



## Beschlussvorlage

Nr.: 038/2024  
Status: öffentlich

Fachdienst 40/50  
Bearbeiter: Chris Stephanski

Datum	Beratungsfolge	Abstimmungsergebnis		
		Ja	Nein	Enthaltung
05.06.2024	Schulausschuss			
26.06.2024	Samtgemeindeausschuss (nicht öffentl.)			
27.06.2024	Samtgemeinderat			

### Preise für die Mittagsverpflegung in den Grundschulen der Samtgemeinde Fintel ab 01.08.2024

#### Beschlussvorschlag:

Es wird beschlossen,

- a) die Mittagsverpflegung in den Grundschulen inkl. der Konto- und Webmenügebühren zu einem Menüpreis in Höhe von 4,42€ anzubieten. Eine Umlegung der Personalkosten auf den Menüpreis soll nicht erfolgen. Die Personalkosten werden zu 100% von der Samtgemeinde Fintel getragen.  
Oder:
- b) die Mittagsverpflegung in den Grundschulen inklusive Konto- u. Webmenügebühren sowie den Personalkosten zu einem Menüpreis in Höhe von insgesamt 6,51 € anzubieten. Die Umlegung der Personalkosten auf den Menüpreis erfolgt zu 100%.  
Oder:
- c) die Mittagsverpflegung in den Grundschulen inklusive Konto- und Webmenügebühren sowie den Personalkosten zu einem Menüpreis in Höhe von insgesamt 5,47 € anzubieten. Die Umlegung der Personalkosten auf den Menüpreis erfolgt zu 50%. Die restlichen 50% werden von der Samtgemeinde Fintel getragen.

#### Sachverhalt:

Wir freuen uns, mit dem Ende der Ausschreibung, die Firma ABC Kochwerk GmbH & Co. KG als neuen Caterer gewonnen zu haben.

Die Verpflegung im Bildungs-Segment bedarf spezieller Anforderungen, weshalb sich der Caterer ABC-Kochwerk auf diesen Bereich spezialisiert hat.

ABC Kochwerk legt besonderen Wert auf Nachhaltigkeit und Bio-Qualität und ist sowohl bio- (AB-CERT) als DGE- (Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V.) zertifiziert. Hochwertige regionale und saisonale Lebensmittel stehen im Vordergrund.

Eigenbeschreibung: >>Die Speisepläne werden von ABC Kochwerk alle 3 Monate dem saisonalen Angebot angepasst, damit die Kunden in den vollen Genuss der Regionalität ihrer Partner kommen. Dabei bietet jede Jahreszeit tolle Gelegenheiten für saisonale Gerichte. Die Zutaten orientieren sich an der Ernte bestimmter Obst- und Gemüsesorten, die weder künstliche Zusätze wie Geschmacksverstärker noch Konservierungsstoffe benötigen. Alles frisch vom Erzeuger direkt in die Küche von ABC Kochwerk geliefert, mit viel Liebe zubereitet und möglichst wenig Salz und Zucker verfeinert, gewürzt wird lieber natürlich. Eine Vielfalt an Kräutern aus der Natur bietet auch den kritischen Kinder- und Teenager-Gaumen ein oft unerwartetes Geschmacksvergnügen.

Die Partner von ABC Kochwerk unterliegen strengen Auswahlkriterien, höchsten Qualitätsstandards und liefern so in einem integrierten Konzept überdurchschnittlich hochwertige Lebensmittel für die Kinder. Ein regionales Netzwerk von Landwirten und Erzeugern, liefert täglich frische regionale sowie saisonale Produkte.

ABC Kochwerk produziert ihre eigene Bio-Pasta, die sich bei den Kindern großer Beliebtheit erfreut und sie innerhalb des Marktes abhebt. Das Interesse an biozertifizierten Zutaten der Kunden teilt der Caterer, bevorzugt aber ganz klar lokale Produkte, von Lieferanten, die er kennt, als Bio-Produkte mit wenig Nachhaltigkeit aus dem Ausland zu beziehen.

Nachhaltigkeit ist für ABC Kochwerk ein Muss. Sie vermeiden fast jeden Verpackungsmüll und ihre Lieferungen erfolgen in Großportionen in hochwertigen Edelstahl-Gastronormbehältern. Ihre Backwaren werden täglich frisch in wieder verwendbaren Bäckerkisten und das Obst und Gemüse kommt in Pfandkisten angeliefert.

Täglich stehen in der Regel zwei Menüs zur Auswahl, eins mit Fleisch oder Fisch sowie ein vegetarisches Menü, so dass für jeden Geschmack etwas dabei ist. Obst, Gemüse und Rohkost werden jeden Tag und bevorzugt sortenrein angeboten. Um eine ausgewogene Ernährung sicherzustellen, kommen pflanzliche bzw. vegetarische Lebensmittel reichlich zum Einsatz, tierische oder fettreiche Lebensmittel gehören genauso dazu, aber in einem gesunden Maß. Einmal pro Woche ist Suppentag, der bei den Kindern besonders beliebt ist. <<

### **Bestellvorgang:**

Die Eltern / Sorgeberechtigten können bequem online bestellen. Die Bestellungen erfolgen bis Dienstag 12:00 Uhr für die Folgewoche, damit ABC Kochwerk die benötigten Zutaten, die sie täglich frisch zubereiten, bei ihren lokalen Partnern in ausreichenden Mengen bestellen kann.

**Abbestellungen bei Krankheit** sind bis 10:00 Uhr am Vortag problemlos möglich, was einerseits für die Elternschaft eine große finanzielle Erleichterung ist, jedoch gleichzeitig bei den Schulsekretariaten für erheblich Mehraufwand sorgt.

Der Fachdienst 40/50 KiTas und Schulen hat sich der Herausforderung angenommen und diverse Möglichkeiten abgewogen.

Hierbei ist der Fachdienst 40/50 dem dem Ergebnis gekommen, dass eine Abwicklung wie bisher mit dem anstehenden Mehraufwand nicht mehr praktikabel ist. Auch kann die Abwicklung der täglich möglichen Abbestellungen nicht über die Sachbearbeiter des Fachdienstes erfolgen.

Nach Rücksprache mit der Firma NTConsult, die das bisher genutzte Bestellsystem Webmenü zur Verfügung stellt, konnte eine zielführende Lösung gefunden werden. Die Bestellungen und Abbestellungen werden jeweils nach Fristende mit einer automatisch generierten E-Mail vom System an den Caterer übermittelt, so dass dieser immer die aktuellen Zahlen zur Verfügung hat. Die Schulsekretariate können mittels ihres bereits vorhandenen Zugangs eine täglich aktualisierte Bestellliste ziehen, sofern dies notwendig ist (bei Chipnutzung nicht notwendig). Die Übermittlung der Bestellzahlen an den Caterer durch die Schulsekretariate entfällt.

### **Preise:**

Mit Neuvergabe der Mittagsverpflegung müssen auch die Preise neu kalkuliert werden.

Der angebotene Menüpreis der Firma ABC-Kochwerk beläuft sich auf 3,89€ netto (4,16€ brutto) für die Grundschulen.

Unter Berücksichtigung aller Kosten, außer den Personalkosten für die Menskräfte (jährlich 29.187,72€), die bislang größtenteils von der Samtgemeinde Fintel getragen wurden, würde sich ein Menüpreis in Höhe von 4,42€ brutto ergeben.

Sofern die Umlegung der entstehenden Personalkosten auf den Menüpreis erfolgte, würde sich der Menüpreis erheblich erhöhen. Der Menüpreis in den Grundschulen läge inkl. Personalkosten bei 6,51€ brutto.

Es gilt zu entscheiden, zu welchem Preis das Mittagessen angeboten und welche Kosten an die Eltern weitergegeben werden sollen.

Beide Kalkulationen (Kalkulation der Preise inklusive aller Gebühren und Kalkulation der Personalkosten) entnehmen sie bitte der Anlage.

### **Finanzielle Auswirkungen:**

Die Ausgabe für die Mittagsverpflegung wird unter dem jeweiligen Produkt und 427100 gebucht. Die Einnahme für die Mittagsverpflegung wird unter dem jeweiligen Produkt unter 332110 gebucht.

Die finanziellen Auswirkungen auf den Haushalt der Samtgemeinde Fintel ergeben sich aus dem Sitzungsverlauf.

gez. Maier

Anlagen:

- ABC-BCS Konzept Broschüre
- Kalkulation der Preise für die Mittagsverpflegung in den Grundschulen