

		Niederschrift über die öffentliche Sitzung des Gemeinderates	
Verhandelt am: 24.09.2013	Vorsitzender: Bürgermeister Godel	Anwesend: 16 Normalzahl: 19	§: 46 Ö
Verwaltung: Schriftführer(in):	stv. Kämmereileiter Schnabel Hauptamtsleiterin Breitenöder stv. Hauptamtsleiterin Klein Geschäftsstelle Gemeinderat Döz Verwaltungspraktikantin Burk		Ferner anwesend: Herr Keck, apetito Catering
Aktenzeichen: 022.3; 211.21	<input checked="" type="checkbox"/> Regist-ratur <input type="checkbox"/> LRA	<input type="checkbox"/> Bauakte <input type="checkbox"/> Baurechtsamt	<input type="checkbox"/> Rech-nungsakte <input type="checkbox"/> Stadtent-wick-lungsamt <input type="checkbox"/> Perso-nalakte <input type="checkbox"/>

Vergabe des Mensabetriebs an der Schillerschule

Zu diesem Tagesordnungspunkt begrüßt der Vorsitzende Herrn Keck der Firma apetito catering B.V. & Co. KG.

Sachdarstellung und Begründung:

Mit Abschluss der Umbau- und Sanierungsmaßnahmen an der Schillerschule soll auch die neue Schulmensa in Betrieb gehen. Bereits während der Planung wurde festgelegt, dass der Betrieb der Mensa an einen erfahrenen Schulcaterer vergeben werden soll.

Es gibt verschiedene Verpflegungssysteme, die für die Schulverpflegung in Frage kommen, wobei das Frischkostsystem in der Gemeinschaftsverpflegung aber praktisch keine Bedeutung mehr hat.

In der Planungsphase haben wir uns für das Tiefkühlsystem („Cook & Freeze“), ergänzt durch frische Komponenten entschieden, das seit Beginn des Jahres auch in allen vier Kindergärten und in der Schulkindbetreuung zum Einsatz kommt. Bei diesem System werden die Essenskomponenten (z.B. Fleisch, Fisch, Gemüse, Nudeln, Reis, Kartoffeln, Soßen) tiefgekühlt angeliefert und vor Ort in Kombidämpfern (Konvektomaten) regeneriert. Ergänzend hierzu kommen frische Komponenten wie Salat oder Nachspeisen, die in der Einrichtung zubereitet werden, auf den Tisch. Entscheidender Vorteil dieses Systems ist der gute Nährstoffgehalt in den Speisen durch die kurzen Warmhaltezeiten.

Bis zur Umstellung auf das Tiefkühlsystem wurde das Essen warm in den Einrichtungen angeliefert. Dies ging nicht nur zu Lasten des Nährstoffgehalts der Speisen, sondern beeinträchtigte auch häufig Geschmack und Aussehen. Außerdem kam es immer wieder vor, dass die vorgeschriebene Kerntemperatur zum Zeitpunkt der Anlieferung nicht eingehalten wurde. Mit der Umstellung auf das Tiefkühlsystem, ergänzt um frische Komponenten, hat sich die Qualität der Speisen deutlich verbessert. Auch im Hinblick auf die Umsetzung von Hygienevorschriften schneidet das Tiefkühlsystem deutlich besser ab als die Warmverpflegung.

In den Kindertageseinrichtungen wird das Essen bereits von apetito angeliefert, die Zubereitung erfolgt aber durch eigenes hauswirtschaftliches bzw. ggf. auch pädagogisches Personal. Im Fall der Mensa schlägt die Verwaltung vor, die komplette Bewirtschaftung an den Caterer zu vergeben. Damit geht auch die Verantwortung für die Einhaltung der Hygienevorschriften etc. an den Betreiber über.

Das Leistungsverzeichnis umfasst insbesondere die Übertragung folgender Aufgaben an den Caterer:

Leistung	Bemerkungen
Kernleistungen: - Verpflegungssystem (Mischküche =TK/frisch) - Ausgabesystem - Disposition, Einkauf etc. - Zubereitung der Speisen	
Personal: - Personaleinsatz - Personalentwicklung - Schulungen (z.B. Hygieneschulungen)	bisher beschäftigen wir zwei eigene hauswirtschaftliche Kräfte auf geringfügiger Basis. Der Caterer bietet eine Übernahme des Personals an
Organisation: - hier insbesondere Abrechnungssystem (Internetbestellsystem)	bisher erfolgt die Essensgeldabrechnung mit den Eltern im Steueramt
Reinigung/Hygiene - der Caterer übernimmt sämtliche Reinigungsaufgaben in der Küche und im Bereich der Essensausgabe	klare Trennung zwischen „rein“ und „unrein“, klare Trennung der Verantwortung zwischen Gemeinde und Caterer, insbesondere im Hinblick auf die Einhaltung der Hygienevorschriften
Qualitätssicherung - Betriebliches Qualitätssicherungs- und Hygienekonzept	

Nach den positiven Erfahrungen mit dem Catererwechsel in den Kindergärten, schlägt die Verwaltung vor, den Mensabetrieb ebenfalls an apetito zu vergeben.

Vertreter der Verwaltung, der Schule und der Schulkindbetreuung sowie zwei Mitglieder des Gemeinderats nahmen im Juni die Möglichkeit eines Probeessens in einer Heilbronner Mensa, wahr und überzeugten sich vor Ort vom Angebot der apetito catering B.V. & Co. KG.

Der vorliegende Vertragsentwurf mit apetito sieht zunächst eine Vertragslaufzeit bis 31.07.2014 vor. Der Vertrag verlängert sich automatisch jeweils um ein Schuljahr, wenn er nicht mit einer Frist von drei Monaten gekündigt wird.

Die Gemeinde Ingersheim wird die Leistungen von apetito laufend auf Mangelfreiheit überprüfen. Dies erfolgt zweimal pro Jahr im Rahmen eines Qualitätssicherungsgesprächs zwischen Gemeinde, Schillerschule und apetito.

Ausgabepreis für Schüleressen:

Apetito verrechnet ab einer Abnahmemenge von 40 Tagesgerichten 4,52 € pro Portion (ab 25 TG 5,53 €, ab 80 TG 3,89 €).

Bisher legt die Gemeinde nur die reinen Bezugskosten für das Essen auf die Eltern um. Daraus ergibt sich ein derzeitiger Ausgabepreis von 3,00 € pro Portion.

Die Verwaltung schlägt vor, diesen Ausgabepreis mit Inbetriebnahme der Mensa zunächst beizubehalten. Dem Differenzbetrag in Höhe von 1,52 € bei kalkulierten 40 Tagesgerichten steht eine nicht unwesentliche Einsparung bei den Verwaltungskosten entgegen, die ja bisher nicht auf den Ausgabepreis umgelegt wurden.

Hier geht es insbesondere um Ersparnisse bei den Personalkosten (2 hauswirtschaftliche Kräfte, Verwaltungspersonalkosten für die Essensgeldabrechnung, Kosten für Reinigungskräfte in der Küche), aber auch um deutliche organisatorische Verbesserungen, die nicht monetär erfasst werden können, z.B. Betreiberhaftung, Umsetzung der Hygienevorschriften (LMHV, HACCP-Konzept), Qualitätssicherung etc.

Eine andere Landkreiskommune hat zu Beginn des Jahres eine Umfrage zu den Ausgabenpreisen bei Schulessen durchgeführt und die Umfrageergebnisse allen teilnehmenden Kommunen zur Verfügung gestellt. In einem Großteil der Gemeinden liegt der Ausgabenpreis ebenfalls bei ca. 3 €. Der geringste Ausgabenpreis lag bei 2 €, der höchste bei 3,60 € (an einer Realschule). Der Durchschnittspreis aller 19 teilnehmenden Gemeinden betrug zum Zeitpunkt der Umfrage 3,05 €.

Beratung:

Es erfolgt eine Aussprache über den Sachverhalt, in der noch ein paar offene Fragen sowie einige organisatorische Abläufe geklärt werden.

Herr Keck weist noch darauf hin, dass der Speiseplan individuell zusammengestellt werden könne.

Gemeinderätin Buchgraber-Musch und Gemeinderat Majer äußern sich positiv über das Probeessen und sagen, dass die Vergabe des Mensabetriebs an apetito eine gute Wahl sei.

Beschluss:

- 1. Der Betrieb der Mensa an der Schillerschule wird an die apetito catering B.V. & Co. KG vergeben.**
- 2. Der Ausgabenpreis für die Schüleressen wird auf 3 € pro Portion festgelegt.**

Abstimmungsergebnis:

16 dafür
0 dagegen
0 Enthaltungen
0 befangen