

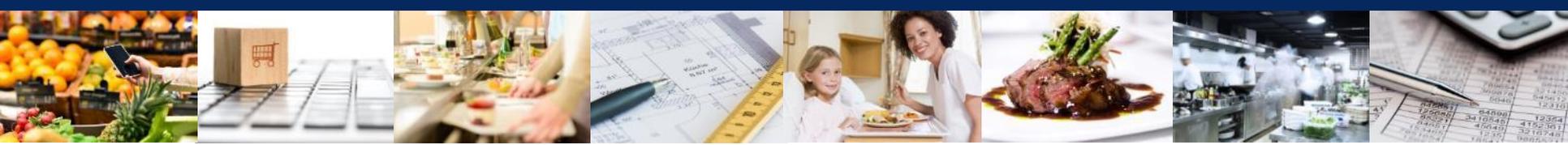


S&F-Gruppe

Modernes Verpflegungsmanagement
*EINKAUF-BERATUNG-PLANUNG-FÜHRUNGS-
KRÄFTEVERMITTLUNG-AUSSCHREIBUNGEN*

Erstellung Betreiberkonzept Mensa der Städt. Gesamtschule in Haan





Agenda

1. Ausgangssituation: Datenerfassung
2. Aufgabenstellung und Zielsetzung
3. Verpflegungskonzept
 - I. Strategische und wirtschaftliche Zielplanung
 - II. Verpflegungsphilosophie
 - III. Verpflegungsprofil
 - IV. Produktionssysteme
 - V. Darbietungs- und Verteilsysteme
 - VI. Reinigungsbereiche und -prozesse
 - VII. Entsorgungssysteme und -methodik
 - VIII. Betriebsinterne & externe Logistik
 - IX. Warenwirtschaftssystem
 - X. Personaleinsatzplanung
 - XI. IT & EDV-Systeme
 - XII. QM-System
 - XIII. Baukosten
4. Eigenbetrieb | Fremdvergabe
5. Wirtschaftlichkeitsbetrachtung
6. Fazit | Bewertung

1. Ausgangssituation

1. Ausgangssituation

Zusammenfassung – Datenerfassung

Trägerschaft	Stadt Haan	
Betriebsarten	Zentralküche	
Betreiber	Entscheidung über Eigen- oder Fremdbetrieb muss noch erfolgen	
Produkte/ Dienstleistungen des Verpflegungsbereiches	<u>Mittagsverpflegung für</u>	
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Städtische Gesamtschule 45.000 Essen p.a. ▪ Städtisches Gymnasium 7.200 Essen p.a. ▪ OGS Don-Bosco Schule 26.600 Essen p.a. ▪ Städtisches Familienzentrum 13.870 Essen p.a. ▪ Städtische Kita Erikaweg / Märchenwald 14.250 Essen p.a. ▪ Lehrer Mitarbeiter 8.800 Essen p.a. <p>Gesamtanzahl der Essen 115.720 Stück</p> <p>Ø 526 Essen p. Tag an 220 Tagen p. a</p>	
	Kapazitäten weitere Träger	ca. 570 Essen pro Tag
	Ferienzeiten 2 Wochen	ca. 120 Essen pro Tag

1. Ausgangssituation

Zusammenfassung – Datenerfassung

1. Ansprechpartner/ Projektbeteiligte Stadt Haan

- Herr Aguirre-Ramke Städtisches Familienzentrum
- Frau Digwa OGS Don-Bosco-Schule
- Frau Drechsler Gebäudemanagement
- Frau Franz Amt für Schule und Sport
- Herr Hoffmann Städtische Gesamtschule
- Frau Schäfer Kita Märchenwald
- Frau Schmidt Amt für Schule und Sport
- Herr Tödte Gebäudemanagement

2. Ansprechpartner

- Herr Martin Meyer (S&F-Consulting)
- Herr Uwe Thiele (S&F Consulting)
- Herr Markus Beck (S&F-Consulting)

2. Aufgabenstellung

2. Aufgabenstellung & Zielsetzung



Die Stadt Haan ist Träger von 5 Grundschulen, einem Gymnasium, einer auslaufenden Haupt- und Realschule sowie seit dem Schuljahr 2017/18 einer einlaufenden Gesamtschule.

Am Standort der Gesamtschule (Walder Str. 15 in 42781 Haan) sind umfangreiche Erweiterungsbaumaßnahmen geplant, unter anderem die Errichtung einer Mensa mit einer Frischküche. Die Küche ist so zu planen, dass von dort aus weitere, in städtischer Trägerschaft befindliche, Schul-, OGS- und Kitastandorte beliefert werden können. Aktuell handelt es sich um das städtische Gymnasium, eine OGS und zwei Kitas. Perspektivisch können weitere OGS- und Kitastandorte hinzukommen. Diese befinden sich nicht städtischer Trägerschaft und sind von daher nicht verbindlich, sondern allenfalls optional, in die Planung einzubeziehen.

Für die weiteren Planungsphasen zur baulichen Umsetzung bedarf es einer intensiven betriebswirtschaftlichen Betrachtung des Vorhabens. Hierzu soll ein standortübergreifendes Betreiberkonzept für die Stadt Haan mit möglichen Handlungsalternativen erarbeitet werden.

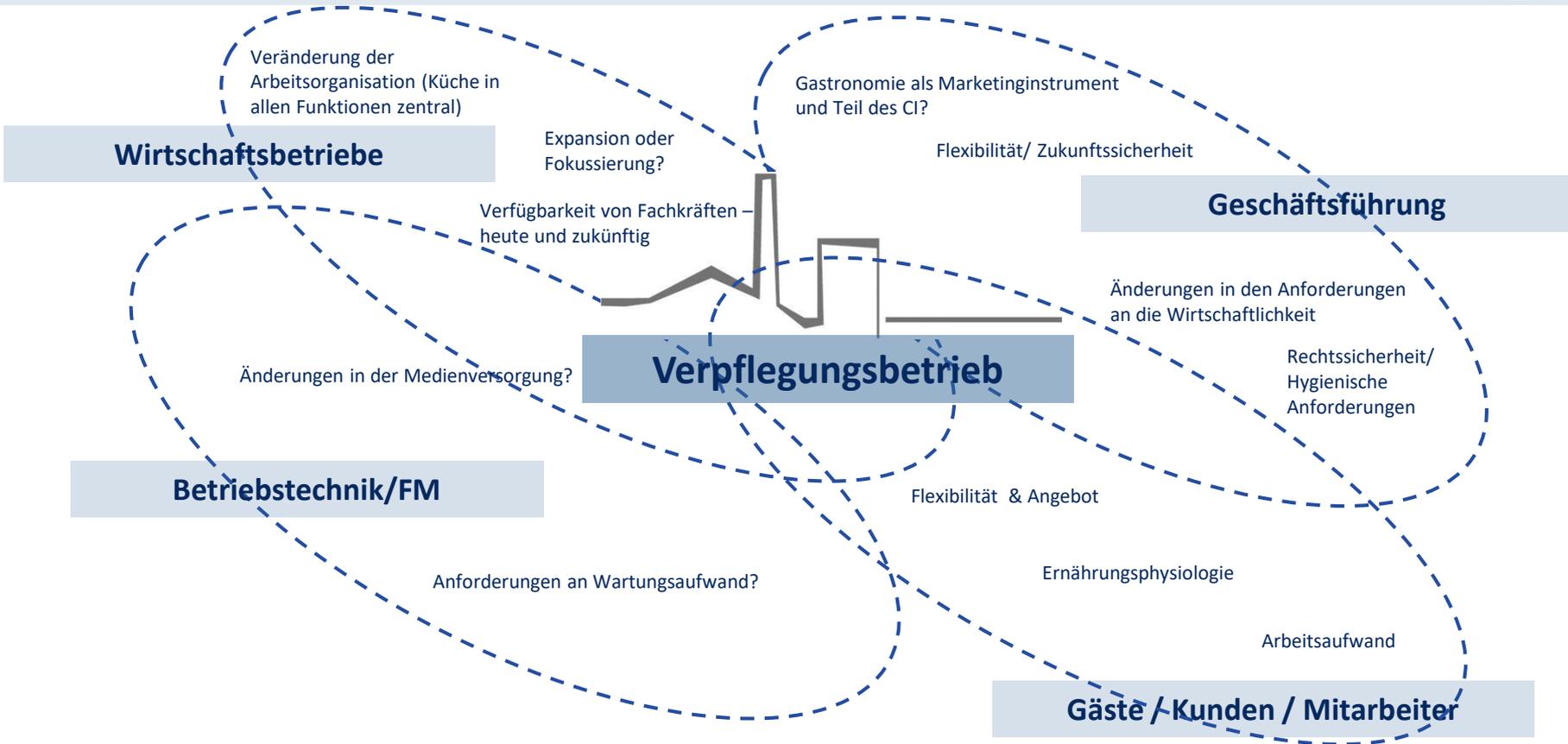
Wichtige Aussagen zu treffen gilt es vor allem:

- zur Größe der Küche (Flächenbedarf), Kosten der neu zu errichtenden Küche und Angaben zur Küchenform
- über die Logistik (Personaleinsatz, Essensausgaben vor Ort, Essensausgabe an den verschiedenen Objekten, Küchenform in den verschiedenen Objekten)
- zum Personalbedarf
- über die Sachkosten sowie realistisch zu erhebenden Essensentgelten
- zur möglichen Organisationsform eines Mensabetriebs sowie Vor- und Nachteile von Fremd- und Eigenbetrieb

3.1

Strategische und
wirtschaftliche Zielplanung

Grundlegende Fragestellungen: Unternehmensumwelt und Unternehmensintern



3. Verpflegungskonzept

I. Strategische und wirtschaftliche Zielplanung

Definition relevanter Zielgruppen

	Zielgruppe	Bedarfe	Potential
1	Schüler	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Kiosk ▪ Mittagessen ▪ Zwischenverpflegung ▪ Getränke (Wasserspender oder Kiosk) 	
2	Kitas (OGS)	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Frühstückskomponenten ▪ Mittagessen ▪ Zwischenverpflegungskomponenten 	
3	Lehrer und Mitarbeiter	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Kiosk ▪ Mittagessen ▪ Zwischenverpflegung 	
4	Externe Gäste	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Mittagessen ▪ Getränke (Wasserspender oder Kiosk) 	
5	Konferenzen & Veranstaltungen	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Nach Anforderung 	



Potential wachsend



Potential stagnierend



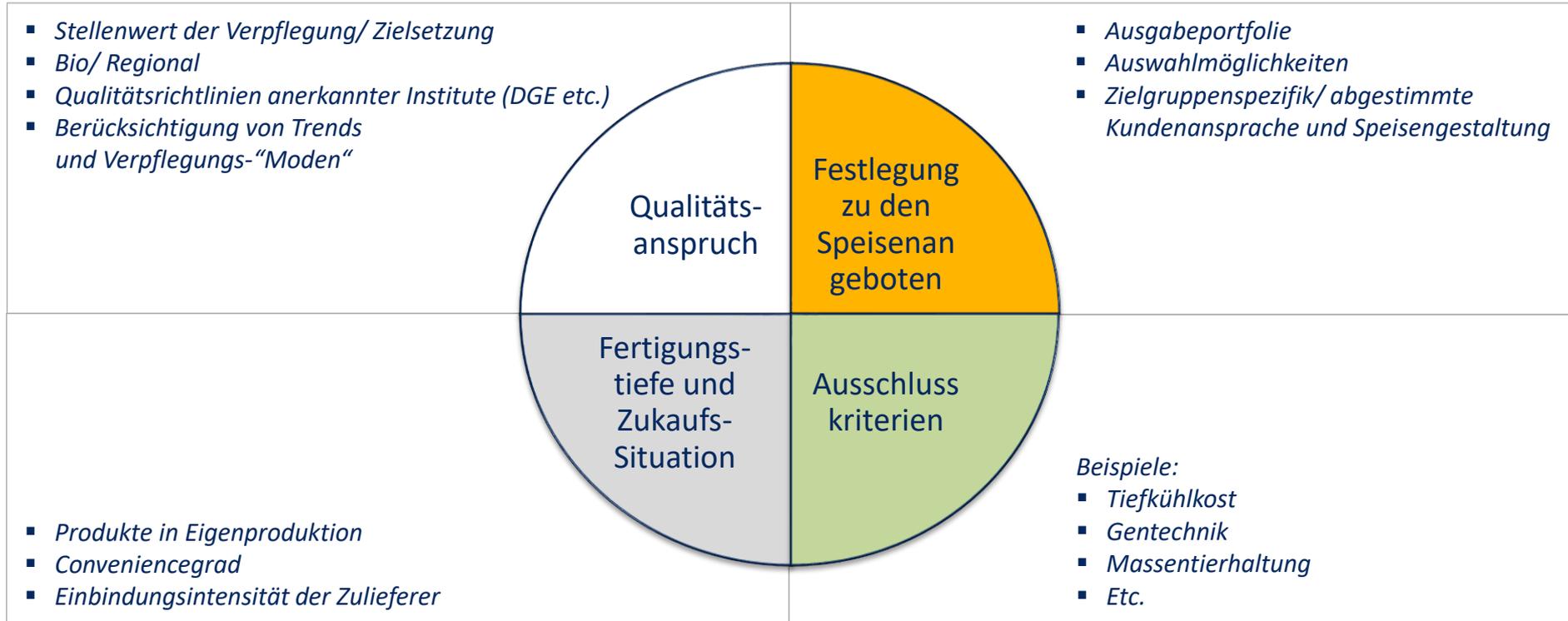
Potential sinkend

3.11

Verpflegungsphilosophie

3. Verpflegungskonzept

II. Verpflegungsphilosophie



3. Verpflegungskonzept

II. Verpflegungsphilosophie



- Verwendung von frischen Produkten der **Saison** (Marktüblicher Conveniencegrad bei Frischware)
- Definierter Anteil **High-Convenience** am Gesamtportfolio (siehe Detailangabe in den Folgefolien)
- Weitgehender Verzicht auf **Zusatzstoffe** (wo möglich), auch zur Unterstützung der Vereinfachung der Allergen-Kennzeichnungs-Verordnung
- Weitgehender Verzicht auf **Geschmacksverstärker**, wie z.B. Glutamat oder synthetische Konservierungsstoffe
- Der Einkauf sowie die Verwendung von **gentechnisch** veränderten Lebensmittel wird ausgeschlossen.
- Diätetische **Sonderkostformen** aufgrund von Allergien werden im Rahmen der Möglichkeiten der Infrastruktur berücksichtigt – die Produktion erfolgt individuell und punktuell für ca. 5% der Gäste
- Anzahl **Auswahlmöglichkeit**: 2 + 1 Menüs | Nudelbar und Salatbuffet für Schule, 1 Auswahl-Menü für Kitas und Familienzentrum aus dem Schulangebot
- **2 Menüs vegetarisch** | vegan, 1 Menü mit Fleisch
- **Fisch** einmal wöchentlich
- **Bio-Produkte**-Anteil ca. 50%
- Qualitätsstandard **Halal**: aktuell kein Thema
- Conveniencegrad in den übrigen Produktsegmenten: Marktüblich (siehe Folgefolien)

3. Verpflegungskonzept

II. Verpflegungsphilosophie - Convenience

Die 6 Convenience-Stufen von Produkten:
Je mehr Arbeitsschritte vom Hersteller/Lieferant durchgeführt werden, um so geringer ist der Arbeitsaufwand im Verpflegungsbetrieb/Küche.

Stufe	Grad in %	Zubereitungshinweise
Stufe 0	Rohware 0%	Obst, Gemüse, Salat direkt vom Feld, ungeputzt und ungewaschen. Fleisch nur grob zerlegt z.B.: Rinderbug, Putenbrust im ganzen, Huhn im ganzen.
Stufe 1	Küchenfertig 15%	Küchenfertige Lebensmittel wie geputztes/geschnittenes Gemüse oder zerlegtes Fleisch müssen vor dem Garen noch vorbereitet (gewürzt, portioniert, paniert) werden.
Stufe 2	Garfertig 30%	Garfertige Lebensmittel können ohne weitere Vorbereitung gegart werden. Z. B.: Teigwaren, Tiefkühlgemüse oder paniertes, gewürztes Fleisch.
Stufe 3	Mischfertig 50%	Instantuppen, Puddingpulver oder Soßenextrakte sind aufbereitetfertige Convenience-Produkte. Durch Mischen des aufbereitetfertigen Produkts mit weiteren Lebensmittel oder durch Würzen werden fertige Speisen hergestellt.
Stufe 4	Regenerierfertig 65%	Regenerierfertige Convenience-Produkte werden durch aufwärmen verzehrfähig.
Stufe 5	Portionierfertig 80%	Verzehrfähige Convenience-Produkte im Großgebäude. Durch portionieren, zusammenstellen und garnieren sind diese zum Verzehr fertig.
Stufe 6	Verzehrfertig 100%	Verzehr- oder tischfertige Convenience-Produkte sind portionsweise zum sofortigen Verzehr geeignet. Z.B. Fertigsalate, kalte Portionssoßen (Ketchup), Joghurt im Becher.

3. Verpflegungskonzept

II. Verpflegungsphilosophie - Convenience

	Stufe 0 Rohware 0%	Stufe 1 Küchenfertig 15%	Stufe 2 Garfertig 30%	Stufe 3 Mischfertig 50%	Stufe 4 Regenerierfertig 65%	Stufe 5 Portionierfertig 80%	Stufe 6 Verzehrfertig 100%
Gemüse (Rohware ungeschnitten = 0%)	[Bar]				TK-Ware, in der Saison frisch		
Salate Rohkost (Rohware ungeschnitten = 0%)	[Bar]				Geschnitten		
Salate angemacht (Rohware ungeschnitten = 0%)	[Bar]				Eigenfertigung, eher selten		
Schweine Schnitzel (selbst schneiden, panieren = 0%)	[Bar]			TK oder frisch paniert vom Metzger			
Bratenstücke (Großteile selbst zuschneiden = 0%)	[Bar]			Roh, zugeschnitten			
Kartoffeln (rohe ungeschälte Kartoffeln = 0%)	[Bar]			Geschält			
Aufschnitt Wurst-Käse (ungeschnitten = 0%)	[Bar]						
Kartoffelsalat (rohe ungeschälte Kartoffeln = 0%)	[Bar]			Eigenfertigung			
Backwaren (Eigene Teigführung und Backen = 0%)	[Bar]						Bäcker ggf. bei Bedarf TK Ware
Cordon bleu, Rouladen, Spieße (Rohware = 0%)	[Bar]			Frisch vom Metzger			
Geflügelfrikassee, Bolognese, etc. (Rohware = 0%)	[Bar]			Frisch, soweit sinnvoll			
Fleischpflanzerl (Eigene Hackfleischproduktion = 0%)	[Bar]				Frisch vom Metzger		

3. Verpflegungskonzept

II. Verpflegungsphilosophie - Convenience

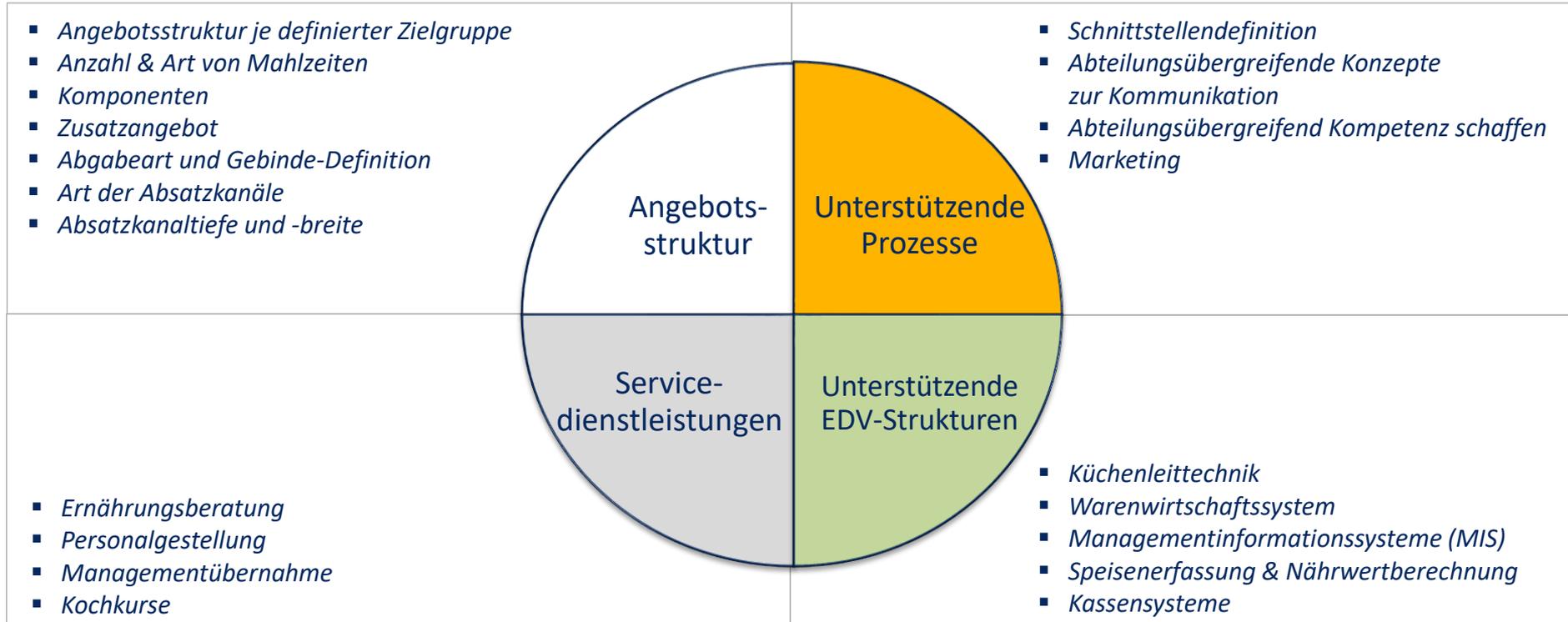
	Stufe 0 Rohware 0%	Stufe 1 Küchenfertig 15%	Stufe 2 Garfertig 30%	Stufe 3 Mischfertig 50%	Stufe 4 Regenerierfertig 65%	Stufe 5 Portionierfertig 80%	Stufe 6 Verzehrfertig 100%
Fleischlose Gerichte (selbst schneiden, mischen = 0%)	█						
Vegetarische Aufläufe (Eigenherstellung = 0%)	█		Eigenfertigung				
Gulasch, Ragout, Gyros (selbst schneiden = 0%)	█		Eigenfertigung				
Fisch (Selbst filetieren = 0%)	█					TK-Produkte	
Knödel (Eigenherstellung = 0%)	█						
Dressings (Eigenherstellung = 0%)	█		Eigenfertigung				
Cremesuppen (Eigenherstellung = 0%)	█		Eigenfertigung	aus TK-Produkten			
Klare Suppen (Eigenherstellung = 0%)	█		Eigenfertigung				
Soßen (Eigenherstellung = 0%)	█		Eigenfertigung				
Cremedessert (Eigenherstellung = 0%)	█						
Pudding (Eigenherstellung = 0%)	█						
Joghurtdessert (Eigenherstellung = 0%)	█						

3.III

Verpflegungsprofil

3. Verpflegungskonzept

III. Verpflegungsprofil



3. Verpflegungskonzept

III. Verpflegungsprofil – Zielgruppen

	Zielgruppe	Bedarf Anforderung an die Versorgung – Schüler
1	Speisen	<ul style="list-style-type: none"> • 6-Wochen Speiseplan • Mittagessen (Suppe, Hauptgang, Dessert), Zwischenverpflegung, Kiosk • Sonderkostformen Diäten • Mittagsversorgung über 2-Menülinien + Nudelbar, Komponentenwahl möglich • Vollkoste, Vegetarisch, Nudelbar (2 Vegetarisch, 1 Fleisch)
2	Getränke	<ul style="list-style-type: none"> • Wasserspender Wasserbrunnen mit und ohne Kohlensäure • Andere Getränke über Kiosk
3	Dienstleistungen	<ul style="list-style-type: none"> • Kochkurse für Kinder nach Rücksprache • Ernährungskurse nach Bedarf und Rücksprache • HACCP-Konzept inkl. Schulungen für Zentralküche und alle Außenstellen

3. Verpflegungskonzept

III. Verpflegungsprofil – Kitas

	Zielgruppe	Bedarf Anforderung an die Versorgung – Kitas
1	Speisen	<ul style="list-style-type: none"> • 6-Wochen Speiseplan • Mittagessen (Suppe, Hauptgang, Dessert), Zwischenverpflegung, Frühstückskomponenten • Sonderkostformen Diäten • Mittagsversorgung 1 Menü – Auswahl aus den 3 Menüs der Mensa (Vegetarisch)
2	Getränke	<ul style="list-style-type: none"> • In den Einrichtungen
3	Dienstleistungen	<ul style="list-style-type: none"> • Kochkurse für Kinder nach Rücksprache • Ernährungskurse nach Bedarf und Rücksprache • HACCP-Konzept inkl. Schulungen durch die Mitarbeiter der Zentralküche

3. Verpflegungskonzept

III. Verpflegungsprofil – Familienzentrum

	Zielgruppe	Bedarf Anforderung an die Versorgung – Familienzentrum
1	Speisen	<ul style="list-style-type: none"> • 6-Wochen Speiseplan • Mittagessen (Suppe, Hauptgang, Dessert), Frühstück und Nachmittagssnack Eigenherstellung, ggf. Komponentenlieferung aus der Zentralküche • Mittagsversorgung 1 Menü – Auswahl aus den 3 Menüs der Mensa
2	Getränke	<ul style="list-style-type: none"> • In den Einrichtungen
3	Dienstleistungen	<ul style="list-style-type: none"> • Kochkurse für Kinder nach Rücksprache • Ernährungskurse nach Bedarf und Rücksprache • HACCP-Konzept inkl. Schulungen durch die Mitarbeiter der Zentralküche

3. Verpflegungskonzept

III. Verpflegungsprofil – Don Bosco

	Zielgruppe	Bedarf Anforderung an die Versorgung – Don Bosco
1	Speisen	<ul style="list-style-type: none"> • 6-Wochen Speiseplan • Mittagessen (Suppe, Hauptgang, Dessert), Zwischenverpflegung, ggf. Frühstückskomponenten in den Ferien • Mittagsversorgung 1 Menü – Auswahl aus den 3 Menüs der Mensa • Lunchpakete zu den Ausflügen während der Ferienzeit
2	Getränke	<ul style="list-style-type: none"> • In den Einrichtungen
3	Dienstleistungen	<ul style="list-style-type: none"> • Kochkurse für Kinder nach Rücksprache • Ernährungskurse nach Bedarf und Rücksprache • HACCP-Konzept inkl. Schulungen durch die Mitarbeiter der Zentralküche

3. Verpflegungskonzept

III. Verpflegungsprofil – Lehrer & Mitarbeiter

	Zielgruppe	Bedarf Anforderung an die Versorgung – Lehrer & Mitarbeiter
1	Speisen	<ul style="list-style-type: none"> • Siehe Schüler • Essen mit den Schülern gemeinsam
2	Getränke	<ul style="list-style-type: none"> • Siehe Schüler
3	Dienstleistungen	<ul style="list-style-type: none"> • Siehe Schüler

3. Verpflegungskonzept

III. Verpflegungsprofil – Externe Kunden

	Zielgruppe	Bedarf Anforderung an die Versorgung – Externe Kunden
1	Speisen	<ul style="list-style-type: none"> • Siehe Schüler
2	Getränke	<ul style="list-style-type: none"> • Siehe Schüler
3	Dienstleistungen	<ul style="list-style-type: none"> • Siehe Schüler

3. Verpflegungskonzept

III. Verpflegungsprofil – Konferenzen | Veranstaltungen

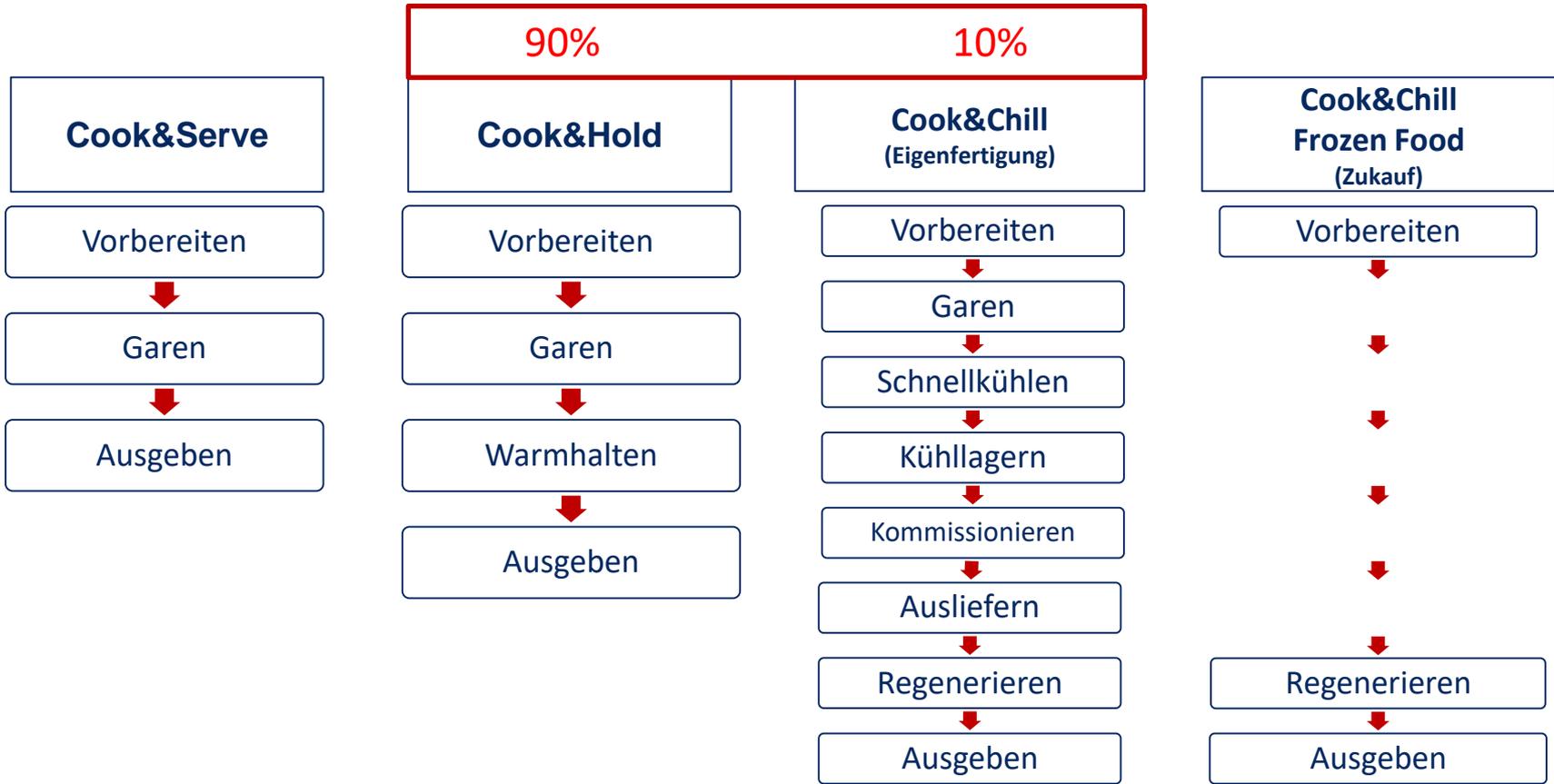
	Zielgruppe	Bedarf Anforderung an die Versorgung – Konferenzen Veranstaltungen
1	Speisen	<ul style="list-style-type: none"> Nach Bedarf
2	Getränke	<ul style="list-style-type: none"> Nach Bedarf
3	Dienstleistungen	<ul style="list-style-type: none"> Nach Bedarf
4	Sonstiges	<ul style="list-style-type: none"> Ggf. wird im Rahmen der Bewirtschaftung der Küche durch einen externen Betreiber auch Cateringgeschäft für nicht im Vorfeld definierte Kunden des Betreibers zugelassen

3.IV

Produktionssysteme

3. Verpflegungskonzept

IV. Produktionssysteme



3. Verpflegungskonzept

IV. Produktionssysteme



	Thermisch gekoppelte Produktionssysteme		Thermisch entkoppelte Produktionssysteme	
	Cook & Serve	Cook & Hold	Cook & Chill	Cook & Freeze
Herstellung	Eigenerstellung Bedarfsorientierte Produktion	Eigenerstellung/ (Fremdbezug) Bedarfsorientierte Produktion	Fremdbezug/ (Eigenerstellung) Bedarfsorientierte oder vorratsbildende Produktion	Fremdbezug/ (Eigenerstellung) Vorratsbildende Produktion
Portionierung	Warmportionierung Einzelportionierung	Warmportionierung Einzelportionierung oder Chargenportionierung	Warmportionierung oder Kaltportionierung Einzelportionierung oder Chargenportionierung	Warmportionierung oder Kaltportionierung Einzelportionierung oder Chargenportionierung
Konservierung	---	---	Schnellkühlung in 90 Minuten auf 3 bis 0°C	Schockfrostung auf bis zu -40°C
Lagerung	---	Warmhalten bis max. 3 Std.	3 bis 5 Tage bei max. 3 °C	Bis zu 9 Monate bei ca. -20 bis -25°C
Transport	---	Transport zum Verzehrs- bzw. Ausgabeort	Transport zum Verzehrs- bzw. Ausgabeort	Transport zum Verzehrs- bzw. Ausgabeort
Regeneration	---	---	Thermische Aufbereitung zum Verzehrszeitpunkt, Regenerationstemperatur: $\geq 65^{\circ}\text{C}$, Regenerationszeit: ca. 30 Minuten	Thermische Aufbereitung zum Verzehrszeitpunkt, Regenerationstemperatur: $\geq 65^{\circ}\text{C}$, Regenerationszeit: ca. 50 Minuten
Ausgabe	Thermische Kopplung an die Leistungserstellung	Thermische Kopplung an die Leistungserstellung	Thermische Entkopplung von der Leistungserstellung	Thermische Entkopplung von der Leistungserstellung

3. Verpflegungskonzept

IV. Produktionssysteme



Produktionssystem	Pro	Contra
Cook & Serve	<ul style="list-style-type: none">▪ Flexible Reaktion auf Kundenanforderungen▪ Individuelle Angebotspalette▪ Geringste Energiekosten▪ Geringere Investitionskosten als Vergleichssysteme	<ul style="list-style-type: none">▪ Zeitlich starre Produktionsabläufe
Cook & Hold	<ul style="list-style-type: none">▪ Flexible Reaktion auf Kundenanforderungen▪ Geringere Energiekosten als Cook & Chill▪ Vermeintlich geringere Investitionskosten als Cook & Chill im Produktionsbereich	<ul style="list-style-type: none">▪ Starre zeitliche Produktionsabläufe, kaum Flexibilität▪ Längere Warmhaltezeiten▪ Gefahr der Einbußen bei sensorischer und ernährungsphysiologischer Qualität bei längeren Transportwegen
Cook & Chill	<ul style="list-style-type: none">▪ Von der Ausgabe entkoppelte Produktion▪ Bei guter Angebotsdefinition: Flexible Reaktion auf Kundenanforderungen möglich (Komponentenwahl)▪ Verbesserte Ernährungsphysiologie▪ Versorgung anderer Einrichtungen ohne Qualitätsverlust▪ Geringere Logistikabhängigkeit▪ Geringere Energiekosten als Cook & Freeze	<ul style="list-style-type: none">▪ Investitionskosten erhöht im Produktionsbereich▪ Erhöhte Energiekosten durch zusätzliche Prozesse▪ Notwendigkeit hoher fachlicher Kompetenz▪ Hoher Schulungsaufwand
Cook & Freeze	<ul style="list-style-type: none">▪ Wie Cook & Chill	<ul style="list-style-type: none">▪ Wie Cook & Chill▪ Höchste Energiekosten▪ Erhebliche technische Anforderungen bei Eigenproduktion in der GV ausschl. bei Zukauf oder kompletter Fremdbelieferung

3. Verpflegungskonzept

3. IV. Produktionssysteme



Produktionssystem	Gesamtlogistik
Cook & Serve	<ul style="list-style-type: none">▪ Bei Belieferung Dritter an Außenstellen keine adäquate Prozessqualität und Prozesssicherheit möglich▪ Logistik ist zeitlich und räumlich stark abhängig von der Produktion
Cook & Hold	<ul style="list-style-type: none">▪ Ohne verbessertes Speiseverteilsystem und Ausweitung der Logistikressourcen keine Prozessverbesserung und Prozesssicherheit möglich▪ Logistik ist zeitlich abhängig von der Produktion – somit auch Speisenvertei- und Essenzeiten▪ Warmhaltezeit von > 65°C ist bis zu 3 h (empfohlen aus sensorischer und ernährungsphysiologischer Sicht allerdings max. 1,5 h) sicherzustellen
Cook & Chill	<ul style="list-style-type: none">▪ Logistik ist zeitlich unabhängig von der Produktion▪ Regeneriergeräte erforderlich▪ Erhöhter Bedarf an gekühlten Stellflächen bzw. an Kühlprozesse der Logistik-Technik▪ Lagerzeit der fertigen Speisen max. 72 Stunden
Cook & Freeze	<ul style="list-style-type: none">▪ Logistik ist zeitlich unabhängig von der Produktion▪ Regeneriergeräte bei Kaltverteilung erforderlich▪ Ggf. Erhöhter Bedarf an gekühlte Stellflächen

3. Verpflegungskonzept

IV. Produktionssysteme



	Festlegung der Produktionssysteme
Cook & Hold	<ul style="list-style-type: none">• Überwiegende Produktion im Cook & Hold Verfahren und zeitnah Auslieferung an die, in räumlicher Nähe liegenden, Kunden
Cook & Chill	<ul style="list-style-type: none">• Teilweise Fertigung der Speisen im Cook & Chill System, sowie Zukauf von Cook & Chill Artikeln

3.V

Darbietungs- und
Verteilssysteme

3. Verpflegungskonzept

V. Darbietungs- und Verteilsysteme

	Städt. Gesamtschule	Städt. Gymnasium	OGS Don-Bosco Schule	Städt. Kita Märchenwald
Angebot	<ul style="list-style-type: none"> Mittagessen Zwischenverpflegung Kiosk Getränkeversorgung 	<ul style="list-style-type: none"> Mittagessen 	<ul style="list-style-type: none"> Frühstückskomponenten Mittagessen Zwischenverpflegung 	<ul style="list-style-type: none"> Frühstückskomponenten Mittagessen Zwischenverpflegung
Kommissionierung kalte Speisen	<ul style="list-style-type: none"> Kühlhäuser und Kühlvitrinen 	<ul style="list-style-type: none"> Thermoporte 	<ul style="list-style-type: none"> Thermoporte 	<ul style="list-style-type: none"> Thermoporte
Kommissionierung warme Speisen	<ul style="list-style-type: none"> Bain Marie Wagen 	<ul style="list-style-type: none"> Thermoporte 	<ul style="list-style-type: none"> Thermoporte 	<ul style="list-style-type: none"> Thermoporte
Logistik	<ul style="list-style-type: none"> Küchenmitarbeiter 	<ul style="list-style-type: none"> Mitarbeiter der Mensa Zentralküche 	<ul style="list-style-type: none"> Mitarbeiter der Mensa Zentralküche 	<ul style="list-style-type: none"> Mitarbeiter der Mensa Zentralküche
Regenerierung falls nötig	<ul style="list-style-type: none"> Kombidämpfer Zentralküche 	<ul style="list-style-type: none"> Nein 	<ul style="list-style-type: none"> Nein 	<ul style="list-style-type: none"> Nein
Ausgabe	<ul style="list-style-type: none"> Bain Marie Wagen Kühlvitrinen 	<ul style="list-style-type: none"> Bain Marie Wagen Kühlvitrinen 	<ul style="list-style-type: none"> Bain Marie Wagen Kühlvitrinen 	<ul style="list-style-type: none"> Bain Marie Wagen Kühlvitrinen
Personal vor Ort	<ul style="list-style-type: none"> Küchen- bzw. Mensamitarbeiter 	<ul style="list-style-type: none"> Eigenes Personal 	<ul style="list-style-type: none"> Eigenes Personal 	<ul style="list-style-type: none"> Eigenes Personal

3. Verpflegungskonzept

V. Darbietungs- und Verteilsysteme

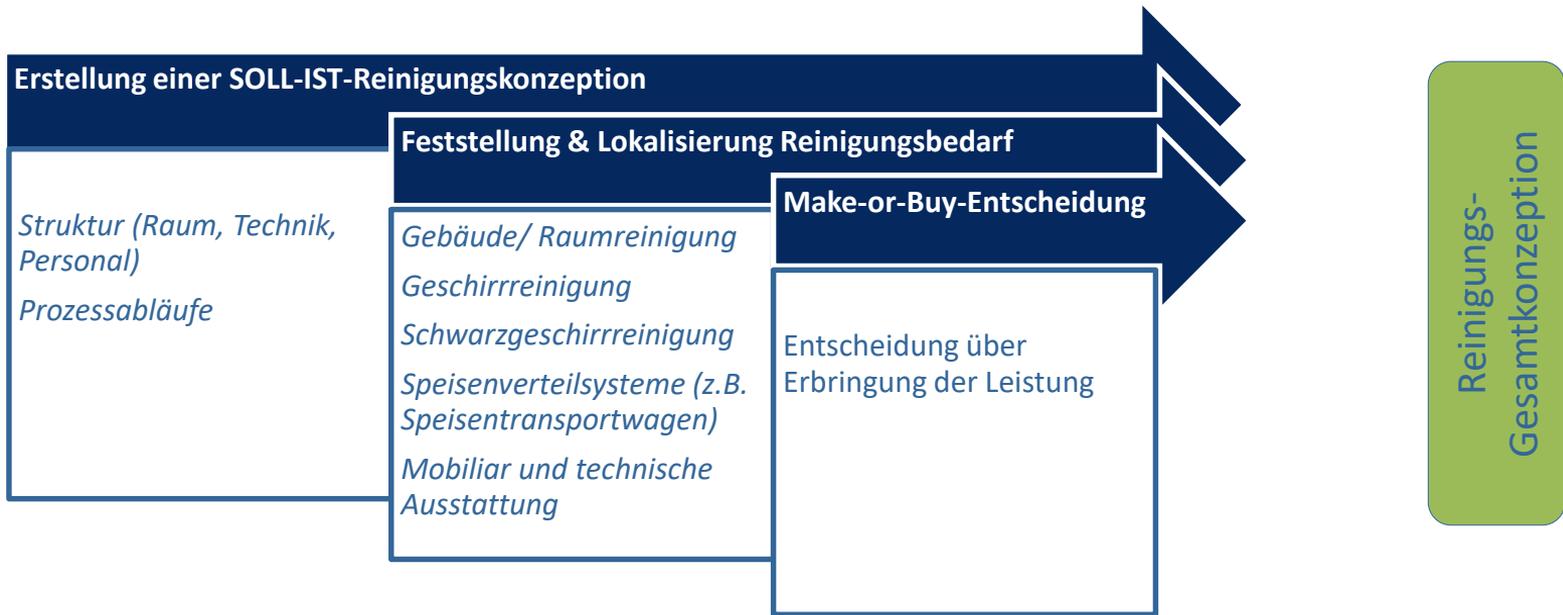
	Städt. Familienzentrum	Lehrer & Mitarbeiter	Externe Gäste	Konferenzen & Veranstaltungen
Angebot	<ul style="list-style-type: none"> Mittagessen 	<ul style="list-style-type: none"> Mittagessen Zwischenverpflegung Kiosk Getränkeversorgung 	<ul style="list-style-type: none"> Mittagessen Getränkeversorgung 	<ul style="list-style-type: none"> Nach Bedarf
Kommissionierung kalte Speisen	<ul style="list-style-type: none"> Thermoporte 	<ul style="list-style-type: none"> Kühlhäuser und Kühlvitrienen 	<ul style="list-style-type: none"> Kühlhäuser und Kühlvitrienen 	<ul style="list-style-type: none"> Nach Bedarf
Kommissionierung warme Speisen	<ul style="list-style-type: none"> Thermoporte 	<ul style="list-style-type: none"> Bain Marie Wagen 	<ul style="list-style-type: none"> Bain Marie Wagen 	<ul style="list-style-type: none"> Nach Bedarf
Logistik	<ul style="list-style-type: none"> Mitarbeiter der Mensa Zentralküche 	<ul style="list-style-type: none"> Küchenmitarbeiter 	<ul style="list-style-type: none"> Küchenmitarbeiter 	<ul style="list-style-type: none"> Nach Bedarf
Regenerierung	<ul style="list-style-type: none"> Nein 	<ul style="list-style-type: none"> Kombidämpfer Zentralküche 	<ul style="list-style-type: none"> Kombidämpfer Zentralküche 	<ul style="list-style-type: none"> Nach Bedarf
Ausgabe	<ul style="list-style-type: none"> Bain Marie Wagen Kühlvitrienen 	<ul style="list-style-type: none"> Bain Marie Wagen Kühlvitrienen 	<ul style="list-style-type: none"> Bain Marie Wagen Kühlvitrienen 	<ul style="list-style-type: none"> Nach Bedarf
Personal vor Ort	<ul style="list-style-type: none"> Eigenes Personal 	<ul style="list-style-type: none"> Küchen- bzw. Mensamitarbeiter 	<ul style="list-style-type: none"> Küchen- bzw. Mensamitarbeiter 	<ul style="list-style-type: none"> Nach Bedarf

3.VI

Reinigungsbereiche und -
prozesse

3. Verpflegungskonzept

VI. Reinigungsbereiche und -prozesse



Einhaltung der gesetzlichen Bestimmungen (z.B. LFGB, Abwassernormen, etc...)

3. Verpflegungskonzept

VI. Reinigungsbereiche und -prozesse

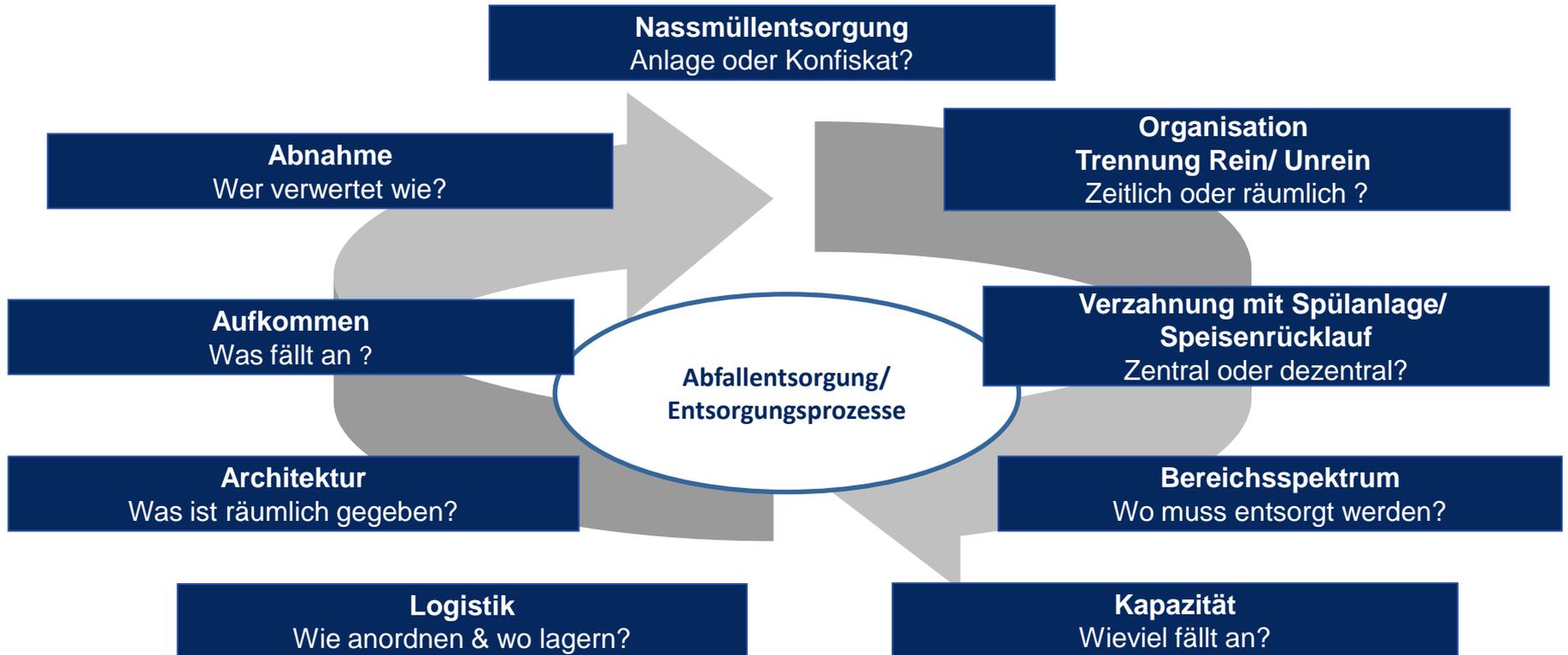
Reinigungsbereiche	Was fällt an	Beschreibung Logistik Verteilsystem
Vertikale Gartechnik (Heißluftdämpfer)	Reinigungsbedarf nach Tagesnutzung	Vollautomatische Selbstreinigung ohne Personalaufwand (bei Neugeräten)
Horizontale Gartechnik (Kochkessel/Brasièren etc..)	Reinigungsbedarf nach Nutzung bzw. Tagesnutzung	Manuelle Reinigung und partielle vollautomatische Reinigung
mobiler Transportgerätepark/Logistikgerät	Reinigungsbedarf nach Nutzung bzw. Tagesnutzung	Zentrale Reinigung über Wagen-Waschbahnhof (manuell) auf den verschiedenen Ebenen
Spülanlage	Düsen und Innenleben	Manuell als tägliche Reinigung.
Lüftungsdecke Zentralküche	Filter & Abscheider	Über Fremdfirma. Oder über automatisches System (Beachtung bei der Planung der Lüftungsdecke)
Boden: Küche Wandgestaltung	Tagesreinigung	Boden: ein fugenloser Boden wird empfohlen (Hygiene, Geräusentwicklung) Wand: Verfliesung wird nicht empfohlen – Wandpaneele ohne Fugen sollten zum Einsatz kommen (Hygieneaspekt und Ästhetik).
Behältnisse & Thermoporte	Tagesreinigung und spezifisch nach Benutzung	Über Spülanlage (zentral).
Fettabscheider	Gesetzl. Leerung & Reinigung	Über Dienstleistungsunternehmen.
Geschirr	Nach Nutzung	Zentrale Spülanlage.

3.VII

Entsorgungssysteme und -
methodik

3. Verpflegungskonzept

VII. Entsorgungssysteme und -methodik



3. Verpflegungskonzept

VII. Entsorgungssysteme und –methodik

Entsorgungsbereiche	Was fällt an	Beschreibung der geplanten Prozesse
Entpackungsbereiche/ Einlagerung	Kartonage/ Papier/ Glas Sondermüll/ Plastik Metall/ Dosen Restmüll	Sämtliche aufkommenden Abfallsorten werden sortenrein getrennt und in Abfallbehältnissen zwischengelagert (untersch. Bedarf der Größenordnung). Nach Prozessende werden die Behältnisse durch den unreinen Lagerbereich zur Entsorgung an den zentralen Standort versandt
Vorfertigungsfläche/	Organischer Rüstabfall	Der organische Abfall wird in Rollcontainern (untertisch) zwischengelagert und nach Prozessende an die zentrale Aufgabestation überführt.
Produktion warm/ kalt	Organischer Rüstabfall/ organischer Produktionsabfall Geringfügig: Umverpackung/ Restmüll	Produktionsabfälle und anfallende Umverpackungen werden in Untertisch-Abfallbehältern gesammelt und über den Entpackungsbereich bzw. die zentrale Nassmüll-Tankanlage nach Prozessende entsorgt.
Spülküche/ Rücklauf (externer Versorgung)	Kartonage/ Papier Glas/ Pfandgut Sondermüll/ Plastik Organische Reststoffe/ Speisenabfall	Sämtliche aufkommenden Abfallsorten werden sortenrein getrennt und in Abfallbehältnissen zwischengelagert . Nach Prozessende werden die Behältnisse durch einen unreinen Versorgungsgang zu Sammelstelle verbracht. Organische Speisereste werden hier in die zentrale Aufgabestation gegeben. Pfandgut wird auf Paletten zwischengelagert und über die Anlieferung
Pfandgut-Lagerung	Kartonage Pfandgut	Pfandkisten, Rollis & Paletten werden hier geschützt zwischengelagert und bei Abholung durch die Lieferanten zur Rückführung bereit gestellt.
Getränke-Leergut	Pfandgut	Dieses wird über die AWT-Anlagen rückgeführt und im unreinen Bereich der Spüle zentral zur Abholung zwischengelagert

3. Verpflegungskonzept

VII. Entsorgungssysteme und –methodik

Anorganik - Entsorgungslogistik dezentral im Prozessablauf der Produktion

Vor-Entpackung/ Vorbereitung Einlagerung	<ul style="list-style-type: none"> • Abräumstation mit Sammlung der Kartonagen und sonst. groben Umverpackung in Rollcontainern für den späteren Transport zur vorhandenen Papierpresse (Standort: Anlieferung).
Hygieneschleuse/ Entpackzone	<ul style="list-style-type: none"> • Untertisch Abfallbehältnisse zur Sammlung von Kleinstabfall – Säcke werden nach Bedarf in die bereitgestellten Wagen zum Abtransport überführt. • Abwurf von Kartonagen und Plastikwertstoff in bereit gestellte Transportwagen für die Abfalllogistik zur zentralen Abfallentsorgung.
Produktionsbereiche	<ul style="list-style-type: none"> • Untertisch Abfallbehältnisse zur Sammlung von Kleinstabfall – Säcken werden nach Bedarf in die bereitgestellten Wagen zum Abtransport überführt.
Spüle/ unreine Seite	<ul style="list-style-type: none"> • Absortierung bei manueller Abräumung von Tablettes über Abwurfschächte am Zulaufband der Spülmaschine in Unterbau-Sortierbehälter.

Organik - Entsorgungslogistik dezentral im Prozessablauf der Produktion

Vorbereitungszone	<ul style="list-style-type: none"> • Nassmüll, Lebensmittelabfall und Vorbereitungsabschnitt wird dezentral in Rollcontainer gesammelt und zur zentralen, gekühlten Sammelstelle verbracht.
Spüle unreine Seite/ Speiserücklauf	<ul style="list-style-type: none"> • Speisereste der externen Kunden werden an der Spülmaschine über entsprechende Sammelbehälter entsorgt • Am Abräumband wird der Nassmüll in einem Rollcontainer gesammelt und zur zentralen, gekühlten Sammelstelle verbracht. • Der Nassmüll wird von einem zertifizierten Unternehmen regelmäßig entleert.

3. Verpflegungskonzept

VII. Entsorgungssysteme und –methodik



Entsorgungs-System	Beschreibung der geplanten Systeme
Kartonagen/ Papier	Entsorgung über zentrale Sammelbehälter und entsprechende zentrale Lagerung (Entpackung und Vor-Entpackung vor dem Lagerbereich)
Kartonagen/ Pfandgut/ Transportgut	Lagerung in zentraler Sammelstelle an der Zentralküche, Rückführung durch Mitnahme durch den entsprechend zugehörigen Lieferanten.
Glas	Entsorgung über dezentrale Sammelbehälter und entsprechende zentrale Lagerung
Wertstoffe/ duales System	Entsorgung über dezentrale Sammelbehälter und entsprechende zentrale Lagerung
Restmüll	Entsorgung über dezentrale Sammelbehälter und entsprechende zentrale Lagerung – Versand an zentrale Entsorgung.

Zusammenfassung Entsorgungssystematik

In Bezug auf die Abfallsystematik lassen sich die notwendigen Anpassungen Systematik wie folgt zusammenfassen:
Sämtlicher aufkommender Reststoff wird am Zentral-Entsorgungsbetrieb zur Abholung zwischengelagert und entsorgt. Der Versand aus der Zentralküche erfolgt sortenrein. Hier ist für folgendes Aufkommen ausreichend Kapazität vorzuhalten

- Restmüll
- Papier und Kartonage
- Recycling-Reststoff
- Glascontainer

Pfandgut und Leergut aus Getränkeaufkommen müssen am zentralen Versorgungsbetrieb zwischengelagert werden. Hierfür ist außerhalb der Funktionsfläche separat Stellfläche vorzuhalten.

Die Zwischenlagerung des oben genannten Aufkommens an Rest- und Abfallstoffen wird im Betrieb durch jeweilige Zwischenlagerungsstationen an den anfallenden Orten gewährleistet. Durch Konzeption der Entsorgungswege und Berücksichtigung entsprechender Behältnisse ist eindeutige Trennung reiner und unreiner Bereiche und Tätigkeiten gewährleistet.

3.VIII

Betriebsinterne & externe
Logistik

3. Verpflegungskonzept

VIII. Betriebsinterne & externe Logistik

Speisenerfassung



Warenanlieferung



Verpackung
Kalt oder Warm



Produktlagerung



Transport intern



Bereitstellen



Produktionslisten
&
Warenbestellung



Produktion



Ggf. Schnellkühlen



Regeneration
&
Verteilung



Spülen und Reinigung

3. Verpflegungskonzept

VIII. Betriebsinterne & externe Logistik

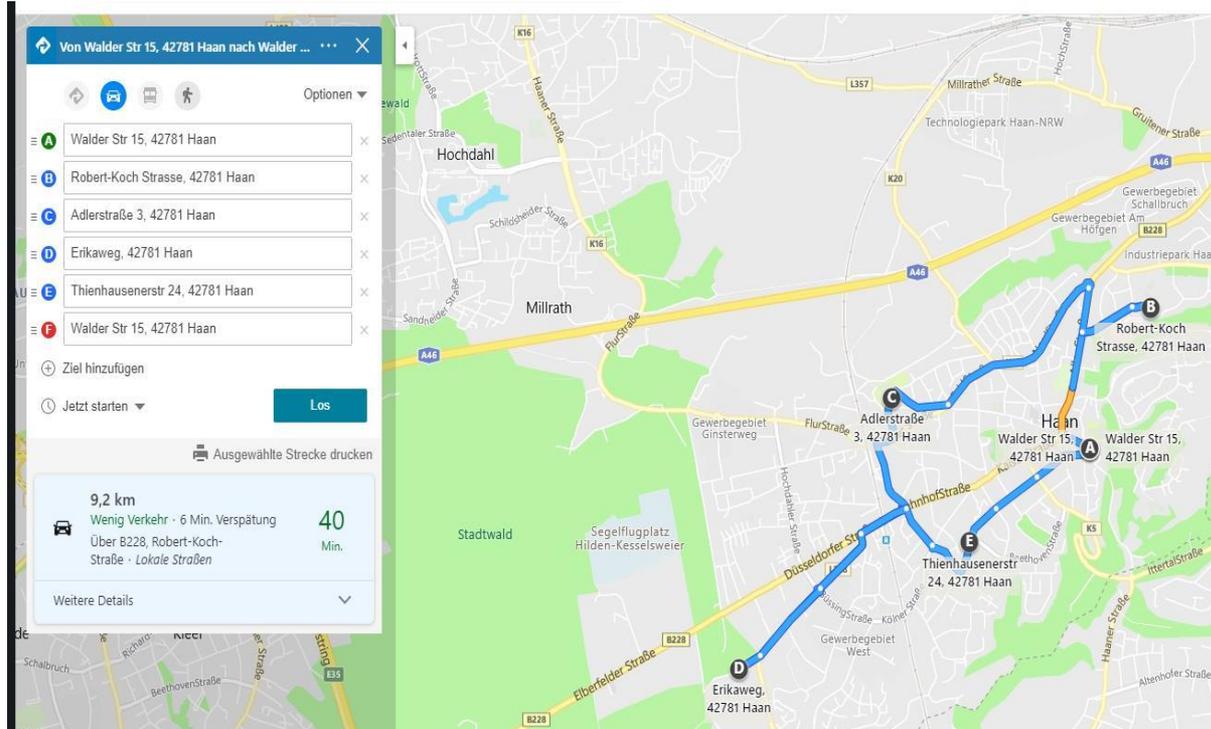


Speisenlogistik				
Bereich	Verteilung	Auslieferung	Rückholung	Spülzeiten
Gesamtschule	Ab 11:00 Uhr	---	---	Ab 12:30 Uhr
Don Bosco	Ab 10:30 Uhr	11:00 Uhr	14:30 Uhr	Ab 15:15 Uhr
Kita Märchenwald Erikaweg	Ab 10:30 Uhr	11:10 Uhr	14:40 Uhr	Ab 15:15 Uhr
Gymnasium	Ab 10:30 Uhr	11:20 Uhr	14:50 Uhr	Ab 15:15 Uhr
Familienzentrum	Ab 10:30 Uhr	11:30 Uhr	15:00 Uhr	Ab 15:15 Uhr

Anmerkung: Weitere Kunden sind bei Bedarf in den Logistikplan mit aufzunehmen und weitere Fahrzeuge anzuschaffen.

3. Verpflegungskonzept

VIII. Betriebsinterne & externe Logistik



Tätigkeit	Zeit
Einladen	15 Minuten
Fahrzeit je Kunde 10 Minuten + Rückfahrt	50 Minuten
Ausladezeit je Kunde 5 Minuten	20 Minuten
Gesamtzeit Lieferzeit in Minuten x Faktor 1,5 je nach Fahrzeugtyp	Ca. 130 Minuten
Gesamtzeit Rückholung	130 Minuten
Reinigung Fahrzeug	20 Minuten
Ca. Logistikzeit p. Tag bei 530 VE und 1 Fahrzeug	280 Minuten 4,66 h
Ca. Logistikzeit p. Tag bei 1.100 VE und 2 Fahrzeugen	600 Minuten 10 h

Quelle: Bing Maps

3. Verpflegungskonzept

VIII. Betriebsinterne & externe Logistik



Lieferantenlogistik		
Lieferant	Lieferzyklus	Gepl. Uhrzeit
Grossisten	1 wöchentlich	08:00 Uhr
Obst & Gemüse	2-3 mal wöchentlich	07:00 Uhr
Bäcker	Täglich	07:00 Uhr
Fleisch & Wurst	1-2 mal wöchentlich	07:00 Uhr
Molkereiprodukte	2 mal wöchentlich	07:00 Uhr
Getränke	Max 1 mal wöchentlich	08:00 Uhr

Anmerkung: Lieferzeiten sind teilweise abhängig von der Liefertour des Lieferanten z.B. Grossist.
Geschätzte Fahrzeuggrößen Kleinlaster (Sprinter) bis LKW 18t bei Grossisten. Bei Erhöhung auf **1.100 VE** ist ggf. eine Erhöhung der Lieferzyklen nötig!

3.IX

Warenwirtschaftssysteme

3. Verpflegungskonzept

IX. Warenwirtschaftssystem



Geschäftsführung

- Strategische Ausrichtung, Qualitätspolitik
- Wettbewerbsfähigkeit

Verpflegungsmanager

- Planungs- und Dispo-Sicherheit
- Wirtschaftlichkeit, Wertschöpfung



Verpflegungsteilnehmer

- Produkt- und Servicequalität
- Trends und Markenkonzepte

Rechtliche Bedingungen

- LMIV (Allergene, Zusatzstoffe)
- HACCP (EU-Zulassung)

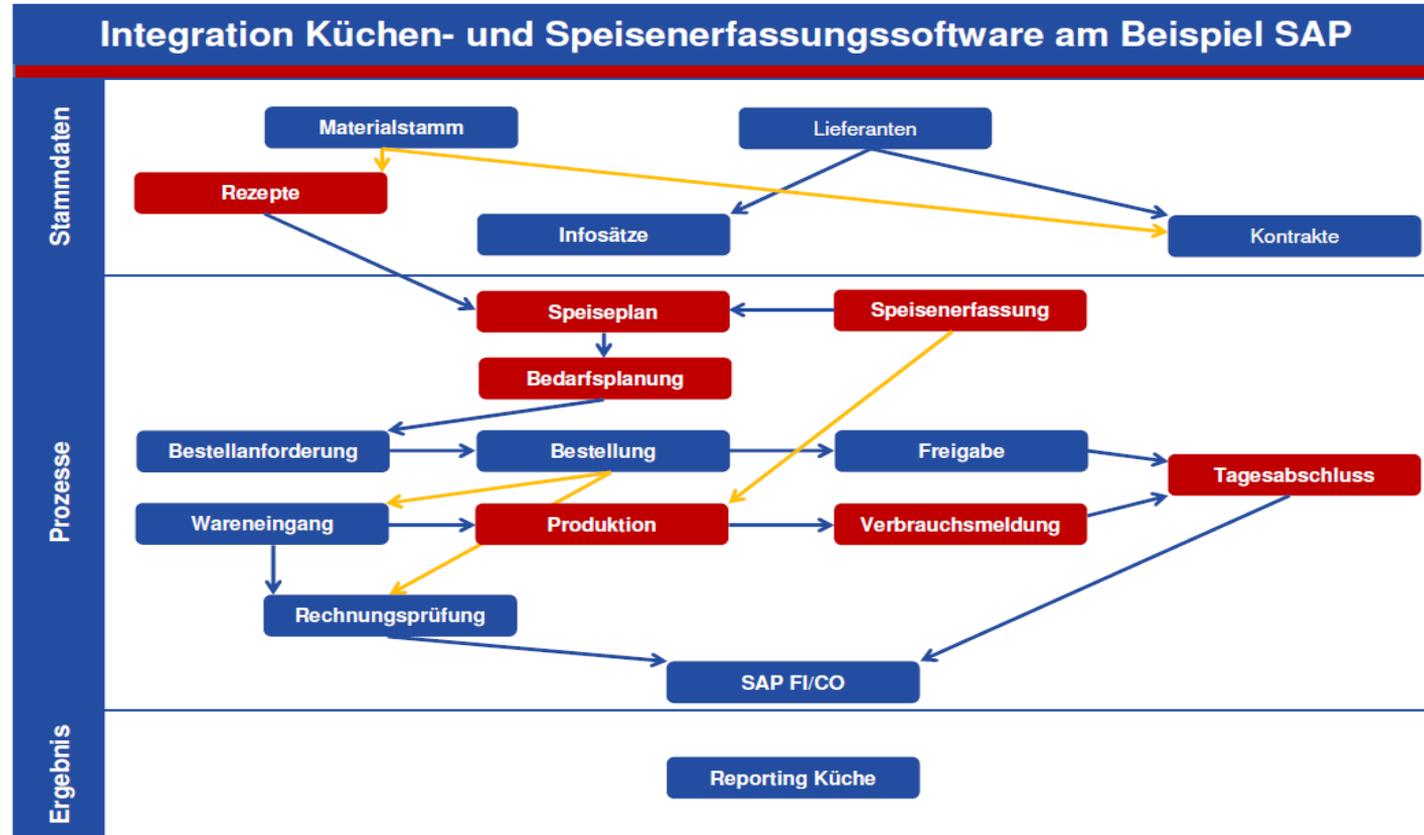
3. Verpflegungskonzept

IX. Warenwirtschaftssystem



3. Verpflegungskonzept

IX. Warenwirtschaftssystem



3. Verpflegungskonzept

IX. Warenwirtschaftssystem



1. Auswahl eines ganzheitlichen Warenwirtschaftssystems mit der Möglichkeit sämtliche Prozesse von der Speisenbestellung bis zur Abrechnung darzustellen
2. Es ist zu empfehlen, zusammen mit den Anwendern, ein Leistungsverzeichnis (Anforderungsverzeichnis) zu erstellen und dieses entsprechend im Markt abzufragen. Anschließend sollte eine Auswertung anhand einer Bewertungsmatrix erfolgen, um schlussendlich das System zu finden, welches die meisten der definierten Anforderungen erfüllt.

3.X

Personaleinsatzplanung

3. Verpflegungskonzept

X. Personaleinsatzplanung



Anmerkungen:

- Die **Prozessdarstellung** erfolgt auf Basis notwendiger Arbeitsbereiche und Arbeitsprozesse innerhalb der Zentralküche
- Eine Aufteilung in **Voll- und Teilzeitkräfte** wurde nur bedingt vorgenommen, da dies immer von der Verfügbarkeit von Arbeitskräften abhängig ist. Als Ziel wären 30% Vollzeitkräfte und 70% Teilzeitkräfte anzustreben
- **Ausfallzeiten** durch Krankheiten sind auf nachfolgenden Seiten nicht berücksichtigt, werden aber in der Kostenberechnung mit 7% angesetzt
- **Urlaubstage** werden, soweit möglich, innerhalb der Ferienzeiten (Schule + Kitas) genommen

3. Verpflegungskonzept

X. Personaleinsatzplanung - 530 VE

	06:00	06:15	06:30	06:45	07:00	07:15	07:30	07:45	08:00	08:15	08:30	08:45	09:00	09:15	09:30	09:45	10:00	10:15	10:30	10:45	11:00	11:15	11:30	11:45	12:00	12:15	12:30	12:45	13:00	13:15	13:30	13:45	14:00	14:15	14:30	14:45	15:00	15:15	15:30	15:45	16:00	16:15					
1	1	1	1	1	4	4	4	4	P	P	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	P	P	1	1	1	1	1													
3	3	3	3	3	4	4	4	4	P	P	4	4	4	4	4	4	4	9	9	9	9	9	4	4	4	4	4	P	P	4	4	4	7	7													
2	2	2	2	2	10	10	10	10	P	P	5	5	5	5	5	5	10	10	10	10	9	9	6	6	6	6	6	P	P	5	5	5	7	7													
3	3	3	3	3	5	5	5	5	P	P	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	9	9	6	6	6	6	6	P	P	5	5	5	7	7													
											8	7	8	7	8	7	8	7	8	7	8	7	8	7	8	7	8	7																			
																												8	7	8	7	8	7	8	7	8	7	8	7	8	7	8	7	8	7	8	7

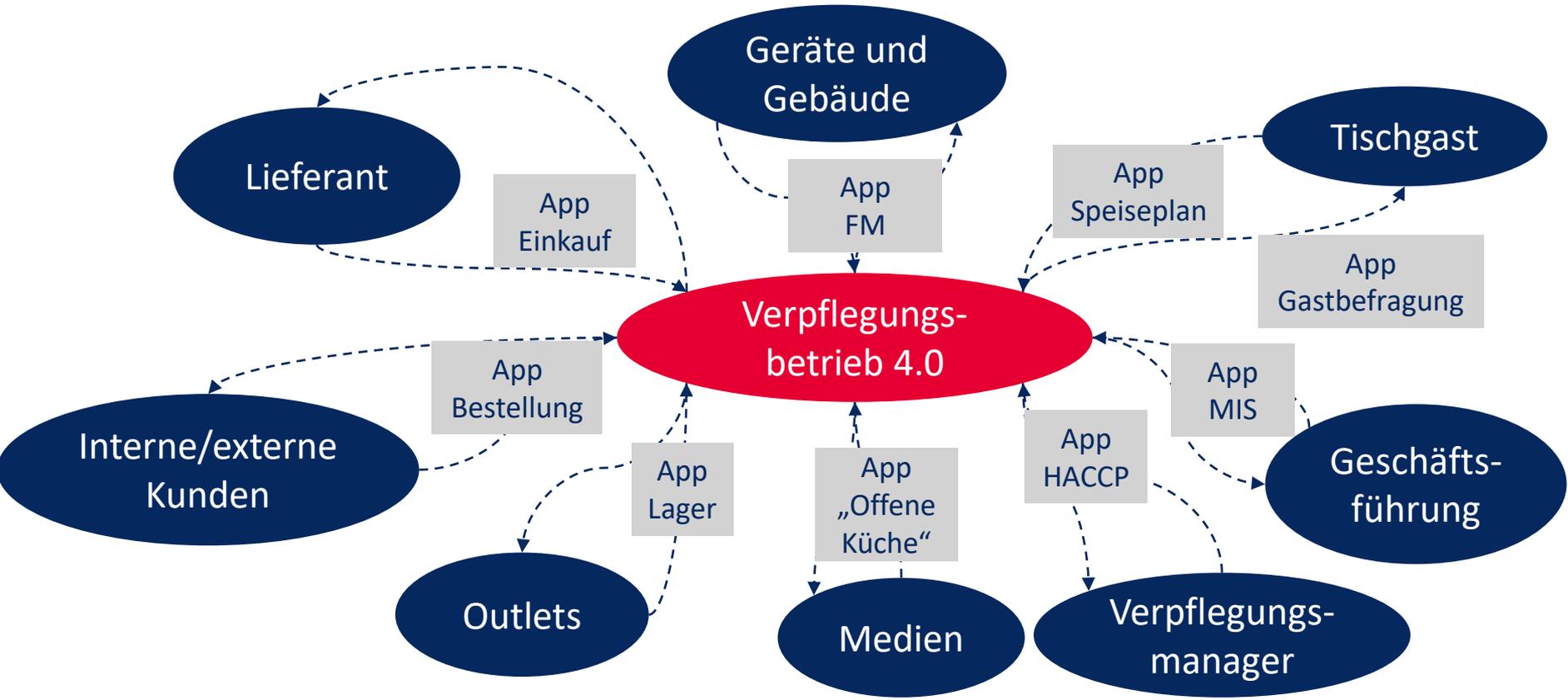
Einsatzbereich	
1	Administration
2	Lagermanagement
3	Produktion Hilfstätigkeiten
4	Produktion warm
5	Produktion kalt
6	Speisenverteilung/ Büffet
7	Reinigung/Aufräumen
8	Spülen Weiß- und Schwarzgeschir
9	Kommissionierung
10	Kioskbetrieb

3.XI

IT & EDV-Systeme

3. Verpflegungskonzept

XI. IT- & EDV-Systeme





System Beschaffung

- Einkauf
- Lieferantenbewertung

System Speisenerfassung / Bestellung/ Distribution

- Kinder & Schüler
- Lehrer / Mitarbeiter / Gäste
- Externe Kunden

Systeme zur Gewährleistung der Rückverfolgbarkeit/ Chargen

- Speisentransport

Systeme zu Funktionalitäten im FM

- Prädiktive Instandhaltung
- Küchenleittechnik
- Energieoptimierung/ PMS



3. Verpflegungskonzept

XI. IT- & EDV-Systeme



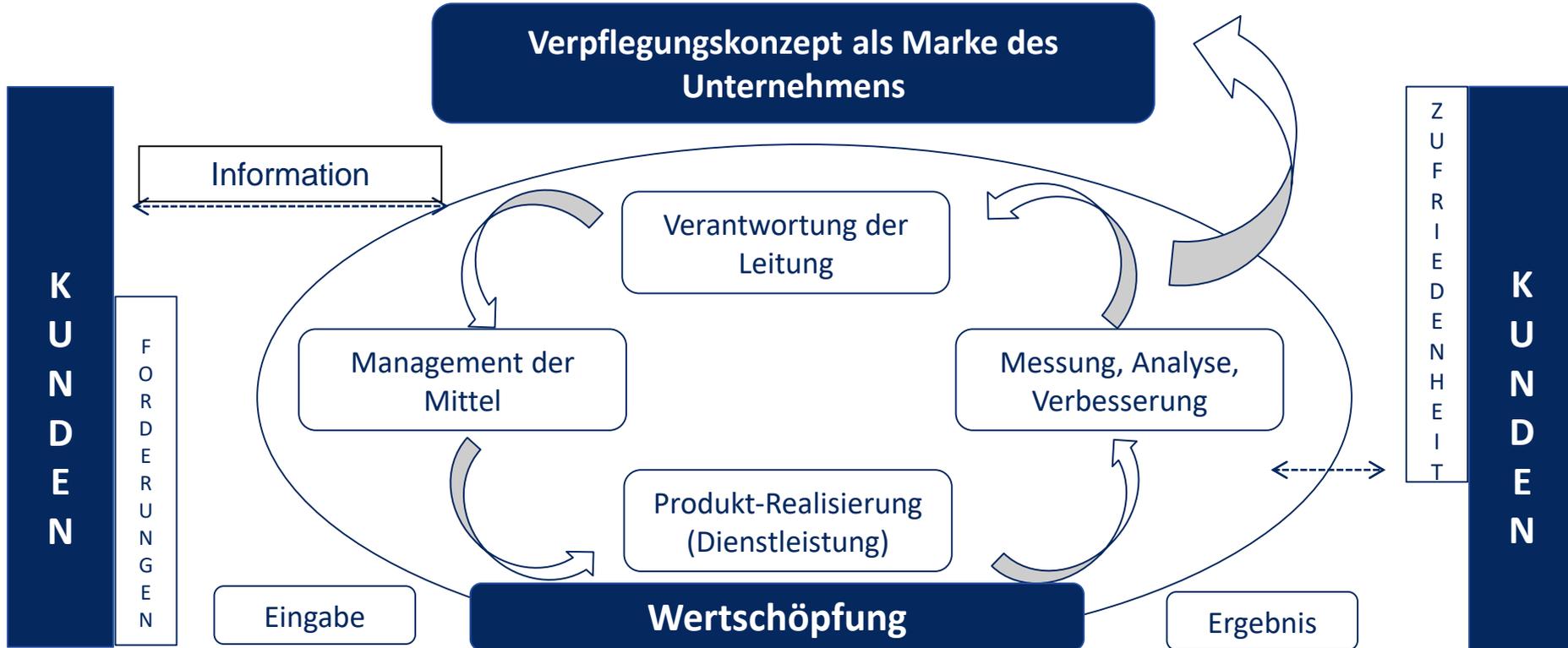
- Bekanntmachung des Speiseplans 2 Wochen im voraus
- Ausweisen von Nährwerten, Allergenen, Zusatzstoffen
- Speisenbestellung der Gäste & Gästegruppen über ein onlinebasiertes Bestellsystem
- Ab- und Umbestellungen bis 9:00 Uhr des Verpflegungstages ermöglichen
- Abrechnung in der Mensa der Gesamtschule über Guthabekarten
- Bezahlen im Kiosk über Guthabekarten oder Bargeld (keine Handy-Apps)
- Abrechnung der Essen zwischen Betreiber der Mensa und den Eltern, den Einrichtungen und sonstigen Systemnutzern

3.XII

QM-System

3. Verpflegungskonzept

XII. QM-System



3.XIII

Baukosten

3. Verpflegungskonzept

XIII. Baukosten



Auslegung der Küche Variante 1 Frischküche

gesamt ca. 530 Mittagessen / Tag

davon ca. 320 Außerhaus und durchschnittlich pro Jahr ca. 240 in Mensa (375 Mo., Mi., Do. und 75 Di. und Fr.) = EU Zertifizierung der Küche notwendig

Auslegung der Küche Variante 2 Frischküche

gesamt ca. 530 Mittagessen / Tag wie in Variante 1

+ ca. 570 Essen für weitere Außenstellen (überwiegend für Kitas). Somit können diese mit einem Faktor von 0,5 angesetzt werden, da die Menge der Speisen dieser Zielgruppe ca. der Hälfte einer Erwachsenenportion entspricht (auch nach DGE Richtlinie) = ca. 290 Mittagessen / Tag

= Gesamt ca. 820 Mittagessen / Tag

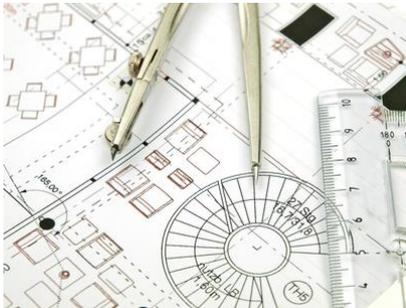
davon ca. 890 Außerhaus und ca. 240 in Mensa = EU Zertifizierung der Küche notwendig

Auslegung der Küche Variante 3 Cook&Chill-Belieferung

gesamt ca. 375 Mittagessen / Tag

3. Verpflegungskonzept

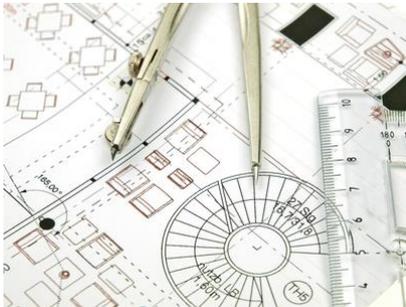
XIII. Baukosten



Bereiche für 530 VE	Flächen
Anlieferung	12,0 m ²
Entsorgung	50,0 m ²
Gekühlte Warenlagerung	46,5 m ²
Ungekühlte Warenlagerung	41,5 m ²
Küchen- & Produktionsanlagen	103,0 m ²
Spüle	79,0 m ²
Ausgabe, Thekenbereich, Kasse	77,0 m ²
Verkehrsfläche	50,0 m ²
Sozialräume, Nebenräume	67,0 m ²
<i>Gesamtfläche Küchenbereich</i>	<i>526,0 m²</i>

3. Verpflegungskonzept

XIII. Baukosten



Bereiche für 530 VE	Flächen
Speisesaal	410,0 m ²
Sanitärbereiche	102,0 m ²
Technik	327,0 m ²
Verkehrsfläche	100,0 m ²
<i>Gesamtfläche Gastraum und Technik</i>	<i>939,0 m²</i>

Gesamtfläche Küchenbereich + Gastraum & Technik	1.465,0 m ²
Konstruktionsfläche (15%)	219,0 m ²
<u>Gesamtfläche (BGF-Bruttogeschossfläche)</u>	<u>1.684,0 m²</u>

3. Verpflegungskonzept

XIII. Baukosten



Erstellung Betreiberkonzept der
Mensa der Städt. Gesamtschule Haan

**Kosten zum
Raumprogramm
Küchenbereiche**

Variante 1: Frischküche 530 Essen / Tag		
BGF gesamt	1.684,00 m ²	1.684,00 m ²
	<i>netto</i>	<i>brutto</i>
Kosten für Kostengruppe 200 Herrichten und Erschließen (pauschal)	110.000,00 €	130.900,00 €
Kosten für Kostengruppe 300 Baukonstruktion und 400 Technische Anlagen (3.500,00 € / qm)=	5.894.000,00 €	7.013.860,00 €
Kosten für Kostengruppe 500 Außenanlagen (pauschal)	210.000,00 €	249.900,00 €
Kosten für Kostengruppe 600 Ausstattung (pauschal)	100.000,00 €	119.000,00 €
Kosten für Kostengruppe 700 Baunebenkosten (Gebäude 30% und Außenanlagen 18%)	1.899.000,00 €	2.259.810,00 €
Summe Variante 1	8.213.000,00 €	9.773.470,00 €

3. Verpflegungskonzept

XIII. Baukosten



Bereiche für 1.100 VE	Flächen
Anlieferung	15,0 m ²
Entsorgung	40,0 m ²
Gekühlte Warenlagerung	57,5 m ²
Ungekühlte Warenlagerung	51,5 m ²
Küchen- & Produktionsanlagen	140,0 m ²
Spüle	101,0 m ²
Ausgabe, Thekenbereich, Kasse	85,0 m ²
Verkehrsfläche	60,0 m ²
Sozialräume, Nebenräume	67,0 m ²
<i>Gesamtfläche Küchenbereich</i>	<i>616,0 m²</i>

3. Verpflegungskonzept

XIII. Baukosten



Bereiche für 1.100 VE	Flächen
Speisesaal	410,0 m ²
Sanitärbereiche	102,0 m ²
Technik	337,0 m ²
Verkehrsfläche	120,0 m ²
<i>Gesamtfläche Gastraum und Technik</i>	<i>969,0 m²</i>

Gesamtfläche Küchenbereich + Gastraum & Technik	1.586,0 m ²
Konstruktionsfläche (15%)	237,9 m ²
<u>Gesamtfläche (BGF-Bruttogeschossfläche)</u>	<u>1.823,9 m²</u>

3. Verpflegungskonzept

XIII. Baukosten



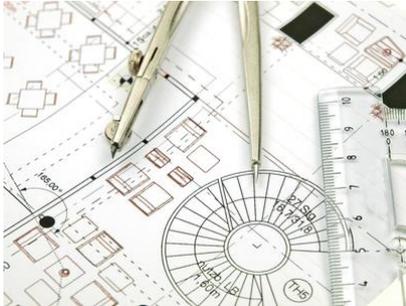
Erstellung Betreiberkonzept der
Mensa der Städt. Gesamtschule Haan

**Kosten zum
Raumprogramm
Küchenbereiche**

Variante 2: Frischküche 820 Essen / Tag		
BGF gesamt	1.823,90 m ²	1.823,90 m ²
	<i>netto</i>	<i>brutto</i>
Kosten für Kostengruppe 200 Herrichten und Erschließen (pauschal)	150.000,00 €	178.500,00 €
Kosten für Kostengruppe 300 Baukonstruktion und 400 Technische Anlagen (3.500,00 € / qm)=	6.383.650,00 €	7.596.543,50 €
Kosten für Kostengruppe 500 Außenanlagen (pauschal)	210.000,00 €	249.900,00 €
Kosten für Kostengruppe 600 Ausstattung (pauschal)	150.000,00 €	178.500,00 €
Kosten für Kostengruppe 700 Baunebenkosten (Gebäude 30% und Außenanlagen 18%)	2.060.895,00 €	2.452.465,05 €
Summe Variant 2	8.954.545,00 €	10.655.908,55 €

3. Verpflegungskonzept

XIII. Baukosten



Bereiche für 375 VE	Flächen
Anlieferung	10,0 m ²
Entsorgung	17,0 m ²
Gekühlte Warenlagerung	10,0 m ²
Ungekühlte Warenlagerung	23,0 m ²
Küchen- & Produktionsanlagen	29,0 m ²
Spüle	25,0 m ²
Ausgabe, Thekenbereich, Kasse	40,0 m ²
Verkehrsfläche	23,1 m ²
Sozialräume, Nebenräume	15,0 m ²
Gesamtfläche Küchenbereich	192,1 m²

3. Verpflegungskonzept

XIII. Baukosten



Bereiche für 375 VE	Flächen
Speisesaal	355,0 m ²
Sanitärbereiche	62,0 m ²
Technik	95,0 m ²
Verkehrsfläche	0,0 m ²
<i>Gesamtfläche Gastraum und Technik</i>	<i>512,0 m²</i>

Gesamtfläche Küchenbereich + Gastraum & Technik	704,0 m ²
Konstruktionsfläche (15%)	219,0 m ²
<u>Gesamtfläche (BGF-Bruttogeschossfläche)</u>	<u>923,1 m²</u>

3. Verpflegungskonzept

XIII. Baukosten



Erstellung Betreiberkonzept der
Mensa der Städt. Gesamtschule Haan

**Kosten zum
Raumprogramm
Küchenbereiche**

Variante 3: reines zeitentkoppeltes Verpflegungssystem (Cook/Chill oder Cook/Freeze) 375 Essen / Tag		
BGF gesamt	923,10 m ²	923,10 m ²
	<i>netto</i>	<i>brutto</i>
Kosten für Kostengruppe 200 Herrichten und Erschließen (pauschal)	100.000,00 €	119.000,00 €
Kosten für Kostengruppe 300 Baukonstruktion und 400 Technische Anlagen (3.500,00 € / qm)=	3.230.850,00 €	3.844.711,50 €
Kosten für Kostengruppe 500 Außenanlagen (pauschal)	180.000,00 €	214.200,00 €
Kosten für Kostengruppe 600 Ausstattung (pauschal)	100.000,00 €	119.000,00 €
Kosten für Kostengruppe 700 Baunebenkosten (Gebäude 30% und Außenanlagen 18%)	1.085.655,00 €	1.291.929,45 €
Summe Variant 3	4.696.505,00 €	5.588.840,95 €

4.

Eigenbetrieb |

Fremdvergabe

	Fremdbewirtschaftung (Caterer)
Vorteile	<ul style="list-style-type: none">• Übergabe des komplexen Themas Verpflegung an ein spezialisiertes Unternehmen• Keine Personalverantwortung• Zugewinn an hoher Fachkompetenz und Knowhow• Eigenständige Finanzierung gemäß Vertragswerk• Betreiber trägt Verantwortung und Haftung (wirtschaftlich und gesetzlich)• Kosten und Organisation der Betriebsführung obliegen dem Auftragnehmer
Nachteile	<ul style="list-style-type: none">• Leistungsvergabe unterliegt dem Vergaberecht• Die Leistungserwartungen müssen im Vorfeld definiert und vertraglich verankert werden• Spätere Hinzunahme von weiteren Leistung nur sehr eingeschränkt oder mit Neuausschreibung möglich• Leistungskontrolle nur innerhalb der definierten Leistungserwartungen und Vertragsstrukturen möglich• Geringe Einflussmöglichkeiten auf die Speisplangestaltung, Qualität, Regionalität und Produktionsmethodik• Geringe Flexibilität für Veränderungen• Vertragsbindung auf maximal 4 Jahre begrenzt• Die Anzahl an qualifizierten Bietern sinkt stetig und ein echter Wettbewerb ist gefährdet• Gewinnorientierung der Caterer (ggf. Auswirkung auf Preis und Qualität)• Umsatzsteuer bei 19% (Bei Lieferleistung 7%)

	Eigenbetrieb
Vorteile	<ul style="list-style-type: none">• Unbürokratische Errichtung als gemeindlicher Organisationsakt und Eintragung ins Handelsregister• Flexibilität in Bezug auf investive Maßnahmen und Personalausstattung,• Ermöglichung einer wirtschaftlichen Geschäftsführung unter Beibehaltung einer weitgehenden Kontrolle durch die Trägerverwaltung.• Hohe Einflussmöglichkeiten der Gemeinde auf die Betriebsführung und freie Gestaltung der Verpflegungsleistung• Selbständige Organisation• Möglichkeit der Übertragung von hoheitlichen Befugnissen• Umsatzsteuer bis 2021 bei 0 % (mit den jeweiligen Finanzbehörden zu klären)
Nachteile	<ul style="list-style-type: none">• Verwaltungsaufwand• Gefahr der Bürokratisierung• Eigenes Personalmanagement notwendig• Hohes Maß an Fachkompetenz für die Führungsstruktur notwendig• Bindung an Vergaberecht für Beschaffung• Die Gemeinde ist unbeschränkt Haftbar• Notwendigen Mittel nach kaufmännischen Grundsätzen durch die Gemeinde

4. Eigenbetrieb | Fremdvergabe

Besteuerung

Anbieter	Steuerrecht	Ertragssteuer (Est, KSt, GewSt)	Umsatzsteuer	Befreiung/ Ermäßigung
Gaststätte	Gewerbebetrieb	Ja	19%	--
Caterer –Fullservice (incl. Personal, etc.)	Gewerbebetrieb	Ja	19%	--
Caterer –Essenslieferung	Gewerbebetrieb	Ja	7%	§ 12 Abs. 2 Nr. 1 UStG
Förder-/ Mensaverein	Gemeinnützige Einrichtung	Nein	7%	§ 12 Abs. 2 Nr. 1 UStG
Förder-/ Mensaverein im Wohlfahrtsverband	Gemeinnützige Einrichtung	Nein	0%	§ 4 Nr. 18 UStG
Studentenwerk - Mensabetrieb	Betrieb gewerblicher Art	Fallabhängig	0%	Lt. BFH aufgrund EG- Richtlinie
Schulträger - Mensabetrieb	Betrieb gewerblicher Art	Fallabhängig	0%	§ 4 Nr. 23 UStG

5.

Wirtschaftlichkeits-
betrachtung

5. Verpflegungskonzept

Wirtschaftlichkeitsbetrachtung - Erläuterung

▪ Warenkosten

Annahme eines Mittelwertes aus der aktuellen KuPS-Studie (Studie zu Kosten- und Preisstrukturen in der Schulverpflegung von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. *Stand: 01.01.2020*) für Primar- und Sekundarstufe bei 50% Bio-Anteil für 530 und 1.100 VE. Erhöhung der Warenkosten bei 375 VE im Cook&Chill-System (Zukauf).

▪ Personalkosten

Berechnung der Mitarbeiterstärke anhand der notwendigen Prozesse zur Speisenproduktion intern & extern sowie Ausgabe an der städtischen Gesamtschule. Personalkosten städtische Gesamtschule höher, da hier Ausgabe- und Spültätigkeiten, welche nur für die Gesamtschule anfallen, einkalkuliert sind. Die Personalkosten wurden für die Eigenregie nach TVÖD-Tarifen und für die Fremdvergabe nach DEHOGA-Tarif berechnet.

▪ Sachkosten

Pauschalbetrag anhand Erfahrungswerten von 0,50 € für Betriebsmittel, Bürobedarf, Versicherungen, EDV, etc. ohne Speisenerfassungssystem.

▪ Logistikkosten

Berechnung erfolgt anhand von Branchenwerten und dem kalkulatorisch ermittelten Stundenaufwand inkl. Rückholung am gleichen Tag. Bei Rückholung des Equipments am Folgetag reduziert sich der Logistikaufwand um ca. 50%. Diese Möglichkeit ist aber mit den Behörden abzustimmen, da reines und unreines Equipment gemeinsam transportiert wird.

5. Verpflegungskonzept

Wirtschaftlichkeitsbetrachtung - Erläuterung

- **Verwaltungskosten schulseitig & Speisenerfassungssystem**

Der Verwaltungsaufwand von Seiten des Schulträgers wurde nicht definiert, da die Bestellungen und Abrechnungen über das Speisenerfassungssystem laufen. Der Verwaltungsaufwand schul- oder kitaseits wird unter Punkt 6 dargestellt. Das Speisenerfassungssystem wurde pauschal mit 0,10 € je VE festgelegt.

- **Gewinnaufschlag (Fremdvergabe)**

Festlegung eines Gewinnaufschlages bei Fremdbewirtschaftung von 10% (resultierend aus Erfahrungswerten).

- **Risikoaufschlag (Eigenregie)**

Festlegung eines Risikoaufschlages bei Eigenbewirtschaftung von 3%.

- **Umsatzsteuer**

Berechnung der 19% Umsatzsteuer bei Fremdbewirtschaftung des Küchenbetriebes.

5. Verpflegungskonzept

Wirtschaftlichkeitsbetrachtung - Erläuterung



- **Gebäudekosten**

Darstellung der Gebäudekosten für alle Varianten (Eigen- und Fremdregie). Eine Abschreibungsberechnung erfolgt nicht.

- **Umsatzsteuer**

Bei Belieferung von externen Kunden, welche nicht einem öffentlichen Träger zugeordnet sind, wird bei einer Belieferung im Großgebäude ein Umsatzsteuersatz von 7% fällig. Dies ist aber bei Bedarf noch mit den örtlichen Finanzbehörden zu klären.

- **Änderung der Umsatzsteuerpflicht**

Es ist zu prüfen, inwieweit die zukünftige Leistungserbringung durch einen Eigenbetrieb der Umsatzsteuer unterliegt, da sich hier Änderungen im Umsatzsteuerrecht ergeben haben (Neuregelung § 2b UStG durch Streichung § 2 Abs. 3 UStG – Aufhebung der Kopplung an die Körperschaftsteuer) Stand der Ausarbeitung Dez. 2019.

5. Verpflegungskonzept

Wirtschaftlichkeitsbetrachtung – Eigenregie 530 VE

Essenspreise ohne Abschreibungen Gebäude

Jahresbudget Eigenregie

Neubau Zentralküche in Mischküchensystematik für 530 Verpflegungseinheiten (VE)

Nr.	Kostenschlüssel	Inhouseversorgung Städtische Gesamtschule			Schulen + Erwachsene			Kita			Total		
		Gesamt in € p.a.	je VE in €	Anteil in %	Gesamt in € p.a.	je VE in €	Anteil in %	Gesamt in € p.a.	je VE in €	Anteil in %	Gesamt in € p.a.	Ø mtl.	Anteil in %
		45.000 VE p.a.			42.600 VE p.a.			28.120 VE p.a.					
1	Warenkosten	69.750,00 €	1,55 €	31%	73.550,00 €	1,73 €	36%	34.025,20 €	1,21 €	28%	177.325,20 €	14.777,10 €	32%
2	+ Personalkosten	115.011,18 €	2,56 €	52%	74.005,76 €	1,74 €	36%	48.850,75 €	1,74 €	40%	237.867,69 €	19.822,31 €	43%
3	+ Sachkosten	22.500,00 €	0,50 €	10%	21.300,00 €	0,50 €	10%	14.060,00 €	0,50 €	12%	57.860,00 €	4.821,67 €	10%
4	= Zwischensumme Produktionskosten p.a.	<u>207.261,18 €</u>	<u>4,61 €</u>	<u>93%</u>	<u>168.855,76 €</u>	<u>3,96 €</u>	<u>82%</u>	<u>96.935,95 €</u>	<u>3,45 €</u>	<u>80%</u>	<u>473.052,89 €</u>	<u>39.421,07 €</u>	<u>86%</u>
5	+ Logistikkosten	- €	- €	0%	24.702,22 €	0,58 €	12%	16.305,78 €	0,58 €	13%	41.008,00 €	3.417,33 €	7%
6	+ Speisenerfassung & Verwaltungskosten	9.000,00 €	0,20 €	4%	8.520,00 €	0,20 €	4%	5.624,00 €	0,20 €	5%	23.144,00 €	1.928,67 €	4%
7	+ Risikoaufschlag 3% d. Produktionskosten	6.217,84 €	0,14 €	3%	5.065,67 €	0,12 €	2%	2.908,08 €	0,10 €	2%	14.191,59 €	1.182,63 €	3%
8	= Nettokosten p.a.	<u>222.479,02 €</u>	<u>4,94 €</u>	<u>100%</u>	<u>207.143,65 €</u>	<u>4,86 €</u>	<u>100%</u>	<u>121.773,81 €</u>	<u>4,33 €</u>	<u>100%</u>	<u>551.396,47 €</u>	<u>45.949,71 €</u>	<u>100%</u>
9	+ Umsatzsteuer 0%	- €	- €		- €	- €		- €	- €		- €	- €	
10	= Bruttokosten ohne AfA	<u>222.479,02 €</u>	<u>4,94 €</u>	<u>100%</u>	<u>207.143,65 €</u>	<u>4,86 €</u>	<u>100%</u>	<u>121.773,81 €</u>	<u>4,33 €</u>	<u>100%</u>	<u>551.396,47 €</u>	<u>45.949,71 €</u>	<u>100%</u>

5. Verpflegungskonzept

Wirtschaftlichkeitsbetrachtung – Fremdvergabe 530 VE

Essenspreise ohne Abschreibungen Gebäude

Jahresbudget Fremdvergabe

Neubau Zentralküche in Mischküchensystematik für 530 Verpflegungseinheiten (VE)

Nr.	Kostenschlüssel	Inhouseversorgung Städtische Gesamtschule			Schulen + Erwachsene			Kita			Total		
		Gesamt in € p.a.	je VE in €	Anteil in %	Gesamt in € p.a.	je VE in €	Anteil in %	Gesamt in € p.a.	je VE in €	Anteil in %	Gesamt in € p.a.	Ø mtl.	Anteil in %
		45.000 VE p.a.			42.600 VE p.a.			28.120 VE p.a.					
1	Warenkosten	65.186,92 €	1,45 €	32%	68.738,32 €	1,61 €	35%	31.799,25 €	1,13 €	27%	165.724,49 €	13.810,37 €	32%
2	+ Personalkosten	89.014,49 €	1,98 €	44%	59.804,71 €	1,40 €	30%	39.476,72 €	1,40 €	34%	188.295,93 €	15.691,33 €	36%
3	+ Sachkosten	22.500,00 €	0,50 €	11%	21.300,00 €	0,50 €	11%	14.060,00 €	0,50 €	12%	57.860,00 €	4.821,67 €	11%
4	= Zwischensumme Produktionskosten p.a.	<u>176.701,41 €</u>	<u>3,93 €</u>	87%	<u>149.843,03 €</u>	<u>3,52 €</u>	76%	<u>85.335,98 €</u>	<u>3,03 €</u>	74%	<u>411.880,41 €</u>	<u>34.323,37 €</u>	80%
5	+ Logistikkosten	- €	- €	0%	24.702,22 €	0,58 €	12%	16.305,78 €	0,58 €	14%	41.008,00 €	3.417,33 €	8%
6	+ Overhead, Speisenerfassung & Verwaltungskosten	9.000,00 €	0,20 €	4%	8.520,00 €	0,20 €	4%	5.624,00 €	0,20 €	5%	23.144,00 €	1.928,67 €	4%
8	+ Gewinnaufschlag 10% d. Produktionskosten	17.670,14 €	0,39 €	9%	14.984,30 €	0,35 €	8%	8.533,60 €	0,30 €	7%	41.188,04 €	3.432,34 €	8%
7	= Nettokosten p.a.	<u>203.371,55 €</u>	<u>4,52 €</u>	100%	<u>198.049,55 €</u>	<u>4,65 €</u>	100%	<u>115.799,36 €</u>	<u>4,12 €</u>	100%	<u>517.220,45 €</u>	<u>43.101,70 €</u>	100%
9	+ Umsatzsteuer 19%	38.640,59 €	0,86 €		37.629,41 €	0,88 €		22.001,88 €	0,78 €		98.271,89 €	8.189,32 €	
10	= Bruttokosten ohne AfA	<u>242.012,14 €</u>	<u>5,38 €</u>	119%	<u>235.678,96 €</u>	<u>5,53 €</u>	119%	<u>137.801,24 €</u>	<u>4,90 €</u>	119%	<u>615.492,34 €</u>	<u>51.291,03 €</u>	119%

5. Verpflegungskonzept

Wirtschaftlichkeitsbetrachtung – 530 VE

Gebäudekosten

Erstellung Betreiberkonzept der
Mensa der Städt. Gesamtschule Haan

**Kosten zum
Raumprogramm
Küchenbereiche**

Variante 1: Frischküche 530 Essen / Tag		
BGF gesamt	1.684,00 m ²	1.684,00 m ²
	<i>netto</i>	<i>brutto</i>
Kosten für Kostengruppe 200 Herrichten und Erschließen (pauschal)	110.000,00 €	130.900,00 €
Kosten für Kostengruppe 300 Baukonstruktion und 400 Technische Anlagen (3.500,00 € / qm)=	5.894.000,00 €	7.013.860,00 €
Kosten für Kostengruppe 500 Außenanlagen (pauschal)	210.000,00 €	249.900,00 €
Kosten für Kostengruppe 600 Ausstattung (pauschal)	100.000,00 €	119.000,00 €
Kosten für Kostengruppe 700 Baunebenkosten (Gebäude 30% und Außenanlagen 18%)	1.899.000,00 €	2.259.810,00 €
Summe Variante 1	8.213.000,00 €	9.773.470,00 €

5. Verpflegungskonzept

Wirtschaftlichkeitsbetrachtung – Eigenregie 1.100 VE

Essenspreise ohne Abschreibungen Gebäude

Jahresbudget Eigenregie

Neubau Zentralküche in Mischküchensystematik für 1.100 Verpflegungseinheiten (VE)

Nr.	Kostenschlüssel	Inhouseversorgung Städtische Gesamtschule			Schulen + Erwachsene			Kita			Total		
		Gesamt in € p.a.	je BKT in €	Anteil in %	Gesamt in € p.a.	je VE in €	Anteil in %	Gesamt in € p.a.	je VE in €	Anteil in %	Gesamt in € p.a.	Ø mtl.	Anteil in %
		45.000 VE p.a.			105.300 VE p.a.			90.820 VE p.a.					
1	Warenkosten	69.750,00 €	1,55 €	18%	170.735,00 €	1,62 €	21%	109.892,20 €	1,21 €	34%	350.377,20 €	29.198,10 €	19%
2	+ Personalkosten	105.517,51 €	2,34 €	28%	117.616,30 €	1,12 €	15%	101.442,66 €	1,12 €	31%	324.576,48 €	27.048,04 €	18%
3	+ Sachkosten	22.500,00 €	0,50 €	6%	52.650,00 €	0,50 €	7%	45.410,00 €	0,50 €	14%	120.560,00 €	10.046,67 €	7%
4	= Zwischensumme Produktionskosten p.a.	<u>197.767,51 €</u>	<u>4,39 €</u>	52%	<u>341.001,30 €</u>	<u>3,24 €</u>	42%	<u>256.744,86 €</u>	<u>2,83 €</u>	79%	<u>795.513,68 €</u>	<u>66.292,81 €</u>	43%
5	+ Logistikkosten	- €	- €	0%	47.248,62 €	0,45 €	6%	40.751,38 €	0,45 €	13%	88.000,00 €	7.333,33 €	5%
6	+ Speisenerfassung & Verwaltungskosten	9.000,00 €	0,20 €	2%	21.060,00 €	0,20 €	3%	18.164,00 €	0,20 €	3%	48.224,00 €	4.018,67 €	3%
7	+ Risikoaufschlag 3% d. Produktionskosten	5.933,03 €	0,13 €	2%	10.230,04 €	0,10 €	1%	7.702,35 €	0,08 €	1%	23.865,41 €	1.988,78 €	1%
8	= Nettokosten p.a.	<u>212.700,53 €</u>	<u>4,73 €</u>	100%	<u>419.539,96 €</u>	<u>3,98 €</u>	100%	<u>323.362,59 €</u>	<u>3,56 €</u>	100%	<u>955.603,09 €</u>	<u>79.633,59 €</u>	100%
9	+ Umsatzsteuer 0%	- €	- €		- €	- €		- €	- €		- €	- €	
10	= Bruttokosten ohne AfA	<u>212.700,53 €</u>	<u>4,73 €</u>	100%	<u>419.539,96 €</u>	<u>3,98 €</u>	100%	<u>323.362,59 €</u>	<u>3,56 €</u>	100%	<u>955.603,09 €</u>	<u>79.633,59 €</u>	100%

5. Verpflegungskonzept

Wirtschaftlichkeitsbetrachtung – Fremdvergabe 1.100 VE

Essenspreise ohne Abschreibungen Gebäude

Jahresbudget Fremdvergabe

Neubau Zentralküche in Mischküchensystematik für 1.100 Verpflegungseinheiten (VE)

Nr.	Kostenschlüssel	Inhouseversorgung Städtische Gesamtschule			Schulen + Erwachsene			Kita			Total		
		Gesamt in € p.a.	je BKT in €	Anteil in %	Gesamt in € p.a.	je VE in €	Anteil in %	Gesamt in € p.a.	je VE in €	Anteil in %	Gesamt in € p.a.	Ø mtl.	Anteil in %
		45.000 VE p.a.			105.300 VE p.a.			90.820 VE p.a.					
1	Warenkosten	65.186,92 €	1,45 €	34%	159.565,42 €	1,52 €	39%	102.702,99 €	1,13 €	33%	327.455,33 €	27.287,94 €	36%
2	+ Personalkosten	79.886,70 €	1,78 €	41%	93.643,28 €	0,89 €	23%	80.766,22 €	0,89 €	26%	254.296,20 €	21.191,35 €	28%
3	+ Sachkosten	22.500,00 €	0,50 €	12%	52.650,00 €	0,50 €	13%	45.410,00 €	0,50 €	15%	120.560,00 €	10.046,67 €	13%
4	= Zwischensumme Produktionskosten p.a.	167.573,61 €	3,72 €	87%	305.858,70 €	2,90 €	76%	228.879,21 €	2,52 €	74%	702.311,53 €	58.525,96 €	77%
5	+ Logistikkosten	- €	- €	0%	47.248,62 €	0,45 €	12%	40.751,38 €	0,45 €	13%	88.000,00 €	7.333,33 €	10%
6	+ Speisenerfassung & Verwaltungskosten	9.000,00 €	0,20 €	5%	21.060,00 €	0,20 €	5%	18.164,00 €	0,20 €	6%	48.224,00 €	4.018,67 €	5%
7	+ Gewinnaufschlag 10% d. Produktionskosten	16.757,36 €	0,37 €	9%	30.585,87 €	0,29 €	8%	22.887,92 €	0,25 €	7%	70.231,15 €	5.852,60 €	8%
8	= Nettokosten p.a.	193.330,97 €	4,30 €	100%	404.753,20 €	3,84 €	100%	310.682,51 €	3,42 €	100%	908.766,68 €	75.730,56 €	100%
9	+ Umsatzsteuer 19%	36.732,89 €	0,82 €		76.903,11 €	0,73 €		59.029,68 €	0,65 €		172.665,67 €	14.388,81 €	
10	= Bruttokosten ohne AfA	230.063,86 €	5,11 €	119%	481.656,30 €	4,57 €	119%	369.712,18 €	4,07 €	119%	1.081.432,35 €	90.119,36 €	119%

5. Verpflegungskonzept

Wirtschaftlichkeitsbetrachtung – 1.100 (820 Erläuterung Folie 66) VE

Gebäudekosten

Erstellung Betreiberkonzept der
Mensa der Städt. Gesamtschule Haan

**Kosten zum
Raumprogramm
Küchenbereiche**

Variante 2: Frischküche 820 Essen / Tag		
BGF gesamt	1.823,90 m ²	1.823,90 m ²
	<i>netto</i>	<i>brutto</i>
Kosten für Kostengruppe 200 Herrichten und Erschließen (pauschal)	150.000,00 €	178.500,00 €
Kosten für Kostengruppe 300 Baukonstruktion und 400 Technische Anlagen (3.500,00 € / qm)=	6.383.650,00 €	7.596.543,50 €
Kosten für Kostengruppe 500 Außenanlagen (pauschal)	210.000,00 €	249.900,00 €
Kosten für Kostengruppe 600 Ausstattung (pauschal)	150.000,00 €	178.500,00 €
Kosten für Kostengruppe 700 Baunebenkosten (Gebäude 30% und Außenanlagen 18%)	2.060.895,00 €	2.452.465,05 €
Summe Variant 2	8.954.545,00 €	10.655.908,55 €

5. Verpflegungskonzept

Wirtschaftlichkeitsbetrachtung – Eigenregie 375 VE

Essenspreise ohne Abschreibungen Gebäude

Jahresbudget Eigenregie

Neubau Regenerier- und Verteilküche (Cook&Chill) für 375 Verpflegungseinheiten (VE)

Nr.	Kostenschlüssel	Inhouseversorgung Städtische Gesamtschule		
		Gesamt in € p.a.	je VE in €	Anteil in %
		<i>45.000 VE p.a.</i>		
1	Warenkosten	135.000,00 €	3,00 €	45%
2	+ Personalkosten	134.543,81 €	2,99 €	45%
3	+ Sachkosten	13.500,00 €	0,30 €	4%
4	= <u>Zwischensumme Produktionskosten p.a.</u>	<u>283.043,81 €</u>	<u>6,29 €</u>	<u>94%</u>
5	+ Logistikkosten	- €	- €	0%
6	+ Speisenerfassung & Verwaltungskosten	9.000,00 €	0,20 €	3%
7	+ Risikoaufschlag 3% d. Produktionskosten	8.491,31 €	0,19 €	3%
8	= Nettokosten p.a.	<u>300.535,12 €</u>	6,68 €	100%
9	+ Umsatzsteuer 19%	- €	- €	0%
10	= Bruttokosten ohne AfA	<u>300.535,12 €</u>	6,68 €	100%

5. Verpflegungskonzept

Wirtschaftlichkeitsbetrachtung – Fremdvergabe 375 VE

Essenspreise ohne Abschreibungen Gebäude

Jahresbudget Fremdvergabe

Neubau Regenerier- und Verteilküche (Cook&Chill) für 375 Verpflegungseinheiten (VE)

Nr.	Kostenschlüssel	Inhouseversorgung Städtische Gesamtschule		
		Gesamt in € p.a.	je VE in €	Anteil in %
		<i>45.000 VE p.a.</i>		
1	Warenkosten	126.168,22 €	2,80 €	47%
2	+ Personalkosten	96.122,11 €	2,14 €	36%
3	+ Sachkosten	13.500,00 €	0,30 €	5%
4	= <u>Zwischensumme Produktionskosten p.a.</u>	<u>235.790,34 €</u>	<u>5,24 €</u>	<u>88%</u>
5	+ Logistikkosten	- €	- €	0%
6	+ Overhead, Speisenerfassung & Verwaltungskosten	9.000,00 €	0,20 €	3%
8	+ Gewinnaufschlag 10% d. Produktionskosten	23.579,03 €	0,52 €	9%
7	= <u>Nettokosten p.a.</u>	<u>268.369,37 €</u>	<u>5,96 €</u>	<u>100%</u>
9	+ Umsatzsteuer 19%	50.990,18 €	1,13 €	19%
10	= <u>Bruttokosten ohne AfA</u>	<u>319.359,55 €</u>	<u>7,10 €</u>	<u>119%</u>

5. Verpflegungskonzept

Wirtschaftlichkeitsbetrachtung – Fremdvergabe 375 VE

Gebäudekosten

Erstellung Betreiberkonzept der
Mensa der Städt. Gesamtschule Haan

**Kosten zum
Raumprogramm
Küchenbereiche**

Variante 3: reines zeitentkoppeltes Verpflegungssystem (Cook/Chill oder Cook/Freeze) 375 Essen / Tag		
BGF gesamt	923,10 m ²	923,10 m ²
	<i>netto</i>	<i>brutto</i>
Kosten für Kostengruppe 200 Herrichten und Erschließen (pauschal)	100.000,00 €	119.000,00 €
Kosten für Kostengruppe 300 Baukonstruktion und 400 Technische Anlagen (3.500,00 € / qm)=	3.230.850,00 €	3.844.711,50 €
Kosten für Kostengruppe 500 Außenanlagen (pauschal)	180.000,00 €	214.200,00 €
Kosten für Kostengruppe 600 Ausstattung (pauschal)	100.000,00 €	119.000,00 €
Kosten für Kostengruppe 700 Baunebenkosten (Gebäude 30% und Außenanlagen 18%)	1.085.655,00 €	1.291.929,45 €
Summe Variant 3	4.696.505,00 €	5.588.840,95 €

5. Verpflegungskonzept

Wirtschaftlichkeitsbetrachtung - Kostenzuordnung

Auftraggeber	Auftragnehmer
	Warenkosten
	Personalkosten
	Betriebs- und Verwaltungskosten
	Logistik bei Bedarf
Beschaffung Kleininventar (inklusive Geschirr)	
Medien- und Entsorgungskosten	
Reparatur und Instandhaltung (bauseitig)	
Wartung und Instandsetzung (Technik)	
Abschreibungen (Infrastruktur, Technik)	
	In der Regel wird keine Pacht oder Miete erhoben
Darstellung einer empfohlenen Kostenverteilung für die neue Zentralküche, welche sich in den meisten vergleichbaren Projekten als praktikabel erwiesen hat.	

5. Verpflegungskonzept

Wirtschaftlichkeitsbetrachtung - Mögliche Kosteneinsparungen

- **Warenkosten**

Bei Einkauf konventioneller Ware (kein Bio) Einsparungen Primarstufe ca. 0,40 € p. VE, Sekundarstufe ca. 0,80 € p. VE.

- **Personalkosten**

Reduzierung des Anteils der Eigenfertigung durch Zukauf von mehr Convenienceprodukten und dadurch Senkung des Mitarbeiterbedarfs.

- **Sachkosten**

Keine Reduzierung möglich.

- **Logistikkosten**

Bei geplanter Belieferung keine Reduzierung möglich.

- **Speisenerfassungssystem**

Je nach Umfang der Vergabe an einen Dienstleister.

- **Abschreibungen (AfA)**

Eine Darstellung erfolgt nicht.

6.

Gegenüberstellung Kosten

6. Verpflegungskonzept

Gegenüberstellung Kosten 530 VE

Gegenüberstellung IST Kosten zu geplanten Kosten bei Neubau Zentralküche bei 530 Verpflegungseinheiten (Essen) p. Tag ohne AfA

Einrichtungen	Städtische Gesamtschule			Städtisches Gymnasium			OGS Don Bosco Schule			Städtische Kita Erikaweg Märchenwald			Städtisches Familienzentrum		
	45.000	45.000	45.000	7.200	7.200	7.200	26.600	26.600	26.600	13.870	13.870	13.870	14.250	14.250	14.250
Verpflegungseinheiten (Essen) Jahr	IST Stand	Eigenregie	Fremdregie	IST Stand	Eigenregie	Fremdregie	IST Stand	Eigenregie	Fremdregie	IST Stand	Eigenregie	Fremdregie	IST Stand	Eigenregie	Fremdregie
Zentralküche	2,80 €	4,84 €	5,28 €	2,80 €	4,76 €	5,43 €	3,40 €	4,76 €	5,43 €	3,00 €	4,23 €	4,80 €	3,00 €	4,23 €	4,80 €
Essenspreis	2,80 €	4,84 €	5,28 €	2,80 €	4,76 €	5,43 €	3,40 €	4,76 €	5,43 €	3,00 €	4,23 €	4,80 €	3,00 €	4,23 €	4,80 €
Speisenerfassung	0,10 €	0,10 €	0,10 €	0,10 €	0,10 €	0,10 €	0,10 €	0,10 €	0,10 €	0,10 €	0,10 €	0,10 €	0,10 €	0,10 €	0,10 €
Kosten (Hauswirtschaftskräfte-Ausgabe)	1,25 €	- €	- €	1,38 €	1,38 €	1,38 €	1,22 €	1,22 €	1,22 €	1,18 €	1,18 €	1,18 €	1,22 €	1,22 €	1,22 €
Sachkosten Betriebskosten Schule/Kita	0,17 €	0,17 €	0,17 €	0,18 €	0,18 €	0,18 €	0,18 €	0,18 €	0,18 €	0,18 €	0,18 €	0,18 €	0,18 €	0,18 €	0,18 €
Verwaltungskosten schul / kitaseitig	0,25 €	0,10 €	0,10 €	0,35 €	0,20 €	0,20 €	0,35 €	0,20 €	0,20 €	0,20 €	0,10 €	0,10 €	0,20 €	0,10 €	0,10 €
Gesamtkosten	4,57 €	5,21 €	5,65 €	4,81 €	6,62 €	7,29 €	5,25 €	6,46 €	7,13 €	4,66 €	5,79 €	6,36 €	4,70 €	6,40 €	6,40 €
Legende:	= Kosten Küche			= Kosten Schul- oder Kitaseitig											

Anmerkung:

Bei Kosten, welche nicht ermittelt werden konnten wurden Branchen- oder Erfahrungswerte angenommen.

Essenspreis Eigen und Fremdregie beziehen sich auf die neue Zentralküche. Essenspreise-IST auf die aktuellen Kosten je Essen.

Die Speisenerfassung wurde mit jeweils 10 ct. je Essen angesetzt. Dies ist abhängig vom Anbieter und wird sich im weiteren Projektverlauf noch ändern.

Kosten Hauswirtschaftskräfte-Ausgabe wurden entsprechend auf die Essensmengen je Verpflegungseinheit berechnet.

Sachkosten/Betriebskosten Schule/Kita sind Kosten, welche für den Betrieb der Essensausgabe anfallen.

Verwaltungskosten Schule/Kita sind Kosten, welche für die Bestellung, Abrechnung, Schulung, etc. anfallen.

6. Verpflegungskonzept

Gegenüberstellung Kosten 1.100 VE

Gebenüberstellung IST Kosten zu geplanten Kosten bei Neubau Zentralküche bei 1.100 Verpflegungseinheiten (Essen) p. Tag

Einrichtungen	Städtische Gesamtschule			Städtisches Gymnasium			OGS Don Bosco Schule			Städtische Kita Erikaweg Märchenwald			Städtisches Familienzentrum		
	45.000	45.000	45.000	7.200	7.200	7.200	26.600	26.600	26.600	13.870	13.870	13.870	14.250	14.250	14.250
Verpflegungseinheiten (Essen) Jahr	IST Stand	Eigenregie	Fremdregie	IST Stand	Eigenregie	Fremdregie	IST Stand	Eigenregie	Fremdregie	IST Stand	Eigenregie	Fremdregie	IST Stand	Eigenregie	Fremdregie
Zentralküche	2,80 €	4,63 €	5,01 €	2,80 €	3,88 €	4,47 €	3,40 €	3,88 €	4,47 €	3,00 €	3,46 €	3,97 €	3,00 €	3,46 €	3,97 €
Essenspreis	0,10 €	0,10 €	0,10 €	0,10 €	0,10 €	0,10 €	0,10 €	0,10 €	0,10 €	0,10 €	0,10 €	0,10 €	0,10 €	0,10 €	0,10 €
Speisenerfassung	1,25 €	- €	- €	1,38 €	1,38 €	1,38 €	1,22 €	1,22 €	1,22 €	1,18 €	1,18 €	1,18 €	1,22 €	1,22 €	1,22 €
Kosten (Hauswirtschaftskräfte-Ausgabe)	0,17 €	0,17 €	0,17 €	0,18 €	0,18 €	0,18 €	0,18 €	0,18 €	0,18 €	0,18 €	0,18 €	0,18 €	0,18 €	0,18 €	0,18 €
Sachkosten Betriebskosten Schule/Kita	0,25 €	0,10 €	0,10 €	0,35 €	0,20 €	0,20 €	0,35 €	0,20 €	0,20 €	0,20 €	0,10 €	0,10 €	0,20 €	0,10 €	0,10 €
Verwaltungskosten schul / kitaseitig	4,57 €	5,00 €	5,38 €	4,81 €	5,74 €	6,33 €	5,25 €	5,58 €	6,17 €	4,66 €	5,02 €	5,53 €	4,70 €	5,06 €	5,57 €
Gesamtkosten															
Legende:	= Kosten Küche			= Kosten Schul- oder Kitaseitig											

Anmerkung:

Bei Kosten, welche nicht ermittelt werden konnten wurden Branchen- oder Erfahrungswerte angenommen.

Essenspreis Eigen und Fremdregie beziehen sich auf die neue Zentralküche. Essenspreise-IST auf die aktuellen Kosten je Essen.

Die Speisenerfassung wurde mit jeweils 10 ct. je Essen angesetzt. Dies ist abhängig vom Anbieter und wird sich im weiteren Projektverlauf noch ändern.

Kosten Hauswirtschaftskräfte-Ausgabe wurden entsprechend auf die Essensmengen je Verpflegungseinheit berechnet.

Sachkosten/Betriebskosten Schule/Kita sind Kosten, welche für den Betrieb der Essensausgabe anfallen.

Verwaltungskosten Schule/Kita sind Kosten, welche für die Bestellung, Abrechnung, Schulung, etc. anfallen.

6. Verpflegungskonzept

Gegenüberstellung Kosten 375 VE

Gegenüberstellung IST Kosten zu geplanten Kosten bei Neubau Küche bei 375 Verpflegungseinheiten (Essen) p. Tag

<u>Einrichtungen</u>	Städtische Gesamtschule		
	45.000	45.000	
<u>Verpflegungseinheiten (Essen) Jahr</u>			
	<u>IST Stand</u>	<u>Eigenregie</u>	<u>Fremdregie</u>
Zentralküche			
Essenspreis	2,80 €	6,40 €	6,82 €
Speisenerfassung	0,10 €	0,10 €	0,10 €
Sachkosten Betriebskosten	0,18 €	0,18 €	0,18 €
Kosten (Hauswirtschaftskräfte-Ausgabe)	1,25 €	- €	- €
Verwaltungskosten schulseitig	0,25 €	0,10 €	0,10 €
Gesamtkosten	4,58 €	6,78 €	7,20 €
<u>Legende:</u>	= Kosten Küche		= Kosten Schul- oder Kitaseitig

Anmerkung:

Bei Kosten, welche nicht ermittelt werden konnten wurden Branchen- oder Erfahrungswerte angenommen.

Essenspreis Eigen und Fremdregie beziehen sich auf die neue Zentralküche. Essenspreise-IST auf die aktuellen Kosten je Essen.

Die Speisenerfassung wurde mit jeweils 10 ct. je Essen angesetzt. Dies ist abhängig vom Anbieter und wird sich im weiteren Projektverlauf noch ändern.

Kosten Hauswirtschaftskräfte-Ausgabe wurden entsprechend auf die Essensmengen je Verpflegungseinheit berechnet.

Sachkosten/Betriebskosten Schule/Kita sind Kosten, welche für den Betrieb der Essensausgabe anfallen.

Verwaltungskosten Schule/Kita sind Kosten, welche für die Bestellung, Abrechnung, Schulung, etc. anfallen.

7.

Fazit | Bewertung

Neubau Zentralküche:

Die Stadt Haan möchte einen Mensaneubau mit eigener Produktionsküche für 530 oder 1.100 VE oder eine Regenerierküche für 375 VE mit Cook&Chill-Produkten realisieren, und damit die Qualität der Speisenversorgung verschiedener Gästegruppen steigern, sowie ggf. zusätzliches Gästepotential erschließen.

Nach intensiver Betrachtung der drei möglichen Küchengrößen und Produktionsverfahren lassen sich, **rein auf die Speisenproduktion ohne Berücksichtigung der Investitionskosten**, hierzu folgende Aussagen treffen:

375 VE – Regenerierküche

Qualität:

Cook&Chill-Produkte können am Markt in verschiedenen Qualitäten und Bio-Anteilen zugekauft werden, so dass über die entsprechende Produktdefinitionen und Lieferantenauswahl die Speisenqualität gesteuert werden kann. Ebenso lassen sich Produkte aus dem Bereich Cook&Freeze integrieren, um aus einer größeren Produktpalette (mehr Abwechslung) auswählen zu können.

Synergien:

Da die Stadt Haan schon an weiteren Einrichtungen | Standorten den Bau von Regenerierküchen vorgesehen bzw. realisiert hat, könnten hier beim Einkauf von Cook&Chill-Produkten und Nutzung eines gemeinsamen HACCP-Konzepts entsprechende Synergien genutzt werden.

Personal:

Es sind in allen Regenerierküchen entsprechend Mitarbeiter vorzusehen, welche sich um die Umsetzung der Prozesse von der Warenannahme, Lagerung, Regeneration bis zur Ausgabe kümmern. Hier wird durch die dezentrale Struktur voraussichtlich mehr Personal benötigt.

Die Steuerung der (Regenerier-)Küchen ist, je nach Betreiberform, durch eine Fachkraft zu gewährleisten.

375 VE – Regenerierküche

Kosten

Je nach gewählten Bio-Anteil und Qualitätsstufen der zugekauften Produkte werden die Kosten im Vergleich zum IST-Stand steigen. Eine Anpassung der Kosten kann aber durch die Variierung der Qualitäten vorgenommen werden, welche die Kostensteigerung aber nur bedingt kompensieren kann.

Betreiberform:

Aufgrund der Betriebsgröße und der unterschiedlichen Ausbringungsmengen an den Wochentagen wird das Interesse von Caterern, sollte sich die Stadt Haan für eine Fremdregie entscheiden, nicht übermäßig groß sein. Hier wäre die Eigenregie über eine eigene Gesellschaft der Stadt Haan vorzuziehen. Hierdurch entfällt auch (noch) die Umsatzsteuer, welche bei einer Fremdregie anfallen würde.

530 VE – Mischküche

Qualität:

Aufgrund der definierten Produktqualitäten, des Bio-Anteils sowie des niedrigen Conveniencegrades ist eine sehr gute Produktqualität der Speisen zu erwarten. Durch die kurzen Anfahrwege zu den externen Einrichtungen können die Standzeiten auf ein Minimum reduziert werden, was sich sowohl auf den Geschmack als auch auf die Inhaltsstoffe positiv auswirkt.

Synergien:

Durch die Belieferung weiterer Einrichtungen lassen sich im Bereich der gemeinsamen Speisenerfassung, Hygienekonzepte, Speisepläne und die Zentralisierung des Einkaufs Synergien erzielen, welche bei einer dezentralen Struktur jeweils je Standort vorgehalten werden müssten.

Personal:

Das Personal an den belieferten Standorten wird sich aus geschulten Hilfskräften zusammensetzen. Eine Fachkraft zur Steuerung ist in den jeweiligen Einrichtungen nicht nötig. Schulungen wie HACCP, IfSG, etc. können zentral durch Mitarbeiter der neuen Küche erfolgen.

530 VE – Mischküche

Kosten

Aufgrund des niedrigen Conveniencegrades sowie dem Einsatz von 50% Bio-Produkte ergeben sich im Vergleich zum IST-Essenspreis höhere Produktionskosten (Essenspreise). Dies führt für die externen Kunden im Zusammenspiel mit dem vor Ort zur Ausgabe und Spülen notwendigen Personal zu höheren Preise.

Betreiberform:

Eine Fremdregie der Küche ist aufgrund der vorhandenen Fachkompetenz eines Caterers sowie der Abgabe von Verantwortlichkeiten an diesen zu überlegen.

7. Fazit | Bewertung



1.100 VE – Mischküche

Qualität:

Aufgrund der definierten Produktqualitäten, des Bio-Anteils sowie des niedrigen Conveniencegrades ist eine sehr gute Produktqualität der Speisen zu erwarten. Durch die kurzen Anfahrwege zu den externen Einrichtungen können die Standzeiten auf ein Minimum reduziert werden, was sich sowohl auf den Geschmack als auch auf die Inhaltsstoffe positiv auswirkt. Bei Neukunden, welche sich innerhalb des Stadtgebietes befinden ist der Effekt der Gleiche. Möglich Neukunden, welche sich ein einem weiteren Umkreis mit Fahrzeiten von über 1 Stunde befinden, sollten nach Möglichkeit nicht beliefert werden, da hier die Qualität deutlich leidet.

Synergien:

Durch die Belieferung weiterer Einrichtungen lassen sich im Bereich der gemeinsamen Speisenerfassung, Hygienekonzepte, Speisepläne und die Zentralisierung des Einkaufs Synergien erzielen, welche bei einer dezentralen Struktur jeweils je Standort vorgehalten werden müssen. Diese Vorteile können auch an Neukunden weitergegeben bzw. angeboten werden.

Personal:

Das Personal an den belieferten Standorten wird sich aus geschulten Hilfskräften zusammensetzen. Eine Fachkraft zur Steuerung ist in den jeweiligen Einrichtungen nicht nötig.

Schulungen wie HACCP, IfSG, etc. können zentral durch Mitarbeiter der neuen Küche erfolgen. Diese Vorteile können auch an Neukunden weitergegeben bzw. angeboten werden.

1.100 VE – Mischküche

Kosten

Aufgrund des niedrigen Conveniencegrades sowie dem Einsatz von 50% Bio-Produkte ergeben sich im Vergleich zum IST-Essenspreis höhere Produktionskosten (Essenspreise). Dies führt für die externen Kunden im Zusammenspiel mit dem vor Ort zur Ausgabe und Spülen notwendigen Personal zu höheren Preise.

Bei Fremdvergabe und fällig werden der Umsatzsteuer ist ein Betrieb der Küche zwar teurer, erscheint aber vor dem Hintergrund der Abgabe von Verantwortlichkeiten sinnvoll. Hierbei ist aber sicherzustellen, dass die vorgesehenen Mengen von 1.100 VE plus X auch erreicht werden.

Betreiberform:

Aufgrund der vorhandenen Fachkompetenz eines Caterers, sowie der Abgabe von Verantwortlichkeiten an diesen, ist die Fremdvergabe eine überlegenswerte Option.

Empfehlung | Bewertung ohne Berücksichtigung der Baukosten:

Auf Grundlage der Ausarbeitung lässt sich die Empfehlung aussprechen, den Verpflegungsbetrieb in der Variante 1.100 VE plus X zu realisieren und diesen von einem Caterer* betreiben zu lassen. Hierbei sind zwar die Kosten im Vergleich zum IST höher, aber aufgrund des hohen Frische- und Bioanteils zu rechtfertigen. Eine Reduzierung des Bio-Anteils und eine damit verbundene Senkung der Kosten könnte im weiteren Planungsverlauf geprüft und ggf. beschlossen werden. Dies hat keine großen Auswirkungen auf den Produktionsbereich, würde aber die Kosten leicht senken.

- Verschiedene Caterer wurden angefragt und die Resonanz war optimistisch, so dass davon ausgegangen werden kann einen Caterer für den Betrieb zu finden.

Empfehlung | Bewertung **ohne** Berücksichtigung der Baukosten:

Eine Umsetzung der Variante 530 VE ist als Eigenregie empfehlenswert, wenn der Convenienceanteil erhöht und die Kosten hierdurch gesenkt werden, um marktübliche Preise zu erlösen.

Die Verantwortung der Versorgung und Einhaltung aller gültigen Rechtsvorschriften läge dann komplett bei der Stadt Haan. Dies ist für viele Kommunen ein neues Geschäftsfeld mit entsprechenden Risiken, so dass es gilt diese Form gut abzuwägen.

- Verschiedene Caterer wurden angefragt und die Resonanz war optimistisch, so dass davon ausgegangen werden kann einen Caterer für den Betrieb zu finden.

Empfehlung | Bewertung ohne Berücksichtigung der Baukosten:

Für die Varianten 530 VE und 1.100 VE kann eine Versorgung über Cook&Chill-Produkte analog der Variante 375 VE angedacht werden. Je nach ausgewähltem zugekauften Produkt sind hier ggf. qualitative Abstriche hinzunehmen.

Durch den Produktzukauf findet eine Kostenverlagerung von Personal- zu Warenkosten statt, so dass das Personal keine Produktionstätigkeiten sondern nur Kommissionierarbeiten für externen Einrichtungen und Regenerationstätigkeiten für die Menas am Küchenstandort, sowie externen Einrichtungen ohne Regenerationsmöglichkeit übernimmt.

Dies erscheint allerdings nur dann sinnvoll, wenn die geplante Menge an Essen erreicht werden kann.

Vielen Dank für Ihre Aufmerksamkeit



Vertrauen und Erfolg ist,...



... wenn alles zusammenpasst!