

Sitzung des Verwaltungsausschusses am 20.05.2015

Sitzung des Gemeinderates am 22.05.2015

öffentlich

**Sitzungsvorlage 45/2015  
Kurt-von-Marval Schule;  
Konzeption des Mensabetriebes**Sachverhalt:

Im Zusammenhang mit dem Umbau der Kurt-von-Marval-Schule wird im ehemaligen Hauptschulgebäude - dem Bauteil A - eine Schulmensa erstellt. Die Mensa ist entsprechend den Beschlüssen des Gemeinderates für die Zubereitung und Ausgabe von vorgefertigten Speisen und von frischen Salaten ausgelegt.

Unter der Zubereitung von vorgefertigten Speisen sind beispielsweise Tiefkühl Speisen oder halbfertig und gekühlt angelieferte Speisen zu verstehen, die in der Mensa vor der Ausgabe in Kombidämpfern erhitzt werden. Ebenso wäre die Anlieferung von heißen, fertig zubereiteten Speisen denkbar, wie derzeit praktiziert.

Das komplette Zubereiten, Kochen und Braten aus Rohzutaten ist bei der bisherigen Küchenplanung nicht vorgesehen.

Für die weitere Planung, insbesondere den Betrieb der Mensa, wurde der Verwaltung von der Vernetzungsstelle Schulverpflegung Baden-Württemberg die Einschaltung einer Praxisbegleitung empfohlen. Frau Sabine Chilla, Dipl. Oecotrophologin ist in der Sitzung anwesend und erläutert den weiteren Sachverhalt für die Diskussion und Entscheidung des Gemeinderates.

Ihr Entwurf eines Mensakonzeptes liegt in der Anlage bei.

Um auch die Eltern mit in den Entstehungsprozess der Mensa einzubeziehen, hat ein Runder Tisch gemeinsam mit den Elternvertretern, der Schulleitung, Frau Sabine Chilla und der Verwaltung stattgefunden. An diesem Abend wurden die verschiedenen Zubereitungssysteme erläutert.

Unter Abwägung der vielfältigen Möglichkeiten und nach Einbeziehung der verschiedenen Gruppen (Schüler, Eltern, Schulleitung, Verwaltung) schlägt die Verwaltung vor, die Mensa in Gemeinderegie zu betreiben. Damit kann die größtmögliche Flexibilität geschaffen werden.

Nach der Besichtigung verschiedener Mensakonzepte und der Beteiligung der Vernetzungsstelle Schulverpflegung Baden-Württemberg wird ferner vorgeschlagen, das Mensaessen im Wesentlichen mit Tiefkühlprodukten (Cook & Freeze) zuzubereiten, wobei frische Salate, gelegentlich auch frische Dessert o.ä., direkt in der Mensa zubereitet werden.

Der oder die Lieferanten der Tiefkühlprodukte sind im Rahmen einer öffentlichen Ausschreibung zu bestimmen.

Um einen reibungslosen Ablauf innerhalb der Mensa zu gewährleisten, wird von Frau Chilla empfohlen, eine Fachkraft, beispielsweise mit hauswirtschaftlichem Hintergrund oder einen Koch/eine Köchin, als Mensaleitung einzustellen.

Beschlussvorschlag:

1. Die Schulmensa der Kurt-von-Marval-Schule wird entsprechend der o.g. Mensakonzeption in Gemeinderegie im Wesentlichen unter Zubereitung von Tiefkühlprodukten (Cook & Freeze) und mit frischen Zutaten (Salaten, Desserts,...) betrieben.
2. Frau Sabine Chilla wird mit der Vorbereitung und Durchführung eines europaweiten, öffentlichen Vergabeverfahrens zur Lieferung der Lebensmittel einschließlich der Zurverfügungstellung der Kombidämpfer mit Zubehör, entsprechend Punkt 1 beauftragt.
3. Die Verwaltung wird beauftragt, die Stelle der Mensaleitung auszuschreiben und zu besetzen.
4. Die Verwaltung wird außerdem beauftragt, einen Stellenschlüssel für die Hilfskräfte in der Mensa auszuarbeiten.

hz

# **Verpflegungskonzept für die neue Mensa der Kurt-von-Marval-Schule in Nordheim**

Ausarbeitung durch:

Frau Sabine Chilla

Beratungsunternehmen Pro Schulverpflegung  
Praxisbegleiter der Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung BW



Jagsthausen, den 11.Mai 2015

## Ausgangslage

In der Kurt-von-Marval-Schule wird eine Schulmensa für die Grund- und Gemeinschaftsschule gebaut. Die Inbetriebnahme ist in der zweiten Jahreshälfte 2016 vorgesehen.

Um alle relevanten Aspekte beim Bau der Mensa berücksichtigen zu können, ist es wichtig, dass das zukünftige Verpflegungskonzept so früh wie möglich festgelegt wird. Um die Vor- und Nachteile der verschiedenen Verpflegungsmodelle besser abwägen zu können, hat die Gemeinde fachlichen Rat hinzugezogen. Die Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung BW unterstützt Kommunen zu allen Fragen rund um die Schulverpflegung. Die Beratung vor Ort erfolgt durch Praxisbegleiter der Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung. Das Beratungsunternehmen Pro Schulverpflegung übernimmt diese Aufgabe und begleitet den Entscheidungsprozess mit fachlichem Input.

Um die Wünsche an das zukünftige Verpflegungskonzept feststellen zu können, wurde am 29 April 2015 ein „Runder Tisch“ mit den Verantwortlichen der Gemeinde, der Schule der außerschulischen Angebote und mit den Elternbeiratsvorsitzenden durchgeführt.

Die Ergebnisse aus dieser Runde und das sich dadurch ergebende Verpflegungskonzept werden im Folgenden vorgestellt.

## Das Verpflegungskonzept

Das Verpflegungskonzept stellt die Basis für alle weiteren Entscheidungen dar. Es beeinflusst:

- die Küchenplanung
- die Küchenausstattung
- die Gestaltung der Speisenausgabe und des Essbereiches
- den Personalbedarf
- die Investitionskosten und die zukünftigen laufenden Kosten
- die Qualität und das Angebot der Speisen

➤ Die Attraktivität der Mensa

## Das Bewirtschaftungskonzept

Die Mensa soll in sogenannter „Eigenregie“ geführt werden, d.h. der Mensabetrieb bleibt in der Verantwortung der Gemeinde Nordheim und wird mit gemeindeeigenem Personal betrieben.

Vorteile:

- Der Träger hat als Bewirtschafter den größtmöglichen Einfluss, sowie die maximale Gestaltungsfreiheit bezüglich des Mahlzeitenangebotes
- Kostenersparnisse da beim Zukauf von Lebensmitteln nur der geringere Umsatzsteuersatz von 7 %, anstelle von 19 % bei Fremdvergabe der Bewirtschaftung zum Tragen kommt
- Hohe Kostentransparenz und Kontrolle
- Einfluss auf die Auswahl des Personals
- Kurze Kommunikationswege
- Hohe Flexibilität

## Das Verpflegungssystem

Das zur Anwendung kommende Verpflegungssystem muss folgende Kriterien erfüllen:

- die Zeit zwischen Fertigstellung der verzehrfertigen Speisen und der Ausgabe an die Mensagäste ist so kurz wie möglich
- die Speisen sind optisch, sensorisch und in Ihrer Konsistenz ansprechend
- das Speisenangebot ist abwechslungsreich und ausgewogen
- das Angebot an frischen Komponenten (Salate, frisches Obst) kommt nicht zu kurz
- regionale und saisonale Produkte sollen, wo möglich, eingesetzt werden

## Verpflegungssystem - Mischküche

Bei diesem Verpflegungssystem werden die Speisen zeitnah in der Mensa zubereitet. Der Name Mischküche bezieht sich darauf, dass Lebensmittel mit unterschiedlichem Fertigungsgrad verwendet werden. Zum Einsatz kommen sowohl frische und unverarbeitete Lebensmittel wie Obst oder Gemüse als auch Convenience-Produkte, die industriell vorverarbeitet sind. Auch Beilagen und andere Speisenkomponenten können vor Ort frisch gekocht werden.

Mit dem Mischküchensystem wird ein hohes Maß an Flexibilität möglich und trägt dazu bei, insgesamt eine hohe Qualität der Speisen zu erzielen.

## Vorteile der Mischküche in Eigenregie:

- flexible Angebotsgestaltung
- geringe Nährstoffverluste
- gute sensorische Qualität
- Zeitnahe, frische Herstellung
- Einkauf vor Ort möglich, saisonal und regional
- Personal kann auf Schülerwünsche eingehen

## Einsatz von Tiefkühlkomponenten (Cook & Freeze- System)

Beim Cook & Freeze-System werden die Speisen in einer externen Produktionsstätte gekocht und sofort auf -18 Grad tiefgekühlt. Im Angebot gibt es sowohl fertige Gerichte, als auch einzelne Speisenkomponenten als Tiefkühlprodukt. Die Regeneration (Erhitzung) der Speisen erfolgt dann zeitnah in der Mensa in sogenannten Kombidämpfern.

Je nach Produkt und Menge liegt die Erhitzungszeit im Kombidämpfer zwischen 10 - 60 Minuten.

## Die Vorteile dieses Systems sind:

- Gute Speisequalität, wenn richtig zubereitet und Ergänzung mit frischen Salaten und Desserts
- Ernährungsphysiologisch empfehlenswert
- Frei von Konservierungsstoffen, da -18 Grad ausreicht
- Hohe Flexibilität
- Kurzfristige Abbestellungen möglich
- Lagerhaltung möglich
- Hohe hygienische Sicherheit
- geringer Platzbedarf, wenig Personalaufwand
- Überproduktion kann vermieden werden, da genaue Kalkulation möglich, dadurch weniger Speisereste

## Das Speisen- und Getränkeangebot

Generell soll die Zusammenstellung der Speisen auf der Basis der aktuellen ernährungswissenschaftlichen Empfehlungen erfolgen, damit eine gesundheitsfördernde Lebensmittelauswahl realisiert werden kann. Als Orientierung bei der Zusammenstellung der Mahlzeiten, sollen die Qualitätsstandards für die Schulverpflegung der DGE (Deutsche Gesellschaft für Ernährung) herangezogen werden.

(Alle Informationen dazu im Internet unter [www.schuleplusessen.de/qualitaetsstandard.html](http://www.schuleplusessen.de/qualitaetsstandard.html)).

Es sollen zwei vollwertige und ernährungsphysiologisch ausgewogene Hauptgerichte angeboten werden. Mindestens ein Menü ist immer fleischlos, also für Vegetarier geeignet.

Als eine weitere Alternative soll es einen Salatteller mit wechselnden Toppings wie Schinken, Käse oder Ei, und mit einem Brötchen geben.

Schülerinnen und Schülern, die aus gesundheitlichen Gründen Einschränkungen bei der Nahrungsaufnahme unterworfen sind (z.B. Allergien, Unverträglichkeiten), soll nach Rücksprache und Möglichkeit ein individuelles Angebot zur Verfügung gestellt werden.

Kostenloses Trinkwasser soll für alle Schüler zugänglich sein.

## Die Organisation

### Öffnungszeiten

Voraussichtlich an 5 Tagen in der Woche von Montag bis Freitag.

Wenn in den Ferien ein Betreuungsangebot besteht, dann muss auch ein Mittagessen angeboten werden.

### Bestellung / Stornierung / Bezahlung

Die Abwicklung der Bestellungen soll weiterhin über das bargeldlose, interbasierte Bestellsystem laufen.

Die Bezahlung der Mittagessen erfolgt über ein Guthabenkonto oder wie bisher per nachträglicher Abbuchung.

## Personalkonzept

Die Mensa muss durch eine Fachkraft geleitet werden. Für diese Leitungsposition ist eine Stelle mit min. 60 % angedacht. Die verantwortliche Mensaleiterin/ Mensaleiter sollte eine Ausbildung im Bereich Hauswirtschaft oder eine Ausbildung zum Koch/Köchin, ggf. auch eine andere gastronomische Ausbildung oder eine Ausbildung in der Lebensmittelbranche haben. Weiterhin sollte ein Stellvertreter bzw. Stellvertreterin für die Mensaleitung eingeplant werden.

## Geschätzter Personalbedarf

### Personalbedarf

#### 1 Mitarbeiterin mit fachlichem Hintergrund

- Verantwortlich für Organisation, Speiseplangestaltung, Bestellung
- Zubereitung der Speisen
- Essensausgabe
- Verantwortlich für Reinigung, Hygiene, HACCP
- Ansprechpartnerin für Schule, Schulträger und Lieferanten

#### 2 - 4 Angelernte Mitarbeiterinnen je nach Menge und Stunden

- Zubereitung von Speisen
- Essensausgabe
- Reinigung Geschirr
- Reinigung Küche
- Arbeiten evtl. im Wechsel je nach Anzahl der Essen
- Werden flexibel eingesetzt, auch als Vertretung

## Zusammenfassung

Die Gemeinde Nordheim wünscht sich für die neue Mensa in der Kurt-von-Marval-Schule ein ausgewogenes, ansprechendes Speisenangebot das bei Schülern und Lehrern eine hohe Akzeptanz erfährt.

Die Beteiligten des Runden Tisches schlagen vor, dieses Angebot in Eigenregie mit einem Mischküchen-Konzept aus frischen, selbst zubereiteten Produkten und dem Zukauf von Tiefkühlkomponenten bereitzustellen.