

Stuttgart, 25.10.2007

## **Einrichtung eines Kommissionier- und Servicezentrums für Essen für die Speiserversorgung in den städtischen Tageseinrichtungen für Kinder und traditionellen Ganztageschulen**

### **Beschlussvorlage**

| Vorlage an           | zur              | Sitzungsart | Sitzungstermin |
|----------------------|------------------|-------------|----------------|
| Verwaltungsausschuss | Beschlussfassung | öffentlich  | 07.11.2007     |
| Verwaltungsausschuss | Beschlussfassung | öffentlich  | 21.11.2007     |

**Dieser Beschluss wird nicht in das Gemeinderatsauftragssystem aufgenommen.**

### **Beschlussantrag**

1. Von der Voruntersuchung zum Umbau eines Gebäudes in der Von-Pistorius-Straße 10 in ein Kommissionier- und Servicezentrum für Essen (KSZ'E) nach den Plänen des Architekten Max Herz Stuttgart, wird Kenntnis genommen. Die erforderlichen Investitionskosten in Höhe von 1.463.000 Euro für den Umbau und Ausstattung des KSZ'E sowie 682.000 Euro für die Umrüstung von Verteiler- zu Aufbereitungsküchen werden zum Doppelhaushalt 2008/2009 angemeldet.
2. Aufgrund der Eilbedürftigkeit wird, falls sich die wesentlichen Planungsbedingungen und die in dieser Vorlage dargestellten Kosten nicht verändern, auf weitere Beschlussfassungen (Projekt und Baubeschluss) verzichtet. Die Verwaltung wird ermächtigt, das Baugesuch einzureichen und alle weiteren Planungsschritte und die dafür erforderlichen Beauftragungen vorzunehmen. Die Ermächtigung zur Vergabe von Aufträgen erfolgt mit Aufnahme des Projekts in den Doppelhaushalt 2008/2009.
3. Von der Vereinbarung über die Lieferung von Speisen zwischen dem Jugendamt und dem Klinikum sowie der aktuellen Kalkulation wird Kenntnis genommen.
4. Für die Umsetzung des neuen Systems bei der Speiserversorgung der Tageseinrichtungen für Kinder sind im Jugendamt 42,12 Stellen erforderlich. Infolge der Systemumstellung sind im Jugendamt 30,93 Stellen abzubauen und außerdem ist an weiteren 2,0 Stellen im KSZ'E ein KW-Vermerk 01/2010 anzubringen. Stellenanteile im Umfang von 0,95 sind zusätzlich aufgrund der Ressourcengewinne durch die Einführung der 39-Stunden-Woche abzubauen, diese sind aber zur Qualitätsverbesserung im Kontext „Einheitlicher Bildungsweg von 3-16 Jahren“ vorgesehen.

5. Die Aufbereitungsküchen der traditionellen Ganztagesesschulen werden vom Jugendamt übernommen und grundsätzlich in der derzeitigen Betriebsform (Vergabe der Leistungen) weitergeführt.
6. Für die unterzubringenden Beschäftigten aus den bisherigen Stützpunktküchen stehen Arbeitsplätze im Umfang von 20 Stellen bei den Küchen im Klinikum zur Verfügung. Darüber hinaus besteht die Option, dass Beschäftigte in den Aufbereitungsküchen der traditionellen Ganztagesesschulen untergebracht werden können, sofern dies wirtschaftlich ist oder keine anderen Umsetzungsmöglichkeiten bestehen.
7. Bei nicht gleichwertiger Unterbringung der bisher in den Stützpunktküchen Beschäftigten wird der Besitzstand gewahrt, es darf zu keiner finanziellen Verschlechterung im Einzelfall kommen. Betriebsbedingte Kündigungen finden nicht statt.
8. Die Mittelbereitstellung sowie die haushalts- und stellenplantechnische Umsetzung erfolgt im Rahmen der Beratungen zum Doppelhaushalt 2008/2009.

### Kurzfassung der Begründung

Die jetzt zur Beschlussfassung vorgelegten Punkte wurden in den Sitzungen des Unterausschusses Speiserversorgung vom 23. Mai und 18. Juli 2007 grundsätzlich gebilligt.

### Finanzielle Auswirkungen

Auf Basis der im Unterausschuss am 18. Juli 2007 präsentierten Kalkulation und unter Einbeziehung der seitherigen Veränderungen (größere Anzahl an Essensportionen, Einbeziehung der Essenspreiserhöhung um 0,10 /Essen wegen Bioanteil, Investitionskostenberechnung und die daraus resultierenden jährlichen Folgekosten, temporär erhöhte Personalausstattung im KSZ'E) sowie unter Zugrundelegung des mittlerweile vorliegenden Jahresabschlusses 2006 stellt sich die Kalkulation wie folgt dar:

#### ► Einmalige Kosten Investitionen

|  |                  |
|--|------------------|
| Sanierung, Umbau und Ausstattung des KSZ'E   | 1.463.000        |
| Ausstattung der Aufbereitungsküchen in den Tageseinrichtungen für Kinder und an den Standorten der Schulen | 682.000          |
| <b>Summe Investitionskosten</b>  | <b>2.145.000</b> |

#### ► Kalkulation der jährlichen Kosten (ausführliche Darstellung s. unter 3. der Anlage 1)

| <b>Bisheriges System</b><br>Ergebnis 2006<br>- 1.227.200 Essen - | <b>Neues System</b><br><b>Cook- and Chill</b><br>- 1.250.000 Essen - | <b>Differenz</b>   |
|--|--|--|
| 5.570.844  | 5.670.100  | <b>Mehrkosten</b><br><b>+99.256</b><br>davon 50.160 für gestiegene Anzahl an Essensportionen |
|  | ohne Bioanteil (125.000 )<br>5.545.100                               | <b>Ersparnis</b><br><b>-25.744</b>   |

Die aktualisierte Kalkulation zeigt, dass sich die Systemumstellung trotz höherer Folgekosten unter Anrechnung der Mehrkosten für den Bioanteil bei den Lebensmitteln, die laut dem Unterausschuss Speiserversorgung in Kauf genommen werden sollen, wie gefordert kostenneutral ist.

### **Beteiligung des Personalrats**

Der Personalrat des Jugendamtes hat der Vorlage nicht zugestimmt (s. Anlage 6).

Für sämtliche im Zusammenhang mit der Systemumstellung entstehenden personellen Auswirkungen wird ein entsprechendes Umsetzungskonzept mit dem Personalrat erarbeitet und umgesetzt.

### **Mitzeichnung der beteiligten Stellen:**

Die Referate AK, WFB, KBS und T haben die Vorlage mitgezeichnet.

### **Vorliegende Anfragen/Anträge:**

### **Erledigte Anfragen/Anträge:**

Gabriele Müller-Trimbusch  
Bürgermeisterin

### **Anlagen**

Anlage 1: Ausführliche Begründung

Anlage 2: Vereinbarung über die Lieferung von Speisen

Anlage 3: Baubeschreibung und Pläne

Anlage 4: Kostenermittlung Gebäude Von-Pistorius-Straße 10

Anlage 5: Zeitplan

Anlage 6: Stellungnahme des örtlichen Personalrats

## Ausführliche Begründung

### 1. Ausgangslage

In der Sitzung vom 20. Dezember 2006 (GRDRs 1036/2006) hat der Verwaltungsausschuss die Versorgung der Kinder in den städtischen Tageseinrichtungen sowie der Schülerinnen und Schüler der traditionellen Ganztageschulen (in denen nicht bereits eine andere Struktur der Essensversorgung gegeben ist) durch das Versorgungszentrum beschlossen.

Da die Kommissionierung der Speisen für diese Einrichtungen nicht im Versorgungszentrum erfolgen kann und auch die Stützpunktküchen nicht entsprechend umgebaut werden können, musste hierfür ein zentraler Standort gefunden werden, der nun entsprechend umgebaut und eingerichtet werden muss.

Neben der grundsätzlichen Lieferung der Speisen durch das Versorgungszentrum wird bei der Versorgung einzelner Tageseinrichtungen bzw. Schulen auch der Eigenbetrieb Leben und Wohnen (ELW) eingebunden werden.

Im Unterausschuss am 18. Juli 2007 wurde von der Firma ODS eine Kostendarstellung präsentiert. Diese wurde vom Unterausschuss so gebilligt. Mehrkosten für den Erhalt des Bioanteils (+ 0,10 /Essen) wurden ausdrücklich in Kauf genommen. Unter Einbeziehung dieser Maßgabe stellte sich die Situation damals wie folgt dar:

| <b>Kalkulation ODS - Cook&amp;Chill vom VZ Klinikum –</b>  |                        |
|--|------------------------|
| <b>-unter Zugrundelegung von Zahlen, die z.T. aus dem Vorjahr noch nicht auf 2006 fortgeschrieben waren; wie z.B. die Gesamtzahl der Essen</b> |                        |
| <b>Gesamtzahl der Essen</b>  | <b>1.100.000 Essen</b> |
| Sanierung/Umbau KSZ'E  | 795.000                |
| Ausstattung KSZ'E  | 63.000                 |
| Ausstattung Aufbereitungsküchen  | 630.000                |
| <b>Summe Investitionskosten</b>  | <b>1.488.000</b>       |
| Personalkosten   | 1.603.008              |
| Stellen  | 38,72                  |
| Esseneinkauf (künftig zu 1,90 /Essen)  | 2.090.000              |
| Lebensmittel Jugendamt   | 340.900                |
| Miete KSZ'E  | 90.000                 |
| Transportkosten  | 331.580                |
| Weitere Sachkosten   | 180.410                |
| Kalkulatorische Kosten   | 214.960                |
| Gemeinkosten Jugendamt   | 602.587                |
| <b>Summe lfd. Kosten</b>   | <b>5.453.445</b>       |

## **2. Aktueller Sachstand**

### **Vereinbarung Speisenlieferung**

Die künftige Zusammenarbeit zwischen Klinikum und Jugendamt wird in dem beigefügtem Entwurf geregelt (s. Anlage 2). Entsprechend der „Jugendgesundheitsstudie Stuttgart“ sowie der „Checkliste Stuttgart“ werden die Speisen im neuen Versorgungszentrum des Klinikums im Cook and Chill-Verfahren hergestellt und in das Kommissionier- und Servicezentrum für Essen (KSZ'E) geliefert. Der Leistungsumfang beinhaltet im Wesentlichen die Lieferung der Hauptkomponenten, Sättigungs- und Gemüsebeilagen. Die übrigen Komponenten (z.B. Salate, Desserts, Vesper- und Frühstückskomponenten) werden im Jugendamt hergestellt.

Eckpunkte der Vereinbarung sind:

- Lieferung von derzeit etwa 1,1 Mio. Essen pro Jahr
- Laufzeit 5 Jahre
- Preis pro Essen 1,90 zzgl. Transportkosten
- die Grundlage der Speisenproduktion basiert auf ökologisch erzeugten Lebensmitteln
- weitere Lebensmittel werden vorzugsweise aus der Region bezogen.

### **Voruntersuchung und Standort KSZ'E**

Die Voruntersuchung hat ergeben, dass das Gebäude in der Von-Pistorius-Straße 10 als Kommissionier- und Servicezentrum für Essen (KSZ'E) für die Kommissionierung der Speisen zweckmäßig und gut geeignet ist. Das Gebäude (s. Anlage 3) befindet sich in zentraler Lage in einem Gewerbegebiet in Stuttgart-Wangen. Aufgrund der bisherigen Nutzung als Fleischzerlegebetrieb erfüllt es die Anforderungen verglichen mit anderen Objekten am besten. Deshalb soll dieses Gebäude als Standort für das KSZ'E angemietet und entsprechend umgebaut werden. Der mit dem Amt für Liegenschaften und Wohnen abgestimmte Mietvertrag wird auf die Mindestdauer von acht Jahren mit einer jährlichen Verlängerungsoption abgeschlossen. Mit 3,16 €/m<sup>2</sup> liegt der Mietpreis für das 1.518 m<sup>2</sup>-große Objekt (d.h. 4.800 € monatlich) im Bereich vergleichbarer Mietobjekte in diesem Gebiet.

Mit der Inbetriebnahme des KSZ'E erfolgt die Systemumstellung in den Tageseinrichtungen für Kinder schrittweise. Im Rahmen dieser Vorgehensweise werden die Verteiler- sowie Stützpunktküchen des Jugendamtes in Aufbereitungsküchen umgerüstet und die 17 Schulstandorte in die Essensversorgung einbezogen (Zeitplan siehe Anlage 5). Die geplanten Abschalttermine der Stützpunktküchen sind abhängig von der Fertigstellung des KSZ'E. In Abhängigkeit vom Abschluss der Umbaumaßnahmen können sich die Inbetriebnahme sowie die Abschalttermine verschieben. Seit September 2007 werden fünf, ab Januar 2008 weitere drei Pilot-Tageseinrichtungen bis zur Inbetriebnahme des KSZ'E direkt vom Versorgungszentrum des Klinikums mit Essen beliefert.

## Investitionskosten

Die erforderlichen Investitionskosten belaufen sich nach der neuen Kostenberechnung auf insgesamt 2,145 Mio . Bezüglich der Kosten für Sanierung, Umbau und Ausstattung des KSZ'E-Gebäudes wird auf Anlage 4 verwiesen. Die Ausstattungskosten für die Aufbereitungsküchen wurden vom Jugendamt und Schulverwaltungsamt in Abstimmung mit dem Hochbauamt ermittelt. Im Einzelnen ergeben sich folgende Beträge:

### ► Sanierung, Umbau und Ausstattung des KSZ'E-Gebäudes

|                                 |           |
|---------------------------------|-----------|
| - Umbau, Renovierung, Einbauten | 1.400.000 |
| - Ausstattung                   | 63.000    |
| Insgesamt                       | 1.463.000 |

### ► Ausstattung der Aufbereitungsküchen (Akü)

|  |         |
|--|---------|
| - 130 Verteilerküchen in Tageseinrichtungen für Kinder | 630.000 |
| - Verteilerküchen an den 17 Standorten der Schulen     | 52.000  |
| Insgesamt  | 682.000 |

**Gesamte Investitionskosten (KSZ'E, AKü) 2.145.000**

Der Umbau bzw. die Renovierung des KSZ'E-Gebäudes wurde bisher incl. der Einbauten mit 795.000 bezziffert. Nunmehr belaufen sich die Kosten aus folgenden Gründen auf 1.400.000 .

Die 795.000 waren eine erste grobe Kostenannahme des Hochbauamtes unter Mitwirkung des beauftragten Architekten mit folgendem Kenntnisstand:

- Herrichten der Mietsache mit geringfügigen Grundrissänderungen
- Instandsetzung der vorhandenen Kühltechnik und Anpassung an die neue Nutzung
- Anpassen der vorhandenen Heizung an die neue Nutzung
- Reinigung der vorhandenen Lüftungsanlage
- Nutzungsanpassung der vorhandenen Sanitärinstallation
- Anpassen der Elektroinstallation an die neue Nutzung.

Die Nebenkosten wurden mit einem pauschalen Kostenansatz (zu knapp) angesetzt.

In der Zwischenzeit fanden Abstimmungsgespräche mit der Lebensmittelüberwachung statt und es wurde das Ingenieurbüro Giel für die Bereiche Heizung, Lüftung, Sanitär, Kälte- und Elektrotechnik hinzugezogen.

Die Planungen und Gebäudeuntersuchungen wurden mit folgenden Änderungen fortgeschrieben:

- Kühltechnik: Die bestehende Kühltechnik muss rückgebaut und neu aufgebaut werden, eine Temperaturüberwachung muss vorgesehen werden. Aus hygienischen Gründen und um das gekühlte Volumen zu verringern, muss eine gedämmte abgehängte Kühlraumdecke eingebaut werden. Die Kühlraumtüren müssen einer Revision unterzogen werden.
- Heizungstechnik: Die provisorische Ölheizung kann nicht mehr in Betrieb genommen werden und muss rückgebaut werden, die ursprünglich eingebaute Dampfzentrale kann nicht mehr in Betrieb genommen werden (Versorgung abgeschaltet) und muss rückgebaut werden. Es ist vorgesehen, das Gebäude auf Erdgas umzustellen.
- Lüftungstechnik: Speisenverteilung muss zusätzlich mit Zu- und Abluft ausgerüstet werden (bisher war nur der Spülbereich geplant).

- Sanitär: Die Trinkwasserversorgung muss aus hygienischen Gründen erneuert werden, neue Handwaschmöglichkeiten müssen hergestellt werden. Es wurde festgestellt, dass das Gebäude keinen Fettabscheider besitzt und dieser nachgerüstet werden muss.
- Elektro: Die vorhandene Anlage kann nicht wie gedacht angepasst werden, da der Schaltschrank im EG nicht mehr den geltenden Vorschriften genügt. Im EG muss die Elektroversorgung komplett erneuert werden.
- Die technischen Umbauten führen zwangsläufig zu höheren Rohbau- und Ausbaukosten. Wegen der aufgetretenen Unwägbarkeiten wurde für Unvorhergesehenes ein Zuschlag von 7 % auf die Bauwerkskosten aufgenommen. Die Nebenkosten wurden nicht mehr pauschal angesetzt, sondern berechnet, und haben sich erhöht.

Die erforderliche Software für die Warenwirtschaft und das Bestellwesen im KSZ'E wurde zum IuK-Maßnahmenplan angemeldet, die Beschaffungskosten sind in den Gesamtkosten daher nicht enthalten.

### **Verzicht auf weitere Beschlussfassungen aufgrund der Eilbedürftigkeit**

Damit die städtischen Tageseinrichtungen für Kinder so bald wie möglich und die Schulen ab dem Schuljahr 2008/2009 mit den vom Versorgungszentrum produzierten Speisen beliefert werden können, muss das KSZ'E schnellstmöglich angemietet, umgebaut und eingerichtet werden.

Für eine zeitnahe Umsetzung ist es daher unumgänglich, auf weitere Beschlussfassungen zu verzichten, vorausgesetzt, die wesentlichen Planungsbedingungen und die dargestellten Kosten verändern sich nicht. Die Verwaltung kann mit dem Grundsatzbeschluss die Planungen bis Leistungsphase 6 HOAI sowie Teilen der Leistungsphase 7 (Vorbereitung der Vergabe) fortführen, ohne damit der Entscheidung des Gemeinderates über die Mittelbereitstellung im Doppelhaushalt vorzugreifen. Die bis dahin anfallenden Planungskosten werden aus den allgemeinen Planungsmitteln des Hochbauamts bereitgestellt. Es ist vorgesehen, mit Vorliegen der Baugenehmigung und Aufnahme des Projekts in den Doppelhaushalt 2008/2009 unverzüglich mit der Vergabe und Bauausführung zu beginnen.

In Abhängigkeit vom Zeitpunkt der Erteilung der Baugenehmigung und der Fertigstellung der geplanten Maßnahmen kann sich die derzeit für Mai 2008 geplante Inbetriebnahme des KSZ'E verzögern.

### **Strukturelle organisatorische Veränderungen und Auswirkungen**

Im Rahmen der Inbetriebnahme des KSZ'E und der Umwandlung der Stützpunkt- sowie Verteilerküchen in Aufbereitungsküchen geht die Dienst- und Fachaufsicht aller im hauswirtschaftlichen Bereich Beschäftigten (d.h. Verzahnung von Küchenarbeiten, Betten, Wäsche, Eigenreinigung bei Mischarbeitsplätzen) der Tageseinrichtungen für Kinder auf das KSZ'E über.

Die Versorgung der 17 mit dem Schulverwaltungsamt abgestimmten Standorte erfolgt ab dem Schuljahr 2008/2009. Das Schulverwaltungsamt benötigt Planungssicherheit bezüglich der Umsetzung der Systemumstellung spätestens bis 1. März 2008. Sollte sich die Umsetzung verzögern, können die traditionellen Ganztageschulen erst entsprechend später als zum Schuljahresbeginn 2008/2009 ins neue System übernommen werden.

Die Aufbereitungsküchen der traditionellen Ganztageschulen werden vom Jugendamt übernommen und grundsätzlich in der derzeitigen Betriebsform weitergeführt. Die dort zu erbringenden Leistungen, wozu auch besondere hauswirtschaftliche Dienstleistungen im Zusammenhang mit den Behinderungen der Kinder gehören, werden grundsätzlich vergeben. Das Jugendamt wird hinsichtlich der Speiserversorgung Ansprech- und Kooperationspartner und sichert, dass die qualitativen und hygienischen Standards sowie die fachlichen Anforderungen vertraglich festgelegt und entsprechend eingehalten werden. Damit sollen künftig die Aufbereitungsküchen der Schulen analog der qualitativen Standards der Aufbereitungsküchen in den Tageseinrichtungen für Kinder betrieben werden.

So ist sichergestellt, dass der gesamte Betriebsablauf von der Produktion und Kommissionierung im KSZ'E bis zum Tischgast in den Tageseinrichtungen und Schulen einschließlich aller hygienischen Anforderungen durchgängig eingehalten wird. Die Zusammenarbeit der hauswirtschaftlichen und pädagogischen Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter in den Tageseinrichtungen und Schulen sowie die reibungslosen Abläufe unter Beachtung der pädagogischen und der hauswirtschaftlichen Erfordernisse werden sichergestellt.

Im KSZ'E werden folgende Aufgaben wahrgenommen:

- Leitungsaufgaben
- Betriebsführungsaufgaben einschließlich fachlicher Anleitung für Eigenreinigung
- Personalführungsaufgaben sowie Dienst- und Fachaufsicht im KSZ'E und für die hauswirtschaftlichen Beschäftigten in den Tageseinrichtungen für Kinder
- Überwachung und Sicherung der Einhaltung der vertragsmäßig vereinbarten Leistungen in den Aufbereitungsküchen der traditionellen Ganztageschulen
- Ansprech- und Kooperationspartner hinsichtlich der Speiserversorgung
- Kommissionierung
- Unterstützung und Beratung der Tageseinrichtungen bezüglich der Essensversorgung, z.B. gesunde Ernährung, Selbstkochtage, Elterninformation
- Ergänzende Eigenproduktion
- Reinigungs- und Spülarbeiten

## **Personelle Auswirkungen**

Aufgrund der Forderung, die in der GR Drs 1036/2006 dargestellten Mehrkosten beim Jugendamt in Höhe von ca. 300.000 einzusparen, wurden im Unterausschuss Speiserversorgung am 18. Juli 2007 Einsparungsvorschläge aufgezeigt. Darin beinhaltet war eine Stellenreduzierung beim KSZ'E. Die in der Sitzung vom 23. Mai 2007 im Unterausschuss dargestellte notwendige Personalausstattung von 22,5 Stellen soll nun aufgrund der Kostenneutralität um 2,0 Stellen reduziert werden. Diese beiden Stellen können aber erst nach den erheblichen organisatorischen Umstrukturierungen abgebaut werden. Deshalb wird an 2,0 Stellen im KSZ'E ein KW-Vermerk 01/2010 angebracht.

Wie nachfolgend unter Punkt 3. dargestellt, zeigt sich anhand der aktualisierten Kalkulation, dass die temporäre Personalausstattung von 22,5 Stellen im KSZ'E unter Anrechnung der Mehrkosten für den Bioanteil (125.000 ), die laut dem Unterausschuss Speiserversorgung in Kauf genommen werden sollen, kostenneutral ist.

Für die Umwandlung der seitherigen Stützpunkt-, Selbstversorger- und Verteilerküchen zu Aufbereitungsküchen werden 19,62 Stellen benötigt, davon 14 Stellen für die bisherigen Stützpunktküchen, 1,4 Stellen für die Selbstversorgerküche Ötztaler Straße 21 und 4,22 Stellen für die systembedingte Umwandlung der Verteilerküchen, in denen nun eine längere Arbeitszeit erforderlich ist.

Entsprechend der Personalbemessungsgrundlage (auf der Basis der Beschlüsse zur GRDRs 521/2003) haben die Stützpunktküchen derzeit einen Bedarf von 71,5 Stellen (Stellen-Soll). Darüber hinaus sind 2,5 Stellen der Selbstversorgerküche Öztaler Straße 21 zugeordnet. Der Ressourcengewinn aus der 39-Stunden-Woche beträgt für diese insgesamt 74 Stellen 0,95 Stellen. Dieser kann zur Umsetzung des Konzeptes „Einheitlicher Bildungsweg von 3-16 Jahren“ verwendet werden (vgl. Rundschreiben 013/2007). In den Stützpunktküchen und der Selbstversorgerküche sind derzeit 70,2249 Stellen besetzt und 3,7751 Stellen unbesetzt.

Mit der Systemumstellung sind die Beschäftigten der bisherigen Stützpunkt- und Selbstversorgerküchen sozialverträglich auf anderen, adäquaten Arbeitsplätzen unterzubringen. Hierfür kommen insbesondere Arbeitsplätze im Jugendamt im Umfang von 42,12 Stellen infrage, d.h. im KSZ'E (22,5 Stellen) und in den Aufbereitungsküchen der Tageseinrichtungen (19,62 Stellen). Für die unterzubringenden Beschäftigten aus den bisherigen Stützpunktküchen stehen weitere Arbeitsplätze im Umfang von 20 Stellen bei den Küchen im Klinikum zur Verfügung. Darüber hinaus besteht die Option, dass Beschäftigte in den Aufbereitungsküchen der traditionellen Ganztageschulen untergebracht werden können, sofern dies wirtschaftlich ist oder keine anderen Umsetzungsmöglichkeiten bestehen. Bei nicht gleichwertiger Unterbringung wird der Besitzstand gewahrt, es darf zu keiner finanziellen Verschlechterung im Einzelfall kommen. Betriebsbedingte Kündigungen finden nicht statt.

Im Rahmen der Umsetzung werden die einzelnen Arbeitsplätze beschrieben sowie mit den bisherigen Beschäftigten aus den Stützpunktküchen entsprechend ihrer Qualifikation und der arbeitsrechtlichen Bedingungen besetzt.

Die Bewertungen der bisherigen Arbeitsplätze sind im Hinblick auf die neuen Arbeitsplätze im KSZ'E durch das Haupt- und Personalamt zu überprüfen.

Bezüglich der Unterbringung der Beschäftigten im Klinikum sind mit diesem die Möglichkeiten bezogen auf Aufgaben, Beschäftigungsumfang, Eingruppierung im Detail zu klären.

Zur Realisierung des Ressourcengewinns aus der 39-Stunden-Woche können zum Stellenplan 2008 von den unbesetzten Stellen bereits Stellenanteile im Umfang von 0,95 gestrichen werden.

Insgesamt sind durch die Systemumstellung im Jugendamt 30,93 Stellen abzubauen und außerdem ist an weiteren 2,0 Stellen im KSZ'E ein KW-Vermerk 01/2010 anzubringen. Der Stellenabbau ist vom Zeitpunkt der Inbetriebnahme des KSZ'E und der schrittweisen Umwandlung der Küchen abhängig. Da im Vorfeld der Systemumstellung das bisherige System aufrechterhalten und während der Umstellungsphase teilweise noch parallel betrieben werden muss, können von den derzeit unbesetzten Stellen 2,8251 Stellen erst zur Streichung zum Stellenplan 2009 vorgesehen werden. Weitere 3,4693 Stellen, die derzeit befristet besetzt sind, können zum Stellenplan 2010 mit einem KW-Vermerk 01/2010 versehen werden. Unter Berücksichtigung des vom Klinikum zu übernehmenden Personals im Umfang von 20 Stellen verbleibt eine restliche Abbaupflichtung von 4,6356 Stellen. Die Zeitpunkte für den Abbau dieser 4,6356 Stellen können derzeit noch nicht benannt werden.

Mit dem Klinikum, dem Schulverwaltungsamt und der Personalvertretung wird ein Personalumsetzungskonzept erarbeitet.

### 3. Kalkulation der jährlichen Folgekosten

Auf Basis der im Unterausschuss am 18. Juli 2007 präsentierten Kalkulation und unter Einbeziehung der seitherigen Veränderungen (größere Anzahl an Essensportionen, Einbeziehung der Essenspreiserhöhung um 0,10 /Essen wegen Bioanteil, Investitionskostenberechnung und die daraus resultierenden jährlichen Folgekosten, temporär erhöhte Personalausstattung im KSZ'E) sowie unter Zugrundelegung des mittlerweile vorliegenden Jahresabschlusses 2006 stellt sich die Kalkulation wie folgt dar:

| <b>PORTIONEN</b>  | <b>Bisheriges System</b><br>Ergebnis 2006<br>inkl. Lebensmittel-/Essenkosten<br>traditionelle Ganztageschulen | <b>Neues System</b><br><b>Cook- and Chill</b> |
|---|---|---|
| Selbst gekochte Essen 51                                  | 1.020.000   |   |
| Zugekaufte Essen Jugendamt                                | 107.200   | 1.150.000                                     |
| Zugekaufte Essen Schulen                                  | 100.000   | 100.000                                       |
| <b>Gesamtzahl der Essen</b>                               | <b>1.227.200</b>  | <b>1.250.000</b>                              |
| <b>INVESTITIONEN</b>                                      |   |   |
| Sanierung/Umbau KSZ'E                                     |   | 1.400.000                                     |
| Ausstattung KSZ'E   |   | 63.000  |
| Ausstattung A-Küchen                                      |   | 682.000                                       |
| <b>Summe Investitionskosten</b>                           |   | <b>2.145.000</b>                              |
| <b>FOLGEKOSTEN</b>  |   |   |
| Personalkosten / Stellen<br>SPK (1 Stelle = 38.000 )      | 67,7249 besetzte Stellen in SPK;<br>2.570.086<br>Stellen-Soll: 71,5   | 42,12 Stellen<br>1.600.600                    |
| Personalkosten / Stellen<br>Kochküche Öztaler Str.        | 2,5 Stellen<br>95.000<br>besetzt, entspr.<br>Stellen-Soll   |   |
| Esseneinkauf Jugendamt                                    | 360.437   | 2.185.000                                     |
| Lebensmittel Jugendamt                                    | 1.314.888   | 345.000                                       |
| Lebensmittel/ Essen Schulen                               | 270.000   | 220.000                                       |
| Miete KSZ'E   |   | 57.600  |
| Transportkosten   | 364.489   | 400.500                                       |
| Weitere Sachkosten  | 201.183   | 200.000                                       |
| Kalkulatorische Kosten                                    | 76.005  | 342.600                                       |
| Gemeinkosten Jugendamt                                    | 318.756   | 318.800                                       |
| <b>Summe lfd. Kosten</b>                                  | <b>5.570.844</b>  | <b>5.670.100</b>                              |
| <b>Mehrkosten Neues System gegenüber Ergebnis 2006</b>    |   | <b>+99.256</b>                                |
| <b>davon Mehrkosten für 22.800 zusätzliche Essen</b>      |   | <b>50.160</b>                                 |
| <b>Mehrkosten für den Bioanteil bei den Lebensmitteln</b> |   | <b>125.000</b>                                |
| <b>Stellenabbau 51 (brutto)</b>                           |   | <b>-31,88</b>                                 |
| <b>Stellenabbau 51 (netto)*</b>                           |   | <b>-30,93</b>                                 |

\* ohne Stellenanteile aufgrund Ressourcengewinne (werden zur Qualitätsverbesserung verwendet)

Die aktualisierte Kalkulation zeigt, dass sich die Systemumstellung trotz höherer Folgekosten unter Anrechnung der Mehrkosten für den Bioanteil bei den Lebensmitteln, die laut dem Unterausschuss Speiserversorgung in Kauf genommen werden sollen, wie gefordert kostenneutral ist.

