

# Beschlussvorlage

Fachbereich:	FB 23 Bildung, Kultur und Sport	Datum:	08.07.2014
Berichtersteller:	Frau Brigitte Keyser	AZ:	2032=23
		<b>Vorlage Nr.:</b>	<b>091/2014</b>

<b>Beratungsfolge</b>	<b>Termin</b>	<b>Behandlung</b>
Ausschuss für Bildung, Kultur und Sport	17.07.2014	öffentlich - Entscheidung

## **Betrieb der Mensen für die weiterführenden Schulen in Trägerschaft des Landkreises Coburg in Neustadt b. Coburg und an der Staatlichen Realschule Coburg II**

### **I. Sachverhalt**

Der Ausschuss für Bildung, Kultur und Sport wurde in seiner Sitzung vom 03.06.2014 über die neuesten Entwicklungen zum Betrieb der Mensen für die weiterführenden Schulen des Landkreises informiert. Der Ausschuss beauftragte die Verwaltung offen nach neuen Lösungen zu suchen.

Der Betrieb der Mena für die weiterführenden Schulen in Neustadt b. Coburg ist noch bis Schuljahresende 2013/14 durch die Jugendwerkstatt Kronach-Michelau/Ludwigsstadt im Rahmen des Ausbildungsprojektes gesichert. Zum Schuljahresbeginn 2014/15 muss eine neue Betriebsform bzw. ein Betreiber gefunden sein.

Die Mensa an der Staatlichen Realschule Coburg II wird voraussichtlich im Januar 2015 fertiggestellt sein. Der Betrieb ist ab diesem Zeitpunkt zu regeln.

Neben der ursprünglichen Idee der Koppelung des Mensabetriebs mit einem Ausbildungsbetrieb und Inklusionsprojekt in Neustadt bei Coburg wurde dabei über Regiebetrieb des Landkreises mit Ausbildung benachteiligter Jugendlicher, Vergabe im Rahmen von Dienstleistungskonzessionsverträgen mit der Auflage vor Ort frisch zubereitetes Essen anzubieten und der Variante eines Mischküchenbetriebes gesprochen. Die Verwaltung wurde beauftragt, in alle Richtungen weiter zu ermitteln.

Die Ergebnisse der Prüfung werden wie folgt zusammengefasst:

#### **1. Koppelung eines Mensabetriebs mit einem Ausbildungsbetrieb und Inklusionsprojekt**

Nachdem die Jugendwerkstatt Kronach-Michelau/Ludwigsstadt bekannt gegeben hatte, dass sie sich nicht an der Ausschreibung des Regionalen Einkaufszentrums der Agentur für Arbeit zur Förderung des Ausbildungsprojektes beteiligen wird, hatte die Verwaltung Kontakt mit dem bfz aufgenommen, das eine Bewerbung abgeben wollte. Das bfz hat den Zuschlag im Verfahren nicht bekommen und scheidet damit ebenfalls als möglicher Betreiber aus.

Die Geschwister-Gummi-Stiftung sah die Möglichkeit zur Durchführung des Projektes unter der Voraussetzung, dass die Agentur für Arbeit im Rahmen einer freihändigen Vergabe das Projekt unterstützt. Ein Gespräch von Landrat Busch und Vertretern der Stiftung bei der Agentur für Arbeit ergab, dass aus der Sicht der Agentur die Maßnahme nicht sinnvoll ist, da nach ihrer Einschätzung in der Region Coburg auf Dauer

neben der über das REZ geförderten Maßnahme nicht genügend ausbildungswillige Jugendliche für den Bereich Beikoch zur Verfügung stehen.

## **2. Regiebetrieb durch den Landkreis Coburg als Ausbildungsbetrieb für benachteiligte Jugendliche**

Der Regiebetrieb sollte die Ausbildung benachteiligter Jugendlicher sichern, die derzeit bereits in der Küche in Neustadt b. Coburg durch die Jugendwerkstatt Kronach-Michelau/Ludwigsstatt ausgebildet werden. Der Koch, Herr Schröder sollte durch den Landkreis eingestellt werden – ein Partner, der Fördergelder für die Ausbildung benachteiligter Jugendlicher erhält, sollte die Auszubildenden und den Sozialpädagogen beschäftigen. Ohne Fördergelder ist diese Form der Ausbildung nicht durch einen Mensabetrieb finanzierbar.

Die Berechnung der Kosten im Vorfeld ergaben, dass bereits ohne die Personalkosten für den Sozialpädagogen und die Ausbildungskosten für die Jugendlichen Personalkosten in Höhe von rund 137.000 € entstehen. Insbesondere kommt dieser hohe Betrag durch die derzeitige Eingruppierung des Kochs mit Ausbildungsbefugnis zustande. Auch könnten die beiden Frauen der Hausmeister nicht als 450 €-Kräfte beschäftigt werden, da sie bereits Mitarbeiterinnen des Landkreises sind. Diese Kosten wären nicht durch Einnahmen aus dem Essensverkauf zu decken.

Unabhängig davon bleibt die Einschätzung der Agentur für Arbeit, dass nicht gesichert ist, dass ausreichend ausbildungswillige Jugendliche für diesen Beruf in der Region zur Verfügung stehen.

## **3. Betrieb der Mensen als Regiebetrieb ohne Ausbildungsbetrieb**

Der Betrieb der Mensa ohne Ausbildungsprojekt als Regiebetrieb durch den Landkreis Coburg erscheint nicht sinnvoll. Der Landkreis wäre dann für die Einstellung des Personals und für Krankheitsvertretungen zuständig. Als Arbeitgeber des Personals haftet er auch für mögliche Folgen, die sich aus dem Betrieb ergeben wie z. B. Salmonellenerkrankungen etc. Nachdem durch den Betrieb keine erheblichen Einnahmen für den Landkreis zu erwarten sind, ergibt sich auch kein wirtschaftlicher Vorteil, der den Betrieb als Regiebetrieb rechtfertigen würde.

Darüber hinaus gibt es bereits jetzt Interessenten, die die Mensen eigenwirtschaftlich betreiben würden, je nach dem, zu welchen Konditionen eine Ausschreibung erfolgt.

## **4. Vergabe im Rahmen von Dienstleistungskonzessionsverträgen**

Bei einem Mensabetrieb im Rahmen eines Dienstleistungskonzessionsvertrages wirtschaftet der Betreiber der Mensa auf eigenes wirtschaftliches Risiko. Darüber hinaus ist er selbst für die Einhaltung der hygienischen und arbeitsrechtlichen Bestimmungen verantwortlich.

Bei der letzten Beratung im Ausschuss für Bildung, Kultur und Sport war in Frage gestellt worden, dass sich ein Betreiber findet, der bereit ist, das wirtschaftliche Risiko zu tragen. Im Schulbereich sind auf Grund der Ferien lediglich rund 8 Monate lang Einnahmen zu erzielen. Die Essenspreise sind darüber hinaus beschränkt.

Die Verwaltung hat mit mehreren potentiellen Betreibern gesprochen und die Kalkulation der Essenspreise betrachtet.

Für die Herstellung eines Mittagessens entstehen Materialkosten in Höhe von ca. 1,85 €. Für einen Essenspreis von 3,20 € müssen Steuern in Höhe von 0,61 € gezahlt werden. Somit bleiben 0,74 € je Essen zur Finanzierung der Personalkosten und der Nebenkosten.

Geht man von 200 Essen in Neustadt b. Coburg und 180 Schultagen aus, so bleiben zur Finanzierung des Personals und der sonstigen Kosten im Jahr etwa 26.500 € an Einnahmen aus dem Mittagessen.

AG-Kosten für einen Koch sind mit mindestens 2.200 €/ Monat anzusetzen – eine Bezahlung nach TVöD ginge sogar von einem Betrag von rund 2.500 €/Monat aus. Eine Küchenhilfe kostet 1.600 €. Die Ausgabe der Essen und der Pausenverkauf kann über 450 €-Kräfte realisiert werden. Hinzu kommen Kosten für Reinigung, Schädlingsbekämpfung, Beseitigung der Essensreste, Versicherungen, Wartung des Fettabseiders etc.

Die Einnahmen aus dem Verkauf des Mittagessens decken nach dieser Aufstellung grundsätzlich knapp die Kosten für den Koch. Das weitere Personal und die Nebenkosten müssen über Einnahmen aus dem Pausenverkauf und Getränkeverkauf gedeckt werden. Es gibt bereits verschiedene Interessenten, die entscheiden, ob sie sich bewerben, sobald die Rahmenbedingungen feststehen und damit kalkuliert werden kann.

## **5. Betrieb der Mensen im Mischsystem bzw. cook&chill-Verfahren**

Der damalige Schul- und Kulturausschuss hat sich sowohl für die Mensa in Neustadt b. Coburg als auch für die Mensa der Staatlichen Realschule Coburg II bewusst für den Bau von Zubereitungsküchen entschieden. Auch wenn im Mischsystem und im cook&chill-Verfahren ebenfalls Essen hergestellt werden kann, dass den DGE-Richtlinien entspricht, wollte man im Rahmen einer gesunden und saisonalen Ernährung das gesamte Essen in den Schulen frisch zubereiten lassen.

Die Stadt Coburg stellt gerade die Ausgabe des Schulessens an den Schulen in ihrer Trägerschaft auf das cook&chill-Verfahren um. Ein Mittagessen ohne Salat und Nachtisch kostet 3,90 €. Salat und Nachtisch werden mit je 0,90 € zusätzlich berechnet. Ein Biomenü kostet in der Regel 4,50 € ebenso wie Essen für Allergiker. Reinigung und Kosten für Energie werden von der Stadt Coburg getragen. Kosten für Miete werden nicht erhoben. Dennoch liegt der Preis für ein komplettes Mittagessen deutlich über den Kosten, die bisher angestrebt wurden.

Auch wenn eine gesunde Ernährung auch durch Mischsystem und cook&chill erreicht werden kann, schlägt die Verwaltung vor, diese Verfahren nicht bzw. nur als letzte Alternative zu wählen.

## **6. Kalkulatorische Grundlagen**

Vor Inbetriebnahme der Mensen sind Entscheidungen zu den Betriebskosten zu treffen.

Was zu den Betriebskosten zählt, ist in der BetriebskostenVO v. 25.11.2003 (BGBl. I S. 2346, 2347 zuletzt geändert durch Gesetz vom 03. Mai 2012) geregelt. Nicht zu den Betriebskosten zählen Instandhaltungs- und Instandsetzungskosten.

Die Höhe der Betriebskosten ist u. a. abhängig von der Küchenform (Zubereitungsküche, Aufbereitungsküche oder Ausgabeküche). Weitere Faktoren sind Nutzungsverhalten und Anzahl der Essen. Derzeit liegen keine Erfahrungswerte vor, mit welchen Betriebskosten zu rechnen ist. Der Betrieb der Mensa in Neustadt b. Coburg seit April 2014 liefert noch nicht ausreichende Grundlagen.

In einer bundesweiten Kostenanalyse von Prof. Ulrike Arens-Azevedo wird davon ausgegangen, dass in einer Warmverpflegungsküche bei 200 Essen pro Tag auf das einzelne Essen ein Kostenanteil von 0,62 € auf Betriebskosten und Investitionsmittel entfällt. Der Anteil der eigentlichen Betriebskosten ist nicht gesondert dargestellt. In der Studie wird davon ausgegangen, dass für ein Essen etwa 6,20 € verlangt werden müsste, wenn die gesamten Kosten (inkl. Investitionskosten) auf den Essenspreis umgelegt werden müssten.

Eine Umfrage bei den oberfränkischen Kommunen hat ergeben, dass die Regelungen in jeder Kommune unterschiedlich getroffen werden. Einige Kommunen übernehmen alle Kosten im Zusammenhang mit Ausstattung und Betrieb der Mensa, eine Kommune zahlt zusätzlich einen monatlichen Zuschuss, eine Kommune rechnet alle Betriebs-

kosten ab und verlangt darüber hinaus eine Pacht in Höhe von 0,5 € je Schüler an der Schule und Jahr.

Die Essenpreise in allen Einrichtungen liegen in etwa gleich bei 3,50 €. Welche Speisen (Vorsuppe, Hauptgericht, Salat, Nachtisch und Getränk) dafür geboten werden, ist nicht bekannt. Auch die Qualität der angebotenen Speisen kann nicht beurteilt werden.

In der Mensa werden SchülerInnen aus dem Bereich der Ganztagsbetreuung, Schüler mit Nachmittagsunterricht und Lehrkräfte essen. Die offene Ganztagsbetreuung ist schulisch – ein Mittagessen ist verpflichtend zu organisieren. Die Form ist dabei nicht festgelegt. Das Essen wird derzeit nicht als Schulaufwand gesehen. Eine Zuschussung des Essenspreises über die Übernahme anteiliger Betriebskosten stellt daher eine freiwillige Leistung dar.

Die Verwaltung schlägt folgende Aufteilung der Betriebskosten vor:

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.

## **7. Versorgung weiterer Einrichtungen außerhalb der Trägerschaft des Landkreises Coburg mit Mittagessen**

Für den wirtschaftlichen Betrieb der Küchen ist die Essensanzahl von großer Bedeutung. Es wäre daher zu überlegen ob und zu welchen Konditionen Mittagessen auch für weitere Schulen und Kindertagesstätten in den Küchen an den beiden Schulen hergestellt werden darf.

Bereits aus heutiger Sicht erscheint es z. B. sinnvoll, die Versorgung der Heinrich-Schaumberger-Schule über die Küche an der Staatlichen Realschule Coburg II zu organisieren.

Derzeit gibt es keine Erkenntnisse darüber, wie hoch der Energieeinsatz für die Zubereitung eines Mittagessens ist. Es wurden in beiden Küchen Zähler eingebaut, nachdem noch kein längerfristiger Betrieb erfolgt ist, gibt es noch keine Durchschnittswerte, die zu Grunde gelegt werden können.

Grundsätzlich sollte dem Betreiber der Mensen die Möglichkeit gegeben werden, auch weitere kommunale oder gemeinnützige Einrichtungen mit Essen zu versorgen. In wie weit hier Betriebskostenanteile vom Betreiber verlangt werden, wäre mit dem Sachaufwandsträger zu verhandeln.

## **II. Beschlussvorschlag**

1. Der Betrieb der Mensen erfolgt auf der Grundlage von Dienstleistungskonzessionsverträgen. Die Verwaltung wird beauftragt, entsprechende Ausschreibungen durchzuführen. Landrat Busch wird ermächtigt, entsprechende Verträge zu schließen.
2. Die Kosten für den Betrieb der Mensen werden nach Maßgabe der Nr. 6 der Beschlussvorlage anteilig durch den Sachaufwandsträger finanziert. Der Betreiber verpflichtet sich, die Essen vor Ort in den Schulmensen frisch zu kochen. Teilfertig- oder Fertigprodukte dürfen nicht verwendet werden. Die DGE-Richtlinien sind einzuhalten. Mindestens ein Mittagessen (Vorsuppe oder Salat, Hauptgericht, Nachtisch und Getränk) wird zum Komplettpreis von 3,50 € angeboten. Das weitere Angebot ist mit den Schulforen abzustimmen.
3. Diese Festlegung gilt zunächst für den Zeitraum von zwei Jahren. Während dieser Zeit sind die Verbräuche zu dokumentieren. Nach zwei Jahren sind die Einnahmen und Ausgaben durch den Betreiber offen zu legen. Der Ausschuss für Bildung, Kultur und Sport entscheidet auf dieser Grundlage, ob auf Miete und Nebenkosten weiterhin verzichtet wird.
4. Grundsätzlich wird den Betreibern der Mensen ermöglicht, auch für kommunale und gemeinnützige Einrichtungen Essen anzubieten. Dies ist vorab mit dem Sachaufwandsträger abzustimmen. In den Verhandlungen wird auch geklärt, ob und in welchem Umfang anteilige Betriebskosten erhoben werden.

- III. An FBL 23, Frau Keyser  
mit der Bitte um Mitzeichnung. ....
- IV. An GBL 2, Frau Stadter  
mit der Bitte um Mitzeichnung. ....
- V. Bei Angelegenheiten des GB 2  
an P2, Frau Berger  
mit der Bitte um Mitzeichnung. ....
- VI. Zum Akt/Vorgang

Landratsamt Coburg

Michael Busch  
Landrat