



Optimierung von
Dienstleistungen
im Sozialbereich

Lösungsansatz als Alternative zur EU – Ausschreibung der Schul- und Kitaessen in der Stadt Kirchheim unter Teck

Aufgabenstellung

- EU - Ausschreibung (Konzept Tübingen) Kita- und Schulessen
- Bestandsaufnahme:
 - Eigenes Personal in den Küchen vorhanden
 - Technische Ausstattung, Flächen für Cluster-, Regenerierküchen vorhanden
 - Regeneriergeräte vom Caterer
 - Komponentenbezug bereits in 2 Küchen (Eduard-Mörrike-Schule, Teck-KiGa)
- EU Ausschreibung Cateringleistungen wenig erfolgversprechend:
 - Anzahl Bieter, Angebote ?
 - Preise ? .. deutliche Kostensteigerung
 - CO₂, Nachhaltigkeit ?
 - Verlässlichkeit regionaler Bieter ?
 - Bieterwettbewerb? .. International

Alternativer Lösungsansatz:

- Direktbezug vorgefertigte Speisenkomponenten bei Erzeuger, Herstellern, Händlern.
- Keine EU-Ausschreibung
 - Unterschwellige Vergabe nach Warengruppen und Artikel
 - Attraktivere Einkaufskonditionen / vs. Eigener Aufwand ca. 3 VZÄ
 - Schnelle Reaktion auf veränderte Preise oder Artikelverfügbarkeit
 - Direkte Einflussnahme auf Produkte, Qualitäten
 - Regionalität möglich
 - Umsetzung Nachhaltigkeit CO₂ etc.
- Aufwand Administration / Organisation / Invest Technik / Personal

Variantenübersicht, Kosten- und Erlöse für die Schulen und Kindertageseinrichtungen

der Stadt Kirchheim unter Teck

(ohne Verwaltungskosten)

alle Angaben Brutto - Basis 2019

	Situation 2019, Komplettmenüs				Prognose Komplettmenüs				Komponenten Schule und Kitas				
	Kitas		Schulen		Kitas		Schulen		Kitas		Schulen		
Öffnungstage p.a.	ca.	229	Stk.	182	Stk.	229		182		229		182	
Mittagessen / Jahr / Tag Gesamt		58.807	257	97.261	534	58.807	257	97.261	534	58.807	257	97.261	534
Einsatzstunden/Tag - VZÄ Mitarbeiter eigene	1.600	35,31	5,05	57,17	6,50	35,31	5,05	57,17	6,50	35,31	5,05	77,50	8,82
Einsatzstunden/Tag - VZÄ Logistik eigene										2,50	0,36	3,50	0,40
Stunden gesamt / Vollzeitstellen		35,31	5,05	57,17	6,50	35,31	5,05	57,17	6,50	37,81	5,41	81,00	9,21
Personalkosten - Mitarbeiter Küche	43.000	217.311		279.633		217.311		279.633		217.311		379.072	
Personalkosten - Mitarbeiter Logistik	43.000									15.386		17.119	
Summe Personalkosten		217.311	3,70	279.633	2,88	217.311	3,70	279.633	2,88	232.697	3,96	396.191	4,07
Summe Wareneinsatz		173.956	2,96	252.983	2,60	223.467	3,80	466.852	4,80	147.018	2,50	272.330	2,80
Sachkosten (geschätzt einschl. Ausgabegeräte)		45.870	0,78	75.863	0,78	45.870	0,78	75.863	0,78	45.870	0,78	75.863	0,78
Summe Sachkosten		45.870	0,78	75.863	0,78	45.870	0,78	75.863	0,78	45.870	0,78	75.863	0,78
Zwischensumme Kosten		437.137	7,43	608.479	6,26	486.648	8,28	822.348	8,46	425.585	7,24	744.385	7,65
Kosten Total		1.045.616		6,70		1.308.996		8,39		1.169.969		7,50	
Erlöse Total		506.407				506.407				506.407			
Über / Unterdeckung		-539.209				-802.589				-663.563			
Differenz zu Ist						263.380				124.354			
Invest:										300.000			

Personal



Optimierung von
Dienstleistungen
im Sozialbereich

	Ist- Situation 2019, Komplettmenüs	Bei direkt Bezug von Komponenten
Verwaltung	1,0 VZ	1,0 VZ
Leitung	0,0 VZ	1,0 VZ
Ausgabekräfte	11,55 VZ	12,87 VZ
Logistik		0,76 VZ
	12,55 VZ	15,63 VZ

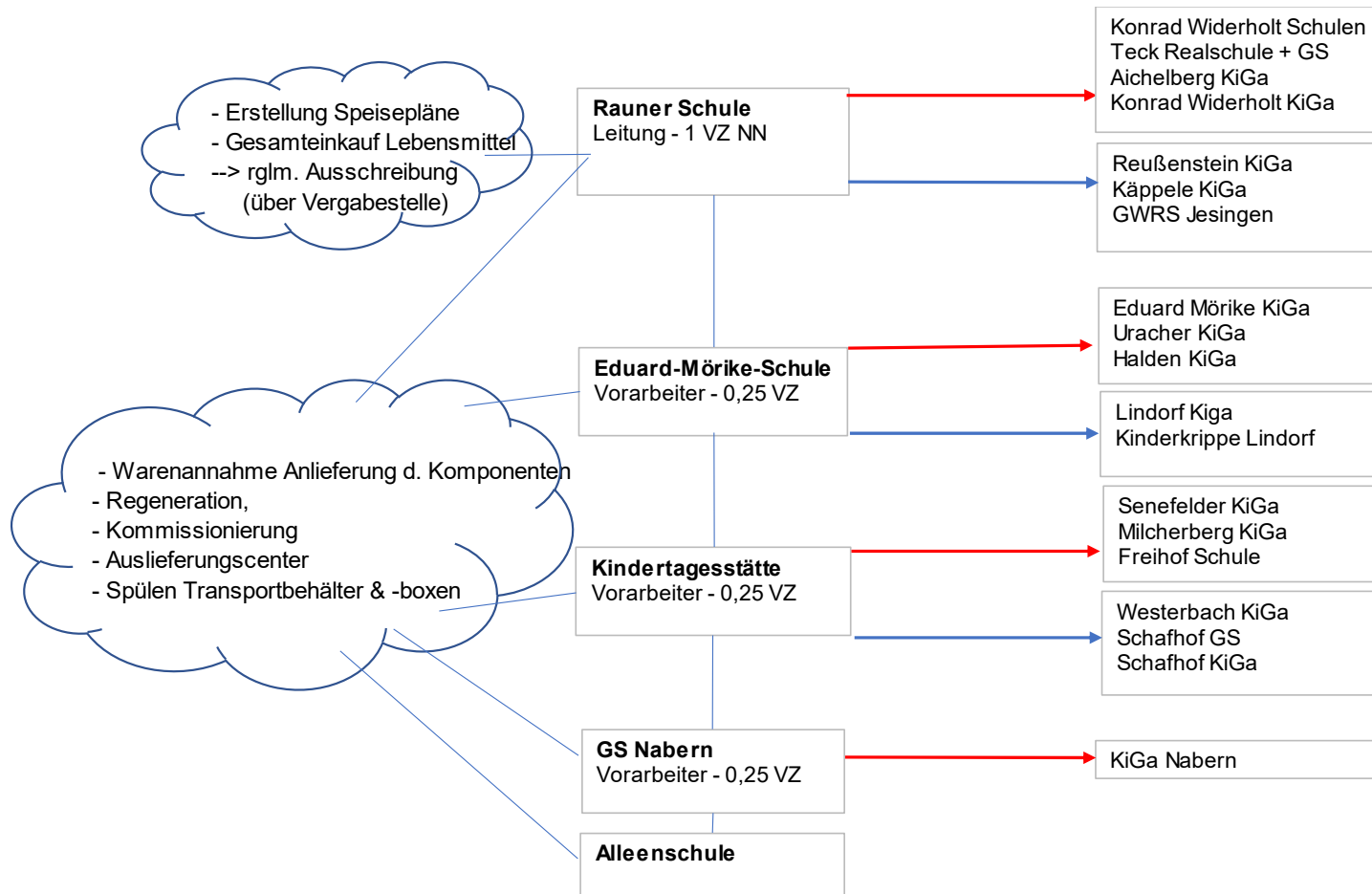
Kostenschätzung Geräte, Technik

	Anzahl	Kosten Stck.	Summe
Combidämpfer klein	12	6.500,00	78.000,00
Combidämpfer groß	6	20.000,00	120.000,00
Bain Marie, Wasserbad	29	300,00	8.700,00
Transportboxen	106	50,00	5.300,00
GN Bleche, Deckel	300	45,00	13.500,00
Kühl-, Tiefkühlschränke	16	1.600,00	25.600,00
unvorhergesehenes			40.000,00
Gesamt			291.100,00

Organisation



Optimierung von Dienstleistungen im Sozialbereich



Personal Ausgabestellen
Frau Tröge

Vergabestelle
Frau Ulmer

Beschaffung Lebensmittel

- Beschaffung:
 - Artikelsortiment (saisonal)
 - Lieferantensuche und –auswahl
 - Preisabfrage / Vergabe, Konditionen

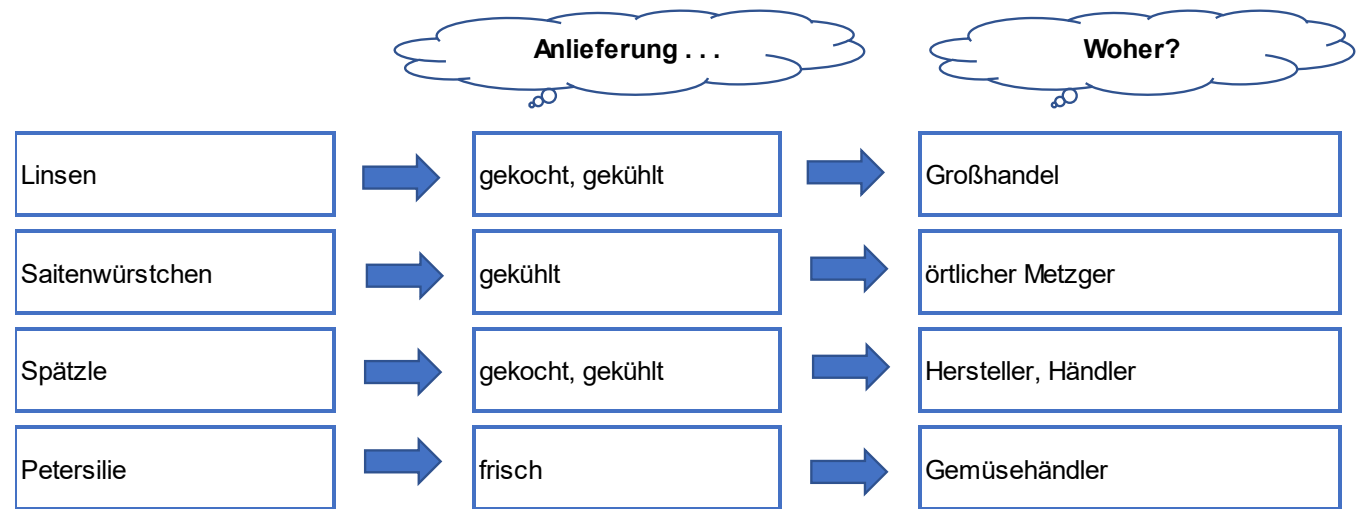
- Vergabe der Artikel
 - Nach Vergabepaketen (z.B. Obst Gemüse, Salat; Fleisch, Fisch; MoPro)
 - Artikellisten, Produktspezifikationen
 - Definierte Qualitäten und Produkt-, Leistungsspezifikationen
 - Regelmäßige Preisabfragen z.B.
 - Obst, Gemüse, Salat
 - Fleisch, Fisch
 - Trockensortiment, Tiefkühlprodukte

Logistik: Varianten

- Auslieferung / Abholung durch die Mitarbeiter
 - (E-Bike, eigenes Fahrzeug)
- Fahrzeuge der Stadt (Benutzung während der Essensausgabe)
- Durch Externe z.B. Taxiunternehmen

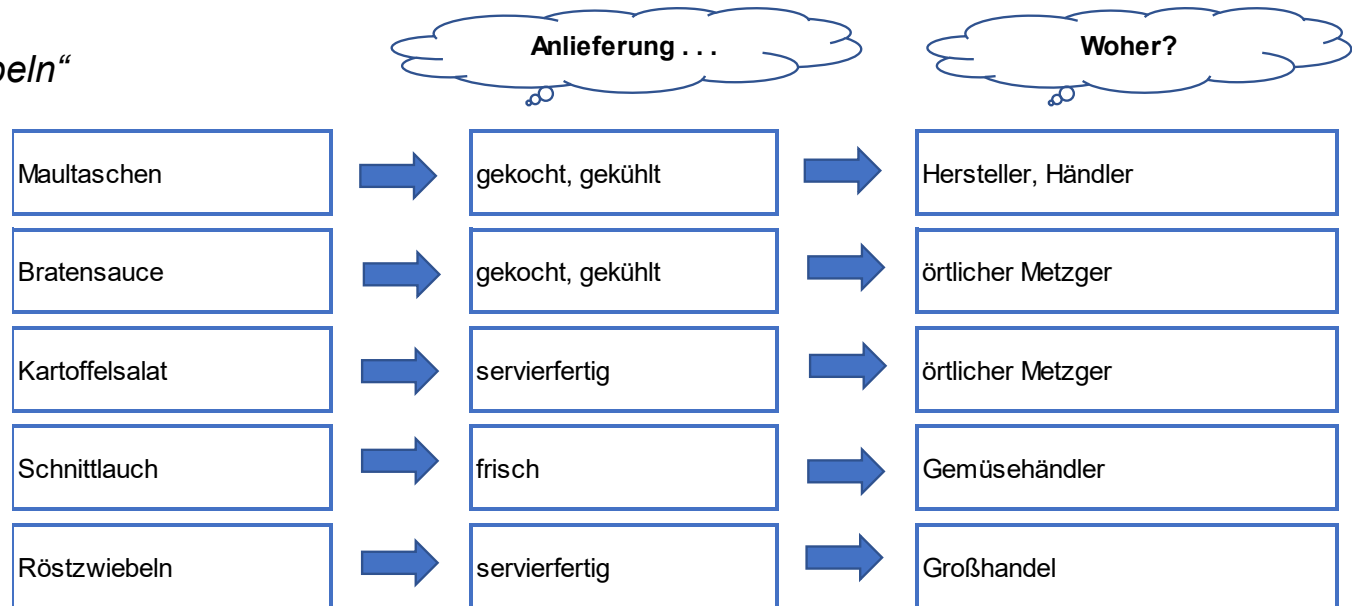
Beispiel Mittagessen

„Linsen mit Saiten & Spätzle“



Beispiel Mittagessen

„Maultaschen mit Kartoffelsalat & Röstzwiebeln“





Optimierung von
Dienstleistungen
im Sozialbereich

Vielen Dank