

Anfragen der WLH Fraktion vom 8.3.2020 zum TOP „Raumkonzept für die Gesamtschule Haan, Projektfreigabe“ als Grundlage für die Beratung und Beschlussfassung im BVFOA am 18.3.2020.

Die WLH Fraktion erbittet

1. eine schriftliche Stellungnahme der Kämmerin zu den Beschlussvarianten, d.h. u.a. welche Fördermittelmöglichkeiten gibt es z.B. bei der "Frischkochküche", da diese im Sinne des Klimaschutzes zu befürworten ist und
2. eine schriftliche Stellungnahme der Bürgermeisterin als Dezernentin, welche Auswirkungen der Nachtragshaushalt hat, welche Gegenfinanzierungen Bürgermeisterin und Kämmerin vorschlagen.

Antwort der Verwaltung:

Zu 1.

Ob die Frischkochküche im Sinne des Klimaschutzes zu befürworten ist, konnte von der S&F-Gruppe nicht abschließend eindeutig geklärt werden. Lediglich in Bezug auf den Energiebedarf der Speisenzubereitung in der Frischkochküche (Lebensmittel kochen und warm ausgeben) und der Regenerierküche (Lebensmittel kochen, stark abkühlen, erhitzen und warm ausgeben) wurde ein energetischer Vorteil auf Seiten der Frischkochküche gesehen.

Die Recherche hinsichtlich evt. Fördermöglichkeiten einer Frischkochküche als „Klimaschutzprojekt“ war nicht erfolgreich. Es wird nicht davon ausgegangen, dass in diesem Zusammenhang Zuschüsse generiert werden können. Im Übrigen erfolgt eine Förderung nur, wenn die Förderung im Vorfeld der Maßnahmenumsetzung beantragt und bewilligt wurde. Vor diesem Hintergrund ist die Maßnahme bereits zu weit fortgeschritten um überhaupt Fördermittel, egal aus welchem Topf auch immer, beantragen zu können.

Hinsichtlich der beiden Varianten Regenerierküche und Frischkochküche hält die Kämmerin die durch die Frischkochküche notwendigen zusätzlichen Kosten unter wirtschaftlichen Aspekten für nicht vertretbar.

Die mit einer Frischkochküche verbundenen möglichen Vorteile hinsichtlich der ernährungsphysiologischen und geschmacklichen Qualität der ausgegebenen Mahlzeiten ergeben sich nicht automatisch aus dem Betrieb einer solchen Küche, sondern sind in hohem Maß vom jeweiligen Betreiber abhängig. Hier wird davon ausgegangen, dass aufgrund nicht vorhandener Kompetenzen ein städtischer Eigenbetrieb ausgeschlossen wird. Anderenfalls müsste dies als weiteres Risiko betrachtet werden. Auch die Möglichkeit Skalenvorteile durch Erhöhung der Ausbringungsmengen generieren zu können und damit den Preis/VE zu senken, ist mit keinem der evt. Kooperationspartner bislang auch nur angedacht worden. Darüber hinaus erfordert eine Zentralküche eine perfekte Logistik, um die Belieferung der „Kunden“ ohne Qualitätseinbußen gewährleisten zu können.

Insofern stehen den gesicherten höheren Bau- und sonstigen Investitionskosten, den zusätzlichen Zins-, Instandhaltungs- und Bewirtschaftungsaufwendungen sowie den lfd. höheren Personalaufwendungen lediglich vollkommen ungesicherte Annahmen zu weichen

Faktoren hinsichtlich der Qualität der ausgegebenen Mahlzeiten gegenüber, die diese Mehrkosten rechtfertigen sollen.

Zu 2:

Auswirkungen des Nachtragshaushaltes:

Bereits die Ausschreibung der Bauleistungen für die Mensa, inkl. Küche setzt eine Ermächtigung im Haushaltsplan voraus, auch wenn die tatsächliche Auszahlung erst in den Folgejahren erfolgt. Im Haushaltsplan 2020 sind für den Erweiterungsbau des Schulzentrums Mittel in Höhe von insgesamt 11 Mio. € etatisiert. Hiervon 1,5 Mio. € in 2020 sowie 9,5 Mio. € Verpflichtungsermächtigungen für Auszahlungen in späteren Jahren. Kosten für jegliche Küchenausstattung inkl. Großgeräten und Dunstabzügen als Sonderausstattung sind im Haushalt 2020 noch nicht eingeplant. Lt. Beschlussvorlage 40/036/2020 hat Amt 65 die Kostenprognosen aktualisiert. Danach ergeben sich für die Regenerierküche Mehrkosten in Höhe von 2 Mio. € (Kosten der Maßnahme dann 13 Mio. €), für die Frischkochküche Mehrkosten in Höhe von 7 Mio. € (Kosten der Maßnahme dann 18 Mio. €). Beide Varianten überschreiten die im Haushaltsplan veranschlagten Ermächtigungen und müssten überplanmäßig bereitgestellt werden, soweit nicht die zusätzlichen Auszahlungen so erheblich sind, dass eine Nachtragssatzung nach § 81 Abs. 2 GO erforderlich wird. Nach den Planungs- und Bewirtschaftungsregelungen zum Haushalt 2020 ist festgelegt, dass als erheblich im Sinne des § 81 Abs. 2 GO ein Betrag in Höhe von 5% der veranschlagten ordentlichen Aufwendungen gilt. Bei ordentlichen Aufwendungen in Höhe von 99.145.235 € führen Mehrauszahlungen (auch als Verpflichtungsermächtigung) ab einem Betrag in Höhe von 4.957.261,75 € für eine Einzelmaßnahme zur Verpflichtung unverzüglich einen Nachtrag aufzustellen.

Im Falle der Variante 1 (Regenerierküche) wird dieser Betrag nicht erreicht. Hier ist die Erheblichkeitsgrenze nach § 83 Abs. 2 GO zu beachten, wonach der Rat der überplanmäßigen Mittelbereitstellung von 2 Mio. € als Verpflichtungsermächtigung zuzustimmen hat. Im Fall der Variante 2 (Frischkochküche) wird der Betrag allerdings überschritten, so dass eine Nachtragssatzung unverzüglich zu erlassen ist.

Das Prozedere zur Aufstellung einer Nachtragssatzung entspricht dem Prozedere zur Aufstellung eines „normalen“ Haushalts, beschränkt sich allerdings auf die zu ändernden Positionen und Produkte und ist dementsprechend nicht so umfangreich. Der Nachtrag müsste daher als Entwurf in den Rat eingebracht und anschließend bekanntgemacht werden. Nach der GO müssen mindestens 14 Tage eingeräumt werden, damit Einwohner oder Abgabepflichtige gegen den Entwurf Einwände erheben können. Anschließend sind der Entwurf, sowie etwaige Einwendungen öffentlich in den Fachausschüssen (mindestens HFA) zu beraten und anschließend vom Rat zu beschließen. Mit Beschluss des Rates ist der Nachtrag dem Kreis als Aufsichtsbehörde anzuzeigen. Frühestens nach einem Monat darf dann die Nachtragssatzung bekannt gemacht werden. Der Kreis kann jedoch in Ausnahmefällen die Frist auch verkürzen. Bis zur Bekanntmachung der verabschiedeten Nachtragssatzung gelten nur die in der Haushaltssatzung und im Haushaltsplan 2020 festgesetzten Ermächtigungen die vom Rat am 10.12.2019 beschlossen wurden.

D.h., die Ausschreibung für die Frischkochküche kann frühestens nach Bekanntmachung der Nachtragssatzung erfolgen. Selbst mit Sondersitzungen der Gremien und einer Verkürzung der Anzeigefrist vom Kreis, wird hier nicht vor Anfang/Mitte Mai mit der Bekanntmachung einer Nachtragssatzung gerechnet.

Zur Frage der Gegenfinanzierung der zusätzlichen Kosten:

Zu differenzieren sind hier die zusätzlichen einmaligen Investitionsauszahlungen und die zusätzlichen lfd. Aufwendungen aus dem Betrieb der Mensa und den Instandhaltungs- und Bewirtschaftungskosten der zusätzlichen Küchenfläche.

Einmalige Investitionsauszahlungen:

Die Maßnahme wird kreditfinanziert. Z. Zt. rechnet die Kämmerei mit einer vollständigen Tilgung ihrer Baumaßnahmen innerhalb von 40 Jahren. Insoweit ergibt sich bis ins Jahr 2061 eine zusätzliche jährliche Tilgungsleistung in Höhe von 125.000 € bezogen auf das zusätzliche Investitionsvolumen von rd. 5 Mio. € gegenüber der Regenerierküche. Vor dem Hintergrund weiter steigender Kosten bei allen Bauprojekten, ist fraglich, ob die Tilgung der Bauvorhaben insgesamt nicht noch weiter gestreckt werden muss bis an die Grenze der Nutzungsdauer, um die Tilgung aus dem lfd. Cash-Flow insgesamt noch darstellen zu können. Entsprechend verlängert sich der Prognosezeitraum für die Zinsentwicklung.

Unter der Annahme, dass langfristig, in diesem Fall sprechen wir von mehr als 30 Jahren, die Zinsen nicht über 2% steigen (entspricht ungefähr dem aktuellen Angebot bei einer Zinsfestschreibung über 30 Jahre), fallen Zinsen in Höhe von 2,0 Mio. € an.

Die zusätzlich zu berücksichtigende Abschreibung für die 5 Mio. € Baukosten beträgt bei einer Abschreibungsdauer von 50 Jahren jährlich 100.000 €. In Summe ergibt sich aus durchschnittlichen Zinsen und Abschreibungen eine jährliche Befrachtung des Haushaltes in Höhe von 150.000 €.

Laufende Instandhaltungs- und Bewirtschaftungskosten:

Die zusätzlich erforderliche Fläche für die Frischkochküche erfordert entsprechende höhere Instandhaltungs- und Bewirtschaftungskosten. Legt man bei den Instandhaltungskosten z.B. die Peter'sche Formel zur Ermittlung der Kosten an, so müssten bei zusätzlichen Baukosten von 5 Mio. € über die gesamte Nutzungsdauer betrachtet, durchschnittlich jährlich 65.000 € für Instandhaltung berücksichtigt werden.

Bei den Bewirtschaftungskosten sind 825m² zusätzliche Küchenfläche zu berücksichtigen. Bei 2€/m²/Monat ergeben sich Mehrkosten in Höhe von rd. 20.000 € pro Jahr. Somit sind weitere 85.000 € jährlich für Instandhaltung und Bewirtschaftung einzuplanen.

Grundsätzlich besteht nach § 77 Abs. 2 GO die Verpflichtung angebotene Leistungen soweit vertretbar und geboten durch entsprechende Entgelte zu beschaffen und erst nachrangig Steuern zu erheben. Soweit das Menü aus der Frischkochküche zum gleichen Preis wie aus der Regenerierküche angeboten werden soll, sind die Mehrkosten aus dem allgemeinen Steueraufkommen zu decken.

Aktuell erbringt ein Prozentpunkt des Hebesatzes der Grundsteuer B Mehrerträge in Höhe von 15.000 €, entsprechend wäre die Gegenfinanzierung durch eine Anhebung des Hebesatzes der Grundsteuer B um 17-Prozentpunkte sicher zu stellen.

Darüber hinaus ist davon auszugehen, dass die Frischkochküche einen höheren Personalbedarf hat als die Regenerierküche. Skalenvorteile die diese höheren Kosten ausgleichen, würden sich erst bei einer höheren Ausbringungsmenge an

Verpflegungseinheiten ergeben können. Bereits im vorgelegten Betreiberkonzept wird die Ausbringungsmenge der Frischküche um 60.000 VE, die an Dritte geliefert werden sollen, unterstellt. Entsprechende Vorstellungen wurden gegenüber den Betreibern der übrigen Kita's und OGS noch nicht angesprochen, so dass fraglich ist, ob hier die mögliche Produktion dieser zusätzlichen VE überhaupt zum Tragen kommen kann. Im Übrigen würde sich damit ein echter Gewerbebetrieb ergeben, der in einem Wohngebiet betrieben wird. Die Auswirkungen des zusätzlichen Lieferverkehrs sind hierbei ebenfalls noch nicht betrachtet worden.

gez. Doris Abel
Stadtkämmerin