

Amt: Amt für Bildung, Familie und Sport Amt für Stadtentwicklung

Beratungsfolge	Sitzung am	Status	Ergebnis
Ausschuss für Verwaltung, Tourismus und Soziales	06.07.2021	Ö - Beschlussfassung	

Cook & Chill - Geräte: Antrag CDU-Fraktion Nr. 2 /21, Hartranftschule

Beschlussvorschlag:

In diesem Jahr wird die **Hartranft-Grundschule** auf das Cook-and-Chill-Verfahren umgestellt. Für die Ganztagesküche der Hartranftschule werden neue Cook-and-Chill – Geräte (Dampfgarer und Kühlschrank) beschafft und in die vorhandene Küche eingebaut.

In den **anderen Ganztageseinrichtungen** (siehe Sachverhalt) wird die Beschaffung der Geräte für das Cook-and-Chill-Verfahren zurückgestellt. Die derzeit eingeplanten Kosten des Finanzhaushaltes werden eingespart.

Die weiteren Planungen zur Einführung des Cook-and-Chill-Verfahrens werden sukzessive in den nächsten Haushaltsjahren fortgesetzt, wobei die Geräte zu kaufen sind.

Finanzielle Auswirkungen: 🛛 Ja	☐ Nein
Gesamtkosten: Hartranftschule	13.900 Euro
Finanzierung:	
Ergebnishaushalt 2021 Haushaltsstelle:	Euro
Finanzhaushalt 2021 Haushaltsstelle: 7.21100120000 Erwerb von beweglichen Sachen	13.900 Euro

Sachverhalt:

1. Zeitliche Entwicklung, derzeitige Situation

Die Stadt Freudenstadt hat 2019 Verpflegungsleistungen für die Mensen ausgeschrieben. In Schulen mit einem Ganztagesangebot sowie in Kindergärten mit Ganztagesbetreuung muss zwingend ein warmes Mittagessen angeboten werden.

Bisher haben folgende Schulen ein Ganztagesangebot: Theodor-Gerhardt-Schule, Kepler-Gymnasium, Kepler-Werkrealschule, Falkenrealschule sowie die Forchenkopfschule. Folgende Kindergärten haben ein Ganztagesangebot: Berta-Huss-Kindergarten, Kindergarten Schatzkiste sowie die Kinderkrippe Pusteblume. Bei der Ausschreibung 2019 sind keine Angebote eingegangen, da die Warmanlieferung von potentiellen Essenslieferanten als nicht mehr zeitgemäß angesehen wird.

Das Mittagessen wird – außer für die Theodor-Gerhardt-Schule, Werkrealschule und das Kepler-Gymnasium – weiterhin als Warmessen geliefert: Für die Schulen in der Nordstadt wird das Essen in der Mensa des Kepler-Gymnasiums nach dem Cook-and-Chill-Verfahren durch städtische Mittagessenskräfte fertig zubereitet.

Derzeit beliefert ein Caterer die Stadt mit der warmen Mittagessensverpflegung sowie für die Nordstadtschulen mit Essen im Cook- and-Chill-Verfahren. Die täglich ca. 30 Mittagessen für die Kepler-Werkrealschule werden in der Mensa der Theodor-Gerhardt-Schule/Kepler-Gymnasium nach dem Cook-and-Chill-Verfahren zubereitet und in die Mensa der Kepler-Werkrealschule gebracht.

2. Gründe für die Umstellung auf das Cook-and-Chill-Verfahren

Da sich die Versorgung mit Warmanlieferung zunehmend schwierig gestaltet, wurden die ursprünglichen Überlegungen zur Ausstattung der Mensen für das Cook-and-Chill-Verfahren wieder aufgenommen. Bei dieser Verfahrensart werden die Speisen gekühlt geliefert und vor Ort regeneriert. Diese Zubereitungsart gilt im Vergleich zur Warmanlieferung als qualitativ höherwertig. Außerdem kommt sie dem Caterer entgegen, da die terminlich abgestimmte Kommissionierung und tägliche Ausfahrt der Speisen entfällt.

Es gibt mehrere Caterer, die nach einer Umstellung auf dieses Verfahren Angebote für Mittagessenlieferungen abgeben würden. Die Zahl der Caterer für Warmessenanlieferung ist rückläufig.

3. Gründe gegen die Umstellung auf das Cook-and-Chill-Verfahren, bzw. Aufwand für die Stadt:

Für die Stadt sind jedoch teilweise erhebliche Küchenumbauten in den Einrichtungen erforderlich. Je nach Anzahl der Essen sind Kombidämpfer und Kühlschränke erforderlich. Teilweise sind diese Geräte in die kleinen Küchen von Kindergärten aus Platzmangel nicht einbaubar (Kindergarten Schatzkiste). Auch müssen teilweise Elektro-, Wasser-, und Abwasserleitungen verlegt oder gelegt werden.

Ferner sind in verschiedenen Mensen bauliche Veränderungen erforderlich. Diese Zubereitungsart erfordert einen höheren Personalschlüssel, da die Essen fertig zubereitet werden müssen. Die Speisen müssen ca. 45 Minuten bis eine Stunde regeneriert werden. In den meisten Kindergärten sind keine Mittagessenskräfte vorhanden. Bei der Warmanlieferung

muss das Essen lediglich portioniert werden. Die Stadt hat somit einen höheren finanziellen und personellen Aufwand bei der Cook-and-Chill – Zubereitung.

4. Weiterer zeitlicher Ablauf

2019/2020 wurden mehrmalige Begehungen der Mensen mit dem Caterer, einem Küchenplaner und dem Gesundheitsamt durchgeführt, um die Umsetzung zu prüfen und den jeweiligen Aufwand für die Umbaumaßnahmen zu ermitteln. Nachdem Leistungsverzeichnisse für die Einrichtungen mit passenden Geräten zu erstellen waren, wurden im Mai 2020 die Planungen durch das Gesundheitsamt des Landkreises frei gegeben. Haushaltsmittel waren im Finanzhaushalt 2020 eingestellt.

Außerdem wurde bei den Begehungen deutlich, dass in der Kepler-Werkrealschule, der Forchenkopfschule und im Kindergarten Schatzkiste die Küchen umfangreich erneuert und neu geplant werden müssen. Bedingt durch die Corona-Pandemie wurde die Ausschreibung aufgrund personeller und finanzieller Ressourcen zurück gestellt.

Nachdem 2020 die Geräte nicht beschafft wurden, hat die Verwaltung, da eine Haushaltsmittelübertragung nicht möglich war, die geplanten Investitionen erneut in den Finanzhaushalt 2021 eingestellt. Jedoch sind die umfangreichen Baumaßnahmen, die eine komplette Erneuerung von Küchen erfordern, auch in diesem Jahr nicht möglich.

Aufgrund personeller Engpässe bei der Stadtverwaltung ist nunmehr lediglich eine Beschaffung der Geräte für die Hartranftschule vorgesehen. Sie hat den größten Ganztag der Grundschulen und ein größerer Küchenumbau ist nicht notwendig. Das erforderliche Personal für die Essenszubereitung ist an der Schule bereits vorhanden.

5. Antrag der CDU-Fraktion zum Haushaltsplan 2021

Die CDU-Fraktion hat folgende Fragen gestellt bzw. beantragt:

1. Die Verwaltung stellt dar, welche Investition für Cook-and-Chill-Geräte in diesem Jahr getätigt werden soll.

Sofern wir sämtliche Maßnahmen durchführen würden, kosten die Geräte ca. 89.800 Euro. Die erforderlichen Baumaßnahmen sind nicht enthalten.

2. Die Verwaltung prüft, zu welchen Konditionen die Geräte mit Kaufoption geleast werden könnten und welche Auswirkungen das auf den Haushalt hätte.

Verfahren beim Kauf:

Exemplarisch haben wir die Konditionen für die Hartranftschule und die Falkenrealschule abgefragt und gerechnet. Wir benötigen jeweils einen abschließbaren Kühlschrank, einen Kombidämpfer, eine dazugehörigen Abzugshaube und ein Untergestell. Sofern die Geräte gekauft werden, entstehen Kosten für die Ausstattung der Falkenrealschule und Hartranftschule von etwa 27.300 Euro. Die Kosten sind im Finanzplan geplant und werden dort gebucht. Die Mittel sind in das nächste Haushaltsjahr nicht übertragbar.

Leasing bzw. Mietkauf:

Die Kosten für einen Mietkauf der oben genannten Komponenten sind in der nachstehenden Tabelle aufgeführt:

Laufzeit	Monatliche Rate	Umsatzsteuer*	Gesamtkosten für Mietkauf	Mehraufwand zum Sofortkauf	jährliche Auf- wendung **
24	981,03€	4.365,25 €	27.909,97 €	2%	13.954,99 €
36	659,38 €	4.365,25 €	28.102,93 €	3%	9.367,64 €
48	505,45 €	4.365,25 €	28.626,85 €	5%	7.156,71 €
60	406,66 €	4.365,25 €	28.764,85 €	5%	5.752,97 €

^{*}mit erster Rate komplett zu entrichten

Die Raten für den Mietkauf würden aus dem Schulbudget bzw. vom Budget der jeweiligen Kindertagesstätte im Ergebnishaushalt der künftigen Haushaltsjahre bezahlt werden. Die Kosten sind höher und der Aufwand ist jährlich zu leisten.

Im Hinblick auf die Haushaltssituation der Stadt schlägt die Stadt vor, die Geräte in den kommenden Haushaltsjahren zu kaufen.

3. Die Verwaltung stellt dar, wie sich die Investition darstellt, wenn man generalüberholte Geräte mit Garantie anstatt von Neugeräten anschaffen würde.

Die CDU-Fraktion hat ferner angeregt, generalüberholte Geräte anzuschaffen. Der Markt für generalüberholte und gebrauchte Kombidämpfer ist überschaubar. Lediglich ein Angebot in der näheren Umgebung konnte ausfindig gemacht werden. Das von einem Gastronomiebedarfsverleih aus dem Umland angebotene Gerät verfügt über sechs Einschübe und kommt von der Dimensionierung für die Forchenkopfschule, die Kinderkrippe Pusteblume sowie den Berta-Huss-Kindergarten in Frage. Eine Kondensationshaube muss als weitere Investition noch eingeplant werden. Das Gerät ist 15 Jahre alt und wurde mit 4.343 Euro angeboten. Mit der angesprochenen Kondensationshaube beläuft sich der Gesamtpreis auf 6.722 Euro zusätzlich Einbau und Anschluss durch eine sich dazu noch zu findende Fachfirma. Das Angebot des von der Stadt beauftragten Küchenbauers beläuft sich für ein Neugerät mit Kondensationshaube auf 8.377 Euro inklusive Einbau. Dafür ist das angebotene Gerät neu, hat eine Garantie und wird von einer Fachfirma in Betrieb genommen.

Die Verwaltung kommt zum Ergebnis, dass ein generalüberholtes Gerät nicht wirtschaftlicher als ein neues Gerät beschafft werden kann.

6. Weitere auszustattende Mensen

In der **Forchenkopfschule** nutzen derzeit etwa 20 Kinder den Ganztag. Hier muss die komplette Küche überplant bzw. ggf. ein neuer Standort für die Mensa gesucht werden. In Anbetracht der aktuellen und zu erwartenden Schülerzahlen reicht das Warmhalteverfahren derzeit aus, die Zahlen der Ganztagesschüler sind rückläufig.

Die Küche der **Kepler-Werkrealschule** ist veraltet und muss komplett überplant und erneuert werden.

Die Küche der **Falkenrealschule** ist als Interimslösung im A-Bau der Schule. Sie ist baulich für das Cook-and-chill-Verfahren vorbereitet. Die Stelle für die Mittagessensausgabe ist im Stellenplan vorhanden. Im Neubau der Realschule ist eine Mensa eingeplant, insofern ist ein

^{**}im ersten Jahr zzgl. der Umsatzsteuer

Stadt Freudenstadt
Amt: Amt für Bildung, Familie und Sport Amt für Stadtentwicklung

Beratungsvorlage VTS/049/2021

Umbau der vorhandenen Küche zu prüfen.

Die Küche der **Kinderkrippe Pusteblume** soll während des Anbaus auf das Cook-and-Chill-Verfahren umgestellt werden.

Der **Kindergarten Schatzkiste** ist räumlich sehr beengt, eine gute Umgestaltung auf das neue Verfahren ist sehr schwierig, der Kühlschrank kann nicht in der Küche eingebaut werden.

Die Küche im **Berta-Huss-Kindergarten** ist ebenfalls nicht mehr zeitgemäß bzw. müsste stark umgebaut werden.

Zum Teil müssen Anschlussarbeiten erfolgen oder die Küchen komplett überplant werden. Zudem ist der Cook-and-Chill-Betrieb in den Kindertageseinrichtungen mit zusätzlichem Personalaufwand verbunden und erfordert teilweise Stellenaufstockungen oder Stellenneuschaffungen.

Die Umsetzung der Cook-and-Chill-Verfahren erfordert neben finanziellen Mitteln erhebliche planerische und personelle Ressourcen, da im Bestand gravierende Änderungen vorgenommen werden müssen. Auch sind die Auswirkungen auf den Stellenplan in die Betrachtung mit einzubeziehen.

Die Verwaltung schlägt das im Beschlussvorschlag genannte weitere Verfahren vor.

Anlage:

CDU-Antrag 02/21