

<p>fed. Senator/-in: S 3 - Jugend, Soziales, Gesundheit und Schule</p> <p>Federführendes Amt: Senator für Jugend, Soziales, Gesundheit und Schule</p>	<p>Beteiligt:</p>	
<p>Anfrage von Sören Grümmner (Fraktion BÜNDNIS 90/DIE GRÜNEN) Stand Rekommunalisierung Schulverpflegung</p>		
<p>Geplante Beratungsfolge:</p>		
<p>Datum</p>	<p>Gremium</p>	<p>Zuständigkeit</p>

Sachverhalt:

Zu der o.g. Anfrage wird wie folgt Stellung genommen:

Alle geschlechterspezifischen Beschreibungen gelten für Frau, Mann und divers.

1. Wie ist der aktuelle Stand der Vorbereitungen (Konzeption, Zeitplan, Personalplanung und -einstellung, Infrastruktur)?

Seit dem 01.02.2022 sind ein Teilprojektleiter und ein Projektleiter mit der Erarbeitung entsprechender Umsetzungskonzepte betraut. Zum 01.04.2022 konnte die noch zu besetzende Teilprojektleiterstelle besetzt werden.

Die Einstellung des Personals zum Projekt ist durchweg als positiv zu bezeichnen.

Das Grundkonzept der Versorgungsart und die damit verbundene Art der Produktion stehen fest und werden nun durch die dafür notwendigen Dienstanweisungen und Ablaufvorgaben verfeinert. Dies betrifft momentan die Satellitenküchen. Hier gilt es, eine möglichst individuelle Lösung für jede Schule nach deren Anforderung zu erstellen. Durch die genaue Betrachtung des Ist-Zustandes während der jetzigen Versorgung kann in weiteren Schritten eine genaue Abfrage der Vorstellungen und Wünsche von sowohl der Schulleitung als auch den Schülern erfolgen. Hierzu werden die Möglichkeiten der Stadtverwaltung voll ausgeschöpft, um ein genaueres Bild der Erwartungen zu erhalten. Das Grundstück ist gefunden und die Produktionsküche projektiert. Die Grundausrüstung der Satellitenküchen ist dementsprechend geplant und Vorbereitungen für die Ausschreibung der entsprechenden Leistungen sind im Gange.

Die Speisenlogistik ist grob geplant und die Finalisierung richtet sich nach der Verfügbarkeit und der Art des Energieträgers der entsprechenden Auslieferfahrzeuge. Dies gilt auch für die Personalplanung der zu gründenden GmbH. Ein Grobkonzept steht, dieses muss sich in der Feinabstimmung an die Gegebenheiten im Jahr 2024 anpassen lassen.

Die bisher ausgearbeiteten Visionen, Missionen und Grundsätze sind in folgender Übersicht zusammengefasst:

Vision:

- Mit unserem Angebot wollen wir ein Teil der Ernährungswende sein, um Mensch, Tier und den Planeten zu schützen
- Wir wollen mit unserer Dienstleistung das Ernährungsbewusstsein schärfen und zur Gesundheit unserer Kunden beitragen
- Das Lernumfeld in den Schulen wird durch unsere Dienstleistungen positiv beeinflusst
- Durch unsere Versorgung erhalten alle Schüler eine Mittagsmahlzeit von gleichbleibend hoher Qualität und nach Ihren Bedürfnissen. Wir ermöglichen allen eine Teilnahme an unserer Dienstleistung - ausgerichtet nach deren Wünschen

Mission:

- Zentraler Punkt unseres Handelns ist der Kunde
- Wir dürfen für die Bürger*innen der Hanse- und Universitätsstadt Dienstleistungen erbringen. Dies bedeutet, dass wir dienen und leisten
- Wir sind den Schülern, Lehrern und allen Kunden sowie Mitarbeitern gegenüber aufgeschlossen und grenzen niemanden aus
- Wir haben für das Wohlergehen und die Gesundheit unserer Kunden Sorge zu tragen
- Unsere Umwelt ist uns wichtig. Daher gehen wir sparsam mit allen Ressourcen um
- Wir kennen unseren genauen Auftrag und wissen, wozu wir verpflichtet sind
- Wir gehen gerne zur Arbeit und freuen uns, diese auszuführen

Grundsätze:

- Eine Anfrage, Bitte oder Wünsche nehmen wir gerne entgegen. Diese bringen uns weiter und verbessern unsere tägliche Dienstleistung
- Falls wir dem Kunden keine direkte Antwort geben können, erfolgt dies zeitnah nach Rücksprache mit unseren Vorgesetzten und/oder der Betriebsleitung
- Wir haben immer ein offenes Ohr für die Anforderungen unserer Kunden und übermitteln diese an den/die Vorgesetzten
- Wir begegnen dem Kunden auf Augenhöhe, ohne ihn belehren oder erziehen zu wollen
- Wir gehen offen, tolerant und respektvoll miteinander um. Dies gilt für alle Ebenen unseres Unternehmens
- Es werden keine politischen oder gesellschaftlichen Aussagen im Namen des Unternehmens geäußert. Als Mitarbeiter des Unternehmens verhalten wir uns neutral
- Anfragen von Presse- oder Interessenvertretern leiten wir an die Geschäftsführung weiter. Niemand außer der Geschäftsführung äußert sich im Außenverhältnis zu Anfragen oder Themen im Namen des Unternehmens

2. Die damaligen Kalkulationen gingen davon aus, dass sich der finanzielle Anteil für die Zutaten und das Kochverfahren gegenüber dem aktuellen Anbieter nicht verändern. Wird dennoch eine Qualitätsverbesserung angestrebt? Wenn ja, wie wird diese realisiert?

Natürlich wird eine Qualitätssteigerung vorausgesetzt. Dies ist eine Grundlage des Beschlusses der Bürgerschaft und somit zentraler Bestandteil der Planung. Die Realisierung ist nach bisheriger Sichtung durch eine logistische Optimierung in den Satellitenküchen erreichbar. Dies ist mit einer engmaschigen Aus- bzw. Fortbildung für die beteiligten Arbeitskräfte verbunden. Eine dementsprechende Stelle und notwendige Ressourcen müssen dafür realisiert werden. Des Weiteren besteht ein erhebliches Potenzial im Bereich des Rohstoffeinkaufs und der entsprechenden Qualitätsanforderung für die Auswahl der Lieferanten.

Die technischen Verbesserungen in den Satellitenküchen können erst nach Absprache mit der entsprechenden OE und Zusage von notwendigen Ausstattungsmerkmalen finalisiert werden.

3. Die Kalkulationen gingen davon aus, dass sich die Kosten pro Mahlzeit bei gleichbleibender Teilnahmequote gegenüber dem bisherigen Anbieter von 4,14 € auf 5,10 € erhöhen. Hat die damalige Kalkulation noch Bestand? Mit welchen Kosten pro Essen wird derzeit kalkuliert?

Leider kann zu dieser Frage keine eindeutige Antwort gegeben werden.

Die momentane Preis- und Lohnentwicklung ist nicht vorhersehbar. Die Entwicklung im Bereich der Energie- und Versorgungskosten kann nicht seriös abgeschätzt werden.

Es ist eine Bestimmung der Preisstruktur in Abhängigkeit von anfallenden Kosten zu betreiben. Hier planen wir nach dem Sparsamkeitsprinzip zum Erhalt der wirtschaftlichen Handlungsfähigkeit der Hanse- und Universitätsstadt.

Die allgemeine Marktlage kann nicht prognostiziert werden. Durch die zu erwartenden Herausforderungen an die Branche in Bezug auf Fachkräfte, Lieferanten und verfügbare Rohstoffe kann dies nicht akkurat dargestellt werden.

4. Zur Kostenreduktion sollten zusätzliche Essenabnehmer gewonnen werden. Gibt es bereits Zusagen für zusätzliche Essenabnehmer?

Diese Anfrage muss verneint werden.

Es gibt momentan keine eigenständige Rechtsperson für die geplante Unternehmung. Daher können auch noch keine Rechtsgeschäfte abgeschlossen werden.

5. Wird eine Großküche gebaut oder eine vorhandene Küche übernommen? An welchem Standort?

Nach Ermittlung des zu versorgenden Teilnehmerkreises durch den Schulentwicklungsplan in Verbindung mit der prognostizierten Stadtentwicklung konnte kein geeignetes Bestandsgebäude eruiert werden.

Die Anforderungen aus hygienischer Sicht und die benötigten Kapazitäten lassen nur einen Neubau zu.

Als Standort wurde ein Industriegebiet mit entsprechendem B-Plan (innerhalb der Stadtgrenzen) ausgemacht und ein rüstbares Grundstück gefunden. Hier entsteht eine Küche, welche genutzt werden kann.

6. Ist ein fester Anteil an biologisch und/oder regional produzierten Lebensmitteln vorgesehen?

Die Planungen sehen hier eine größtmögliche Übereinstimmung mit den dann aktuellen Empfehlungen der DGE vor.

Steffen Bockhahn

Anlagen

Keine