

**BERICHTSVORLAGE DER VERWALTUNG NR.: 004/2010**

Bezeichnung des Tagesordnungspunkts		
Datum <b>23.12.09</b>	Geschäftszeichen <b>FB 2 La.</b>	Beigef. Anlagen im einzelnen (mit Seitenzahl)
Federführender Fachbereich: <b>Fachbereich 2 Bildung, Kultur, Sport</b>		Beteiligte Fachbereiche:
Beratungsgremien	Beratungstermine	Zuständigkeit
Schulausschuss	20.01.2010	zur Kenntnisnahme

**Beschlussvorschlag:**

Schulausschuss nimmt den Bericht der Verwaltung zur Kenntnis.

**Sachverhalt:**

**Baumaßnahme:**

**Erläuterungen / Fakten / Daten**

Bei der geplanten bzw. im Bau befindlichen Maßnahme handelt es sich um einen Erweiterungsbau auf einer bisher ungenutzten Grünfläche des Märkischen Gymnasiums. Der geplante Neubau wird mittels eines Versorgungs- und eines Verbindungsganges an den vorhandenen Baukörper angebunden.

Es wird ein großer Speisesaal als Mensa entstehen, der auch als Versammlungsstätte genutzt werden soll.

Der Raum hat bei Mensabetrieb mit mobilen Ausgabegeräten bzw. Tischen eine Kapazität für 250 Personen.

Bei Veranstaltungen werden für bis zu 450 Personen Sitze und eine mobile Bühne aufgestellt. An Stehveranstaltungen können bis zu 650 Personen teilnehmen.

Die fahrbare Essensausgabe ist in dem Saal direkt vor der Küche platziert und kann bei Bedarf gänzlich ausgefahren werden.

Der Altbau wird so umgebaut, dass eine Aufwärmküche mit den erforderlichen Nebenräumen entsteht.

Termine : Aug 2009 Bauanfang ( Spatenstich am 03.08.2009)

Mai 2010 Fertigstellung – Bau

Juli 2010 Fertigstellung – Küchenanlage / Inneneinrichtung / Möbel

Aug 2010 ab neuem Schuljahr erfolgt Inbetriebnahme

Kosten : Geplante Baukosten : 676.000,00 €

**Zusätzlichen Kosten:**

Eine vorhandene Gasleitung musste verlegt, sowie ein bei der Ausschachtung im Erdreich gefundener Tank mit 50 m<sup>3</sup> Beton verfüllt werden.

Außerdem wurde belasteter Boden vorgefunden, welcher entsorgt werden musste. 25.000,00 €

Für den Ausbau als Versammlungsstätte wird eine Lüftungsanlage sowie eine zusätzliche Fluchtreppe benötigt, gemäß Brandschutzbestimmungen 59.000,00 €

Die vorhandene Stromeinspeisung ist für die geplante Küche nicht ausreichend. Daher muss ein neuer Anschluss verlegt werden und im Altbau ein abgeschlossener Hausanschluss - Raum geschaffen werden. 35.000,00 €

Voraussichtliche Gesamtkosten : 795.000,00 €

Gesamtnutzfläche / Neubau : EG : 329 qm + KG : 51qm = 380 qm

**Gesamtnutzfläche / Mittelbau (vorh.) ( Küche + Nebenräume) =  
120 qm**

Insgesamt = 500 qm

### ***Teilunterkellerung :***

Der Neubau ist teilunterkellert. Geplant ist ein Technikraum für die Lüftungsanlage bzw. Hausanschlüsse.

#### Sanitär:

Die vorhandenen WC-Einrichtungen im Altbau sollen genutzt werden. Hier stehen ausreichende WC-Anlagen für Mädchen und Jungen bzw. Männer und Frauen zur Verfügung.

#### Küche :

In dem vorhandenen Mittelbau sollen ein Lagerraum, Küchenanlage und Spülküche eingerichtet werden. Außerdem werden noch Umkleide, Sozialraum und Sanitärraum mit WC für die Küchenmitarbeiter gebaut. Dafür müssen sämtliche Gewerke wie Sanitär-, Elektro-, Lüftungstechnik, Fliesen- und Deckenarbeiten ausgeführt werden.

#### Heizung:

Der Speiseraum wird über eine neue Lüftungsanlage mit **Wärmerückgewinnung** beheizt. Zur Wärmeerzeugung wird die vorhandene Heizungsanlage des Altbaus genutzt.

#### Beteiligte Firmen bzw. Ing.-Büros

Entwurf , Planung und Bauleitung :	Immobilienmanagement / Dipl.- Ing. Arch. M. Ogus
Mitarbeit bei der Bauleitung und Planung:	Dipl.-Ing. Arch. L. Wehnau
Tragwerksplanung :	Ing.-Büro Drewnick / Ennepetal
Brandschutzplanung :	Ing.- Büro Rassek / Wuppertal ( Herr Dietrich)
Planung Elektro :	Ing.- Büro PFI / Wuppertal / Herr Betteldorf
Planung Lüftung :	Ing.-Büro Gromzik / Schwelm
Vermessungsbüro :	Ing.-Büro Stichling / Schwelm / Wuppertal

Rohbau :	Fa. Ostrabau GmbH / Ennepetal
Zimmermann :	Fa. Lüddecke / Sprockhövel

Dachdecker :	Fa. Huke / Gronau ( Kalzip / Alu-Eindeckung)
Lichtpyramide mit RWA :	Fa. Jet / Voerde
Fenster und Türen :	Fa. Gerhartz / Witten
Gerüstbau :	Fa. Ziebs / Schwelm

### **Betrieb:**

Für den Betrieb der Mensa ist entscheidend, welche Art der Verpflegung bereitgestellt werden soll. Die zurzeit auf dem Markt vorherrschenden Systeme sind:

- **Mischküche**  
Die Speisen werden täglich vor Ort aus frischen und vorgefertigten Lebensmitteln zubereitet.
- **Cook & Freeze (Tiefkühlkost)**  
Die Speisen werden in tiefgekühlter Form angeliefert und vor Ort regeneriert.
- **Cook & Chill (Kühlkost)**  
Die Speisen werden in gekühlter Form angeliefert und vor Ort regeneriert.
- **Warmverpflegung**  
Die Speisen werden heiß angeliefert und bis zur Speisenausgabe warm gehalten.

Zur Vorbereitung der Auswahl wurden durch einen Vertreter des Fachbereichs Bildung, Kultur, Sport Informationsveranstaltungen besucht, die von der Verbraucherzentrale NRW unter dem Oberbegriff „Vernetzungsstelle Schulverpflegung NRW“ durchgeführt wurden. Hier wurde deutlich, dass für die Auswahl eines entsprechenden Systems eine breite Akzeptanz bei den späteren Nutzern von vornherein sehr wichtig ist. Aus diesem Grund wurden in der Zeit vom 27.08. bis 24.09.2009 verschiedene Anbieter für die unterschiedlichen Systeme besucht, und es hat jeweils ein Probeessen stattgefunden.

Lediglich für den Bereich der Mischküche wurde kein Anbieter einbezogen, da es aus Kosten- und Platzgründen unmöglich ist, eine professionelle Kochküche am Märk. Gymnasium einzurichten.

Folgende Termine wurden wahrgenommen:

1. **Fa. Apetito in Rheine (Cook & Freeze) 27.08.2009**  
Hier wurde neben einer Werksbesichtigung und Einführung in die Firmenstruktur auch ein Probeessen von üblichen Apetito - Produkten in der Werkskantine eingenommen.
2. **Bio - Caterer Dr. Hoppe aus Kassel (Cook & Chill) 10.09.2009**  
Das Probeessen fand in der Mensa der Fritz-Winter-Gesamtschule in Ahlen statt.
3. **Hofmann Menü GmbH, Boxberg-Schweigern (Cook & Freeze) 14.09.2009**  
Die Fa. Hofmann hat die Produkte vor Ort in der Realschule zubereitet, und das Probeessen wurde dort eingenommen.
4. **AWO-Großküche „a la carte“, Gevelsberg (Warmverpflegung) 24.09.2009**  
Das Probeessen fand ebenfalls in der Realschule statt. Die Speisen wurden von der AWO-Großküche warm angeliefert.

An den Probeessen nahmen insgesamt jeweils ca. 20 – 25 Personen aus der Dietrich-Bonhoeffer-Realschule und dem Märk. Gymnasium teil. Die Teilnehmer setzten sich zusammen aus Vertretern der Lehrerschaft, der Eltern, der Schülerinnen und Schüler sowie der Verwaltung. Zu den einzelnen Probeessen wurden die Teilnehmer gebeten, mittels einer Bewertungskarte, die jeweiligen Eindrücke zur Sensorik (Geschmack, Konsistenz, Optik) festzuhalten. Nach dem letzten Probeessen wurde ein abschließendes Abstimmungsgespräch mit allen Beteiligten geführt. Mittels Punktbewertung wurden die verschiedenen Anbieter benotet. Dabei sollte ein grüner Punkt für die erste Wahl, ein gelber Punkt für die zweite Wahl und ein roter Punkt als nicht akzeptabel vergeben werden. Folgendes Ergebnis bleibt festzuhalten:

	grün	gelb	rot
Fa. Apetito	0	11	6
Fa. Bio - Caterer Dr. Hoppe	4	2	7
Fa. Hofmann	15	3	3
Fa. AWO	5	8	5

Auch nach dem Abschlussgespräch blieb festzuhalten, dass die Fa. Hofmann-Menü bei allen Beteiligten den besten Eindruck hinterlassen hat. Sowohl geschmacklich wie auch optisch haben die verschiedenen Speisepробen einen sehr positiven Eindruck hinterlassen. Zur Klärung noch offener Fragen wurden Gespräche mit Schulleitern in der unmittelbaren Umgebung geführt. Sowohl die Hardenstein - Gesamtschule in Witten wie auch die Hauptschule Effey in Ennepetal haben sehr positive Erfahrungen mit der Fa. Hofmann-Menü Manufaktur gemacht und können die Produkte ohne Vorbehalte empfehlen.

Der jeweilige Essenspreis ist abhängig von den Einzelkomponenten, die im Speiseplan berücksichtigt werden sollen. Weiterhin wird der Speisepreis vom Personaleinsatz mitbestimmt, wenn die Personalkosten über den Speisepreis refinanziert werden müssen. Die Speisepreise liegen zwischen 1,80 € in Ennepetal und 3 € in Witten.

In Ennepetal wird der Mittagstisch vom Förderverein organisiert unter Beteiligung einzelner Lehrkräfte. Die Stadt hat allerdings 2 Kräfte mit insgesamt 6 Std. täglich an 5 Tagen die Woche für die Speisenausgabe usw. eingesetzt. Über den Förderverein wird eine geringfügig beschäftigte Kraft beschäftigt. Logistik mit Bestellung und Einkauf der frischen Produkte übernimmt eine Lehrkraft. Neben dem Personal bezuschusst die Stadt Ennepetal jedes Essen mit 0,60 €. Jedes Essen wird mit ca. 2,50 € in der Mischkalkulation von der Fa. Hofmann berechnet.

In Witten wird die Mittagsverpflegung anders geregelt. Hier ist ein externer Caterer beauftragt, der die Organisation des Mittagstischs übernommen hat. Lediglich der Einkauf der Produkte von Fa. Hofmann wird aus steuerlichen Gründen von der Schule organisiert. Der Caterer übernimmt alle mit der Planung, Zubereitung, Bezahlung und Ausgabe verbundenen Aufgaben. An der Hardenstein – Gesamtschule werden tägl. bis zu 18 verschiedene Essen angeboten. Dies ist aber nur möglich durch den Einkauf von Einzelportionen. Das Essen wird auf Grund des großen Angebotes sehr gut angenommen. Die Schülerinnen und Schüler können sich bis 9.30 Uhr zum Essen anmelden. Mit dem Essenpreis von 3 €, die der Caterer einnimmt, sind alle Kosten abgedeckt. Die Schule hat keine zusätzlichen Ausgaben aufzubringen. Zu bemerken ist, dass die Mittagsverpflegung hier jetzt gerade neu aufgebaut wird, da die Zusammenarbeit mit dem bisherigen Caterer aufgekündigt wurde. Allerdings ist Voraussetzung, dass ein vorhandener Kiosk auch in die Verantwortung des Caterers übertragen wird.

Die Stadt Witten zahlt der Schule einen Betrag von 3.000 € im Jahr. Hiermit werden allerdings in erster Linie erforderliche Reparaturen usw. im Mensabereich abgedeckt.

#### **Kostensituation Ausstattung:**

Wie bereits erwähnt, kommt die Erstellung von Mischkost aus besagten Gründen nicht in Frage.

Für die Aufbereitung der (Tief-)Kühlkost vor Ort wurde ein Küchenplaner mit der Ermittlung der erforderlichen Komponenten beauftragt. Aufgrund der örtlichen Gegebenheiten und den Vorgaben für die Zubereitung von (Tief-)Kühlkost wurde ein Kostenvolumen in Höhe von rd. 112.700 € für die Küchenausstattung geschätzt. Dabei ist es zunächst unerheblich, ob Tiefkühlprodukte oder Kühlprodukte regeneriert werden müssen. Der genaue Kostenrahmen ergibt sich erst nach einer entsprechenden Preisermittlung.

Bei der Ermittlung der voraussichtlichen Kosten wurde ursprünglich davon ausgegangen, dass die Geräte in vollem Umfang vom Schulträger gekauft werden müssen. Allerdings gibt es auch Anbieter, die einen erheblichen Teil der Ausstattungsgegenstände kostenlos zur Verfügung stellen. Geht man davon aus, dass die Konvektomaten, die Kühlgeräte und die Ausgabetheke mit Zubehör vom Essenlieferanten zur Verfügung gestellt werden, so können hier Kosten in erheblichem Umfang eingespart werden.

Auch mit der Fa. Hofmann - Menü können entsprechende Vereinbarungen getroffen werden. Nach den ersten Abstimmungsgesprächen können folgende erforderlichen Geräte kostenlos bereit gestellt werden:

- Kühlvorrichtungen
- Aufbereitungsgeräte
- Ausgabewagen

Die Geräte werden **ohne** Berechnung eines Aufschlags auf die Speisenpreise zur Verfügung gestellt, solange es sich um Geräte handelt, die im normalen Rahmen bereitgestellt werden können. Hierbei handelt es sich um Tiefkühlschränke, Konvektomaten und Speiseausgabewagen. Sollte zu einem späteren Zeitpunkt wegen zu hoher Aufbereitungszahlen ein Kombidämpfer benötigt werden, so müsste darüber neu verhandelt werden. Allerdings kann bei der zurzeit erwarteten Essenmenge mit Konvektomaten gearbeitet werden. Auch für die Vorratshaltung kann bei einer Menge von tägl. um die 100 Essen mit Tiefkühlschränken gearbeitet werden. Die Errichtung einer Kühlzelle ist bei den Mengen nicht erforderlich. Auch können bei einem höheren Bedarf an Kühlschränken diese in den vorhandenen Raum gestellt werden. Die Anlieferung würde einmal wöchentlich erfolgen. Zu den einzelnen Preisen kann zum jetzigen Zeitpunkt noch keine genaue Angabe gemacht werden. Dieser ist von mehreren Faktoren abhängig. Einerseits spielt die Menge der Essenteilnehmer eine wesentliche Rolle weil danach mögliche Rabatte gewährt werden können. Andererseits ist auch die Zusammensetzung der einzelnen Speisekomponenten bei der Preiskalkulation von Bedeutung. Die Speisepläne werden aus den verschiedenen Einzelkomponenten, die nach Katalog ausgesucht werden können, zusammen gestellt. Des weiteren ist zu berücksichtigen, ob Personalkosten über den Speisepreis refinanziert werden sollen. Erst wenn diese einzelnen Bausteine bekannt sind, kann eine Mischkalkulation für die Essenpreise erfolgen. Es erscheint nicht ratsam, unterschiedliche Preise für die einzelnen Speisen in einer Mensa festzusetzen, da dies sowohl für die Planung wie auch für die Abrechnung einen zu hohen Arbeitsaufwand bedeuten würde. Die Fa. Hofmann – Menü wird aktuelle Kataloge übersenden. Gleichzeitig wurde sie gebeten, mögliche Rabatte, gestaffelt nach Anzahl der Speisen, anzubieten.

Nachdem die geänderte Situation mit dem Küchenplaner erörtert wurde, hat dieser eine neue Kostenschätzung vorgelegt. Danach werden Kosten für die Küchenausstattung in Höhe von rd. 57.500 € geschätzt.

Hinzu kommen noch die üblichen Kosten für Geschirr, Bestecke usw.

Je nach Art der auszugebenden Verpflegung ergibt sich ein Personaleinsatz, der ebenfalls von dem Küchenplaner für die Aufbereitung der (Tief-)Kühlkost ermittelt wurde. Bei der Ausgabe von 2 Menüs und einem Salat täglich wurde ein Personalbedarf von 5 Personen pro Tag ermittelt. Hierbei ist der Planer davon ausgegangen, dass tägl. 250 Essen in 2 Etappen auszugeben sind.

Da anfänglich nicht davon auszugehen ist, dass sofort die gesamte Kapazität von 250 Essen täglich erreicht wird, muss über die Personalausstattung noch einmal nachgedacht werden.

Zu entscheiden ist weiterhin, wer das Personal einsetzt. Hierbei sind 3 Varianten denkbar:

**Variante 1:**

Einsatz des Personals durch den Förderverein des Gymnasiums. Lt. Aussage der Schulleitung ist der Förderverein hierzu nicht bereit, da das Kostenrisiko zu hoch ist. Die Mensa nur mit ehrenamtlichen Helfern zu betreiben, ist nicht möglich.

**Variante 2:**

Beauftragung einer Catering - Firma. Dies ist mit dem Risiko verbunden, dass nur wenig Einfluss auf die Abläufe und die Preise genommen werden kann. In der Regel wollen die Betreiber der Mensen dann auch die Kioske der Schulen betreiben. Dieser soll allerdings am Gymnasium Schwelm weiterhin vom Förderverein betrieben werden.

**Variante 3:**

Einsatz des Personals durch den Schulträger.

Hierbei ist zu bemerken, dass ursprünglich angedacht war, u. U. einen Mensaverein zu gründen, der sowohl die Mensa des Gymnasiums wie auch die der Realschule betreibt. Allerdings wurden die Überlegungen nicht weiter fortgesetzt, da der Förderverein des Gymnasiums signalisiert hat, dass er hierzu nicht bereit ist. Der Förderverein des Gymnasiums wäre bereit, sich an der Sachausstattung der Mensaküche kostenmäßig zu beteiligen.

Die Mensa der Realschule soll nach Aussage des Schulleiters vom dortigen Förderverein betrieben werden.

Zwischenzeitlich haben auch erste Gespräche mit einem Caterer stattgefunden, die weiter geführt werden sollen. Nach den Weihnachtsferien soll ein Gespräch mit dem Caterer und der Schulleitung des Gymnasiums geführt werden. Ggfs. kann in der Sitzung des Schulausschusses über weitere Ergebnisse berichtet werden.

Der Bürgermeister  
I.V.

Voß