

Sitzungsvorlage

für den **Schul- und Sportausschuss**

Datum: 26.02.2009

für den **Rat der Stadt**

Datum: 05.03.2009

TOP: 2 öffentlich

Betr.: Schulspeisung

Bezug:

Höhe der tatsächl./voraussichtlichen **Kosten:**

Finanzierung durch Mittel bei der HHSt.:
Über-/außerplanmäßige Ausgabe in Höhe von Euro:
Finanzierungs-/Deckungsvorschlag:

Beschlussvorschlag: Beschlussvorschlag für den Rat:

Der Einführung einer eigenen Schulspeisung ab dem kommenden Schuljahr wird zugestimmt.

Die Verwaltung wird beauftragt, alle Vorbereitungen zu treffen.

Sachverhalt:

An der Don-Bosco Hauptschule wurde bedingt durch die Einführung des gebundenen Ganztagsunterrichtes eine Ausgabeküche und Mensa eingerichtet. Für die Schülerinnen und Schüler der Hauptschule und Realschule besteht hier die Möglichkeit ein Mittagessen einzunehmen. Das Mittagessen wird von einem Billerbecker Restaurant angeliefert und kostet zurzeit 2,50 €

Bereits bei der Einführung des Ganztagsbetriebes wurde über die Möglichkeit diskutiert, ob in der Schule durch Bedienstete des Schulträgers das Essen selber gekocht werden könnte. Dieses Ansinnen wurde auch bei der Planung und Einrichtung der Ausgabeküche bereits berücksichtigt.

Vor einigen Monaten wurde speziell ein Arbeitskreis gegründet, der sich ganzheitlich mit dem Thema Mittagsverpflegung in den Schulen beschäftigt. Dabei hat der Arbeitskreis Qualitätsstandards erarbeitet. Einig ist man sich darin, dass eine gute Mittagsverpflegung unbedingte Voraussetzung für ein gutes Bildungsergebnis im Ganztags ist. Ein weiteres Ziel ist es, die Akzeptanz der Mittagsverpflegung durch ein an den Bedürfnissen der Schülerinnen und Schüler orientiertes qualitativ höherwertiges Mittagessen zu erhöhen.

In dem Arbeitskreis wirken mit:

Barbara van der Wielen (Schulleiterin der Realschule)
 Mechtild Gaußelmann (Schulleiterin der Hauptschule)
 Ludger Althoff (Trägerverein der OGS)
 Rosi Westerhoff (Ökotrophologin, Mitarbeiterin der Stadt Billerbeck)
 Hubertus Messing (Fachbereichsleiter Zentrale Dienste und Ordnung)

Durch den Arbeitskreis wurde vorgeschlagen, im Rahmen einer Wirtschaftlichkeitsberechnung zu ermitteln, ob sich die Essenszubereitung mit eigenem Personal in der Schule rechnet.

Wirtschaftlichkeitsberechnung:

Potenzial:

Insgesamt nehmen bis zu 120 Schülerinnen und Schüler täglich an der Mittagsverpflegung teil. Im Einzelnen ergeben sich zurzeit folgende Zahlen:

Hauptschule	85 Schüler x 44 Wochen x 4 Tage = 14.960 Essen
Realschule	20 Schüler x 44 Wochen x 3 Tage = <u>2.640 Essen</u>
Insgesamt:	= 17.600 Essen

Für den Fall das auch für die Offene Ganztagsgrundschule sowie die Kindergärten das Essen mit zubereitet werden soll, muss von den nachfolgenden Zahlen ausgegangen werden.

Anzahl der Essen:

OGS	50 Kinder x 44 Wochen x 5 Tage = 11.000 Essen
Kindergärten	
Johann-Heermann	15 Kinder x 44 Wochen x 5 Tage = 3.300 Essen
St. Johann	15 Kinder x 44 Wochen x 5 Tage = 3.300 Essen
St. Gerburgis	25 Kinder x 44 Wochen x 5 Tage = 5.500 Essen
St. Ludgerus	10 Kinder x 44 Wochen x 5 Tage = <u>2.200 Essen</u>
Insgesamt:	= 25.300 Essen

Zusammen können nach dem jetzigen Stand bis zu 42.900 Essen zubereitet werden.

Einnahmen:

Schulen	17.600 Essen á 3,00 €	= 52.800,00 €
OGS	11.000 Essen á 2,50 €	= 27.500,00 €
Kindergärten	14.300 Essen á 2,50 €	= <u>35.750,00 €</u>
	Insgesamt	=116.050,00 €

Ausgaben:

Personalkosten: = 55.000,00 €

1,4 Stellen für die Zubereitung des Essen (55 Stunden je Woche)
 E 6 TVöD (Köchin, Ökotrophologin)
 09:00 Uhr bis 13:00 Uhr/2 Personen/5 Tage = 40 Std.
 13:00 Uhr bis 15:00 Uhr/1 Person/4 Tage = 8 Std.
 + 15 % Vertretung für Urlaub/Krankheit = 7 Std.
 = 55 Std.
 + geringfügig Beschäftigter (1 Std./5 Tage die Woche) = 5 Std.
 für die Auslieferung des Essens

Investitionen:

Kücheneinrichtung laut Preisabfrage und Zeichnung
 (Kombigarer, Herd, Multibräter, Kühlhaus, Friteuse, Abzugshaube etc.)

45.000,00 €

Installation der Ab- bzw. Zuluft für die Induktions-Dunst-Abzugshaube
 Laut Büro GfE Thoms

35.000,00 €

Sonstiges (Geschirr, Töpfe, Pfannen etc.)

5.000,00 €

85.000,00 € Investitionssumme

Afa 15 Jahre Nutzungszeit = 5.666,67 €

Verzinsung 4 % = 3.400,00 €

Lebensmittelkosten 13/14 Jahre	Grundmenue 1,44 € im Durchschnitt Nachtisch 0,15 € im Durchschnitt <u>Insgesamt: 1,69 €</u>	
17.600 Essen	á 1,69 €	= 29.744,00 €
Lebensmittelkosten 4/10 Jahre	Grundmenue 1,00 € im Durchschnitt Nachtisch 0,10 € im Durchschnitt <u>Insgesamt: 1,10 €</u>	
25.300 Essen	á 1,10 €	= 27.830,00 €
	Insgesamt	= 121.640,67 €
Einnahmen insgesamt:		116.050,00 €
Ausgaben insgesamt:		<u>121.640,67 €</u>
	Defizit:	5.590,67 €

Nach der vorgestellten Rechnung würde sich eine Unterdeckung von rd. 13 Cent je Essen ergeben. Bei einer erreichbaren Akzeptanzsteigerung und damit verbundenen Steigerung der Essensanzahl würde sich dieser Betrag sicherlich auf Null vermindern. Hierzu müssten 25 Kinder zusätzlich gewonnen werden.

Ferner muss allerdings berücksichtigt werden, dass aufgrund des demographischen Rückganges der Schülerinnen das Potential nicht unbedingt steigt. Andererseits wird der Ganztagsunterricht in allen Schulformen sicherlich in den nächsten Jahren weiter zunehmen. Eine abschließende Prognose ist sicherlich schwer zu treffen.

Dennoch wird verwaltungsseitig vorgeschlagen, die Erstellung der Mittagsverpflegung in Regie des Schulträgers vorzunehmen.

In der Sitzung werden weitere Erläuterungen durch die Mitglieder des Arbeitskreises vorgenommen.

I. A.

Hubertus Messing
Fachbereichsleiter

Marion Dirks
Bürgermeisterin

Anlagen: