

## Stellungnahme Landkreis

Der Vorstand des Fördervereins Gymnasium Stolzenau hat in seiner Sitzung am 9.11.09 folgende Stellungnahme zu den Plänen des Landkreises Nienburg beschlossen:

**Der Förderverein des Gymnasiums Stolzenau steht als Betreiber der Mensa nur im Rahmen einer Zubereitungsküche zur Verfügung.**

Wir bitten darum, dass der Landkreis als Schulträger die zusätzlichen Kosten für das Gebäude und die Kücheneinrichtung übernimmt, die für eine „Kochküche“ im Vergleich zu einer „Cook&Chill-Küche“ anfallen würden.

Dafür trägt der Förderverein die Personalkosten, wie sie in unserem *Geschäftsplan* aufgeführt wurden und beteiligt sich nach Umsatzentwicklung an den Betriebskosten. Da die Kücheneinrichtung bei einer Zubereitungsküche die größten Kosten verursacht, können wir uns eine Streckung der Investitionen vorstellen und sind bereit, den Betrieb zunächst mit einer Minimalausstattung zu beginnen. Außerdem erscheint es uns möglich, gebrauchte Küchengeräte zu kaufen und nicht eine komplette Neuausstattung anzuschaffen.

Das jetzige Cafeteriateam verpflichtet sich, für mindestens weitere 5 Jahre zur Verfügung zu stehen, um die Kontinuität zu gewährleisten. Auch der Förderverein ist wieder bereit, viel ehrenamtliche Arbeit in ein zukunftsweisendes Projekt zu investieren, von dessen Wichtigkeit wir zutiefst überzeugt sind.

Der Förderverein hat die Absicht, Cafeteria und Mensa im Rahmen einer gemeinnützigen GmbH zu führen, um eine klare Handlungs- und Verantwortungssicherheit zu gewährleisten. Vorbereitende Gespräche mit einem Rechtsanwalt und einem Steuerberater sind bereits aufgenommen worden.

**Warum will der Förderverein Cafeteria und Mensa übernehmen bzw. fortführen?**

1. **Gesunde Ernährung** Das für uns und die Eltern wichtigste Argument ist die gesunde Ernährung der Kinder, die unserer Überzeugung nach am ehesten über eine „Kochküche“ und frisch gekochtes Essen möglich ist. Das war auch der Hauptgrund, warum der Förderverein sich in 2001 als Betreiber der Cafeteria zur Verfügung gestellt hat und seither in Zusammenarbeit mit der Schule und vor allem einer großen Anzahl ehrenamtlich tätiger Mütter ein kreisweit einmaliges Modell entwickelt hat. Wir sind der Überzeugung, dass nur gutes Essen zufriedene Kunden garantiert und langfristig eine hohe Akzeptanz sichert.
2. **Essenspreis** Da der Durchschnittsverdienst im Landkreis niedrig ist und im Einzugsbereich der Schule relativ viele junge Familien leben, deren monatliches Einkommen nicht sehr viel über dem Hartz IV-Niveau liegt, ist der Preis des Mittagessens von großer Bedeutung. Eine Familie mit zwei Kindern, die an zwei Tagen in der Woche nachmittags in der Schule bleiben und ein Mittagessen einnehmen, muss bei einem Preis von 2,50€ für das frisch gekochte Essen zusätzlich zu den sonstigen Schulkosten 400€ im Jahr aufbringen (4x 2, 50€ x40). Sind beide Kinder von Montag bis Donnerstag jeden Nachmittag in der Schule eingebunden, fallen 800€ an. Eine Steigerung des Essenspreises auf über 3,00€, wie es z.B. bei einem Cook&Chill-Angebot

unserer Kenntnis nach üblich ist, können sich die allermeisten Familien kaum noch leisten. Dies bestätigen auch die Ergebnisse unserer Elternbefragung vom Mai 2009.

3. **Gewinne** Neben dem Ziel einer gesunden Ernährung ist es uns wichtig, Schülern und damit Eltern bezahlbare Preise zu bieten. Deshalb haben wir z.B. bisher in der Cafeteria möglichst viele Snacks im Angebot, die unter 1€ liegen. Die Gewinne, die wir erwirtschaften, werden nicht aus dem System Schule herausgezogen und das Geld, das die Eltern in Frühstück und Mittagessen investieren, kommt wie in einem Kreislauf wieder ihren Kindern zugute.
4. **Flexibilität** In unserem Modell haben wir Gestaltungsspielräume und sind nicht fremdbestimmt. Wir können über die Portionsgröße bei der Ausgabe entscheiden (kleine Mädchen, große Jungen), die Lebensmittel gezielt lokal und saisonal einkaufen sowie auf Angebote der landwirtschaftlichen Betriebe reagieren. In Zusammenarbeit mit Lebensmittelunternehmen vor Ort haben wir schon eigene Ideen zu gesunder Ernährung umgesetzt und die so entstandenen Produkte mit Erfolg verkauft. Die Gestaltung des Essensplans als ein wesentlicher Aspekt für die Steigerung von Akzeptanz kann von Schülern und Eltern beeinflusst werden.
5. **Ganztagsschule und Standort** Das Gymnasium Stolzenau ist die größte Ganztagsschule im Kreisgebiet. Das Gelingen von Schulleben ist besonders wichtig an einer Schule, die schon mit jeder Menge Nachteile aufgrund ihres Standortes zu kämpfen hat - weite Anfahrtswege zu externer Kultur und Bildung, keine gut ausgestattete Bibliothek vor Ort, kaum große Betriebe, die Schulsponsoring leisten können. Kooperationen mit Organisationen wie den Landfrauen, die viel Erfahrung mit Projekten zur Ernährungsbildung besitzen und über ein reichhaltiges Netzwerk verfügen sowie Zugang zu Drittmitteln haben, sind von uns bereits vorbereitet worden. Gerade die Vorteile eines ländlichen Standortes sollten für Projekte zur Herkunft und Bedeutung von Lebensmitteln genutzt werden.
6. **Arbeitsplätze** Bislang wird vom Förderverein durch den Betrieb der Cafeteria ein sozialversicherungspflichtiger Vollzeit Arbeitsplatz getragen, der nur im Zusammenhang mit einer vom Förderverein geführten Zubereitungsküche erhalten werden kann. Außerdem können wir uns vorstellen, die Mensaküche zur Förderung junger Menschen zu nutzen. Wir wollen die Anzahl der Praktikumsplätze erweitern und langfristig auch Ausbildungsplätze schaffen, vielleicht im Rahmen des Modells einer Qualifizierungsküche. Auch Arbeitsplätze für behinderte Menschen sind angedacht.
7. **Schule im Mittelpunkt** Die Organisation von Mittagessen an Schulen ist eine sehr anspruchsvolle Aufgabe, deren Komplexität meist unterschätzt wird. Sie scheitert auch, weil die Problemlage von Schule zu Schule häufig unterschiedlich ist. Individuelle Lösungen für Schulen sind daher wichtig!! Die Umsetzung ist besonders schwierig, wenn man das Ganze nur unter wirtschaftlichen Aspekten betrachtet. Man muss vom eigenen Konzept überzeugt sein! Ohne großen persönlichen Einsatz der Schulleitung und ein engagiertes Küchenteam läuft da gar nichts! Im Abschlussbericht des Forschungsprojektes „Regionale Verpflegung an Ganztagschulen“ der Universität Göttingen (2007) heißt es: „Im Sinne der eigenverantwortlichen Schule sollten Schulen selbständig für ihr Mensaessen sorgen und mit entsprechenden Entscheidungs- und Weisungsbefugnissen ausgestattet sein“.

8. **Junge Frauen** Für junge, gut ausgebildete Frauen ist der Landkreis Nienburg wenig attraktiv und Abwanderungen gerade in dieser Gruppe normal bzw. die Frauen kommen nach Ausbildung und Studium nicht wieder zurück. Für die Vereinbarkeit von Familie und Beruf gibt es nur eine magere Infrastruktur: kaum Krippen, die Öffnungszeiten der Kindergärten nur ungenügend an die Arbeitszeiten angepasst, wenige Horte. Dank der zunehmenden Zahl von Ganztagschulen hat sich die Situation etwas entspannt, da dort auch Mittagsmahlzeiten möglich sind. Aber dann wird den Gesundheitsbewussten Müttern zugemutet, ein Essen für ihre Kinder zu akzeptieren, das sie zu Hause nie zubereiten würden. Auch Aspekte wie eine umweltfreundliche und soziale Herstellung von Lebensmitteln, also nachhaltiger Konsum, die aus Verbrauchersicht immer wichtiger werden, finden auf einmal keine Beachtung.

Wir sind ein Betrieb mit einem Umsatz von über 100 000€ pro Jahr, der einen versicherungspflichtigen Vollzeit Arbeitsplatz für eine Frau geschaffen hat und Steuern entrichtet. Vom Schulträger haben wir außer der Anfangsinvestition in die Infrastruktur der Cafeteria (Geräte, Geschirr und Möbel) und die jährlichen Betriebskosten keine zusätzlichen Subventionen erhalten. Dafür haben wir aus eigenen Mitteln weitere Küchen- und Reinigungsgeräte, zusätzliches Geschirr/Gläser, Arbeitskleidung, Einrichtung und Personalfortbildung finanziert, außerdem Malerarbeiten im Pausenraum der Schule, um die Umgebung der Cafeteria sauber und freundlich zu gestalten. Einige Lebensmittelunternehmen aus der Umgebung haben durch ihre Zusammenarbeit mit uns ihren Umsatz wesentlich gesteigert.

· Im Namen des Vorstands des Fördervereins Gymnasium Stolzenau.

Elisabeth Rieger, 1. Vors.

# Geschäftsplan Mensa Gymnasium Stolzenau

Stand: Juli 2009

**1. Zusammenfassung:** Die **CGS (Cafeteria Gymnasium Stolzenau)** mit Sitz in Stolzenau übernimmt im Rahmen einer Zubereitungsküche die Mittagsverpflegung für die Schüler/innen und Lehrer/innen sowie die sonstigen Beschäftigten der Ganztagschule Gymnasium Stolzenau und bewirtschaftet die ganztägige Cafeteria.

## 2. Unternehmensidee

### Ausgangslage:

- Die CGS ist ein vom Förderverein getragener schulinterner Dienstleistungsbetrieb, der seit fast 7 Jahren sehr erfolgreich die ganztägige Cafeteria am Gymnasium führt. Die Akzeptanz innerhalb der Schule ist sehr hoch. Die Umsatzzahlen haben sich von 2003 bis 2008 fast verdoppelt

**Tabelle 1: Entwicklung Cafeteria-Umsatz 2003-2008**

	2003	2004	2005	2006	2007	2008
Umsatz (€)	60.654,34	70.064,33	83.619,94	94.723,58	103.931,66	106.079,24
Umsatzsteuer (€)	4.245,82	4.904,48	5.853,38	6.630,73	7.275,20	7.425,59
Lebensmittelkosten (€)	38.533,93	45.704,70	55.399,10	60.069,52	66.406,39	67.730,22
Wareneinsatzquote* (%)	63,53	65,23	66,25	63,42	63,89	63,84
Personalkosten (€)	20.697,86	21.500,79	24.523,14	26.506,87	33.424,04	32.159,90
Sonstige Kosten (€)**	5.494,08	6.947,08	13.416,72	9.567,50	10.641,23	13.414,32
Gewinn (€)	174,29	816,24	-3865,64	5210,42	735,20	200,39

\*\* Umsatzsteuer, Reparaturen, Verbrauchsmaterial, Kilometergeld Einkauf

- Mit Lebensmittelunternehmen aus der Region (Bäcker, Schlachter, Hofladen) sind zuverlässige, langjährige Lieferschienen aufgebaut worden. Die Preisgestaltung ist sozial, da Gewinne nicht oberste Priorität besitzen, eventuelle Überschüsse verbleiben in der Schule.

- Zufriedenheit mit dem Schulessen (Akzeptanzproblem) ist nicht allein das Endergebnis einer Menü- und Küchenplanung, sondern ein pädagogischer Prozess. Schulküchen müssen im Gespräch mit Ernährungsverantwortlichen sowie den Kindern und Jugendlichen Angebote entwickeln und diese entsprechend präsentieren und bewerben (integrativer Ansatz). Im normalen Schulbetrieb können Veränderungen nur nebenher umgesetzt werden.

- Ungünstiges Essverhalten führt zu Konzentrationsmangel und verminderter Leistungsfähigkeit, was Auswirkungen auf den Unterricht hat. Eine Vorliebe für bestimmte Speisen entwickelt sich früh, so dass Ernährungsaufklärung und Prävention gerade an einer Ganztagschule eine große Rolle spielen. Das tägliche Training bewusster Ernährungsentscheidungen ist daher außerordentlich wichtig.

- Geschmackserlebnisse spielen sich nicht nur im Mund ab. Wichtig sind auch Regeln und Rahmenbedingungen, um Schülern Sicherheit im Umgang mit dem Essen und miteinander zu geben, damit der Ausbau von vernünftigen Geschmackspräferenzen möglich wird.

### Dienstleistungen

- Das Mittagessen wird in der Zubereitungsküche der neu gebauten Schulmensa täglich frisch gekocht.

- Ein Preis für das Mittagessen in Höhe von 2,50 € bis 3.00 € wird angestrebt. Bei Krankheit, Klassenfahrten oder Unterrichtsausfall ist es möglich, sich vom Essen abzumelden. Kosten entstehen den Schüler/innen bzw. Eltern dann nicht.
- Es werden Lebensmittel in guter Qualität aus der Region nach dem Optimix-Prinzip (viel Gemüse, wenig Fleisch) verarbeitet, wenn der Preis es zulässt auch Bioprodukte.
- Mit lokalen/regionalen Betrieben (Bäcker, Bauer, Schlachter) wird zusammengearbeitet. Bei Obst und Gemüse werden, wann immer möglich, reife Produkte der Saison aus der Region verwendet.
- Produkte, die Geschmacksverstärker, Farb- oder Konservierungsstoffe enthalten, werden nicht angeboten. Frittierte und panierte Komponenten sind nur selten Bestandteil des Speiseplans. Fisch stammt nicht aus überfischten Beständen.
- Das Essen wird auf den Geschmack von Kindern und Jugendlichen ausgerichtet. Schüler/innen unterstützen die Wochenplangestaltung. Wünsche werden, wenn möglich, berücksichtigt.
- Die Wege zu den Erzeugerbetrieben sind kurz und sparen damit Zeit und lange Fahrstrecken (Umweltbelastung), in der Regel wird die Ware geliefert.
- Die Arbeitsabläufe werden hauptamtlich organisiert und im Cafeteriabereich ehrenamtlich unterstützt. Auch Schüler/innen übernehmen Verantwortung. Die Einrichtung sozialversicherungspflichtiger Arbeitsplätze wird angestrebt, dabei ist auch die Beschäftigung von behinderten Menschen denkbar.
- Ein Praktikumsplatz im Cafeteriabereich ist heute schon vorhanden. In der Mensa werden sobald wie möglich die Einrichtung von Praktikums- und Ausbildungsplätzen angestrebt.
- Eine Zusammenarbeit mit den anderen Schulen und Kindertagesstätten im Ort ist vorstellbar. Deren Schüler/innen essen entweder im Mensagebäude oder das Essen wird geliefert bzw. geholt.

#### Alleinstellungsmerkmal

- Die Akzeptanz der CGS innerhalb der Schule ist hoch, was sich an der Entwicklung der Cafeteria-Umsatzzahlen (Tabelle 1) ablesen lässt.
- Der Einsatz hochwertiger Lebensmittel aus der Region hat einen großen Stellenwert. Es werden, wann immer es geht, Gemüse und Früchte der Saison verarbeitet.
- Die Preise sind sozial, da es nicht oberstes Ziel ist, Gewinne zu erwirtschaften.
- Die Schaffung von sozialversicherungspflichtigen Arbeitsplätzen ist ein vordringliches Ziel, auch die Beschäftigung von behinderten Menschen ist angedacht.
- Weil Eltern (vor allem Mütter), Schüler und Lehrer unmittelbar beteiligt werden und sich als Teil des Konzepts verstehen, wird sehr viel kreative Energie freigesetzt. Die Arbeit wird durch eine Steuerungsgruppe aus Lehrern, Eltern und Schülern unterstützt.
- Auf Catering-Wünsche innerhalb der Schule (Feiern, Seminare etc.) kann flexibel und preiswert reagiert werden.
- An der Schnittstelle zwischen Schüler/Kunden- und Küchenbereich arbeitet eine Schulökotrophologin. Die Entwicklung und Überprüfung von Akzeptanz

beim Schüleressen sowie schulische Ernährungsbildung und Ernährungs- und Gesundheitsberatung gehören zu ihren Schwerpunktaufgaben.

#### Zielgruppen

- Schüler/innen des Gymnasiums Stolzenau, besonders diejenigen, die am Ganztagsunterricht teilnehmen, Lehr- und Verwaltungspersonal der Schule, externe Anbieter von Kursen im Rahmen des Ganztagsunterrichts, Schüler/innen und Lehrer/innen der Förderschule, sonstige Gäste

#### Kundennutzen

- Die Kunden der Mensa erhalten ein frisch zubereitetes, ernährungsphysiologisch wertvolles und preiswertes Mittagessen.
- Herkunft und Qualität der verwendeten Lebensmittel sind überprüfbar, da sie aus der Region stammen.
- Ernährungs- und Geschmackserziehung sind wichtige Aspekte des Mensakonzepts.
- Auf Rückmeldungen und Wünsche kann flexibel reagiert werden.

### 3. Management/Gründerteam

Schulleiter, Cafeteria-Team, Förderverein, Steuerungsgruppe (Dreiergremium aus Lehrer, Eltern, Schüler)

### 4. Markt und Wettbewerb

Im Ganztagsbetrieb wird mit 250 bis 300 Teilnehmern am täglichen Mittagessen gerechnet.

Konkurrenten: Kommerzielles Catering wie „Schlemmertöpfchen“, Steyerberg; Lebenshilfe, Stolzenau und außerdem in Stolzenau: Pizzadienst, Schlemmertreff, Dönerladen, Bertermann, Supermarkt

### 5. Marketing

- Menüaushang, Klapptafel am Eingang Cafeteria/Mensa
- Homepage Schule „Cafeteria“, Homepage Förderverein
- Artikel Schülerzeitung, Regionalpresse
- Elternwerbung
- Spezielle Tage/Events: Internationale Woche, Fußball, ...

### 6. Unternehmensform

Rechtsform: Mensaverein, gemeinnützige Mini-GmbH

Standort: Stolzenau

Zeitpunkt: 2011

### 7. Finanzplanung

- **Tabelle 2:** Entwicklung Cafeteria-Umsatz 2009-2012

	2009*	2010*	2011**	2012	2013
<b>Umsatz</b>	100 000	100 000	80 000	80 000	80 000
<b>Lebensmittelkosten</b>	63 000	63 000	40 000	40 000	40 000
<b>Personal</b>	30 000	30 000	30 000	30 000	30 000
<b>Sonstige Kosten/ Umsatzsteuer</b>	7 000	7 000	10 000	10 000	10 000
<b>Defizit/Gewinn</b>	0	0	0	0	0

\*Übergangsphase – noch kein Mensagebäude  
 \*\* Ab 2011 keine Tiefkühlgerichte mehr in Cafeteria

• **Tabelle 3: Entwicklung Mensa-Umsatz 2009-2012**

Nur Mittagessen frisch gekocht	2009*	2010*	2011	2012	2013
Anzahl Essen	20	50	100	200	300
Umsatz	1 600 €	10 000 €	50 000 €	100 000 €	150 000 €
Lebensmittelkosten	960 €	6 000 €	30 000 €	60 000 €	90 000 €
Personal	4 200 €	10 500 €	32 000 €	48 000 €	48 000 €
Defizit/Gewinn**	-3 560 €	-6 500	-12 000 €	- 8 000 €	+12 000 €
Bei 2,80 €/Essen			-8 000 €	+4 000 €	+ 30 000 €

\* Übergangsphase – noch kein Mensagebäude  
 \*\* ohne Zuschüsse für Personal vom Schulträger

- Umsatz 2009: 2,50 €/Essen – 2x/Wo – 16 Wo
- Umsatz 2010: 2,50 € /Essen – 2x/Wo – 40 Wo
- Umsatz ab 2011: 2,50 €/Essen – 5x/Wo – 40 Wo
- Lebensmittel: 1,50 €/Essen
- Personal in 2009 und 2010: 7,50 €/Stunde – 7 Stunden/Tag
- Personal 2011: Koch ½ Stelle – 20 000 €/Jahr + 2 Hilfskräfte á 400 € - 12 000 €/Jahr
- Personal ab 2012: Koch ½ Stelle – 20 000 €/Jahr + ½ Stelle Beikoch – 15 000 €/Jahr + 2 Hilfskräfte á 400 € - 12 000 €/Jahr

Mitarbeiter/Stellenplan

Cafeteria: 1 Ganztagsstelle und 1 Stelle/400 €, ehrenamtlich tätige Mütter und Schüler/innen

Tätigkeitsbeschreibung

- Ganztags geöffnet (8.30 – 14.30 Uhr)
- Betreuung Ehrenamtliche/Schichtplan: Mütter und Schüler/innen
- Catering (schulintern)
- Einkauf organisieren/auch für Mensa
- Kontaktstelle zu lokalen Lebensmittelbetrieben
- Unterstützung Essensausgabe Mensa
- Werbung Schüler/Eltern: Elternabende, Schulereignisse

Mensa: 1 Halbtagsstelle: Koch/Köchin und Beikoch/köchin sowie 2 Küchenkräfte/400 €

Tätigkeitsbeschreibung

- Speiseplanung nach „Optimix“
- Veröffentlichung des Speiseplans in der Schule und auf der Homepage
- Lagerung und Kontrolle der angelieferten Lebensmittel
- Speisen vor- und zubereiten, Salatbar als Frischekomponente
- Abfüllen und warm halten
- Anrichten/austeilen
- Abwasch/Reinigung

Schulökotrophologin/Schnittstelle – 1 Halbtagsstelle  
 (zunächst Honorarkraft oder 400€-Stelle)

- Leitung Steuerungsgruppe/konzeptionelle Aufgabe „Schulverpflegung“(weder Schulträger noch Lehrkräfte sind entsprechend vorbereitet)/externe Unterstützung organisieren
- Akzeptanzproblem lösen, Betreuung Jahrgänge: Mitbestimmen, Organisieren von Teilaufgaben/Bausteine für Identifikation

- Ernährungserziehung/Schwerpunkte setzen: Unterrichtsprojekte, Schülerfirmen
- Kommunikation zwischen Schulträger, Schule und Küche
- Bestellung und Abrechnung Cafeteria und Mensa
- Betreuung Cafeteria AG, Schülerfirmen: z.B. gesunde Ernährung, gesundes Frühstück, Kochkurse
- Qualitätsmanagement (Audit)/Gesundheitsschutz/Hygienevorschriften

## 8. Risikobewertung

### Stärken

- Umfangreiches Wissen über schulische Abläufe und schulische Kommunikation
- Integrierter Ansatz: Schüler, Eltern, Schule handeln gemeinsam und werden von einer Ökotrophologin angeleitet und unterstützt
- Gesunde Ernährung (Wunsch vieler Eltern/Umfrage 2009): Erziehung zu einem bewussten Ernährungsverhaltens von Kindern und Jugendlichen

### Risiken

- Schulverpflegung wird bisher eher unter dem Aspekt „ehrenamtlich“ betrachtet.
- Angestrebte Essenszahl wird eventuell nicht erreicht: Akzeptanz bei Schülern und Eltern muss immer wieder neu hergestellt werden

## 9. Ablaufplan

1. Experimentierphase (ohne Mensagebäude)  
2008/2009, 1x/Woche selbst gekochtes Mittagessen, Test Salatbuffet, Zusammenarbeit mit Verbraucherzentrale Niedersachsen im „Sterne-Projekt“, Besuche von „Best practice“-Schulen
2. Übergangsphase (ohne Mensagebäude)  
2009/2010, 2x/Woche frisch gekochtes Mittagessen, an den übrigen Tagen Tiefkühlgerichte und Salatbuffet, neues „Sterne-Projekt“, Zusammenarbeit/ Fortbildung Hochschule Fulda, Schulökotrophologin arbeitet sich ein
3. Mensaphase (Mensagebäude ist vorhanden)  
2010/2011, 5x/Woche selbst gekochtes Mittagessen und Salatbuffet, neues „Sterne-Projekt“, Teilnahme Cafeteria-Wettbewerb, Einrichtung einer Stelle „Schulökotrophologin“, Weiterbildung Personal