

Geschäftsplan Mensa Gymnasium Stolzenau

Stand: Dezember 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, was sich an der Steigerung der Umsatzzahlen von 61.000€ in 2003 auf 106.000€ in 2008 anschaulich zeigt.
- Mit Lebensmittelunternehmen aus der Region (Bäcker, Schlachter, Hofladen) sind zuverlässige, langjährige Lieferschienen aufgebaut worden. Die Preisgestaltung ist sozial, da der Betrieb nicht gewinnorientiert, sondern kostendeckend geführt wird. Dennoch anfallende Überschüsse werden entweder zur Verringerung/Deckung der Betriebskosten der Zubereitungsküche herangezogen oder schulischen Zwecken zugeführt.
- 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.
- 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.
- Die Experimentierphase in 2008/2009 mit einem frisch gekochten Mittagessen einmal pro Woche zeigt eine gute Akzeptanz. Diese Entwicklung setzt sich im Ganztagschulbetrieb (Übergangsphase Aug bis Dez 2009) mit zweimal pro Woche frisch gekochtem Mittagessen fort:

Tabelle 1: Entwicklung frisch gekochtes Mittagessen 2009 (2x/Woche)

	Arbeits Tage ges/fri	Essen/ Monat	Frisch/ Monat	Essen/ Tag	Frisch/ Tag	*Pizza/ Pasta Faktor	Max/Min Frisch
August	17/7	757	305	44,5	43,6	1,76	78/16
September	22/9	1293	549	61,6	61,0	1,78	80/36
Oktober	12/4	860	295	71,7	73,8	2,26	78/64
November	22/11	1545	783	70,2	71,2	2,53	92/43
Dezember							

* misst Trend zu frisch gekochtem Essen

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 soweit wie möglich 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.

Alleinstellungsmerkmal

- Die Akzeptanz der CGS innerhalb der Schule ist hoch, was sich an der Entwicklung der Cafeteria-Umsatzzahlen und dem Trend zu frisch gekochtem Mittagessen (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 Wege zu den Erzeugerbetrieben sind kurz und sparen damit Zeit und lange Fahrstrecken (Umweltbelastung), in der Regel wird die Ware geliefert.
- Die Preise sind sozial, da es nicht oberstes Ziel ist, Gewinne zu erwirtschaften.
- 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 als Mensabetreuerin über das GTS-Budget finanziert werden kann. Die Entwicklung und Überprüfung von Akzeptanz beim Schüleressen sowie schulische Ernährungsbildung und Ernährungs- und Gesundheitsberatung gehören zu ihren Schwerpunktaufgaben.
- Eine Zusammenarbeit mit anderen Schulen und Kindertagesstätten im Ort ist vorstellbar. Deren Schüler/innen essen entweder im Mensagebäude oder 'das Essen wird abgeholt.

Zielgruppen

- Schüler/innen des Gymnasiums Stolzenau, Lehr- und Verwaltungspersonal der Schule, externe Anbieter von Kursen im Rahmen des Ganztagsunterrichts, Schüler/innen und Lehrer/innen der Förderschule, Gäste, eventuell andere Schulen und Kindertagesstätten im Ort

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 „Schlemmerexpress“, 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 Mensa-Umsatz 2011-2015 (€)

Anzahl Essen/Tag	100/2011	%	200/2012	%	250/2013	%	300/2014	%	400/2015	%
Umsatz	32.000	100	100.000	100	135.000	100	162.000	100	216.000	100
Lebensmittelkosten	19.200	60,0	63.000	63,0	82.688	61,3	104.186	64,3	145.861	67,5
Rohertrag	12.800	40,0	37.000	37,0	52.313	38,8	57.814	35,7	70.139	32,5
Umsatzsteuer	896	2,8	2.590	2,6	3.662	2,7	4.047	2,5	4.910	2,3
Personal Küche	19.205	60,0	34.239	34,2	42.319	31,3	42.319	26,1	52.419	24,3
Sonstige Kosten**	2.000	6,3	2.000	2,0	3.000	2,2	4.000	2,5	5.000	2,3
Gesamtkosten	22.101	69,1	38.829	38,8	48.981	36,3	50.366	31,1	62.329	28,9
Betriebsergebnis	-9.301	-29,1	-1.829	-1,8	3.332	2,5	7.448	4,6	7.811	3,6

* Mensagebäude ab Mitte 2011/Mischkalkulation

** Sonstige Kosten: Kilometergeld Einkauf, Reparaturen, Verbrauchsmaterial, Unternehmensversicherung, Weiterbildung Personal

• **Tabelle 3: Entwicklung Mensa- und Cafeteria-Umsatz 2011-2015 (€)**

€	2011	%	2012	%	2013	%	2014	%	2015	%
Umsatz	112.000	100	180.000	100	223.000	100	250.000	100	304.000	100
Mensa	32.000	28,6	100.000	55,6	135.000	60,5	162.000	64,8	216.000	71,1
Cafeteria	80.000	71,4	80.000	44,4	88.000	39,5	88.000	35,2	88.000	28,9
Lebensmittel kosten	65.400	58,4	111.510	62,0	133.623	59,9	157.669	63,1	202.017	66,5
Mensa	19.200	17,1	63.000	35,0	82.688	37,1	104.186	41,7	145.861	48,0
Cafeteria	46.200	41,3	48.510	27,0	50.936	22,8	53.482	21,4	56.156	18,5
Rohertrag	46.600	41,6	68.490	38,1	89.377	40,1	92.331	36,9	101.983	33,5
Umsatzsteuer	3.262	2,9	4.794	2,7	6.256	2,8	6.463	2,6	7.139	2,3
Personal	44.205	39,5	59.239	32,9	67.319	30,2	67.319	26,9	77.419	25,5
Mensa	19.205	17,1	34.239	19,0	42.319	19,0	42.319	16,9	52.419	17,2
Cafeteria	25.000	22,3	25.000	13,9	25.000	11,2	25.000	10,0	25.000	8,2
Sonstige Kosten	4.000	3,6	5.000	2,8	6.000	2,7	6.000	2,4	7.000	2,3
Gesamt kosten	51.467	46,0	69.033	38,4	79.575	35,7	79.782	31,9	91.558	30,1
Betriebs ergebnis	-4.867	-4,3	-543	-0,3	9.802	4,4	12.549	5,0	10.425	3,4

Berechnungsgrundlagen

- Umsatz 2011: Jan-Juli 2,50 €/Essen - 2x/Wo - 24 Wo, ab Aug 5x/Wo - 16 Wo
- Umsatz ab 2012: 2,50 €/Essen – 5x/Wo – 40 Wo, ab 2013 2,70 €/Essen
- Lebensmittel: 1,50 €/Essen, ab 2012 jährliche Preissteigerung von 5 Prozent
- Personal Küche, ab 2012 jährliche Teuerung von 1 Prozent
 2011: Jan-Juli: 110, 00 €/Tag (11 Stunden à 10,00 €) – 2x/Wo – 5280 €/24 Wo, ab Aug: Koch ¾ Stelle (6 Std/Tag) – 9125 €/5 Mon + 2 Küchenkräfte à 10,00 €/3 Std/Tag/5 Tage/Wo – 4 800 €/16 Wo
 2012: ¾ Stelle Koch – 21900 €/Jahr + 2 Küchenkräfte à 10,00 €/3 Std/Tag/5 Tage/Wo – 12 000€/40 Wo
 ab 250 Essen: Koch ¾ Stelle – 21 900 €/Jahr + 2 Küchenkräfte à 10,00 €/5 Std/Tag/5 Tage/Wo – 20 000 €/40 Wo
 ab 400 Essen: Koch ¾ Stelle – 21 900 €/Jahr + 3 Küchenkräfte à 10,00 €/5 Std/Tag/5 Tage/Wo – 30 000 €/40 Wo

Erläuterungen:

- Die Cafeteria wird hauptamtlich organisiert und ehrenamtlich unterstützt. In der Mensaküche sind ausschließlich bezahlte Kräfte tätig. Bei der Ausgabe helfen die Cafeterialeiterin und bei Bedarf auch ehrenamtliche Mütter.
- Als Krankenreserve stehen aus dem Pool der ehrenamtlichen Mütter diejenigen Frauen zur Verfügung, die eine hauswirtschaftliche oder hotelfachliche Vorbildung haben oder langjährige Mitarbeiterinnen der Cafeteria sind.
- Urlaub wird in den Ferien genommen.
- Der Steuerberater arbeitet bis einschließlich 2012 ehrenamtlich.
- Die Weiterbildung der Mitarbeiter/innen erfolgt über VHS-Kurse, Hospitationen in Best-Practice-Schulen, Seminare der Verbraucherzentrale Niedersachsen und Workshops/Seminare der Vernetzungsstelle Schulverpflegung Niedersachsen.
- Es ist angedacht, die zusätzliche Kucheneinrichtung für eine „Kochküche“ über Sponsorenlaufgelder, Spenden und eventuell einen EU-Mikrokredit zu finanzieren sowie den Ankauf von gebrauchten Edelstahlregalen und -arbeitsflächen und die Möglichkeit des Leasings in unsere Überlegungen einzubeziehen.
- Die Gründungsgebühren für die gemeinnützige GmbH sollen aus den Rücklagen finanziert werden, welche die Cafeteria bisher erwirtschaftet hat.

Mitarbeiter/Stellenplan

- Die Arbeitsabläufe werden hauptamtlich organisiert und im Cafeteriabereich ehrenamtlich unterstützt. Auch Schüler/innen übernehmen Verantwortung.
- Die Schaffung von sozialversicherungspflichtigen Arbeitsplätzen ist ein vordringliches Ziel, auch die Beschäftigung von behinderten Menschen ist angedacht.
- Ein Praktikumsplatz im Cafeteriabereich ist heute schon vorhanden. In der Mensa werden sobald wie möglich die Einrichtung von Praktikums- und Ausbildungsplätzen angestrebt.

Tabelle 4: Personalplanung Cafeteria Gymnasium Stolzenau 2011 - 2015

	2011		2013		2015	
Personal Mensa	1 Koch	30 Std/Wo	1 Koch	30 Std/Wo	1 Koch	30 Std/Wo
Küche	2 Hilfen	30 Std/Wo	2 Hilfen	50 Std/Wo	3 Hilfen	75 Std/Wo
	1 BeHeine	15 Std/Wo	1 BeHeine	15 Std/Wo	1 BeHeine	15 Std/Wo
	75 Stunden		95 Stunden		120 Stunden	
Personal Mensa	1 Hilfe*	15 Std/Wo	2 Hilfen*	30 Std/Wo	2 Hilfen*	30 Std/Wo
Ausgabe	1 LeiterinCaf	10 Std/Wo	1 LeiterinCaf	10 Std/Wo	1 LeiterinCaf	10 Std/Wo
	1 BeHeine	5 Std/Wo	1 BeHeine	5 Std/Wo	1 BeHeine	5 Std/Wo
	30 Stunden		45 Stunden		45 Stunden	
Personal Cafeteria	1 Cafeleiterin	30 Std/Wo	1 Cafeleiterin	30 Std/Wo	1 Cafeleiterin	30 Std/Wo
	Ehrenamtliche Mütter (3x2 Std/Tag=30 Std/Wo)					
Schulökotrophologin	4 Std/Tag	20 Std/Wo	4 Std/Tag	20 Std/Wo	4 Std/Tag	20 Std/Wo
	8 Beschäftigte		9 Beschäftigte		9 Beschäftigte	
Steuerberater	2x /Jahr					
Planung und Controlling						

* Hilfen kommen aus dem Pool der ehrenamtlichen Mütter

Cafeteria: 1 Ganztagsstelle/Cafeterialeiterin, ehrenamtlich tätige Mütter

Tätigkeitsbeschreibung

- Ganztags geöffnet (8.30 – 15.30 Uhr)
- Betreuung Ehrenamtliche/Schichtplan: Mütter und Schüler/innen
- Betreuung Schülerfirma und Cafeteria AG
- Catering (schulintern)
- Einkauf organisieren/auch für Mensa
- Kontaktstelle zu lokalen Lebensmittelbetrieben
- Unterstützung Essensausgabe Mensa

Mensa: $\frac{3}{4}$ Stelle/Koch/Köchin, 4 bis 6 Küchenkräfte

20 Std./Wo Frau Berning Heine Küche und Ausgabe

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 Honorarkraft, 400€-Stelle, Halbtagsstelle - abhängig vom Betriebsergebnis

- Leitung Steuerungsgruppe/konzeptionelle Aufgabe „Schulverpflegung“(weder Schulträger noch Lehrkräfte sind entsprechend vorbereitet)/externe Unterstützung organisieren(DGE, VZN, Vernetzungsstelle)
- Akzeptanzproblem lösen, Betreuung Jahrgänge: Mitbestimmen, Organisieren von Teilaufgaben/Bausteine für Identifikation
- Werbung Schüler/Eltern: Elternabende, Schulareignisse
- Ernährungserziehung/Schwerpunkte setzen: Unterrichtsprojekte, Cafeteria-AG, Schülerfirmen
- Kommunikation zwischen Schulträger, Schule und Küche
- Bestellung und Abrechnung Cafeteria und Mensa
- 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, da die Akzeptanz bei Schülern und Eltern immer wieder neu hergestellt werden muss.
- Eine Kochküche rechnet sich erst ab einer täglichen Essenszahl von 200 Essen.
- In einer offenen Ganztagschule ist es schwierig, das Essensangebot langfristig zu planen, da die AG Angebote halbjährlich neu gewählt werden.

9. Ablaufplan

1. Übergangsphase (ohne Mensagebäude)

2009/2010 und 2010/2011, 2x/Woche frisch gekochtes Mittagessen, an den übrigen Tagen Tiefkühlgerichte und Salatbuffet, neues „Sterne-Projekt“ der Verbraucherzentrale Niedersachsen, Zusammenarbeit mit der Vernetzungsstelle Schulverpflegung Niedersachsen, Schulökotrophologin arbeitet sich ein: Erstellung von Qualitätskriterien, Leistungsverzeichnis und betriebseigenen Hygieneplan

2. Mensaphase (Mensagebäude ist vorhanden)

Ab Mitte 2011, 5x/Woche selbst gekochtes Mittagessen und Salatbuffet, neues „Sterne-Projekt“, Einrichtung einer Stelle „Schulökotrophologin“, Weiterbildung Personal