

Entscheidendes Gremium: Bürgerschaft fed. Senator/-in: S 3, Steffen Bockhahn Federführendes Amt: Schulverwaltungsamt	Beteiligt: Zentrale Steuerung	
Prüfergebnis zum Beschluss Nr. 2019/AN/4498 und weiterer Umgang mit der Essensversorgung an den Rostocker Schulen		
Geplante Beratungsfolge:		
Datum	Gremium	Zuständigkeit
24.02.2021	Ausschuss für Schule, Hochschule und Sport	Empfehlung
03.03.2021	Bürgerschaft	Entscheidung

Beschlussvorschlag:

1. Der Oberbürgermeister wird beauftragt, alle Voraussetzungen zu schaffen, damit die Schulverpflegung in den Rostocker Schulen ab dem Schuljahr 2024/2025 in kommunaler Trägerschaft selbst durchgeführt wird. Dazu ist eine kommunale Gesellschaft mit 100%iger Beteiligung der Hanse- und Universitätsstadt Rostock zu gründen. Alternativ kann auch eine bereits bestehende 100%ige Beteiligung der Hanse- und Universitätsstadt Rostock diese Aufgabe wahrnehmen, sofern die entsprechenden Kompetenzen dort vorhanden sind.
2. Für die Schuljahre 2022-2024 ist die Essensversorgung in den Rostocker Schulen durch die Vergabe einer Konzession sicherzustellen. Das Cook & Chill-Verfahren ist durch den Konzessionär/die Konzessionärin umzusetzen.

Beschlussvorschriften:

§ 22 Abs. 3 KV M-V und § 39 Abs. 5 SchulG M-V

bereits gefasste Beschlüsse:

Nr. 2019/AN/4498

Sachverhalt:

Mit Beschluss der Bürgerschaft 2019/AN/4498 vom 03.04.2019 wurde der Oberbürgermeister beauftragt, vor einer möglichen Neuausschreibung der Essensversorgung zu prüfen, unter welchen Bedingungen, zu welchen Kosten und in welchem Umsetzungszeitraum die Hanse- und Universitätsstadt oder einer ihrer Beteiligungen die Schulspeisungen selbst sicherstellen kann.

Für die Untersuchung und konzeptionelle Erarbeitung von Umsetzungsvorschlägen konnte in einer Ausschreibung die Firma ABConcepts GmbH gewonnen werden.

Gegenstand der Prüfung war die Untersuchung des Status quo sowie die Betrachtung einer konzeptionellen Neuausrichtung der Essensversorgung in verschiedenen Varianten und das Herausarbeiten einer optimalen Bewirtschaftung und Steuerung der kompletten Schulspeisung aller städtischen Schulen der Hanse- und Universitätsstadt Rostock.

Im Rahmen dieser Untersuchung wurden 17 von insgesamt 40 Schulen der Hanse- und Universitätsstadt Rostock mit ihren individuellen Betriebsabläufen, dem eingesetzten Personal sowie der Betriebsausstattung vor Ort konkret analysiert. Derzeit erfolgt die Essensversorgung durch einen Konzessionär/ eine Konzessionärin, der das vollumfängliche betriebliche und wirtschaftliche Risiko trägt. Die Konzession gilt bis Ende des Schuljahres 2021/ 2022.

Der Konzessionär/ die Konzessionärin, die Firma Sodexo, bedient sich bei der Essensausgabe der Firma GDS (Gastronomische Dienstleistungs- und Service GmbH). Die Mitarbeiter*innen der GDS erhalten den gesetzlichen Mindestlohn.

Die Begehungen fanden in sechs Grundschulen, vier Gesamtschulen, vier Gymnasien, zwei Regionalen Schulen und einer Förderschule statt. Im Jahre 2019 wurde ein Volumen von 3.543 Essen/Tag (24,4 %-iger Auslastung) ausgegeben.

ABConcepts GmbH kommt zu folgendem Resümee bezüglich des Status quo:

Grundsätzlich ist das Vorgehen der Mittagsversorgung in allen Schulen standardisiert. Angefangen von der Belieferung über den Ablauf der Speisenregeneration bis hin zur Ausgabe, etc.

Begehungsprozess

Aus Sicht von ABConcepts GmbH ist positiv zu erwähnen, dass die Ablauforganisationen standardisiert sind, die Regenerationskomponenten nach den Ausgabezeiten gesteuert werden sowie der reibungslose Umgang der personalisierten Chipkarten. Da die Anlieferungssituation nicht überprüft werden konnte, ist der Zeitraum zwischen Lieferung und Weiterverarbeitung aus hygienischen Gesichtspunkten ungeklärt.

Speisepläne/Bestellsystem

Das gewünschte stetige Wachstum laut Leistungsbeschreibung vom 13. März 2017 ist nicht erreicht worden.

Teilweise ist das Speisenangebot nicht zielgruppengerecht. Um eine mögliche Steigerung der Mittagessen zu erreichen, könnten folgende Ideen verfolgt werden:

- visuelle Darstellung (Anrichteweise, Geschirrauswahl, etc.)
- zielgruppengerechte Auswahl (ein Mix aus Wunsch der Kinder und Anforderung an eine bedarfsgerechte Ernährung)
- Durchführung von Aktionen (Street-Food-Wagen auf dem Schulhof, etc.)
- Schwerpunkt auf die Anforderungen der weiterführenden Schulen legen
- Neubetrachtung der Ausgabesituation etc.

Aufzählung nicht abschließend

Die Darstellung und Beschreibung der Bestellsystematik verläuft per App oder über die Homepage. Diese ist zukunftsweisend und anwenderfreundlich.

Küchenequipment

Hier ist die Anschaffung von Spülmaschinen und Handwaschbecken erforderlich. Bei einer möglichen Neukonzeption muss das Inventar aufgenommen und der Restbuchwert festgelegt werden. Zudem sollten Ersatzbeschaffungen eruiert werden.

HACCP (Gewährleistung von Lebensmittelsicherheit)

Ein Grundgerüst des HACCP-Systems haben die Berater*innen vorgefunden, allerdings wurden Hygienierisiken erkannt und sollten zeitnah abgestellt werden.

Speisereste und Nassmüllentsorgung

Trotz vorgegebener Kalibrierung werden diese vor Ort nicht eingehalten. Dieser Bereich sollte in weiteren Schritten aus ethischen und betriebswirtschaftlichen Gründen verfolgt werden.

Personal

Die Aufgaben für die Mitarbeiter*innen sind gut strukturiert und die Dienstzeiten sind variabel.

Die Struktur des Anstellungsverhältnisses (Mindestlohn, Dienstzeiten in den Schulen variieren von 1,5 bis 5 Stunden, Mitarbeiter*innen der Firma GDS werden zu den jeweiligen Schulferien gekündigt) ist vorgeschrieben und den Mitarbeiter*innen bekannt.

Diese Punkte müssten bei einer Neukonzeption und bei der Berechnung der Wirtschaftlichkeit berücksichtigt werden.

Wirtschaftlichkeit

Eine Preisanpassung fand zum 1. August 2020 statt. Laut der Leistungsbeschreibung kann eine Erhöhung von maximal 5 % erfolgen. Tatsächlich wurde der Preis für ein Mittagessen um ca. 1,5 % Grundschule von 3,75 € auf 3,80 € und weiterführende Schulen von 3,87 € brutto auf 3,92 € erhöht.

Der prognostizierte gesamte Wareneinsatz für das Jahr 2019 beläuft sich auf ca. 965.000,00 € brutto.

Im Anschluss hat die Firma ABConcepts GmbH Neukonzeptionen zur Umsetzung der Essensversorgung der Schüler*innen erarbeitet.

Konzept I

Das Konzept I besteht aus einer Konzessionsvergabe, welche die Lieferung und Ausgabe der Schulspeisungen durch eine/n Konzessionär/-in beinhaltet. Das Essen wird in einer Zentralküche vorbereitet, verpackt und durch die betriebseigene Logistik des/der Konzessionärs/-in in den Schulen verteilt. In der jeweiligen Schule werden durch das Ausgabepersonal die Speisen regeneriert und je nach Bestellung an die Schüler*innen verteilt. Die Regeneration der Speisen wird nach den jeweiligen Ausgabezeiten gesteuert, damit keine langen Standzeiten entstehen. Für die Zwischenlagerung bis zur Regeneration/Ausgabe werden die Komponenten in einem Kühlschrank untergebracht. Die Speisen werden unter der vorgeschriebenen Ausgabetemperatur von mindestens 65°C ausgegeben. Hier kommt zum größten Teil das Cafeteria-Line-System zum Einsatz mit einer zusätzlichen Salat-/Obst-Bar. Die Gutachter*innen empfehlen bei einer erneuten Konzessionsvergabe die, unter dem Punkt Untersuchung des Status quo beschriebenen, zusätzlichen Optimierungsbedarfe aus den Feststellungen der Untersuchungen, wie die Einhaltung der QM-Anforderungen und die Beschaffung des fehlenden Geschirrspülers, unbedingt umzusetzen.

Resümierend kann festgehalten werden, dass im Konzept I das betriebswirtschaftliche Risiko beim Konzessionsnehmer/bei der Konzessionsnehmerin liegt. Jedoch ist zu beachten, dass im Konzept I die Flexibilität und Einflussnahme der Hanse- und Universitätsstadt Rostock in Bezug auf die Speisenauswahl und Speisenqualität signifikant eingeschränkt ist.

Finanzielle Auswirkungen für die Hanse- und Universitätsstadt Rostock bestehen im Konzept I nicht, da der Konzessionsnehmer/die Konzessionsnehmerin das volle Risiko und die alleinige Haftung für alle eventuell anfallenden Ereignisse trägt.

Dafür ist ein fest kalkulierter Betrag pro Essen zu zahlen. Eine finanzielle Anpassung bei Mehrauslastung ist nicht vorgesehen und führt zu einer Gewinnsteigerung bei dem/der Konzessionär/-in. Allerdings ist zu beachten, dass bei einer erneuten Konzessionsvergabe die Anschaffung von 31 Geschirrspülmaschinen (36.167,00 € AfA – Abschreibung auf 12 Jahre) notwendig wird. Dies wird Auswirkungen auf eine Neukalkulierung des Essenspreises haben.

Konzept II

Das Hauptaugenmerk in der vorgeschlagenen Konzeption II liegt in der Belieferung durch einen externen Food-Lieferanten, dies bedeutet es werden nach Vorgaben der Hanse- und Universitätsstadt Rostock die Schulspeisungen extern eingekauft und geliefert.

Die Dienstleistung der Essensausgabe und Essensbestellung sowie das Handling des Zahlungsverkehrs werden in der Konzeption II durch zwei unterschiedliche Varianten abgebildet.

Die erste Variante beinhaltet das Outsourcen der Dienstleistungskomponenten an einen externen Partner*in.

In der zweiten Variante werden die beschriebenen Dienstleistungen in Eigenregie durch eine kommunale Servicegesellschaft erbracht.

Ein wirtschaftliches Risiko für die Hanse- und Universitätsstadt Rostock besteht in diesem Konzept nur in der zweiten Variante durch die Erbringung der Dienstleistungskomponenten in Eigenregie. Die Flexibilität und Einflussnahme sind in dem Konzept II deutlich offener gestaltet. Individuelle Rezepturen und Speisepläne, ggf. in Kombination mit definierten und praxiserprobten Ernährungskonzepten, können das zukünftige USP (Unique selling proposition) für die Schulverpflegung der Hanse- und Universitätsstadt Rostock sein. Hier können Bio-Produkte gewährleistet werden, allerdings kann aufgrund des Vergabeverfahrens ein externer Food-Lieferant gebunden werden, der europaweit agiert und somit der Aspekt der Regionalität nur in Teilen abgebildet werden kann.

Das Handling der Bestellung von Schulspeisungen kann sich bei Belieferungen durch einen externen Food-Lieferanten individuell verlängern.

Finanzielle Auswirkungen bestehen in der Konzeption II ausschließlich in der zweiten Variante. Eine deutliche Kostenerhöhung ist durch die Erbringung der Dienstleistungskomponenten in Eigenregie zu erwarten. Dabei liegt das wirtschaftliche Risiko bei der Hanse- und Universitätsstadt Rostock in der Anstellung und der Beschäftigung von kommunalem Personal und in der Ausstattung der Speisenausgabestelle (pro Regenerationsküche ca. 45.000,00 € -65.000,00 €- Abschreibung auf 12 Jahre).

Konzept III

Das Konzept III beschreibt die eigenständige Produktion mit einer eigenen Zentralküche und Ausgabe der Essensversorgung durch eine stadteigene Servicegesellschaft.

Durch die Beschäftigung von eigenen Mitarbeiter*innen kann es zu einer Steigerung der Qualität in allen Bereichen der Essensversorgung kommen.

In diesem Konzept besteht das höchste wirtschaftliche Risiko für die Hanse- und Universitätsstadt Rostock, da sowohl die Herstellung, die Logistik als auch die Dienstleistungskomponenten und die Personalbeschaffung in Eigenregie durchgeführt werden.

Aber in dieser Konzeption ist auch die Einflussnahme auf die Schulspeisung am höchsten. Dies resultiert aus der direkten Beeinflussung der Speisenauswahl, der Speisenqualität auf verwendete Produkte (Bio und regional), der Ernährungskonzepte, der Betriebsabläufe und dem kommunalen Personal.

Unter jetzigen Bedingungen birgt das Konzept III die höchsten finanziellen Auswirkungen für die Hanse- und Universitätsstadt Rostock und benötigt bei dessen Umsetzung einen zusätzlichen monetären Zuschuss. Diese finanziellen Belastungen ergeben sich aus dem Bau und Betrieb der eigenen Zentralküche (Investitionskosten für Produktionsküche ca. 5,5 Mio. € – Abschreibung: ca. 303.632,00 € AfA p.a.) sowie dem Küchenequipment (pro Regenerationsküche ca. 45.000,00 € - 65.000,00 €- Abschreibung auf 12 Jahre), der tariflichen Entlohnung der Mitarbeiter*innen und der Darstellung aller Dienstleistungskomponenten in Eigenregie sowie der momentanen zu geringen Auslastung von 24,4 % (3.543 Essen/Tag).

Konzept IV

Im weiteren Verlauf wurde die Untersuchung eines vierten Konzeptes beauftragt. In diesem Konzept soll auf Grundlage des Konzeptes III eine kostendeckende Eigenproduktion dargestellt werden. Um eine Kostendeckung zu erreichen, muss eine Auslastung der eigenen Zentralküche (auch während der Ferien) erreicht werden. Dies bedeutet zwingend mindestens 5.750 Essen/Tag. Hierzu müssen zusätzliche Partner*innen wie Pflegeeinrichtungen, kommunale Betriebe, Catering zu stadteigenen Veranstaltungen, Kantinen für Mitarbeiter*innen gefunden werden, die auch in Teilen eine Auslastung der Küche während der Ferienzeiten sichern.

Die Einflussnahmemöglichkeiten können wie im Konzept III beschrieben werden.

Die finanziellen Auswirkungen sind wie im Konzept III beschrieben, sollen aber durch eine Erhöhung der Auslastung zu einer Kostendeckung führen. Dies würde eine Erhöhung auf mindestens 5.750 Essen/Tag bedeuten.

Schulverpflegung Hansestadt Rostock	Konzept I			Konzept II			Konzept II		
	Beibehaltung des Status quo (Konzessionär)			Externer Food-Lieferant (Dienstl. mit externen Partnern)			Externer Food-Lieferant (Dienstl. in Eigenregie)		
VE p.a. VE p.d.	662.494 3.543			662.494 3.543			662.494 3.543		
	Euro p.a.	in % v. WE	€ je BKT	Euro p.a.	in % v. WE	€ je BKT	Euro p.a.	in % v. WE	€ je BKT
Wareneinsatz (brutto)	963.620	100%	1,45 €	1.976.440	100%	2,98 €	1.976.440	100%	2,98 €
+Personalkosten Küche	613.818	64%	0,93 €	0	0%	- €	0	0%	- €
+Personalkosten Betreuung der Schulen & Springer	63.221	7%	0,10 €	63.221	3%	0,10 €	111.718	6%	0,17 €
+Personalkosten Schulen TOTAL	371.903	39%	0,56 €	371.903	19%	0,56 €	539.655	27%	0,81 €
Produktionskosten I	2.012.562	209%	3,04 €	2.411.565	122%	3,64 €	2.627.813	133%	3,97 €
+Energiekosten (Strom, Gas, Was.)	96.362	10%	0,15 €	79.058	4%	0,12 €	79.058	4%	0,12 €
+Steuern, Vers., Beiträge	19.272	2%	0,03 €	19.764	1%	0,03 €	19.764	1%	0,03 €
+Abrechnungssystem	0	0%	- €	0	0%	- €	115.000	6%	0,17 €
+Betriebs- & Verwaltungskosten	144.543	15%	0,22 €	118.586	6%	0,18 €	118.586	6%	0,18 €
Produktionskosten II	2.272.740	236%	3,43 €	2.628.973	133%	3,97 €	2.960.222	150%	4,47 €
+Logistik (Speisentransport)	174.888	18%	0,26 €	0	0%	- €	0	0%	- €
+Instandhaltung, Reparaturen	38.545	4%	0,06 €	39.529	2%	0,06 €	39.529	2%	0,06 €
+GWG	19.272	2%	0,03 €	39.529	2%	0,06 €	39.529	2%	0,06 €
+Kalkulatorische Mieten	119.204	12%	0,18 €	0	0%	- €	0	0%	- €
+AfA (auf Küchenausstattung)	36.167	4%	0,05 €	36.167	2%	0,05 €	36.167	2%	0,05 €
Produktionskosten III	2.660.816	276%	4,02 €	2.744.198	139%	4,14 €	3.075.446	156%	4,64 €
+Risiko & Gewinn (Management Pauschale)	79.824	8%	0,12 €	54.884	3%	0,08 €	0	0%	- €
Summe der Produktionskosten (brutto)	2.740.640	284%	4,14 €	2.799.081	142%	4,23 €	3.075.446	156%	4,64 €
- Erlöse (Einnahmen durch Mittagessenverkauf)	2.815.600	292%	4,25 €	2.815.600	142%	4,25 €	2.815.600	142%	4,25 €
Betriebsergebnis I	74.959	8%	0,11 €	16.518	1%	0,02 €	-259.847	-13%	-0,39 €
Schulverpflegung Hansestadt Rostock	Konzept III			Konzept III			Konzept IV		
	Eigenständige Cook & Chill Produktion „Greenfield“ (24,4% Essenbeteiligung)			Eigenständige Cook & Chill Produktion „Greenfield“ (30,0% Essenbeteiligung)			Eigenständige Cook & Chill Produktion „Greenfield“ (Vollauslastung)		
VE p.a. VE p.d.	662.494 3.280			880.215 4.358			1.161.500 5.750		
	Euro p.a.	in % v. WE	€ je BKT	Euro p.a.	in % v. WE	€ je BKT	Euro p.a.	in % v. WE	€ je BKT
Wareneinsatz (brutto)	963.620	100%	1,45 €	1.280.302	100%	1,45 €	1.689.441	100%	1,45 €
+Personalkosten Küche	689.365	72%	1,04 €	902.019	70%	1,02 €	1.176.757	70%	1,01 €
+Personalkosten Betreuung der Schulen & Springer	111.718	12%	0,17 €	111.718	9%	0,13 €	111.718	7%	0,10 €
+Personalkosten Schulen TOTAL	539.655	56%	0,81 €	644.828	50%	0,73 €	644.828	38%	0,56 €
Produktionskosten I	2.304.358	239%	3,48 €	2.938.867	305%	3,34 €	3.622.744	214%	3,12 €
+Energiekosten (Strom, Gas, Was.)	96.362	10%	0,15 €	128.030	10%	0,15 €	168.944	10%	0,15 €
+Steuern, Vers., Beiträge	19.272	2%	0,03 €	25.606	2%	0,03 €	33.789	2%	0,03 €
+Abrechnungssystem	115.000	12%	0,17 €	115.000	9%	0,13 €	115.000	7%	0,10 €
+Betriebs- & Verwaltungskosten	144.543	15%	0,22 €	192.045	15%	0,22 €	253.416	15%	0,22 €
Produktionskosten II	2.679.535	278%	4,04 €	3.399.549	353%	3,86 €	4.193.893	248%	3,61 €
+Logistik (Speisentransport)	182.888	19%	0,28 €	182.888	14%	0,21 €	182.888	11%	0,16 €
+Instandhaltung, Reparaturen	38.545	4%	0,06 €	51.212	5%	0,06 €	67.578	4%	0,06 €
+GWG	19.272	2%	0,03 €	25.606	3%	0,03 €	33.789	2%	0,03 €
+Kalkulatorische Mieten	119.204	12%	0,18 €	119.204	9%	0,14 €	119.204	7%	0,10 €
+AfA (auf Küchenausstattung)	339.798	35%	0,51 €	339.798	27%	0,39 €	339.798	20%	0,29 €
Produktionskosten III	3.379.243	351%	5,10 €	4.118.258	427%	4,68 €	4.937.150	292%	4,25 €
+Risiko & Gewinn (Management Pauschale)	0	0%	- €	0	0%	- €	0	0%	- €
Summe der Produktionskosten (brutto)	3.379.243	351%	5,10 €	4.118.258	322%	4,68 €	4.937.150	292%	4,25 €
- Erlöse (Einnahmen durch Mittagessenverkauf)	2.815.600	292%	4,25 €	3.740.914	292%	4,25 €	4.936.375	292%	4,25 €
Betriebsergebnis I	-563.643	-58%	-0,85 €	-377.344	-29%	-0,43 €	-775	0%	0,00 €

*Abweichungen durch Rundungsdifferenzen

In der Anlage befinden sich Auszüge aus der Kostenaufstellung, dem Businessplan und die Wirtschaftlichkeitsvorausschaurechnung der einzelnen Konzepte, welche die ökonomischen Auswirkungen der einzelnen Konzeptionen aufzeigen. Durch den/die Gutachter*innen wurde ein Essenspreis von 4,25 € in den Berechnungen angesetzt, da dieser als zukünftig realistischer Betrag angesehen werden kann.

Zusammenfassend kann festgestellt werden, dass das Konzept IV, mit einer kostendeckenden Auslastung (mindestens 5.750 Essen/Tag) und den Anforderungen in dem Bürgerschaftsbeschluss 2019/AN/4498 die zu favorisierende Variante darstellt.

Für das Konzept IV wird eine Übergangslösung benötigt, da die Umsetzung einer eigenen Küche mindestens 3 – 3 ½ Jahre dauert. Die bestehende Konzession läuft zum 21. Juli 2022 aus. Eine Verlängerung der Konzession ist nicht möglich, da die Option der Verlängerung bereits in Anspruch genommen worden ist, d. h. eine Entscheidung zur weiteren Umsetzung muss schnellstmöglich getroffen werden, da die Zeitschiene eines europaweiten Vergabeverfahrens 9 - 12 Monate beträgt. Diese Vorlaufzeit muss gewährleistet sein, um sicherzustellen, dass die Schüler*innen im Schuljahr 2022/2023 weiterhin mit Schulessen versorgt werden können.

Finanzielle Auswirkungen:

1. Übergangsweise Vergabe Konzession 2022 – 2024
2. Abhängig vom favorisierten Konzept

Teilhaushalt: OE 40

Weitere mit der Beschlussvorlage mittelbar in Zusammenhang stehende Kosten:

☒ liegen nicht vor.

☐ werden nachfolgend angegeben

Claus Ruhe Madsen

Anlagen

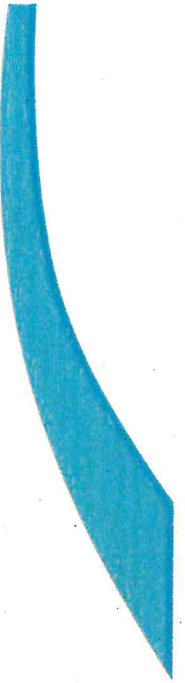
1	Anlagen_2021-BV-1902	öffentlich
---	----------------------	------------

Businessplan (I)

Warenkosten

- Für die einzelnen Konzepte wurden die Wareneinsatzkosten dezidiert hergeleitet.
- In der nachfolgenden Tabelle sind die Werte für die jeweiligen Warenkosten für die unterschiedlichen Zielgruppen und der differierenden Konzepte dargestellt.

Warenkosten Essenbeteiligung: 24,4 %	Konzept I Beibehaltung des Status quo (Konzessionär)	Konzept II Externer Food-Lieferant (Dienstl. mit externen Partnern)	Konzept II Externer Food-Lieferant (Dienstl. in Eigenregie)	Konzept III Eigenständige Cook & Chill Produktion „Greenfield“	Konzept IV Eigenständige Cook & Chill Produktion „Greenfield“ (Vollkost)
Ø VE je Tag	3.543	3.543	3.543	3.543	5.750
Ø VE p.a.	662.494	662.494	662.494	662.494	1.161.500
Ø Warenkosten je VE	1,45 €	2,98 €	2,98 €	1,45 €	1,45 €
Gesamt	963.620 €	1.976.440 €	1.976.440 €	963.620 €	1.689.441 €



Businessplan (II)

Personalkosten (I)

Kalkulationsgrößen und Erfahrungswerte (alle Konzepte):

- Mindestlohn ab 01.2021: 9,50 € je Stunde
- Mindestlohn ab 07.2021: 9,60 € je Stunde
- Schultage ab 01.2021: 97 Tage
- Schultage ab 07.2021: 105 Tage
- Ø Gehalt/ Jahr:
 - Externe Partner (DEHOGA o. ä.): 32.500 € je Vollkraft
 - Eigenbewirtschaftung (TVöD o. ä.): 36.500 € je Vollkraft

Businessplan (III)

Personalkosten (II)

Personalkosten Essenbeteiligung: 24,4 %	Konzept I	Konzept II	Konzept II	Konzept III	Konzept IV
	Beibehaltung des Status quo (Konzessionär)	Externer Food-Lieferant (Dienstl. mit externen Partnern)	Externer Food-Lieferant (Dienstl. in Eigenregie)	Eigenständige Cook & Chill Produktion „Greenfield“	Eigenständige Cook & Chill Produktion „Greenfield“ (Volllast)
Personal Küche	613.818 €	-	-	689.365 €	1.176.757 €
Betreuung der Schulen	48.750 €	48.750 €	91.250 €	91.250 €	91.250 €
Speisenausgabepersonal					
Schule I	56.891 €	56.891 €	82.552 €	82.552 €	102.881 €
Schule II	211.193 €	211.193 €	306.454 €	306.454 €	369.945 €
Schule III	103.820 €	103.820 €	150.649 €	150.649 €	172.003 €
Springer	14.471 €	14.471 €	20.468 €	20.468 €	20.468 €
Gesamt	1.048.943 €	435.124 €	651.373 €	1.340.738 €	1.933.303 €

Businessplan (IV)

Betriebs- und anlagebedingte Kosten

- Energiekosten
- Steuern, Versicherungen, Beiträge
- Betriebs- und Verwaltungskosten
- Instandhaltung/ Reparaturen
- Geringwertige Wirtschaftsgüter (GWG)
- Kalkulatorische Mieten (Konzepte I und III)
 - Bruttogeschossfläche (BGF) x Mietzins:
 - 969,14 m² (BGF) x 10,25 € (Mietzins) = 9.934 € pro Monat
 - 9.934 € x 12 Monate: = 119.204 € pro Jahr

Businessplan (V)

Abrechnungs- und Zahlungssystem

- Für das technische Equipment wird u. a. die nachfolgende Hard- und Software benötigt.
- Die Kostenposition Abrechnungs- und Zahlungssystem setzt sich aus einmaligen und laufenden Kosten zusammen.
- Die Kostenposition kann auch Extern vergeben werden.
- Aufwand: monatliche Dienstleistungsgebühr

Aufwendungen und Kosten		Bestell-, Abrechnungssystem		Konzept II & III & IV
1. Internet-Bestellsystem	300 € monatliche Rate			3.600 €
2. Ausgabesystem	einmalige Anschaffung			34.400 €
2.1 Software	75 € p. Terminal			
2.2 Hardware	1.000 € p. Terminal			
3. Abrechnungssystem	1.000 € monatliche Rate			12.000 €
Zwischensumme brutto:				50.000 €
Personalbedarf (2,53 VK)				65.000 €
Gesamt p.a. brutto:				115.000 €

Businessplan (VI)

Logistik

- Die Aufwendungen für die Logistik in den Konzepten I und III basieren auf Erfahrungswerten von gleichgelagerten Projekten.
- Unabhängig von der Essensbeteiligung unterstellen die Berater in diesem Projektschritt die identischen Fahrzeugkapazitäten (MB Sprinter o. ä.).
- Diese Werte sind im weiteren Projektverlauf mittels Angeboten von Logistikdienstleistern zu verifizieren.

Logistikkosten			
Essensbeteiligung: von 24,4 % & 30,0 %		Konzept I	Konzept III & IV
Anzahl Kfz (MB-Sprinter o. ä.)	2	2	2
Kilometer	10	10	10
Schultage	202	202	202
Anzahl Schulen	32	32	32
KM-Pauschale	0,85 €	0,85 €	0,85 €
Zwischensumme:	109.888 €	109.888 €	
Personal 2 Fahrer (2,53 VK)	65.000 €		73.000 €
Gesamt in € p.a.:	174.888 €		182.888 €

Businessplan (VII)

Investitionen und Abschreibungen (kalkulatorischer Ansatz)

- Konzepte I und III und IV
 - Beispielhafte Investition in Küchentechnik für die Cook & Chill Produktionsküche:
 - 5.470 T€ werden entsprechend der jeweiligen Kostengruppe und Laufzeit abgeschrieben.
 - Aufwendung für Abschreibung: ca. 303.632 € Afa p. a.
 - Investition in Küchentechnik (31 Spülmaschinen) in den Speisenausgabestellen:
 - 31 Spülmaschinen = 36.167 € Afa (Abschreibung auf 12 Jahre)
- Konzept II
 - Investition in Küchentechnik (31 Spülmaschinen) in den Speisenausgabestellen (Regenerationsküche) = 36.167 € Afa (Abschreibung auf 12 Jahre)

Businessplan (VIII)

Wirtschaftlichkeitsvorausschaurechnung (WVR) I

- Waren- und Personalkosten

Schulverpflegung Hansestadt Rostock	VE p.a. VE p.d.				
		Konzept I Beibehaltung des Status quo (Konzessionär)			
		662.494 3.543			
		Euro p.a. In % v. WE €/je BKT			
Wareneinsatz (brutto) + Personalkosten Küche + Personalkosten Betreuung der Schulen & Springer + Personalkosten Schule I + Personalkosten Schule II + Personalkosten Schule III + Personalkosten Schulen TOTAL Produktionskosten I		963.620 613.818 63.221 56.891 211.193 103.820 371.903 2.012.562	100% 64% 7% 6% 22% 11% 39% 209%	1,45 € 0,93 € 0,10 € 0,09 € 0,32 € 0,16 € 0,56 € 3,04 €	
		Konzept II Externer Food-Lieferant (Dienstl. mit externen Partnern)			
		662.494 3.543			
		Euro p.a. In % v. WE €/je BKT			
		1.976.440 0 63.221 56.891 211.193 103.820 371.903 2.411.565	100% 0% 3% 3% 11% 5% 19% 122%	2,98 € - € 0,10 € 0,09 € 0,32 € 0,16 € 0,56 € 3,64 €	
		Konzept II Externer Food-Lieferant (Dienstl. in Eigenregie)			
		662.494 3.543			
		Euro p.a. In % v. WE €/je BKT			
		1.976.440 0 111.718 82.552 306.454 150.649 539.655 2.627.813	100% 0% 6% 4% 16% 8% 27% 133%	2,98 € - € 0,17 € 0,12 € 0,46 € 0,23 € 0,81 € 3,97 €	
		Konzept III Eigenständige Cook & Chill Produktion „Greenfield“			
		662.494 3.543			
		Euro p.a. In % v. WE €/je BKT			
		963.620 689.365 111.718 82.552 306.454 150.649 539.655 2.304.358	100% 72% 12% 9% 32% 16% 56% 239%	1,45 € 1,04 € 0,17 € 0,12 € 0,46 € 0,23 € 0,81 € 3,48 €	

Businessplan (IX)

Wirtschaftlichkeitsvorausschaurechnung (WVR) I

- Waren- und Personalkosten

<p>Schulverpflegung Hansestadt Rostock</p> <p>VE p.a. VE p.d.</p>	<p>Konzept III</p> <p>Eigenständige Cook & Chill Produktion „Greenfield“ (24,4% Essenbeteiligung)</p> <p>662.494 3.280</p> <p>Euro p.a. in % v. WE € je BKT</p>	<p>Konzept III</p> <p>Eigenständige Cook & Chill Produktion „Greenfield“ (30,0% Essenbeteiligung)</p> <p>880.216 4.358</p> <p>Euro p.a. in % v. WE € je BKT</p>	<p>Konzept IV</p> <p>Eigenständige Cook & Chill Produktion „Greenfield“ (Vollauslastung)</p> <p>1.161.600 5.750</p> <p>Euro p.a. in % v. WE € je BKT</p>
<p>Wareneinsatz (brutto)</p> <p>+ Personalkosten Küche</p> <p>+ Personalkosten Betreuung der Schulen & Springer</p> <p>+ Personalkosten Schule I</p> <p>+ Personalkosten Schule II</p> <p>+ Personalkosten Schule III</p> <p>+ Personalkosten Schulen TOTAL</p> <p>Produktionskosten I</p>	<p>903.620 100% 1,45 €</p> <p>889.366 72% 1,04 €</p> <p>111.718 12% 0,17 €</p> <p>82.552 9% 0,12 €</p> <p>308.454 32% 0,46 €</p> <p>150.640 16% 0,23 €</p> <p>539.666 50% 0,81 €</p> <p>2.304.358 239% 3,48 €</p>	<p>1.280.302 100% 1,45 €</p> <p>902.019 70% 1,02 €</p> <p>111.718 8% 0,13 €</p> <p>102.881 8% 0,12 €</p> <p>389.945 29% 0,42 €</p> <p>172.003 13% 0,20 €</p> <p>644.828 50% 0,73 €</p> <p>2.938.867 306% 3,34 €</p>	<p>1.699.441 100% 1,45 €</p> <p>1.176.757 70% 1,01 €</p> <p>111.718 7% 0,10 €</p> <p>102.881 6% 0,09 €</p> <p>389.945 22% 0,32 €</p> <p>172.003 10% 0,15 €</p> <p>644.828 38% 0,56 €</p> <p>3.622.744 214% 3,12 €</p>

Businessplan (X)

Wirtschaftlichkeitsvorausschaurechnung (WVR) II

Schulverpflegung Hansestadt Rostock
VE p.a. VE p.d.

Konzept I
Beibehaltung des Status quo (Konzessionär)
662.494 3.543
Euro p.a. in % v. WE €/je BKT

Konzept II
Externer Food-Lieferant (Dienstl. mit externen Partnern)
662.494 3.543
Euro p.a. in % v. WE €/je BKT

Konzept II
Externer Food-Lieferant (Dienstl. in Eigenregie)
662.494 3.543
Euro p.a. in % v. WE €/je BKT

Konzept III
Eigenständige Cook & Chill Produktion „Greenfield“
662.494 3.543
Euro p.a. in % v. WE €/je BKT

Wareneinsatz (brutto)
+ Personalkosten Küche
+ Personalkosten Betreuung der Schulen & Springer
+ Personalkosten Schulen TOTAL
Produktionskosten I

963.620	100%	1,45 €
613.818	64%	0,93 €
63.221	7%	0,10 €
371.903	39%	0,56 €
2.012.562	209%	3,04 €

1.976.440	100%	2,98 €
0	0%	- €
63.221	3%	0,10 €
371.903	19%	0,56 €
2.411.565	122%	3,64 €

1.976.440	100%	2,98 €
0	0%	- €
111.718	6%	0,17 €
539.655	27%	0,81 €
2.627.813	133%	3,97 €

963.620	100%	1,45 €
689.365	72%	1,04 €
111.718	12%	0,17 €
539.655	56%	0,81 €
2.304.368	239%	3,48 €

+ Energiekosten (Strom, Gas, Was.)
+ Steuern, Vers., Beiträge
+ Abrechnungssystem
+ Betriebs- & Verwaltungskosten
Produktionskosten II

96.362	10%	0,15 €
19.272	2%	0,03 €
0	0%	- €
144.543	15%	0,22 €
2.272.740	236%	3,43 €

79.058	4%	0,12 €
19.764	1%	0,03 €
0	0%	- €
118.586	6%	0,18 €
2.628.973	133%	3,97 €

79.058	4%	0,12 €
19.764	1%	0,03 €
115.000	6%	0,17 €
118.586	6%	0,18 €
2.960.222	150%	4,47 €

96.362	10%	0,15 €
19.272	2%	0,03 €
115.000	12%	0,17 €
144.543	15%	0,22 €
2.679.635	278%	4,04 €

Businessplan (XI)

Wirtschaftlichkeitsvorausschaurechnung (WVR) II

Schulverpflegung Hansestadt Rostock		VE p.a. VE p.d.	
Konzept III Eigenständige Cook & Chill Produktion „Greenfield“ (24,4% Essenbeteiligung)		662.494 3.280	
Konzept III Eigenständige Cook & Chill Produktion „Greenfield“ (30,0% Essenbeteiligung)		880.215 4.358	
Konzept IV Eigenständige Cook & Chill Produktion „Greenfield“ (Vollauslastung)		1.161.500 5.750	

Wareneinsatz (brutto)	963.620	100%	1,45 €
+ Personalkosten Küche	688.365	72%	1,04 €
+ Personalkosten Betreuung der Schulen & Springer	111.718	12%	0,17 €
+ Personalkosten Schulen TOTAL	539.655	56%	0,81 €
Produktionskosten I	2.304.358	239%	3,48 €

+ Energiekosten (Strom, Gas, Was.)	88.362	10%	0,15 €
+ Steuern, Vers., Beiträge	19.272	2%	0,03 €
+ Abschreibungssystem	116.000	12%	0,17 €
+ Betriebs- & Verwaltungskosten	144.543	15%	0,22 €
Produktionskosten II	2.679.635	278%	4,04 €

1.280.302	100%	1,45 €
902.019	70%	1,02 €
111.718	9%	0,13 €
644.828	50%	0,73 €
2.938.867	305%	3,34 €

1.089.441	100%	1,45 €
1.178.757	70%	1,01 €
111.718	7%	0,10 €
644.828	38%	0,58 €
3.622.744	214%	3,12 €

Schulverpflegung Hansestadt Rostock	Konzept I Beibehaltung des Status quo (Konzessionär)	662.494 3.543	VE p.a. VE p.d.
	Euro p.a. in % v. WE €/je BKT		
	Konzept II Externer Food-Lieferant (Dienstl. mit externen Partnern)	662.494 3.543	
	Euro p.a. in % v. WE €/je BKT		
	Konzept II Externer Food-Lieferant (Dienstl. in Eigenregie)	662.494 3.543	
	Euro p.a. in % v. WE €/je BKT		
	Konzept III Eigenständige Cook & Chill Produktion „Greenfield“	662.494 3.543	
	Euro p.a. in % v. WE €/je BKT		

Produktionskosten II	2.272,740	236%	3,43 €	2.628,973	133%	3,97 €	2.960,222	150%	4,47 €	2.679,535	278%	4,04 €
+ Logistik (Speisentransport)	174.888	18%	0,26 €	0	0%	- €	0	0%	- €	182.888	19%	0,28 €
+ Instandhaltung, Reparaturen	38.545	4%	0,06 €	39.529	2%	0,06 €	39.529	2%	0,06 €	38.545	4%	0,06 €
+ GWG	19.272	2%	0,03 €	39.529	2%	0,06 €	39.529	2%	0,06 €	19.272	2%	0,03 €
+ Kalkulatorische Mieten	119.204	12%	0,18 €	0	0%	- €	0	0%	- €	119.204	12%	0,18 €
+ AFA (auf Kuchenausstattung)	36.167	4%	0,05 €	36.167	2%	0,05 €	36.167	2%	0,05 €	339.798	35%	0,51 €
Produktionskosten III	2.660.816	276%	4,02 €	2.744.198	139%	4,14 €	3.075.446	156%	4,64 €	3.079.243	357%	5,10 €
+ Risiko & Gewinn (Management Pauschale)	79.824	8%	0,12 €	54.894	3%	0,08 €	0	0%	- €	0	0%	- €
Summe der Produktionskosten (brutto)	2.740.640	284%	4,14 €	2.799.081	142%	4,23 €	3.075.446	156%	4,64 €	3.379.243	357%	5,10 €
- Erlöse (Einnahmen durch Mithagessenverkauf)	2.815.600	292%	4,25 €	2.815.600	142%	4,25 €	2.815.600	142%	4,25 €	2.815.600	292%	4,25 €
Betriebsergebnis I	74.959	8%	0,11 €	16.518	1%	0,02 €	-259.847	-13%	-0,39 €	-565.643	-58%	-0,85 €

Businessplan (XIII)

Wirtschaftlichkeitsvorausschaurechnung (WVR) III

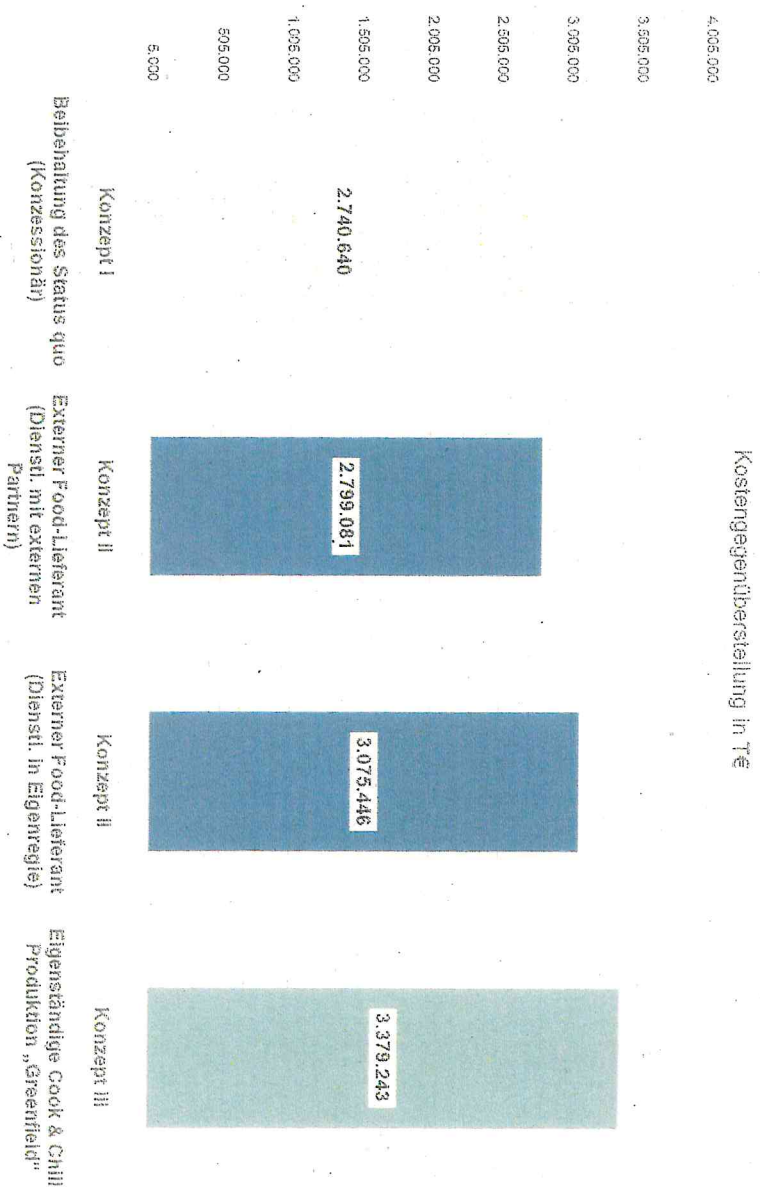
Schulverpflegung Hansesstadt Rostock	VE p.a. VE p.d.	Konzept III Eigenständige Cook & Chill Produktion „Greenfield“ (24,4% Essenbeteiligung)		Konzept III Eigenständige Cook & Chill Produktion „Greenfield“ (30,0% Essenbeteiligung)		Konzept IV Eigenständige Cook & Chill Produktion „Greenfield“ (Vollaustattung)				
	662.484 3.280	Euro p.a.	in % v. WE	€ je BKT	880.216 4.358	Euro p.a.	in % v. WE	€ je BKT	1.161.500 6.750	
Produktionskosten II		2.679.635	278%	4,04 €	3.399.549	353%	3,86 €	4.193.893	248%	3,61 €
+ Logistik (Speisentransport)		182.888	19%	0,28 €	182.888	14%	0,21 €	182.888	11%	0,16 €
+ Instandhaltung, Reparaturen		38.545	4%	0,06 €	51.212	5%	0,06 €	67.578	4%	0,06 €
+ GWG		10.272	2%	0,03 €	25.606	3%	0,03 €	33.789	2%	0,03 €
+ Kalkulatorische Mieten		119.204	12%	0,18 €	119.204	9%	0,14 €	119.204	7%	0,10 €
+ AfA (auf Küchenausstattung)		339.798	36%	0,51 €	339.798	27%	0,39 €	339.798	20%	0,28 €
Produktionskosten III		3.379.243	361%	5,10 €	4.118.258	427%	4,68 €	4.937.150	292%	4,25 €
+ Risiko & Gewinn (Management Pauschale)		0	0%	- €	0	0%	- €	0	0%	- €
Summe der Produktionskosten (brutto)		3.379.243	361%	5,10 €	4.118.258	322%	4,68 €	4.937.150	292%	4,25 €
- Erlöse (Einnahmen durch Mittagessenverkauf)		2.815.800	292%	4,25 €	3.740.914	292%	4,25 €	4.936.375	292%	4,25 €
Betriebsergebnis I		-563.643	-68%	-0,85 €	-377.344	-29%	-0,43 €	-776	0%	-0,00 €

Businessplan (XIV)

Abweichungsanalyse (I)

- In Summe ergibt sich bei den Konzepten I und II (Dienstl. mit externen Partnern) eine Differenz von ca. 58 T€ p.a.
- Im Gegensatz dazu sind die beiden übrigen Konzepte II (Dienstl. in Eigenregie) und Konzept III mit hoher Eigenpersonalquote deutlich kostenintensiver.

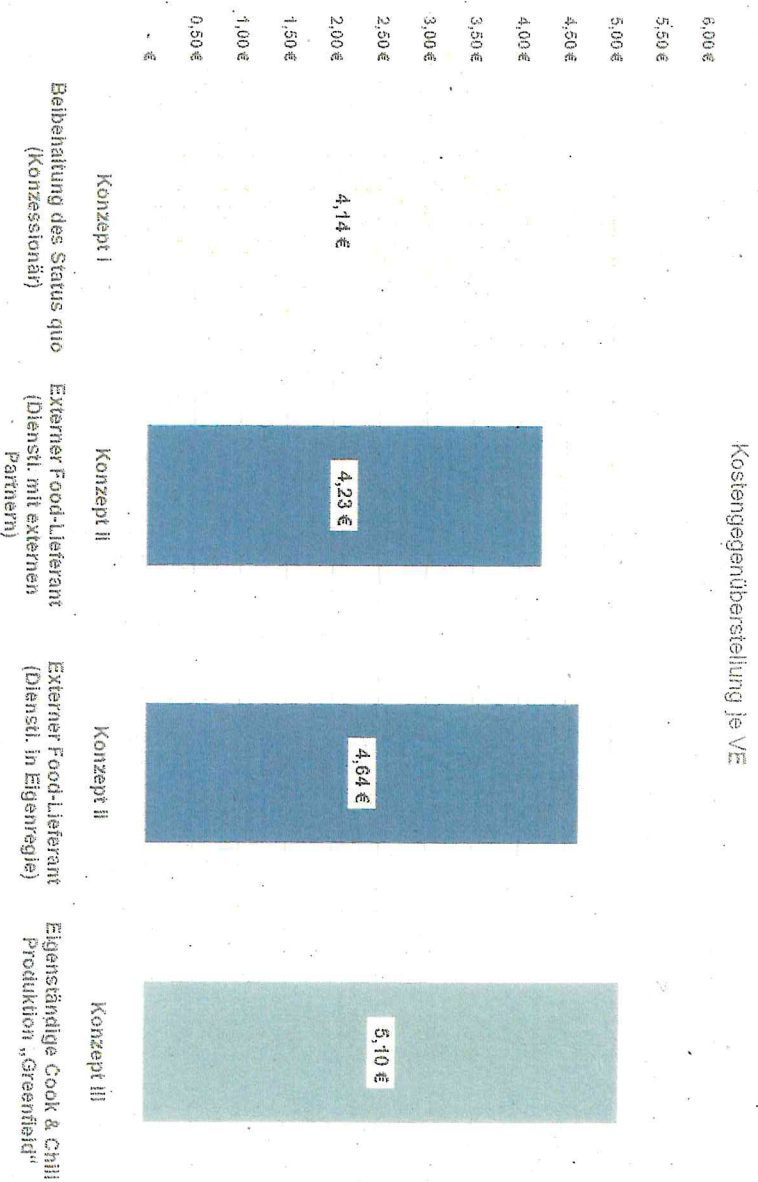
- von ca. 335 T€ bis 639 T€ p.a. (im Vergleich zum Konzept I)



Businessplan (XV)

Abweichungsanalyse (II)

- Die Stückkostenbetrachtung zeigt deutlich, dass das Konzept III mit der Eigenständigen Cook & Chill Produktion „Greenfield“ die meisten Aufwendungen verursacht.
- Um dieses Konzept attraktiver zu gestalten, sind dringend weitere Kunden zu akquirieren.



Businessplan (XVI)

Abweichungsanalyse

- Mit einem höheren Output (Volumen an Mittagessen) können die Stückkosten deutlich minimiert werden.

- Eine weitere Optimierungsoption ist die mögliche Anwendung des DEHOGA-Tarifvertrages für das Produktionspersonal.

VE: Anzahl an Verpflegungseinheiten bzw. Mittagessen

