und Wartung des Fettabscheiders	B
Kosten für Überprüfung und Bekämpfung von Schädlingsbefall	B
Kosten für die Reinigung der Küche sowie der Sozial- und Lagerräume inkl. Putzmittel	B

Diese Aufteilung berücksichtigt, dass Grundstück, Gebäude und die Einrichtung im Eigentum des Sachaufwandsträgers stehen. Alle Maßnahmen, die dem Schutz sowie der Pflege dieser Einrichtungen dienen, fallen in die Zuständigkeit des Sachaufwandsträgers.

Für die Einhaltung der hygienischen und lebensmittelrechtlichen Vorgaben ist der Betreiber zuständig. Daher wurden alle Maßnahmen, die sich im Bereich der Küche auf diese Vorgaben beziehen, dem Betreiber zugeordnet.

Die Energiekosten sollten vorerst als freiwillige Leistung des Sachaufwandsträgers übernommen werden. Der Betreiber verpflichtet sich dafür täglich mindestens ein vollständiges Hauptgericht (mit Beilagen, Salat und Getränk) zu einem Höchstpreis von 3,50 € anzubieten. Die weiteren Preise können frei gestaltet werden. Sie sollten i. d. R. einen Höchstbetrag von 5,00 € für ein komplettes Menü nicht übersteigen.

Versicherungen werden gesondert betrachtet: Versicherungen, die im Zusammenhang mit dem Angebot und Qualität des Essens stehen, werden durch den Betreiber getragen. Versicherungen, die im Zusammenhang mit dem Gebäude und dem Grundstück stehen, werden durch den Sachaufwandsträger getragen.

Das Essensangebot wird in Absprache mit dem Schulforum erstellt. Die DGE-Richtlinien können durch eine Kennzeichnung der Menüfolge eingehalten werden und sind wichtige Grundlage bei einer Bewerbung.