

Sitzungsvorlage öffentlich
Nr. GR/2023/006

Abteilung 320 - Bildung

Federführung: Wanzke, Marco
Telefon: +49 7021 502-534

AZ:
Datum: 23.12.2022

Mittagessen an Schulen und Kindertageseinrichtungen
- Ergebnisse des Pilotprojekts zur Systemumstellung
- Weiteres Vorgehen

GREMIUM	BERATUNGSZWECK	STATUS	DATUM
Ortschaftsrat Lindorf	Kenntnisnahme	öffentlich	30.01.2023
Ortschaftsrat Jesingen	Kenntnisnahme	öffentlich	30.01.2023
Ortschaftsrat Nabern	Kenntnisnahme	öffentlich	30.01.2023
Ortschaftsrat Ötlingen	Kenntnisnahme	öffentlich	30.01.2023
Ausschuss für Bildung, Soziales und Bürgerdienste (BSB)	Vorberatung	nicht öffentlich	31.01.2023
Gemeinderat	Beschlussfassung	öffentlich	08.02.2023

ANLAGEN

Anlage 1 - Marktsondierung ODS (ö)
Anlage 2 - Testlauf ODS (ö)

BEZUG

„Mittagessen an Schulen und Kindertageseinrichtungen – Systemumstellung“ in der Sitzung des Gemeinderates vom 01.06.2022 (§ 69 ö, Sitzungsvorlage GR/2022/067)

BETEILIGUNGEN UND AUSZÜGE

Beglaubigte Auszüge an:

Mitzeichnung von: 120, 130, 140, 330, BMin, EBM, OVJES, OVNAB

Dr. Bader
Oberbürgermeister

STRATEGISCHE AUSRICHTUNG

Die Entwicklung der Stadt Kirchheim unter Teck ist nachhaltig. Eine zeitgemäße Infrastruktur und miteinander in Einklang stehende stadtplanerische Entwicklungen, sind Grundlage hierfür. Zentrale Voraussetzung ist die Gestaltung und Sicherung einer zukunftsfähigen Haushalts- und Finanzwirtschaft. Die sich stets ändernden Rahmenbedingungen werden berücksichtigt.

Handlungsfelder

Priorität 1

- Wohnen und Quartiere
- Bildung
- Klimaschutz, Klimafolgenanpassung und Energie

Priorität 2

- Wirtschaft, Arbeit und Tourismus
- Mobilität und Versorgungsnetze
- Umwelt- und Naturschutz

Priorität 3

- Gesellschaftliche Teilhabe und bürgerschaftliches Engagement
- Kultur, Sport und Freizeit
- Gesundes und sicheres Leben

Priorität 4

- Moderne Verwaltung und Gremien

Betroffene Zielsetzungen

AUSWIRKUNGEN AUF DAS KLIMA

Keine Auswirkungen

Hinweise: t CO₂ äq/a = Tonnen Kohlendioxidäquivalente pro Jahr; Bei einer erheblichen Erhöhung sind Alternativen zur Verringerung der CO₂-Emissionen im Textteil dargestellt und das Klimaschutzmanagement wurde beteiligt.

Positive Auswirkungen

Negative Auswirkungen

Geringfügige Reduktion <100t CO₂äq/a

Geringfügige Erhöhung <100t CO₂äq/a

Erhebliche Reduktion ≥100t CO₂äq/a

Erhebliche Erhöhung einmalig ≥100t CO₂äq

Erhebliche Erhöhung langfristig ≥10t CO₂äq/a

FINANZIELLE AUSWIRKUNGEN

Einmalig: Euro

In der Folge: Euro

- Finanzielle Auswirkungen
- Keine finanziellen Auswirkungen

- Finanzielle Auswirkungen
- Keine finanziellen Auswirkungen

Teilhaushalt	THH06
Produktgruppe	Diverse
Kostenstelle/Investitionsauftrag	Diverse
Sachkonto	Diverse

Teilhaushalt	THH06
Produktgruppe	Diverse
Kostenstelle/Investitionsauftrag	Diverse
Sachkonto	Diverse

Ergänzende Ausführungen:

Die Systemumstellung beim Mittagessen verursacht Mehrkosten in Form von jährlichen Personalkosten (3,08 VZÄ) von circa 140.000 Euro sowie durch Investitionen in Gerätschaften in Höhe von 291.000 Euro (27.500 Euro Ergebnishaushalt und 263.500 Euro Finanzhaushalt). Die notwendigen Mittel hierzu wurden im Nachtragshaushalt 2023 aufgenommen.

ANTRAG

1. Kenntnisnahme von der Marktsondierung und den Ergebnissen des Testlaufs zur Systemumstellung auf Direktbezug vorgefertigter Speisekomponenten bei Erzeugern, Herstellern und Händlern an den Kirchheimer Schulen und Kindertagesstätten von ODS (Optimierung von Dienstleistungen im Sozialbereich) GmbH.
2. Auftrag an die Verwaltung, die von ODS vorgeschlagene Systemumstellung der Mittagessensversorgung an den Kirchheimer Schulen und Kindertageseinrichtungen, vorbehaltlich der Genehmigung des Nachtragshaushalts 2023 durch das Regierungspräsidium Stuttgart, vorzubereiten. Dies beinhaltet sowohl die Einstellung weiteren Personals als auch die Investition für Küchengeräte und Technik. Die Umstellung erfolgt zum Schuljahr 2023/2024 (September 2023).

ZUSAMMENFASSUNG

In der Gemeinderatssitzung am 01.06.2022 wurde entschieden, dass die Systemumstellung auf den Direktbezug vorgefertigter Speisekomponenten für das Mittagessen an den städtischen Kitas und Schulen von der Verwaltung vorbereitet werden soll, der Gemeinderat sich aber anhand einer Marktsondierung und einem Pilotprojekt ein Bild von der Systemumstellung machen möchte.

Nach Durchführung eines Pilotprojekts sowie einer Markterkundung hält die Verwaltung die Systemumstellung als bestmögliche Lösung für die Stadt Kirchheim unter Teck.

Eine ähnliche Umstellung auf das Komponenten-System mit Begleitung durch ODS, wie sie die Verwaltung für die Einrichtungen der Stadt Kirchheim unter Teck vorschlägt, hat die Stadt Schwäbisch Gmünd zum Schuljahresbeginn 2022/23 vorgenommen.

ERLÄUTERUNGEN ZUM ANTRAG

Marktsondierung

Die Marktsondierung durch ODS hat ergeben, dass es ausreichend Firmen und Händler gibt, die Teil eines Händler-Pools sein können und teilnehmen möchten (siehe Anlage 1 zur Sitzungsvorlage GR/2023/006).

Testlauf

Ein „**Testlauf**“ (*auch Pilotprojekt genannt*) bezüglich der Systemumstellung hat im Oktober 2022 im Stadtteil Ötlingen stattgefunden (siehe Anlage 2 zur Sitzungsvorlage GR/2023/006). Teilgenommen haben die Eduard-Mörrike-Grundschule, der Eduard-Mörrike-Kindergarten und der Uracher-Kindergarten.

Ausgangslage vor dem Pilotprojekt:

- Kein zusätzliches Personal für die Organisation und Umsetzung des Pilotprojekts vorhanden
- Unterstützung durch die Firma ODS
- Kein zusätzliches Budget

- Einziges regionales Unternehmen, dass spontan am Pilotprojekt teilnehmen konnte beziehungsweise wollte war die Metzgerei Frik (Händlerpool Pilotprojekt: Apetito, Firma Staiger, Metzgerei Frik)
- Personal, Speiseplan, Logistik und Umsetzung mussten geklärt werden
- Speiseplangestaltung durch die Firma ODS und das Sachgebiet Schulen und Sport
- Logistikplanung durch das Sachgebiet Schulen und Sport
- Durchführung eines Workshops für die Küchenkräfte der teilnehmenden Einrichtungen

Schwierigkeiten während des Pilotprojekts:

- Das eingeplante Personal stand nur eingeschränkt zur Verfügung
- Unklarheiten bei den Abläufen und Zuständigkeiten
- Einlernen von Berufsanfängern als Küchenkraft (via Zeitarbeitsfirma)
- Lieferschwierigkeiten bei Firma Staiger (Personalengpässe)
- Kommunikation mit allen Verantwortlichen vor Ort, aufgrund unterschiedlicher Vorgänge beim Mittagessen an verschiedenen Standorten – insbesondere die Diskrepanz beim Mittagessen in den Kitas (gemeinsames Essen in der Gruppe ist pädagogisch von Bedeutung) und den Schulen (SchülerInnen essen selbstständig)
- Abläufe und Zuständigkeiten standortverschieden

Trotz aller Schwierigkeiten hatten die Kinder jeden Tag pünktlich ein warmes Essen, sowie mehr Gemüse und Salat (Kindertagesstätten) als sonst üblich. Die stichprobenartige Geschmacksabfrage ergab zudem ein positives Ergebnis, was das Essen während des Pilotprojekts betraf.

Das Essen wurde:

- durch Apetito (TK) montagvormittags geliefert
- von Firma Staiger bis zu dreimal die Woche frisch angeliefert (Salate, Gemüse, Obst, Nachtisch)
- durch die Metzgerei Frik insgesamt dreimal frisch geliefert (Fleisch- und Wurstprodukte)

Nach Anlieferung (beziehungsweise Zugriff aus dem Tiefkühlraum) wurde zuerst das Essen für die beiden Kindertagesstätten durch die Küchenkräfte in der Ötlinger Mensa (Mehrzweckhalle) zubereitet und vorportioniert. In Edelstahlbehältern und Warmhalteboxen wurde das Essen dann von der Kindergarten-Küchenkraft (Eduard-Mörrike-Kindergarten) beziehungsweise von einem Kirchheimer Transportunternehmen (TruKu → Uracher Kindergarten) abgeholt und in die Einrichtungen transportiert. Gespült wurden diese Behälter dann wieder in der Eduard-Mörrike-Mensa. Bei der Speiseplanerstellung wurde auf kindgerechtes Essen geachtet. Künftig müssen auch die besonderen Anforderungen an das Mittagessen der U3-Kinder (nicht Bestandteil des Testlaufs) in einigen Einrichtungen berücksichtigt werden.

Im Anschluss an das Pilotprojekt wurden sowohl mit den Küchenkräften als auch den Einrichtungen in Abschlussgesprächen die Ergebnisse besprochen und Verbesserungsvorschläge diskutiert.

Zusätzliche Kosten bei Systemumstellung

a) Personaleinsatz

- Personaleinstellung einer Vollzeitkraft „Leitung Mittagessen“, welche die Speisepläne entwerfen und den Gesamteinkauf der Lebensmittel übernehmen wird und somit 50 Prozent als Organisationsstelle in der Verwaltung beschäftigt wäre.
- zusätzliches Küchenpersonal in den „Zentralküchen“ (1,32 VZ)

- Die Arbeitsgebergesamtkosten (mit dem Arbeitgeberanteil betragen hierfür):
 - EG 8, Beschäftigungsumfang 100 Prozent, Stufe 3: rund 54.000 Euro
 - EG 2, Beschäftigungsumfang 208 Prozent, Stufe 3: rund 86.400 Euro
- zusätzliches Personal beziehungsweise eine Änderung im Arbeitsverhältnis (0,76 VZ Logistik). Die Logistik beziehungsweise das Beliefern zwischen den Schul- und Kitastandorten wird nach genauer Berechnung eventuell an Transportunternehmen vergeben, beziehungsweise standortabhängig unterschiedlich gelöst.

b) Investitionen: (Kostenplan ODS)

	Anzahl	Stückkosten	Gesamtkosten
- Regeneriergeräte	12	6.500 Euro	78.000 Euro
- Kombidämpfer	6	20.000 Euro	120.000 Euro
- Heißwasserbad	29	300 Euro	8.700 Euro
- Transportboxen	106	50 Euro	5.300 Euro
- Bleche mit Deckel	300	45 Euro	13.500 Euro
- Kühltechnik	16	1.600 Euro	25.600 Euro
- Lieferauto, Lastenräder o.ä.			40.000 Euro

Gesamtsumme: 291.000 Euro

Diese Mehrkosten entstehen gegenüber dem bisherigen System, stehen gleichzeitig voraussichtlich niedrigeren Einkaufspreisen bei den Lebensmitteln gegenüber.

Umsetzung Zeitschiene im Jahr 2023

Januar/Februar: Gemeinderatsbeschluss, Vorbereitung der Stellenausschreibungen

März: Bewerbungsgespräche, Klärung der Logistik (Cluster-Küchen)

April/Mai: Personaleinstellung, detaillierte Information an alle Beteiligte

Mai: Speiseplanerstellung, Händlerpoolerstellung (Verträge)

Juni: Besuch der Küchen, Workshops für Küchenkräfte sowie Verantwortliche

Juli/August: Geräteaustausch, Vorbereitung der Systemumstellung vor Ort

Weitere Projektschritte bis zur Systemumstellung im Sommer 2023 (zum Schuljahr 2023/24):

- Personaleinstellung der gastronomischen Leitung (unterstützt durch ODS) (bis spätestens 01.05.23)
- Personaleinstellung des zusätzlichen Küchenpersonals
- Anpassung vorhandener Strukturen innerhalb der Küchen und der Verwaltung
- Speiseplan durch die neue Fachkraft N.N (Vollzeitkraft Leitung Mittagessen) (erstmalig Mai 2023)
 - o Festlegung eines Zyklus: zum Beispiel 6 Wochen (Frühjahr, Sommer, Herbst, Winter)
 - o Vorkalkulation (kaufmännisch und nachhaltig)
 - o Portionsgrößen
 - o Layout, Bereitstellung
 - o Kommunikation und Weitergabe an die Eltern

- Beschaffung (durch neue Fachkraft N.N.):
 - o Artikelsortiment (saisonal)
 - o Lieferantensuche und -auswahl
 - o Preisabfrage sowie Vergabe, Konditionen
 - o Kommunikation innerhalb der Küchen (Erfahrungswerte)

Projektschritte

- Personalschulung und Einweisung (bis Juni/Juli 2023)
- Abänderung der Dienstpläne (bis Juni/Juli 2023)
- Lagerung, Logistik, Regenerieren
 - o Erstellung der Lieferrouten und der Abwicklung
 - o Lagerhaltung und Bestellrhythmen
 - o Arbeits- und Regenerieranweisungen
- Festlegen von Standards und Vorgaben bei der Ausgabe des Mittagessens in Kirchheimer Schulen und Kitas, unter anderem bezüglich
 - o Kommunikation
 - o Erscheinungsbild
 - o Gästebetreuung, Wertschätzung
- Kalkulation der Essenspreise und Anpassung der Satzung für Schule und Kindergarten bezüglich der Essenspreise
- Eventuell Abholung der Apetito-Geräte (August 2023)
- Aufstellen der eigenen Geräte (August 2023)

Erläuterungen zur Nachhaltigkeit:

Durch die Systemumstellung im Mittagessen (Kitas und Schulen) erzielen wir ein deutlich besseres Ergebnis in umweltrelevanten Bereichen wie des Ausstoßes von CO₂.

Hintergrund ist die reduzierte Anlieferung aus Nordrhein-Westfalen (durch Apetito) und ein bewusster Zukauf von Lebensmitteln aus der Region. Im Händlerpool wird es weiterhin Firmen geben, die nicht in unserer Region ihren Sitz haben, grundsätzlich können wir jedoch durch die Just-In Time Belieferung (bis maximal eine Woche Lagerung) und mehr regionalen und saisonalen Lebensmitteln in dieser Hinsicht die Umweltbilanz verbessern. Darüber hinaus soll es an Tagen, an denen Fleisch angeboten wird, eine vegetarische Alternative geben. Inwieweit hier der Fleischkonsum reduziert wird und welche Produkte man in Bio-Qualität anbieten kann, muss bei der Mischkalkulation berechnet werden.

Fazit / weiteres Vorgehen:

Das Pilotprojekt hat trotz verschiedener Herausforderungen aufgezeigt, dass eine Systemumstellung in Kirchheim erfolgreich durchgeführt werden kann. Integraler Bestandteil wird die Vollzeitstelle Leitung Mittagessen sein, die aufgrund der vielen Vorbereitungen, schnellstmöglich eingestellt werden muss.

Eine Ausschreibung wie im Jahr 2018 führt bei der aktuellen Marktlage sehr wahrscheinlich zu keiner Verbesserung der Essenssituation. Die Preise sind weiterhin gestiegen und die letzte Ausschreibung einer ähnlich großen Stadt (Ostfildern) führte zu keinerlei Angeboten. Die Systemumstellung ist somit alternativlos. Ab welchem Jahr die Investitionen sich rechnen, ist nicht klar. Die Vorteile der Systemumstellung überwiegen laut Sicht der Verwaltung und der Firma ODS den Mehraufwand und die Investitionskosten.

Zur Sicherstellung der Essensversorgung soll aufgrund der Systemumstellung, der Springkräftepool entsprechend des Bedarfs erweitert werden. Die notwendigen Mittel für die Personalkosten sollen im Doppelhaushalt 2024/2025 aufgenommen werden.