

## ARBEITSVORLAGE

AMT/ABTEILUNG	SACHBEARBEITER/IN	TELEFON	DATUM	
Hauptamt	Carolin Breitenöder	9745-14	05.08.2013	
REGISTRATURNUMMER	022.3; 211.21	SEITEN 3	ANLAGEN 0	
BERATUNG/BESCHLUSSFASSUNG	ÖFFENTLICH	NICHTÖFFENTLICH	SITZUNG	TOP
GEMEINDERAT	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	24.09.2013	4
VERWALTUNGSAUSSCHUSS	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		

### VERHANDLUNGSGEGENSTAND:

#### Vergabe des Mensabetriebs an der Schillerschule

#### I. Beschlussvorschlag:

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

<b>VORLAGE BEWIRKT AUSGABEN:</b>	JA <input checked="" type="checkbox"/>	NEIN <input type="checkbox"/>		
DECKUNGSMITTEL SIND BEREIT:	JA <input checked="" type="checkbox"/>	NEIN <input type="checkbox"/>		
AUßER- BZW. ÜBERPLANMÄßIGEN AUSGABEN:	JA <input type="checkbox"/>	NEIN <input type="checkbox"/>		
FINANZIERUNGSNACHWEIS LIEGT BEI:	JA <input type="checkbox"/>	NEIN <input type="checkbox"/>		
<b>PROTOKOLLAUSZUG:</b>	BÜRGERMEISTER <input type="checkbox"/>	KÄMMERER <input type="checkbox"/>	HAUPTAMTSLEITERI N <input type="checkbox"/>	REGISTRATUR <input checked="" type="checkbox"/>
	BAURECHTSAMT <input type="checkbox"/>	LRA <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

## II. 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 appetito 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:

<b>Leistung</b>	<b>Bemerkungen</b>
<b>Kernleistungen:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- Verpflegungssystem (Mischküche =TK/frisch)</li><li>- Ausgabesystem</li><li>- Disposition, Einkauf etc.</li><li>- Zubereitung der Speisen</li></ul>	
<b>Personal:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- Personaleinsatz</li><li>- Personalentwicklung</li><li>- Schulungen (z.B. Hygieneschulungen)</li></ul>	bisher beschäftigen wir zwei eigene hauswirtschaftliche Kräfte auf geringfügiger Basis. Der Caterer bietet eine Übernahme des Personals an
<b>Organisation:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- hier insbesondere Abrechnungssystem (Internetbestellsystem)</li></ul>	bisher erfolgt die Essensgeldabrechnung mit den Eltern im Steueramt
<b>Reinigung/Hygiene</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- der Caterer übernimmt sämtliche Reinigungsaufgaben in der Küche und im Bereich der Essensausgabe</li></ul>	klare Trennung zwischen „rein“ und „unrein“, klare Trennung der Verantwortung zwischen Gemeinde und Caterer, insbesondere im Hinblick auf die Einhaltung der Hygienevorschriften
<b>Qualitätssicherung</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- Betriebliches Qualitätssicherungs- und Hygienekonzept</li></ul>	

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 Ausgabepreisen bei Schülern durchgeführt und die Umfrageergebnisse allen teilnehmenden Kommunen zur Verfügung gestellt. In einem Großteil der Gemeinden liegt der Ausgabepreis ebenfalls bei ca. 3 €. Der geringste Ausgabepreis lag bei 2 €, der höchste bei 3,60 € (an einer Realschule). Der Durchschnittspreis aller 19 teilnehmenden Gemeinden betrug zum Zeitpunkt der Umfrage 3,05 €.

Volker Godel  
Bürgermeister

Weiterführende Informationen über den Caterer finden Sie unter [www.apetito-catering.de](http://www.apetito-catering.de).