

Arbeitspapier „Betreibermodell Mensa Stolzenau“

Schulische Grunddaten

Gymnasium Stolzenau

- „freiwillige“ Ganztagschule gemäß § 23 NSchG
- Schülerzahl lt. Amtlicher Schulstatistik 2009/2010 = 1.129 Schüler/innen
- derzeit tägliche Ausgabe von rd. 75 Mittagessen

Helen-Keller-Schule

- verpflichtender Ganztagsunterricht gemäß schulischem Konzept
- Schülerzahl lt. Amtlicher Schulstatistik 2009/2010 = 68 Schüler/innen
- alle 68 Schüler nehmen gemeinsam mit ihren Lehrkräften verbindlich am Mittagessen teil

Mögliche Betreibermodelle

1. Zubereitungsküche

- täglich vor Ort zubereitet
- an 94 Ganztagschulen in Niedersachsen umgesetzt*
- Fachpersonal und geschultes Personal erforderlich
- hohe Betriebskosten, zusätzliche Bau- und Einrichtungskosten
- höchste Qualität der Speisenabgabe

2. Ausgabeküche mit Warmanlieferung

- fertig angeliefert
- an 258 Ganztagschulen in Niedersachsen umgesetzt*
- geschultes Personal erforderlich
- geringe Betriebskosten
- Qualität der Speisen nimmt bei zunehmender Warmhaltedauer ab

3. Ausgabeküche im Cook and Chill-Verfahren

- gekühlt angeliefert
- an 22 Ganztagschulen in Niedersachsen umgesetzt*
- geschultes Personal erforderlich
- mittlere Betriebskosten
- gute Speisenqualität

4. Ausgabeküche im Cook and Freeze-Verfahren

- tiefgekühlt angeliefert
- an 14 Ganztagschulen in Niedersachsen umgesetzt*
- geschultes Personal erforderlich
- mittlere Betriebskosten
- ebenfalls gute Speisenqualität, aber unterhalb von 1. und 3. angesiedelt

Ergebnis: Aufgrund der stattgefundenen Gespräche mit den obigen Schulen einerseits und den übrigen Ganztagschulen im südlichen Kreisgebiet andererseits besteht kein schulisches Interesse an den Varianten „Ausgabeküche im Cook and Chill-Verfahren“ und „Ausgabeküche im Cook and Freeze-Verfahren“. Im weiteren Verlauf wird deshalb nur noch auf die Varianten „Zubereitungsküche“ und „Ausgabeküche mit Warmanlieferung“ eingegangen.

* Ergebnis einer Umfrage des Nds. Kultusministeriums aus Mai 2007

Kostenvergleich

A. Baukosten

Variante Ausgabeküche/Cook and Chill ursprünglich** = rd. 1,297 Mio. €
(558 m² HNF, mind. 180 Sitzplätze)

Variante Zubereitungsküche ursprünglich** = rd. 1,388 Mio. €
(605 m² HNF, mind. 180 Sitzplätze)

Differenz = rd. 91.000 €

Variante Ausgabeküche/Cook and Chill verkleinert** = rd. 1,227 Mio. €
(498 m² HNF, mind. 135 Sitzplätze)

Variante Zubereitungsküche verkleinert** = rd. 1,301 Mio. €
(541 m² HNF, mind. 135 Sitzplätze)

Differenz = rd. 74.000 €

Die Mensa am Schulzentrum Hoya hat im Vergleich dazu eine Nutzfläche von 504,50 m² und ist für ein Schulzentrum mit rd. 1.500 Schüler/innen gebaut worden. Der Ganztagsbetrieb wird dort gegenwärtig nur von der Hauptschule Hoya (130 Schüler/innen) und perspektivisch vom Johann-Beckmann-Gymnasium (824 Schüler/innen) umgesetzt.

Ergebnis: Baukostensenkung durch Flächenverringerung, dadurch aber deutliche Verringerung der Platzzahl. Eine spätere bauliche Erweiterung könnte sich deshalb als notwendig erweisen. Durch eine verkleinerte Mensa würden bauliche Mehrkosten für die Zubereitungsküche lediglich noch in Höhe von rd. 4.000 € bestehen (Vergleich zwischen Ursprungsvariante Ausgabeküche/Cook and Chill und Zubereitungsküche mit verkleinertem Speiseraum).

** gemäß Kostenschätzung Architekturbüro Hindahl, Nienburg

B. Einrichtungskosten

Speiseraum ursprünglich = rd. 20.000 €

Speiseraum verkleinert = rd. 15.000 €

Einrichtung Ausgabeküche*** = rd. 90.000 €

Einrichtung Zubereitungsküche*** = rd. 175.000 €

Differenz = 85.000 €

Ergebnis: Die einrichtungsbedingten Mehrkosten für den Küchenbereich von rd. 85.000 € für die Zubereitungsküche trägt der Förderverein. Er plant durch eine Anschaffung nach und nach und den teilweisen Einsatz gebrauchter bzw. kostenlos überlassener Gegenstände diesen Beitrag weiter zu verringern.

*** Zahlen sind in Abstimmung mit einem Einrichtungsplaner ermittelt worden

C. Sonstige Kosten

1. Personalkosten

Der Landkreis hat in den übrigen Ganztagschulen, welche ausschließlich als Ausgabeküchen betrieben werden, für die Ausgabe des Mittagessens im Rahmen einer geringfügigen Beschäftigung so genannte Mittagessenausgabekräfte angestellt. Eine Ausgabekraft kann auf

dieser Basis bis zu 10,5 Wochenstunden außerhalb der Ferien beschäftigt werden. Zwei solcher Kräfte wären nötig.

An der Helen-Keller-Schule ist eine Hauswirtschafterin für die Mittagessenausgabe mit 23 Wochenstunden (gleichmäßige monatliche Auszahlung für 19,41 Stunden) sozialversicherungspflichtig außerhalb der Ferien beschäftigt. Diese Kraft könnte in das Konzept einbezogen werden.

Ausgabeküche: Zwei 400 €-Kräfte bzw. Überführung der Hauswirtschafterin der Helen-Keller-Schule in die Mensa.

Zubereitungsküche: Der Förderverein kalkuliert im Mensabereich zusätzlich mit einer $\frac{3}{4}$ -Stelle für einen Koch und mit 2-3 Küchenkräften. Bei der Ausgabe helfen außerdem die Cafeterialeiterin und im Bedarfsfalle ehrenamtliche Mütter (siehe Seite 4 Geschäftsplan). Anteil des Landkreises wäre: Entweder Kostenübernahme für 2 geringfügig beschäftigte Mittagessenausgabekräfte gegenüber dem Förderverein oder Einbringung der Hauswirtschafterin in das Konzept.

2. Wareneinstandskosten****

(für eine Zahl von 200 Essen täglich)

- Zubereitungsküche: zwischen 1,39 € (konventionell), 1,47 € (mit Bioanteil) und 2,73 € (Bio komplett) pro Mahlzeit
- Ausgabeküche mit Warmanlieferung: 2,79 € pro Mahlzeit

3. Betriebskosten****

(für eine Zahl von 200 Essen täglich)

- Zubereitungsküche: 1,02 € pro Mahlzeit
- Ausgabeküche mit Warmanlieferung: 0,30 € pro Mahlzeit
- Jährliche Differenz: 200 Essen täglich x 0,72 € Mehrkosten x 200 Schultage = 28.800 €



Den größten Teil der Mehrkosten zwischen den Varianten nehmen Stromkosten mit einer jährlichen Mehrbelastung v. rd. 20.000 € (Berechnung FD Liegenschaften v. 23.12.2009) ein. Mit zunehmender Essenzahl wird die Differenz der Betriebskosten pro Mahlzeit geringer.

**** aus Zeitschrift Schülermenü, Ausgabe November 2009 (Ökonomische Analyse Tecklenburg/Alber)

Einsatz von Fördergeldern aus dem Konjunkturpaket II und von Mitteln aus der Kreisschulbaukasse

Konjunkturpaket II

- Maßnahme wird mit bis zu 978.800 € aus Mitteln des Konjunkturpaketes II
 - Förderschwerpunkt Schulinfrastruktur; Bau und Ausstattung von Schulen- gefördert (Bescheid des Nds. MK vom 28.08.2009)
- Voraussetzung ist, dass die Maßnahme in 2010 maßgeblich begonnen wurde (mindestens das Gebäudefundament muss fertig sein)
- letzte Geldbedarfsanforderung bis 31.10.2011 möglich
- Rechnungen, die nach dem 31.12.2011 gezahlt werden, können nicht mehr berücksichtigt werden

→ der aktuelle Bauzeitenplan des Architekten sieht bei einem Maßnahmebeginn im Januar 2010 eine Fertigstellung zum 15.04.2011 vor

Kreisschulbaukasse

→ Förderquote 48,83 %

→ Laufzeitverlängerung über den 31.12.2010 erforderlich

Tragfähigkeit und Risiken des „Konzeptes Förderverein“

Angedachte Organisationsform

Gemeinnützige Mini-GmbH

→ Gesellschafter: Förderverein Gymnasium Stolzenau e.V.

→ Stammkapital 1,- bis 24.999 €

→ Gemeinnützigkeit durch fehlende Gewinnerzielungsabsicht

Entwicklungsperspektive und Annahmen Förderverein

→ Förderverein geht von einer Teilnehmerentwicklung am Mittagessen von 100 (in 2011) auf bis zu 400 (in 2015) aus

→ der Essenspreis ist bis 2012 mit 2,50 € pro Portion vorgesehen und ab 2013 mit 2,70 €

→ Deckungsbeitrag („Betriebsergebnis“) fällt planmäßig ab 2013 an; damit könnte eine Beteiligung der Mini GmbH an den Betriebskosten erfolgen
(alles siehe Seite 3 Geschäftsplan)

Finanzierung Kostenanteil Förderverein

Der Kostenanteil des Fördervereins für die zusätzlichen Einrichtungskosten für die Zubereitungsküche soll über Sponsorengelder, Spenden und evtl. einen EU-Mikrokredit finanziert werden. Außerdem sollen ggf. Leasingverträge und der Einsatz von gebrauchten Artikeln helfen, die Kosten zu reduzieren (siehe Seite 3 Geschäftsplan).

Wirtschaftliches Risiko Landkreis

→ Finanzielles Risiko bei Nichteintreten der Kostenschätzungen des Fördervereins

→ Folgebeschaffungen für defekte Einrichtungsgegenstände könnten bei fehlender Leistungsfähigkeit des Mensaver eins ggf. beim Landkreis verbleiben

→ Anträge auf finanzielle Unterstützung gegenüber dem Landkreis bei fehlerhafter Kalkulation oder unvorhersehbaren Zusatzkosten für den Mensaver ein

→ verkleinerter Speiseraum mit 135 Plätzen könnte bei einer erheblich höheren Mittagessen-teilnehmerzahl über drei Durchgänge hinaus eine spätere (kostenintensivere) Vergrößerung erforderlich machen

→ ggf. (öffentliche) Mitverantwortung des Landkreises bei Fehlern des beim Mensaver ein angestellten Personals

→ Konzeptänderung durch Mensaver ein hätte eine nur als Ausgabeküche genutzte Zubereitungsküche mit dennoch höheren Bewirtschaftungskosten und einem teilweisen Leerstand zur Folge

Politische Entscheidungsfindung

15.01.2010 = Schulausschuss für die allgemein bildenden Schulen

18.01.2010 = Kreisausschuss

ein ergänzender Kreistag ist nur dann erforderlich, wenn im Kreisausschuss keine einvernehmliche Entscheidung getroffen wird