

Seite 1	Gemeinde Zaberfeld Sitzung des Gemeinderates am 23.01.2024 - öffentlich - Vorlage Nr. 04/2024 zu TOP Nr. 5	
---------	--	---

Sanierung Grundschule Zaberfeld; hier: Cateringkonzept für die Mensa

Antrag zur Beschlussfassung:

Der Gemeinderat beschließt für die neue Mensa

1. als Bewirtschaftungssystem eine Mischbewirtschaftung, d.h. die zugekauften Speisen sollen vor Ort durch eigenes Personal erwärmt/aufbereitet und ausgegeben werden.
2. als Verpflegungskonzept, das Konzept „Cook and freeze/chill“. Die Verwaltung wird beauftragt, die weiteren Schritte in die Wege zu leiten.

Anlagen:

Abstimmungsergebnis:

beschlossen				nicht beschlossen			
Einstimmig				Einstimmig			
Ja		Nein	Enthaltungen	Ja		Nein	Enthaltungen

Sachverhalt:

Bei der aktuellen Betrachtung der Einrichtung einer Mensa an der sanierten und erweiterten Grundschule wurde von einer reinen Catering-Küche ausgegangen, in der die Speisen lediglich aufgewärmt werden oder schon in Thermoforen warm angeliefert werden. Die Küche war als reine Ausgabeküche geplant.

In zahlreichen Gesprächen mit Caterern mit verschiedenen Angebotsformen wurden die Vor- und Nachteile der unterschiedlichen Konzepte zusammengetragen:

Welche Bewirtschaftungssysteme gibt es?

1) *Fremdbewirtschaftung:*

Beschreibung:

Über ein Ausschreibungsverfahren des Trägers wird der Verpflegungsbetrieb an einen Dienstleister abgegeben.

Vorteile:

Klare Verantwortlichkeit, gute Kalkulierbarkeit der Kosten, Konzentration auf Kerngeschäft, Verlagerung der Hygienes Risiken und Verantwortlichkeiten, Leistungsverbesserung, geringe Personalkosten

Nachteile:

Abhängigkeit vom Dienstleister, längere Entscheidungswege, mehr Abstimmungsbedarf, kaum spontane Entscheidungen möglich, Einbuße an Flexibilität

Seite 2	Gemeinde Zaberfeld Sitzung des Gemeinderates am 23.01.2024 - öffentlich - Vorlage Nr. 04/2024 zu TOP Nr. 5	
---------	--	---

2) **Eigenbewirtschaftung:**

Beschreibung:

Betreibung des Verpflegungsbetriebes, z. B. durch Schulträger, Schule, Mensa-Abteilung des Schulfördervereins

Vorteile:

Keine Einschränkung in der Entscheidungsautonomie, Einfluss auf Betriebsführung, direkte Kommunikationswege, freie Kreativität, hohe Flexibilität, Integration in pädagogisches Konzept möglich

Nachteile:

Einstellung von qualifiziertem Personal mit entsprechenden Personalkosten, regelmäßige Schulung und Betreuung des Personals, Planung und Durchführung der Leistung, insbesondere Erstellung der Speisepläne, Einkauf und Lagerhaltung, Zubereitung, Ausgabe und Entsorgung, gesamte Verantwortung liegt beim Betreiber

In der Praxis stößt man sehr häufig auf eine **Mischbewirtschaftung**. So kommt es vor, dass der Träger das Personal stellt und die Speisen zugekauft werden.

Es gibt auch die Möglichkeit, bei einer Fremdbewirtschaftung mehrere Dienstleister zu beauftragen, z.B. Speisen über einen Caterer, Personal über einen Personaldienstleister

- **Es wird für Zaberfeld eine Mischbewirtschaftung empfohlen. Die zugekauften Speisen sollen vor Ort durch eigenes Personal erwärmt/aufbereitet und ausgegeben werden.**

Welche Verpflegungssysteme gibt es?

1) **Mischküche (Zubereitungsküche) mit verschiedenen Conveniencegraden**

Beschreibung:

Speisen werden vor Ort zubereitet. Kombiniert werden frische Produkte mit Produkten unterschiedlicher Fertigungsgrade (Conveniencegrade*). Es können frisch zubereitete Komponenten mit Tiefkühl-, Cook & Chill oder fertig zubereiteten und warm angelieferten Produkten kombiniert werden.

Voraussetzungen / Anforderungen:

Anlieferungs- /Entsorgungsbereich, Lager- /Kühlbereich, Produktionsbereich, Verteil-/Transportbereich, Spülbereich, Personalbereich, Sanitärräume sind abhängig von Art und Anteil der frischen Produkte: je mehr frische Produkte zum Einsatz kommen und je mehr verschiedene frische Produkte verarbeitet werden, desto höher die Anforderungen an die Ausstattung und desto höher der Raumbedarf. Je nach Kombination müssen die Anforderungen weiterer Verpflegungssysteme beachtet werden.

Vorteile:

Gute sensorische Qualität, je nach Warmhaltezeit geringe Nährstoffverluste, kurzfristige Anpassung an Teilnehmerzahl und Schulalltag, kurze Kommunikationswege

Nachteile:

Hoher Investitionsaufwand, hohe Betriebs- und Personalkosten (hoher Raumbedarf, hohe Geräteausstattung, Fachpersonal für Speisenzubereitung, Ablauforganisation, Hygienemanagement, Einkauf, Planung, Lagerkontrollsystem)

Seite 3	Gemeinde Zaberfeld Sitzung des Gemeinderates am 23.01.2024 - öffentlich - Vorlage Nr. 04/2024 zu TOP Nr. 5	
---------	--	---

*Bei den Convenienceprodukten unterscheidet man 5 verschiedene Stufen.

- Küchenfertige Lebensmittel z.B. geputztes Gemüse
- Garfertige Lebensmittel z.B. Teigwaren, TK-Gemüse
- Aufbereitungsfertige Lebensmittel z.B. Puddingpulver
- Regenerierfertige Lebensmittel z.B. einzelne Komponenten oder fertige Menüs
- Verzehr-/tischfertige Lebensmittel z.B. fertige Salate, Obstkonserven

Wie können Kosten eingespart werden?

- Leistungsverzeichnis erstellen / Angebote von mehreren Lieferanten einholen / Verträge abschließen
- Einkaufsgemeinschaften nutzen ggf. bilden
- Saisonale und regionale Angebote nutzen
- Sonderangebote ausnutzen
- Fleischgerichte/ -portionen reduzieren (gemäß Qualitätsstandards der DGE, nur 8x in 20 Verpflegungstagen anbieten)
- Speisemengen optimieren, dadurch weniger Abfall

2) **Cook & Chill-System** (kochen und kühlen)

Beschreibung:

Zeitliche und thermische Entkoppelung von Produktion und Ausgabe. Die Speisen werden bis zu einem Fertigungsgrad von 85–95% zubereitet. Danach werden sie innerhalb von max. 90 Minuten auf 2–3°C herunter gekühlt und bei diesen Temperaturen in Kühlräumen gelagert. Die gekühlten Speisen können 3–5 Tage gelagert werden. Die Speisen werden gekühlt angeliefert und erst unmittelbar vor ihrer Ausgabe an den Verpflegungsteilnehmer endgegart.

Die in der Küche erforderlichen Arbeitsschritte sind: Lagerung der angelieferten Speisen bei 2–3° C, regenerieren der Speisen, warmhalten, portionieren und ausgeben, anschließend spülen, reinigen und Abfall entsorgen.

Voraussetzungen/ Anforderungen:

- Anlieferungs- /Entsorgungsbereich, Lager- /Kühlbereich, Produktionsbereich, Verteil-/Transportbereich, Spülbereich, Personalbereich, Sanitärräume
- Geringerer Raumbedarf als bei Mischküche (Zubereitungsküche), da Speisen nur regeneriert und nicht vor- und zubereitet werden, Kühlkapazitäten (angepasst an Essensteilnehmerzahl und Lieferungsintervall der vorgefertigten Speisen), Kombidämpfer, Herdplatte(n) (zum Regenerieren von Kleinmengen), Arbeitsflächen (sind abhängig von Art und Umfang der vor Ort zu portionierenden Speisen), Geräte zum Warmhalten der Speisen

Vorteile:

geringere Investitions-, Betriebs- und Personalkosten als bei Mischküche, geringere Anforderungen an Qualifikation des Personals, chargenweise Regeneration der Speisen möglich, dadurch geringe Warmhaltezeiten und geringe Nährstoffverluste, gute sensorische Qualität, hohe Flexibilität bei Essenszahlen und –zeiten

Nachteile:

Geschmacksermüdung möglich, fehlende Frischkostkomponente, spezielle Geräteausstattung und hohe Kühlkapazität erforderlich, hoher Energieverbrauch, bei Anlieferung von Einzelportionen hoher Anfall an Verpackungsmaterial

3) **Cook & Freeze-System**; (kochen und gefrieren)

Beschreibung:

Zeitliche und thermische Entkoppelung von Produktion und Ausgabe. Die Speisen werden bis zu einem bestimmten Fertigungsgrad zubereitet. Danach werden sie schockgefrostet, in tiefgefrorenem Zustand gelagert, transportiert und erst unmittelbar vor dem Verzehr endgegart.

Seite 4	Gemeinde Zaberfeld Sitzung des Gemeinderates am 23.01.2024 - öffentlich - Vorlage Nr. 04/2024 zu TOP Nr. 5	 Zaberfeld <small>Mitten im Naturpark Stromberg-Heuchelberg</small>
---------	--	--

Die in der Küche erforderlichen Arbeitsschritte sind: Lagerung der angelieferten Speisen bei -18° C, regenerieren der Speisen, warmhalten, portionieren und ausgeben, anschließend spülen, reinigen und Abfall entsorgen.

Voraussetzungen/ Anforderungen:

- Anlieferungs- /Entsorgungsbereich, Lager- /Kühlbereich, Produktionsbereich, Verteil- /Transportbereich, Spülbereich, Personalbereich, Sanitärräume
- geringerer Raumbedarf als bei Mischküche, da Speisen nur regeneriert und nicht vor- und zubereitet werden, Tiefkühlkapazität (angepasst an Essensteilnehmerzahl und Lieferungsintervall der vorgefertigten Speisen), Kombidämpfer, Herdplatte(n) (zum Regenerieren von Kleinmengen), Arbeitsflächen (sind abhängig von Art und Umfang der vor Ort zu portionierenden Speisen), Geräte zum Warmhalten der Speisen

Vorteile:

geringere Investitions-, Betriebs- und Personalkosten als bei Mischküche, geringere Anforderungen an Qualifikation des Personals, chargenweise Regeneration der Speisen möglich dadurch geringe Warmhaltezeiten und geringe Nährstoffverluste, gute sensorische Qualität, hohe Flexibilität bei Essenszahlen und -zeiten, längere Bevorratung möglich als bei Cook & Chill

Nachteile:

Geschmacksermüdung möglich, fehlende Frischkostkomponente spezielle Geräteausstattung, hohe Tiefkühlkapazität erforderlich, hoher Energieverbrauch, bei Anlieferung von Einzelportionen hoher Anfall an Verpackungsmaterial

4) Cook & Hold; Warmverpflegungssystem (kochen und warmhalten)

Beschreibung:

Speisenzubereitung erfolgt in Zentralküche, Transport in Warmhalteboxen zur Ausgabestelle, Warmhaltung bis zur Ausgabe an den Essensteilnehmer

Voraussetzungen/ Anforderungen:

- Anlieferungs-/Entsorgungsbereich, Verteil- /Transportbereich, Spülbereich, Personalbereich, Sanitärräume
- geringerer Raumbedarf als bei cook & chill und TK, da Speisen nur portioniert werden, Arbeitsflächen sind abhängig von Art und Umfang der vor Ort zu portionierenden Speisen
- Kühlkapazitäten für Salate und Dessert, Geräte zum Warmhalten der Speisen, evtl. Zweiplattenherd

Vorteile:

geringere Investitions-, Betriebs- und Personalkosten als bei Cook & Chill und TK-Verpflegung, geringer Raumbedarf, keine besondere Personalqualifikation erforderlich

Nachteile:

sensorische Einbuße und Nährstoffverluste in Abhängigkeit von Warmhaltezeit, begrenzte Lebensmittelauswahl, Anpassung der Lieferzeiten an Schulalltag evtl. schwierig

Entscheidungskriterien

- Flächenbedarf bei den einzelnen Verpflegungssystemen
- Investitions-, Folge-, Betriebs- und Personalkosten
- Vor-/Nachteile der einzelnen Systeme

Bei den Verpflegungssystemen Cook & Chill, Tiefkühlsystem oder auch bei Warmverpflegung kann das Angebot durch die Zubereitung von frischen Komponenten (Salat, Obst) vor Ort

Seite 5	<p>Gemeinde Zaberfeld</p> <p>Sitzung des Gemeinderates am 23.01.2024 - öffentlich -</p> <p>Vorlage Nr. 04/2024 zu TOP Nr. 5</p>	
---------	---	---

ergänzt werden. Dies muss jedoch bei der Küchenplanung und Einrichtung als auch bei der Berechnung der Arbeitszeit entsprechend berücksichtigt werden.

- Probeessen in einem laufenden Betrieb durchführen, z.B. in einer Schule, die bereits von dem anvisierten Anbieter beliefert wird.
- Je differenzierter die Absprachen bzw. der Anforderungskatalog, desto adäquater das Ergebnis.
- Ein erster Anhaltspunkt für die Portionsgrößen sind die Orientierungswerte für die altersgemäßen Lebensmittelmengen in der Mittagsmahlzeit die im DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung aufgeführt sind.
- Portionsgrößen durch Testen festlegen; als Testphase eignet sich hier ein Zeitraum von 6 Wochen.
- Bei Vergabe von Leistungen nach außen Bindung und Flexibilität beachten (z.B. Wechsel des Caterers führt gleichzeitig zu Personalwechsel, wenn dieser das Personal stellt).

Die aktuelle Küchenplanung lässt die unterschiedlichen Verpflegungssysteme allesamt zu. Es sollte auch keine Fixierung auf ein Verpflegungssystem erfolgen. Vielmehr sollte so flexibel als möglich geplant werden, mit der Möglichkeit, bei Bedarf das Konzept umzubauen, den Anbieter zu wechseln oder auch das Angebot zu erweitern.

Gemäß der beigefügten Aufstellung von Feigenbutz Architekten entstehen durch den Wechsel im Verpflegungssystem ca. 40.000,- € (brutto) Mehrkosten im Vergleich zur ursprünglichen Planung. Dies wird durch die zusätzliche Anschaffung von Geräten zur Kühlung und Regenerierung begründet. Bei der HLS Planung sowie der KG 400 entstehen keine Mehrkosten, hier wurde bereits das Konzept „cook and freeze“ zugrunde gelegt.

Fazit:

Zum Start des Mensabetriebes wird von Seiten der Verwaltung das Konzept „Cook & Frezze“ vorgeschlagen.

- Das Konzept bietet die größtmögliche Flexibilität, keine Bindung an vorgefertigte Speisepläne, die einzelnen Komponenten werden tiefgefroren in Großpackungen geliefert und werden vor Ort zusammengestellt/kombiniert.
- Flexibel auch wegen der Anzahl der Kinder, es wird wenig Speiseabfall produziert, da an dem Tag immer nur so viel erwärmt wird, wie auch tatsächlich Kinder angemeldet sind. Schnelle Reaktionszeiten.
- Es sind keine sensorischen Einbußen und Nährstoffverluste in Abhängigkeit von Warmhaltezeit zu befürchten, was für eine erhöhte Attraktivität des Mensaangebots spricht.
- Die Anlieferung kann einmal pro Woche erfolgen, was die vorzuhaltende Kapazität an Tiefkühlmöglichkeiten reduziert.
- Der Personalbedarf liegt bei etwa 6 Stunden pro Tag (verteilt auf zwei Kräfte). Insgesamt ca. 1,5 Stunden mehr als bei Warmanlieferung.

28.12.2023	Bürgermeisterin Diana Danner