

Anlage zum Arbeitspapier „Betreibermodell Mensa Stolzenau“

In einem Gespräch am 8.1.2010 wurde zwischen Verwaltung, den Schulen Gymnasium Stolzenau, Helen-Keller-Schule und dem Förderverein des Gymnasiums in den folgenden Punkten Einvernehmen erzielt.

Diese wesentlichen Festlegungen sollten bei einer politischen Entscheidung für eine Zubereitungsküche Bestandteil der mit dem Förderverein / einer zu gründenden gemeinnützigen GmbH zu schließenden Vereinbarung sein.

Baukosten

Die Mehrkosten für die Zubereitungsküche werden durch eine deutliche Einschränkung der Fläche des Essbereiches weitgehend ausgeglichen. Allerdings kann eine spätere bauliche Erweiterung bei mehr als 450 – 500 Essen täglich erforderlich werden.

Einrichtungskosten

Von den geplanten Mehrkosten für die Einrichtung in Höhe von ca. 85.000 € übernimmt die zu gründende GmbH bis zu 50.000 €. Vom Landkreis werden insbesondere die Kosten für die Lüftungsanlage und die Konvektomaten übernommen. Der Landkreis ist für Wartung und Ersatz der von ihm beschafften, der Förderverein/die GmbH für die von dort beschafften Ausstattungen zuständig.

Betriebskosten

Die Formulierung im „Geschäftsplan Mensa“ wird dahingehend präzisiert, dass erzielte Deckungsbeiträge aus dem Mensa-/Cafeteriabetrieb zur Deckung der **Mehrkosten** des Betriebes der Zubereitungsküche verwandt werden.

→ der Essenspreis ist so festzusetzen, dass er auch die höhere Qualität widerspiegelt. Ein Preis unterhalb des Vergleichspreises der Mensa Hoya, in der nur eine Ausgabeküche betrieben wird, ist nicht akzeptabel. (Hoya zuletzt 2,70 €, Stolzenau künftig „hart an der 3 €-Grenze“, auch damit weit von einer Kostendeckung entfernt)

Personalkosten

Eine Übernahme von Personalkosten erfolgt nur in gleichem Umfang wie in einer vergleichbaren Ausgabeküche. Dabei ist geplant, die vorhandene Hauswirtschafterin der Helen-Keller-Schule einzusetzen.