

Sitzungsvorlage öffentlich
Nr. GR/2023/106
Abteilung 320 - Bildung

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

 AZ:
 Datum: 29.06.2023

Systemumstellung Mittagessen an Kirchheimer Schulen und Kitas

- Personal
- Logistik
- Nachhaltigkeit

GREMIUM	BERATUNGSZWECK	STATUS	DATUM
Ortschaftsrat Jesingen	Kenntnisnahme	öffentlich	17.07.2023
Ortschaftsrat Lindorf	Kenntnisnahme	öffentlich	17.07.2023
Ortschaftsrat Nabern	Kenntnisnahme	öffentlich	17.07.2023
Ortschaftsrat Ötlingen	Kenntnisnahme	öffentlich	17.07.2023
Ausschuss für Bildung, Soziales und Bürgerdienste (BSB)	Vorberatung	nicht öffentlich	18.07.2023
Gemeinderat	Beschlussfassung	öffentlich	26.07.2023

ANLAGEN

- Anlage 1 - Clusterküchen Übersicht (ö)
- Anlage 2 - VZÄ alle Küchen (nö)
- Anlage 3 - Berechnung Personal (nö)
- Anlage 4 - Umsetzung Aufgaben Küchen Montag (nö)
- Anlage 5 - Umsetzung Aufgaben Küchen Dienstag (nö)
- Anlage 6 - Speiseplan KW 37 - 42 Kirchheim (nö)

BEZUG

„Mittagessen an Schulen und Kindertageseinrichtungen – Ergebnisse des Pilotprojektes zur Systemumstellung – weiteres Vorgehen“ in der Sitzung des Gemeinderates vom 07.07.2023 (§ 4 ö, Sitzungsvorlage GR/2023/006)

BETEILIGUNGEN UND AUSZÜGE

Beglaubigte Auszüge an:

Mitzeichnung von: 140, BMin, EBM

Dr. Bader
Oberbürgermeister

STRATEGISCHE AUSRICHTUNG

Eine nachhaltige Entwicklung ist das Leitprinzip der Stadt Kirchheim unter Teck. Eine Strategie mit realistischen Zielen und konkreten Maßnahmen, die regelmäßig überprüft und gegebenenfalls korrigiert wird, ist dafür die Grundlage.

Zentrale Aspekte für eine zukunftsfähige Gesellschaft sind dabei Ressourcen zu schonen und eine generationengerechte Entwicklung. Darunter fällt auch die Sicherung einer zukunftsfähigen Haushalt- und Finanzwirtschaft. Lokales Handeln wird als Schlüssel für eine tragfähige globale Zukunft betrachtet. Voraussetzung dafür ist eine nachhaltig ausgerichtete Verwaltung mit Vorbildfunktion.

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

Positive Auswirkungen

Geringfügige Reduktion <100t CO₂äq/a

Erhebliche Reduktion ≥100t CO₂äq/a

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.

Negative Auswirkungen

Geringfügige Erhöhung <100t CO₂äq/a

Erhebliche Erhöhung einmalig ≥100t CO₂äq

Erhebliche Erhöhung langfristig ≥10t CO₂äq/a

FINANZIELLE AUSWIRKUNGEN

Einmalig: Euro

In der Folge: 64.708 Euro

- Finanzielle Auswirkungen
- Keine finanziellen Auswirkungen

- Finanzielle Auswirkungen
- Keine finanziellen Auswirkungen

Teilhaushalt	
Produktgruppe	
Kostenstelle/Investitionsauftrag	
Sachkonto	

Teilhaushalt	Diverse
Produktgruppe	
Kostenstelle/Investitionsauftrag	
Sachkonto	

Ergänzende Ausführungen:

Zusätzliche Kosten entstehen für das browserbasierte Programm Eaternity. Die anfallenden Kosten betragen im Haushaltsjahr 2023 436 Euro und sind durch die eingestellten Mittel im Haushalt gedeckt. Für das Haushaltsjahr 2024 werden 872 Euro eingestellt.

Es fallen Kosten für die Dienstleistung Transport mit 18.000 Euro pro Schuljahr an (Haushaltsjahr 2023 – 6.000 Euro, gedeckt über die Investitionskosten). Für den Doppelhaushalt 24/25 werden jährlich 18.000 Euro im Haushaltplan eingestellt.

Da die Plankosten für die Investitionen unter den eingestellten Investitionskosten liegen, werden hierfür keine weiteren Haushaltsmittel benötigt.

Die Aufstockung des vorhandenen Küchenpersonals (0,96 VZÄ) beträgt im Gesamtaufwand (Arbeitgeber) jährlich 45.400 Euro.

ANTRAG

1. Zustimmung zum Einkauf von Dienstleistung im Bereich des Transports des Mittagessens in Höhe von 6.000 Euro in Haushaltsjahr 2023. Die jährlichen 18.000 Euro werden im Rahmen des Doppelhaushalts 2024/2025 eingestellt.
2. Zustimmung zur Nutzung des Programms Eaternity, für probeweise ein Jahr, in Höhe von 1.308 Euro.
3. Zustimmung zur Aufstockung des vorhandenen Personals im Rahmen der Systemumstellung und Ausweisung dieser im Stellenplan 2024/2025 in Höhe von max. 0,96 VZÄ, wie in Anlage 2 zu dieser Sitzungsvorlage dargestellt.

ZUSAMMENFASSUNG

Die Systemumstellung im Bereich des Mittagessens an Kirchheimer Schulen und Kindertageseinrichtungen ist in vollem Gange. Die zu Beginn des Jahres im Gemeinderat vorgestellten Projektschritte sind größtenteils abgeschlossen beziehungsweise gestartet. Die eingestellten Investitionsmittel werden voraussichtlich nicht vollends benötigt. Die Personalplanung wird durch die zugesagten Stellenzuwächse und einer Aufstockung des vorhandenen Personals für die Systemumstellung ab September abgeschlossen.

Für die erfolgreiche Einführung im September 2023 und den weiteren Betrieb sind folgende zusätzliche Maßnahmen notwendig:

- Transport Mittagessen: 18.000 Euro
- Nutzung des Programms Eaternity (einjähriger Test): 1.308 Euro
- Aufstockung der Beschäftigungsumfänge des vorhandenen Personals in Höhe von insgesamt 0,96 VZÄ
- Aufstockung des Springerpools mit Rahmenzeitarbeitsverträgen
- Vorschlag Abteilung Bildung: Übernahme einer Küchenkraft als städtische Mitarbeiterin, die aktuell über eine Zeitarbeitsfirma im Bereich Mittagessen unterstützt

ERLÄUTERUNGEN ZUM ANTRAG

Zusammenfassung der bisherigen Projektarbeit „Systemumstellung Mittagessen“

In der Gemeinderatssitzung am 01.06.2022 wurde beschlossen, dass die Verwaltung die Vorbereitungen für die Umstellung des Systems auf den Direktbezug vorgefertigter Speisekomponenten für das Mittagessen an den städtischen Kindertagesstätten und Schulen trifft. Der Gemeinderat wünschte sich jedoch vorab eine Marktsondierung und ein Pilotprojekt, um sich ein umfassendes Bild von dieser Systemumstellung zu machen.

Nach Durchführung eines Pilotprojekts sowie einer Markterkundung gelangte die Verwaltung zu dem Schluss, dass die Umstellung des Systems die beste Lösung für die Stadt Kirchheim unter Teck darstellt. Die Stadt Schwäbisch Gmünd hat bereits zum Schuljahresbeginn 2022/23 eine ähnliche Umstellung auf das Komponenten-System in Begleitung von Firma ODS (Optimierung von Küchen im Sozialbereich Stuttgart) durchgeführt.

Die Marktsondierung durch ODS ergab, dass es ausreichend Firmen und Händler gibt, die Teil eines Händler-Pools sein können und Interesse daran haben (siehe Anlage 1 zur Sitzungsvorlage GR/2023/006).

Ein Pilotprojekt, auch als "Testlauf" bezeichnet, fand im Oktober 2022 im Stadtteil Ötlingen statt (siehe Anlage 2 zur Sitzungsvorlage GR/2023/006). An diesem Pilotprojekt nahm die Eduard-Mörke-Grundschule, der Eduard-Mörke-Kindergarten und der Uracher-Kindergarten teil.

Vor dem Pilotprojekt waren einige Herausforderungen zu bewältigen. Es stand kein zusätzliches Personal für die Organisation und Durchführung des Pilotprojekts zur Verfügung. Allerdings erhielt die Verwaltung Unterstützung von der Firma ODS. Das Budget war ebenfalls begrenzt. Die Klärung von Personal, Speiseplan, Logistik und Umsetzung war erforderlich. Die Speiseplangestaltung wurde von der Firma ODS und dem Sachgebiet Schulen und Sport übernommen, während das Sachgebiet Schulen und Sport für die Logistikplanung zuständig war. Es wurde auch ein Workshop für die Küchenkräfte der teilnehmenden Einrichtungen durchgeführt.

Während des Pilotprojekts traten verschiedene Herausforderungen auf: beispielsweise stand das eingeplante Personal nur begrenzt zur Verfügung, Informationsdefizite bei den Abläufen und Zuständigkeiten, Lieferprobleme bei einem Hauptlieferant aufgrund von Personalmangel, unterschiedliche Abläufe beim Mittagessen an verschiedenen Standorten sowie die Diskrepanz zwischen dem gemeinsamen Essen in der Gruppe in den Kitas (pädagogisch bedeutsam) und dem selbstständigen Essen in den Schulen.

Trotz all dieser Schwierigkeiten hatten die Kinder während des Pilotprojekts jeden Tag pünktlich ein warmes Essen und es wurden ihnen mehr Gemüse und Salat angeboten wie zuvor. Die Evaluation der Geschmacksprobe ergab positive Ergebnisse.

Die Umstellung auf das Komponenten-System erfordert zusätzliche finanzielle Mittel. Die zusätzlichen Kosten umfassen unter anderem die Einstellung neuer Mitarbeitenden, den Kauf von Geräten und notwendigen Investitionen. Die Umsetzung der Umstellung ist für das Jahr 2023 geplant. Sie beinhaltet die Neueinstellung von Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern, die Anpassung von organisatorischen Strukturen, die Erstellung von Speiseplänen sowie die Beschaffung von Lebensmitteln.

Die Umstellung auf das Komponenten-System wirkt sich auch positiv auf die Umwelt aus. Durch die Reduzierung von CO₂-Emissionen und den verstärkten Einsatz von regionalen und saisonalen Lebensmitteln kann ein Beitrag zum Umweltschutz geleistet werden. Zudem wird eine vegetarische Alternative zu den Fleischgerichten angeboten.

Das Pilotprojekt hat gezeigt, dass die Umstellung auf das Komponenten-System, trotz aller Hürden, die während des Testlaufs bewältigt werden mussten, erfolgreich umgesetzt werden kann.

Eine öffentliche Ausschreibung für die Mittagessensversorgung wäre voraussichtlich nicht zielführend und würde keine Verbesserung der Essenssituation bringen. Die Vorteile der Systemumstellung überwiegen nach Einschätzung der Verwaltung und von ODS die zusätzlichen Kosten und Investitionen.

Voraussetzungen Mittagessensversorgung mit dem „Komponentenmodell“ ab September 2023

Um eine zuverlässige Essensversorgung sicherstellen zu können, soll der Springkräftepool entsprechend erweitert werden. Die dafür benötigten finanziellen Mittel sollen im Doppelhaushalt 2024/2025 berücksichtigt werden. Dies soll insbesondere die Schiefelage in der Personalsituation in den Zeiträumen verbessern, in welcher eine erhöhte Krankheitsquote auftritt. Als Beispiel kann hier das Pilotprojekt selbst oder allgemein der Zeitraum Oktober 2022 bis Februar 2023 begutachtet werden. In der Spitze gab es Kalenderwochen mit deutlich mehr als 30 Prozent Krankheitsquote des Küchenpersonals. Nimmt man die Mitarbeiterinnen der Schulen und

Kindergärten zusammen waren in diesem Zeitraum circa 25 Prozent der verfügbaren Arbeitsstunden im Küchenbereich durch Personen, die Langzeit erkrankt waren, besetzt (Langzeiterkrankung > 6 Wochen). Um Mensaschließungen zu verhindern, unterstützten diverse Mitarbeitende der Abteilung Bildung beim Bestellen von Essen, kauften Notfallportionen, spülten ab und halfen in der Mensaküche aus. Da ODS bei den Personalberechnungen von einer Krankheitsquote von 6,4 Prozent bzw. 7 Prozent ausgeht (offizielle Krankheitsquote in Mensaküchen vor Corona), erkennt man nun die hohe Diskrepanz.

Seit der Gemeinderatsitzung sind weitere Projektschritte erfolgreich abgeschlossen worden. Die Clusterküchen wurden nach Begehungen und Machbarkeitsanalyse festgelegt. Ein HACCP Konzept wurde entwickelt. Die Personalberechnung und -planung wurde in Abstimmung mit der Personalabteilung durchgeführt. Es wurden die am Mittagessen beteiligten Personen informiert. Die Küchenkräfte bei einer Informationsveranstaltung am 20. April 2023; zudem fanden noch zwei Workshops mit den Küchenkräften statt und vor den Sommerferien sind am 24. und 25. Juli Einarbeitungstermine mit dem Küchenleiter geplant. Die Schul- und Kindergartenleitungen, Elternbeiräte sowie andere Beteiligte am Mittagessen wurden bei einer Informationsveranstaltung am 24. Mai 2023 informiert. Diese Gruppe erhält voraussichtlich am 20. Juli eine weitere Inforunde, an welcher die ersten Schulwochen (bzw. Kindergartenwochen Mitte September) vorgestellt werden. Die Informationsveranstaltung für die pädagogischen Fachkräfte findet am 13. Juli statt. In diesem Zeitraum erhalten auch die Sekretärinnen sowie die Eltern (per Brief) Informationen über das „neue Mittagessen“. Aktuell wird geprüft ob ein FAQ Mittagessen über die städtische Homepage sinnvoll ist.

Ein Großteil der städtischen Küchen und Mensen wurden durch die Projektgruppe in den letzten Monaten abermals besucht. An einzelnen Standorten sind kleine Maßnahmen in Form von Räumaktionen oder kleinen Umbauten geplant. Ein Testessen wurde im Campus Rauner erfolgreich absolviert. Ein Abschlussgespräch mit Fa. Apetito hat stattgefunden. Bei dem Termin wurde der Plan für den Restwert-Aufkauf der genutzten Küchenmaterialien und -Geräte sowie die zeitliche Planung für die Sommerferien (Abholen von Geräten) beschlossen.

Weitere Termine mit folgenden Personengruppen sind bereits terminiert: Schul- und Kindergartenleitungen, Gesamtelternbeiräte, Küchenkräfte, pädagogische Fachkräfte. Eltern und Schulsekretärinnen werden per Brief informiert.

Die dem Gemeinderat Anfang des Jahres vorgestellten Planungen haben sich in zwei Punkten geändert:

Es gibt nun deutlich **mehr Regenerationsküchen**, was in Konsequenz mehr Transportboxen, Bleche und Geräte (sowohl Heißluftöfen als auch Kühltechnik) als zuerst von ODS geplant, bedeutet. Dies liegt an der Tatsache, dass an einigen Standorten in zwei Essschichten gegessen wird, die Wartezeiten für die Warmanlieferung deshalb zu lange ist. Darüber hinaus geht man von einer besseren Qualität bei der Kaltanlieferung aus und es sind ausreichend Kapazitäten für das Regenieren in den Kitas vorhanden. Außerdem wird der Transport nicht durch die Küchenkräfte erledigt, sondern zum einen durch Rahmenarbeitszeitkräfte, die anstatt der 0,76 VZÄ Personal Logistik, angestellt werden. Zum anderen wird für den Ersatzfall ein **Vertrag mit einem Transportunternehmen** (oder Taxiunternehmen) geschlossen, sodass der Transport das ganze Jahr gewährleistet ist. Die Kosten dafür (6.000 Euro) werden dieses Jahr durch die Investitionskosten gedeckt. Für Haushaltsjahr 2024 und folgende werden 18.000 Euro im Haushalt eingestellt.

Als Anlagen zu der Sitzungsvorlage GR/2023/106 finden sich die Übersicht der Clusterküchen (Anlage 1), sowie die Berechnung der täglichen Aufgaben (Personal; beispielhaft Montag und Dienstag, Anlage 2 bis 5) und die Speisepläne (Anlage 6) der ersten sechs Wochen inklusive Beispielwerten von Eaternity (diese Werte sind nicht korrekt, da wir das Programm noch nicht nutzen).

Investitionen:

Art	Plan Anzahl	Anzahl benötigt	Stückpreis	Plankosten	Kosten	Bemerkung
Regeneriergeräte <i>Abkauf</i>	12		6.500 Euro	78.000 Euro	32.373,21€ (inkl. Einzelteile)	Abkauf von Apetito (netto)
Kombidämpfer <i>neu</i>	6	6	20.000 Euro	120.000 Euro	126.000,00 €	
Kombidämpfer <i>Abkauf</i>	0	6			30.525,86 €	
Buffetflitzer		1			4.500,00 €	
Heißwasserbad	29	16	300 Euro	8.700 Euro	4.445,27 €	
Transportboxen	106	90	50 Euro	5.300 Euro	3.241,68 €	
Bleche mit Deckel (sonst. Kleinteile)	300		45 Euro	13.500 Euro	12.196,82 €	
Kühlschränke		13	1.100	12.800	10.485,09 €	
Tiefkühlschränke		12	1.400	12.800	14.233,59 €	
Lieferauto, o.ä.	1	0		40.000 Euro	0 €	
				291.000 €	238.001,52 €	
Unvorhergesehenes					20.000 €	
GESAMTKOSTEN					258.001,52 €	GESAMT

Somit liegen die Ausgaben unter den eingestellten Investitionskosten von 291.000 Euro. Aus diesem Puffer sollen die in diesem Haushaltsjahr anfallenden 6.000 Euro für die Dienstleistung „Transport“ bezahlt werden.

Laufende Kosten:

Das Thema Nachhaltigkeit war ein zentraler Punkt der Systemumstellung. Um diesem selbstauferlegten Anspruch Wert und vor allem Transparenz zu geben, schlägt die Verwaltung die Nutzung des browserbasierten Programms Eaternity vor. Das Programm kann durch den Küchenleiter so genutzt werden, dass der selbstgestellte Speiseplan die Werte für CO₂, den Vita Score und den Wasserfußabdruck abbildet. Die Kosten für die Software belaufen sich auf 109 Euro im Monat.

Der Vorschlag wäre die Software ein Jahr lang auszuprobieren, damit die Verbesserung der Nachhaltigkeit nachgewiesen werden kann. In einem Jahr kann entschieden werden, ob man es weiter nutzt (Kosten, Aufwand vs. Nutzen). Die Grundschule Pattonville in Remseck beispielweise nutzt die Software und hat auf Ihrer Homepage, offen für alle, den Speiseplan mit den Werten aus Eaternity hinterlegt (<https://grundschule-pattonville.de/mittagessen/>).

Personal:

In der Februar-Sitzung wurden neben der beschlossenen Investitionssumme von 291.000 Euro auch folgende Personalaufstockungen beschlossen:

- 1,00 VZÄ Küchenleitung - (wurde eingestellt)
- 1,32 VZÄ Küchenkräfte - (sind ausgeschrieben, drei Stellen á 0,45 VZÄ)

0,76 VZÄ Transport / Logistik - Ausschreibung erfolgt auf 520 Euro Basis (bereits drei Initiativbewerber)

Da es voraussichtlich acht Personen (Urlaubsvertretung, Krankheitsvertretung) benötigt, um die täglichen Routen von den Clusterküchen zu einzelnen Standorten abzudecken, ist ein Notfallsystem, was bei Ausfall dieser Personen greift, notwendig, da ansonsten das Essen nicht an jedem Standort ankommt. Dieses Notfallsystem wird ein Vertrag mit einem lokalen Transportunternehmen/Taxiunternehmen sein, welches auf Abruf die Routen bedient.

Der Erfahrungswert aus einer vergleichbaren Stadt zeigt:

Zwei Touren täglich (Mo bis Do) = ca. 14.000 Euro / Jahr
(Kosten Einzelfahrt: eine Fahrt 45 Euro, zwei Fahrten 60 Euro)

Das bedeutet im Umkehrschluss, falls die Stadt keinerlei eigene Fahrerinnen und Fahrer hat, Kosten für den jährlichen Transport des Mittagessens von circa 35.000 Euro, wenn alle Routen über Dienstleister (Taxiunternehmen o.ä.) durchgeführt werden, übernommen werden müssten.

Um für das erste Jahr der Systemumstellung sicher aufgestellt zu sein, wird mit einer jährlichen Summe von 18.000 Euro für die Dienstleistung „Transport“ gerechnet.

Die bei der Personalberechnung (siehe Anhang Berechnung tägliche Arbeit) errechneten zusätzlichen 0,98 VZÄ, werden durch die Aufstockung des vorhandenen Küchenpersonals aufgefangen und müssen nicht ausgeschrieben werden.

Weitere Punkte:

Kleinere Umbau- bzw. Aufräumarbeiten (hauptsächlich Alleenschule, Freihofschule und Teck Kita) sind geplant.

Der Pool an Rahmenarbeitszeitkräfte im Bereich Küche muss aufgrund der anhaltenden Krankheitsquote aufgestockt werden. Diese Kosten fallen nur an, wenn tatsächlich Arbeit (in Form von Vertretung) anfällt.

Die Übernahme der Küchenkraft, die aktuell über eine Zeitarbeitsfirma (25h/Woche) beschäftigt ist geplant. Da die Mitarbeiterin gerne bei der Stadt angestellt wäre und seit ihrem Hinzuziehen dauerhaft im Einsatz ist (Krankheitsvertretung bzw. Vertretung für unbesetzte Stellen), ist sie bereits in den Berechnungen enthalten.