

INFORMATIONSVORLAGE

IV-0016/2013
öffentlich

Amt:	Eigenbetriebe
Bearbeiter:	Meseberg

Datum:	05.03.2013
Aktenzeichen:	

Gremien:	Datum:	TOP:	Kenntnisnahme:
Sozialausschuss	08.05.2013		
Hauptausschuss	23.05.2013		
Gemeinderat	30.05.2013		

Gegenstand der Vorlage:

Bericht über die Informationsveranstaltung zur Vollwertgemeinschaftsküche am 28.02.2013

Der Gemeinderat nimmt die Zusammenfassung der Ergebnisse der Informationsveranstaltung vom 28.02.2013 zum Thema: Errichtung einer Vollwertgemeinschaftsküche zur Essenversorgung der Kindertagesstätten und Grundschulen in den Gemeinden Barleben und Niedere Börde zur Kenntnis

Keindorff

Am 28. Februar 2013 fand eine Informationsveranstaltung zum Thema „Errichtung einer Vollwertgemeinschaftsküche zur Essenversorgung der Kindertagesstätten und Grundschulen in den Gemeinden Barleben und Nedere Börde“ im Gemeindesaal der Mittellandhalle statt. Hierzu waren neben den Mitgliedern des Sozialausschusses des Gemeinderates Barleben, die Leiterinnen der Kindertagesstätten und Schulen der Gemeinden Barleben und der Nederen Börde sowie die Vorsitzenden der Elternvertretungen geladen. Die Teilnehmerinnen und Teilnehmer sind der als Anlage beigefügten Anwesenheitsliste zu entnehmen.

I. Herr Meseberg begrüßte die Teilnehmer und erläuterte den Anlass der Veranstaltung wie folgt:

Die Gemeinde Barleben hat sich als Kooperationspartner des Bundesprojektes der Lokalen Initiative „Besser Essen. Mehr Bewegten“ bereit erklärt, die dort festgelegten Ziele nachhaltig zu unterstützen, insbesondere die Möglichkeit der Errichtung einer Vollwertgemeinschaftsküche zur Mittagessenversorgung der Kinder von 0 bis 14 Jahren in Barleben zu prüfen. Die Vollwertgemeinschaftsküche ist danach Bestandteil des Gemeinderatsbeschlusses vom 9. September 2011 zur Aufgabenstellung zur Errichtung eines Mehrgenerationenzentrums am Standort Breiteweg 147 – Gebäudekomplex der Mittellandhalle in Barleben. Darauf aufbauend bestätigte der Gemeinderat in seiner Sitzung am 15. November 2012 die Objektplanung für die Küchenerweiterung einschließlich der dazu benötigten Neben- und Lagerräume sowie Gewerberäume im Objekt Breiteweg 147/Alte Apotheke als Grundlage für die Investitionsplanung 2013/14 und beauftragte den Bürgermeister mit der Erarbeitung eines Betriebskonzeptes für die Räume „Barleber Hof“, Gemeinschaftsküche und die verbleibenden Gewerberäume „Alte Apotheke“.

In seiner Sitzung am 18. Dezember 2012 befasste sich der Sozialausschuss des Gemeinderates auf der Grundlage einer Informationsvorlage mit den Vor- und Nachteilen der möglichen Herstellungsverfahren für ein gesundes Kita- und Schulessen. Hierzu hat Frau Linda Chalupova, M. Sc. Food Science der Hochschule Hamburg, eine Begutachtung des in Barleben geplanten Vorhabens im Auftrag der Gemeinde vorgenommen. Leider konnte Frau Chalupova am 18. Dezember 2012 aufgrund einer erheblichen Zugverspätung nicht teilnehmen. Es hatte sich aber in der Diskussion bereits gezeigt, dass zu diesem Thema unbedingt die betroffenen EinrichtungsleiterInnen und auch die Elternvertreter einzubeziehen sind. Da neben der Qualität des Essens auch der Preis eine entscheidende Rolle spielt, hat die Gemeinde weiterhin eine Wirtschaftlichkeitsuntersuchung, einschließlich Preiskalkulation durch Herrn Emiel Hondelink – OPS Innovations, erarbeiten lassen. Die Ergebnisse wollte Herr Hondelink gern persönlich am 28. Februar 2013 vorstellen und erläutern, leider war er gesundheitlich gehindert, sodass die Ergebnisse durch den Unterzeichner, Herrn Jörg Meseberg, vorgetragen wurden.

II. Frau Chalupova, Erläuterungen zu den Kochverfahren in Form eines Powerpoint-Vortrages

Folgende Vorgaben der Gemeinde sind zu beachten:

- Maximaler Bedarf: ca. 700 Essenportionen davon:
 - 100 Portionen für Kinder 0-3 Jahre Mo-Fr
 - 400 Portionen für Kinder 3-6 Jahre Mo-Fr
 - 100 Portionen für Kinder 6-14 Jahre Mo-Fr
 - 70 Portionen für Senioren Mo-So
 - 30 Portionen Tagesversorgung Mo-Fr
- Neben Produktion von „Essen außer Haus“ soll die Küche auch die gastronomische Versorgung der im Gebäudekomplex stattfindenden Veranstaltungen absichern

- Speiseplanung verläuft nach den Qualitätsstandards der Deutschen Gesellschaft für gesunde Ernährung – DEG
- Produktionsstandort ist der Breiteweg 147 in Barleben
- Einrichtungen im gesamten Gemeindegebiet sind zu beliefern
- Einrichtungen haben in der Regel 40 Krippenplätze und 80 Kindergartenplätze
- Erweiterung und Umgestaltung der derzeitigen reinen Gastronomieküche in eine EU-zertifizierte Cateringküche vorgesehen. Kochverfahren „Cook&Chill“ soll zur Anwendung kommen.
- Die Position des Küchenbetreibers soll öffentlich ausgeschrieben werden.

Frau Chalupova kam zu folgenden Ergebnissen:

1. *Das von der Gemeinde präferierte Kochverfahren ist für die beabsichtigte Versorgung wirtschaftlich und ernährungsphysiologisch aus folgenden Gründen gut geeignet:*

- a. Cook&Chill – Küchen können ab 500 Portionen wirtschaftlich arbeiten.
- b. Es besteht ein geringerer Personalbedarf.
- c. Der Kochprozess kann zeitlich entkoppelt werden. Es besteht eine gute Planbarkeit der Arbeitsorganisation auch bei Bedarfsspitzen ohne Personalmehrbedarf.
- d. Es entstehen keine langen (gefährlichen) Warmhaltezeiten. Vitamine bleiben bis zum Zeitpunkt des Verzehrs sehr gut erhalten
- e. Es kann eine gleichbleibend hohe Qualität gewährleistet werden.
- f. Der Kochprozess kann an Zeiten günstigen Energieangebotes angepasst werden.
- g. Bessere Auslastung von Geräten, kein Ausgabestress.

2. *Folgende Nachteile sind zu beachten:*

- a. Es besteht ein eingeschränktes Speiseangebot, dies kann aber vor Ort durch Beifügung von Komponenten (z.B. Salate) kompensiert werden.
- b. Die Speisen müssen in den Einrichtungen generiert werden. Hier besteht ein höherer Investitions- und Personalbedarf.
- c. Der Koch-, Lager- und Regenerationsprozess hat einen hohen Energiebedarf.

Insgesamt überwiegen die Vorteile erheblich. Dies begründet sich vor allem Es bestehen höhere Anforderungen an die Qualifikation des Führungspersonals, insbesondere die Logistik betreffend darin,

- d. dass bei der Auswahl des privaten Betreibers die Eignung anhand von Referenzen nachzuweisen ist.
- e. Der private Betreiber bereits vor Umbau und Erweiterung sein know-how einbringen kann.
- f. Der höhere Energieverbrauch durch Bereitstellung günstiger Energie aus Eigenproduktion (BHKW und Photovoltaik) wirtschaftlich günstiger gestaltet werden kann.
- g. Die Überwachung der Qualität und der Kosten durch die Gemeinde sehr gut möglich ist.

3. *In der anschließenden Diskussion wurden hauptsächlich, die Vor- und Nachteile erörtert. Hierbei war festzustellen, dass das Verfahren „Cook&Chill“ nicht bekannt oder mit dem „Cook&Freeze“ (Anlieferung und Regenerierung von Tiefkühlkost) verwechselt wird. Beim „Cook&Chill“ erfolgt eine Schockkühlung auf 1 bis 3 °C. Die Lagerung erfolgt dann auch bei <4 °C, vakuumiert, beträgt die Lagerzeit ohne Qualitätsverlust bis zu 20 Tage.*

Diskutiert wurden an dieser Stelle auch die bisherigen Erfahrungen der Einrichtungen mit den derzeitigen Essenlieferanten. Hier ist festzustellen, dass die Zufriedenheit das Preis/Leistungs-verhältnis betreffend im Bereich der Niederen Börde wesentlich größer ist als in Barleben. Dies liegt auch darin begründet, dass hier die Leistung vor kurzem neu ausgeschrieben wurde. Die Einrichtungen der Gemeinde Barleben werden nach dem Cook & Hold – Verfahren (Kochen und Warmhalten) versorgt. Da es aufgrund des Verdrängungswettbewerbes (hauptsächlich preisorientiert) nur wenige Anbieter gibt und diese ein großes Gebiet versorgen, kommt es zu relativ frühen Anlieferungszeiten.

Die Mindestwarmhaltetemperatur von 65°C wird teilweise schon bei Anlieferung unterschritten und kann bei kleinen Gebinden nicht bis zum Verzehrzeitpunkt gehalten werden. Dies führt in einigen Einrichtungen zu einem hohen Anteil von nicht verzehrten Essen (Abfall).

III. Wirtschaftlichkeitsbetrachtungen und Preiskalkulation.

Herr Hondelink wurde durch die Gemeinde beauftragt zu ermitteln, wie hoch der Portionspreis des in einer Gemeinschaftsküche am Standort Breiteweg 147 auf der Grundlage des durch den Küchenplaner Fa. Lunkwitz aus Magdeburg erarbeiteten Küchenplanung zu erwarten ist. Nach dem vorläufigen Konzept, soll die Gaststätte „Barleber Hof“ zukünftig unter Einbeziehung der „Alten Apotheke“ als gewerblicher Geschäftsbetrieb im Auftrag der Gemeinde durch einen privaten Partner betrieben werden und folgende Aufgaben erfüllen und Leistungen erbringen:

- Schul- und Seniorenessensversorgung mit ca. 700 Portionen am Tag,
- Mittagessen für Gemeindeverwaltung und im Ortskern ansässige Unternehmen,
- Familienfeiern, Vereinsfeiern und ähnliche Angebote in den Gastronomie- oder Gemeinschaftsräumen im Bereich der Mittellandhallen (ohne Versorgungsmonopol).

und optional

- Jugendcafé oder Bistro in den Räumen der alten Apotheke
- Gaststätten- und Biergartenbetrieb.

Aufgrund vergaberechtlicher Bestimmungen wird es erforderlich, den privaten Partner (Unternehmer) auf dem Wege der öffentlichen Ausschreibung zu bestimmen. Zur Vorbereitung und Durchführung der öffentlichen Ausschreibung einschließlich Vergabeempfehlung war folgendes zu berücksichtigen:

1. Feststellung der anzunehmenden Investitionskosten (auf der Grundlage der vorhandenen Planungen) für:
 - a. Die Vollwertgemeinschaftsküche unter Verwendung der vorhandenen Gastronomieküche,
 - b. Die Einrichtung eines Jugendcafés oder Bistros in der „Alten Apotheke“.
2. Feststellung der anzunehmenden Betriebskosten getrennt zu 1a und 1b sowie den Bereich Veranstaltungsgastronomie „Barleber Hof“,
3. Feststellung der anzunehmenden Personalkosten getrennt zu 1a und 1b sowie Veranstaltungsgastronomie „Barleber Hof“ unter Berücksichtigung des Gesamtbetriebes (alle Einheiten in betriebswirtschaftlicher „Personalunion“),

4. Fiktive Preiskalkulation für:
 - a. Schulessen (600 Portionen)
 - b. Seniorenessen (70 Portionen)
 - c. Gastessen (30 Portionen)

Unter der Voraussetzung, der wirtschaftliche Geschäftsbetrieb wird durch die Gemeinde selbst betrieben und ein Schulessen nach dem Qualitätsstandard der Deutschen Gesellschaft für Ernährung – DGE hergestellt.

Herr Hondelink hat für die Bereiche „Schulessen“ und „Gastronomie“ eine jeweils getrennte Wirtschaftlichkeitsuntersuchung erstellt. Nachfolgend wird nur der Bereich des „Essens außer Haus“ betrachtet:

Die zurzeit im Bereich Barleben zu zahlenden Preise liegen zwischen 1,55 bis 2,80 Euro für ein Mittagessen. Die Ganztagsverpflegung in der Kita „Birkenwichtel“ in Meitzendorf liegt bei 3,26 Euro. Der Landesdurchschnitt liegt derzeit bei ca. 2,00 Euro. Der Mindestpreis beträgt 1,00 Euro der Maximalpreis 4,00 Euro.

Auf der Grundlage des bereits unter II. beschriebenen Verfahrens und Einhaltung der DEG Standards (Zertifizierung) sind folgende Preise bei der Produktion am Standort Breiteweg 147 zu erwarten:

- | | |
|--|------------------------------|
| • Schüleressen / Kitaversorgung | 3,40 Euro pro Portion |
| • Kita – Ganztagsversorgung
(Frühstück, Mittag, Vesper) | 4,30 Euro |
| • Seniorenessen | 3,80 Euro |

In diesen Preisen sind die Investitions- und Betriebskosten der Regenerierung (Konvektomaten) berücksichtigt.

Ergebnisse der Diskussion:

Es ist überwiegende Meinung der Elternvertreter, insbesondere aus der Niederen Börde, dass die hier genannten Preise die finanziellen Möglichkeiten vieler Familien übersteigen und nicht mehrheitlich am Markt durchsetzbar sind. Daran ändert auch ein gerechtfertigtes Preis-Leistungsverhältnis nichts.

Die Mitglieder des Sozialausschusses äußerten sich ebenfalls sehr kritisch, insbesondere wurden hierbei die anteiligen Investitionskosten in Höhe von 850.000 Euro betrachtet.

Hier ist zu beachten, dass die oben genannten Preise noch nicht verbindlich sind. Die tatsächlichen Preise würden sich erst nach öffentlicher Ausschreibung aus dem Angebot des besten Bieters ergeben.

Fraglich ist, ob eine Subventionierung des Essenpreises politisch gewollt ist, hierzu gab es von Seiten der Mitglieder des Sozialausschusses keine eindeutigen „Signale“.

IV. Fazit

Im Ergebnis der bisherigen Untersuchungen und der Diskussion in den politischen Gremien und den Meinungsäußerungen der Elternvertreter ergibt sich Folgendes:

1. Es ist räumlich und funktional möglich, am Standort Breiteweg 147 unter Einbeziehung von Räumen der „Alten Apotheke“ eine Vollwertgemeinschaftsküche im Rahmen der im Haushalt eingestellten Mittel einzurichten.
2. Das von der Verwaltung präferierte Kochverfahren „Cook&Chill“ wird den insgesamt gestellten Anforderungen am besten gerecht.

3. Sowohl die Investitionskosten als auch die laufenden Betriebskosten einer Vollwertgemeinschaftsküche führen zu Herstellungskosten pro Essenportion die zwar in einem bundesweiten Preisvergleich im Rahmen liegen aber in Sachsen-Anhalt am oberen Ende der Preisskala. Eine Akzeptanz ist sowohl bei den Eltern als auch bei den Mitgliedern des Gemeinderates nicht mehrheitsfähig.

Die durchschnittliche Kita-Gebühr liegt im Landkreis Börde bei ca. 140 Euro pro Monat und Platz. Die durchschnittliche Kitagebühr in Barleben beträgt ca. 100 Euro pro Monat und Platz. Somit könnte zumindest in der Gemeinde Barleben bei einer Erhöhung des Essenpreises um 2 Euro pro Tag die durchschnittlich finanzielle Belastung der Familien vertretbar bleiben.

Angesichts des jahrelangen Wirkens der Lokalen Initiative „Besser Essen. Mehr Bewegen“ dürfte anzunehmen sein, dass Eltern, Erzieherinnen, Lehrer und die Mitglieder des Gemeinderates um die Bedeutung einer gesunden und vollwertigen Ernährung unserer Kinder wissen und zu diesem Thema sensibilisierter sind als in anderen Regionen. **Es ist deshalb beabsichtigt, eine Elternbefragung anhand des beigefügten Fragebogens durchzuführen.**

Wie oben gezeigt, ist die Umsetzung des Projektes – Vollwertgemeinschaftsküche – vor allem eine Frage der Prioritätensetzung, weniger eine Frage der Machbarkeit und Finanzierbarkeit. **Endgültige Klarheit würde sicherlich das Ergebnis einer öffentlichen Ausschreibung eines privaten Partners als Küchenbetreiber ergeben. Hierfür ist der politische Auftrag des Gemeinderates erforderlich. Es wird durch den Unterzeichner empfohlen, zeitnah eine entsprechende Beschlussvorlage zur Beratung und Entscheidung vorzulegen**

Finanzielle Auswirkungen

Kosten der Bearbeitung in EUR	«125,00»
-------------------------------	----------

**Begutachtung des Vorhabens von Linda Chalupova, M. Sc. Food Science
Konzeptvorstellung zur Preisgestaltung Gemeinschaftsessen von Emiel Hondelink,
OPS innovations
Elternfragebogen
Berichtsband zum Schulessen in Sachsen-Anhalt
DEG Qualitätsstandards**