

Erläuterungen zur Kostenrechnung Mittagsverpflegung an den städtischen Kindertagesstätten und Grundschulen in Bad Dürkheim im Rahmen des Verpflegungskonzeptes – alle Ermittlungen 2019

1. Anzahl Essen:

- Ziffer 1.1: Essensplätze Kitas und Schulen (zwei Betreuende Grundschulen ganztags und eine Ganztagsschule). Es handelt sich hier um die Anmeldezahlen. Nachfolgend die Anmeldungen/tatsächliche Essen pro Tag und Einrichtung bei den belieferten Einrichtungen, weil es hier immer wieder zu Überschneidungen kommen kann: Kiga Leistadt 40/36, Kiga Ungstein 30/30, Salierschule 87/75. Bei der Berechnung wurden die Echtzahlen verwendet.
- Ziffer 1.2: Öffnungstage werden jährlich tagesgenau ermittelt – für die Kitas (212) - 52 Wochen à 5 Tage = 260 Tage abzgl. 38 Schließstage und 10 Krankheitstage, für die Schulen (BGS 196, GTS 160) BGS montags bis freitags, GTS montags bis donnerstags-.
- Ziffer 1.3: Gesamtzahl der Essen pro Jahr.

2. Personal und Verwaltung:

- Ziffer 2.1: Von der Personalabteilung ermittelte Kosten (Hauswirtschaftskräfte).
- Ziffer 2.2: Der städt. Trägeranteil an den Personalkosten bei den Kitas variiert je nach Einrichtung (Horte und Spiel- und Lernstuben 10 % Trägeranteil Stadt, Kitas 12,5 % zzgl. Anteil für geöffnete Gruppen ca. 1,5 % an den Gesamtpersonalkosten, außer Kiga Leistadt). Die Endabrechnung der Kreisverwaltung für 2019 für die Kitas liegt noch nicht vor. Für die Hauswirtschaftskräfte in den Schulen werden keine Zuschüsse gezahlt, deshalb steht dort in der Spalte auch 0,00 €.
- Ziffer 2.3: Der Verwaltungskostenanteil – enthalten sind die Personalkosten der Leitung und der Verwaltung in Zusammenhang mit der Beschaffung der Lebensmittel und Betreuung der Hauswirtschaftskräfte, Rechnungsanweisung, Haushaltsüberwachung, Abstimmung mit Lieferfirmen. Diese wurden gem. KUPS-Studie bei Frischküchen mit 0,39 € beziffert, bei Lieferung durch einen Caterer mit 0,28 € jeweils pro Essen = Gemeinkosten.
- Quelle:
KUPS-Studie – Studie zu Kosten- und Preisstrukturen in der Schulverpflegung, Dr. Ernestine Tecklenburg vom 19.08.2019. Befragung von 488 Trägern in Deutschland, insgesamt bei 6.370 Schulen. Die Befragung wurde von der DGE – Deutsche Gesellschaft für Ernährung – unterstützt.

3. Aufwand:

- Ziffer 3.1: Tatsächliche Kosten für die Beschaffung der Lebensmittel je Einrichtung (Konten: 524200 Essenskosten, 524400 Lebensmittel, Materialbedarf, 524900 Sonstige Aufwendungen für Sachleistungen)
- Ziffer 3.2: wurden 2019 keine geltend gemacht (vermehrt wurden die Lebensmittel geliefert – Konto: 561300 Reisekosten)
- Ziffer 3.3: Tatsächliche Kosten für Fortbildungen von Hauswirtschaftskräften bzw. im Zusammenhang mit der Verpflegung (Konto: 561200)
- Ziffer 3.4: Tatsächliche Kosten für Dienstkleidung (Konto: 561500)
- Ziffer 3.5: Energiekosten, Wasser, Abwasser – es wurden gem. Nachfrage bei den Stadtwerken und einer Elektrofirmen prozentuale Kosten festgelegt (von 5 % der Gesamtkosten bei belieferten Einrichtungen, 25 % der

- Gesamtkosten bei selbst kochenden Einrichtungen, 15 % bei VOS – Konto 522100 Energie, Wasser, Abwasser) = Gemeinkosten.
- Ziffer 3.6: Tatsächliche Kosten für die Abfallentsorgung durch die Fa. Refood (Verwertung von Küchen- und Speiseabfällen - Konten 522400 Abfall und 524400 Lebensmittel, Material)
- Ziffer 3.7: Tatsächliche Kosten für nicht investive Beschaffungen im Zusammenhang mit der Verpflegung wie Geschirr usw. (nicht investiv - Konten 524400 Lebensmittel, Materialbedarf, 524500 Material und Sonstiges an Schulen, Kitas)
- Ziffer 3.8: Tatsächliche Reinigungskosten inkl. Reinigungsmaterial im Verhältnis Gesamtgröße der Einrichtung zur Küchengröße, Lagerraum (qm) und Mensa –soweit vorhanden- (Berechnet nach Größe/tägl. Nutzungsanteil von 2 Std. - Konto 523231 Reinigung der Gebäude inkl. seiner Bestandteile)
- Ziffer 3.9: Tatsächliche Betriebs- und Geschäftsausstattung die Verpflegung betreffend (z.B. Reparatur Geschirrspülmaschinen - Konto 523700 Unterhaltung der Betriebs- und Geschäftsausstattung)
- Ziffer 3.10: Anteilige Kosten für EDV, Fachliteratur, Telefon, Rundfunkgebühren für die Verpflegung von 1-10.000 Essen/Jahr – pauschal 50 €, 10.001-20.000 Essen/Jahr – pauschal 75 €, ab 20.000 Essen/Jahr - pauschal 100 € je Einrichtung, Festlegung Sachgebiet 3.3 anhand von verschiedenen Ermittlungen/Berichten = Gemeinkosten.

4. Abschreibungen und Gebäudemanagement (FM):

- Ziffer 4.1: Tatsächliche Abschreibungen für das Gesamtgebäude, prozentual auf die Küche, Lagerraum Verpflegung und anteilig Mensa –soweit vorhanden- berechnet. Ist-Zahlen von SG 2.5 Liegenschaften = Gemeinkosten.
- Ziffer 4.2: Tatsächliche Erträge aus Auflösung der Sonderposten, prozentual auf die Küche, Lagerraum Verpflegung und anteilig Mensa –soweit vorhanden- berechnet. Ist-Zahlen von SG 2.5 = Gemeinkosten.
- Ziffer 4.3: Tatsächliche Gebäudeunterhalt für das Gesamtgebäude (Konto 581020 Aufwand aus ILV: Gebäudemanagement), prozentual auf die Küche, Lagerraum Verpflegung und anteilig Mensa –soweit vorhanden- berechnet. Die Abschreibung (Ziffer 4.1) und Sonderposten (Ziffer 4.2) wurden vom Rechnungsergebnis bei Konto 581020, vom Gesamtbetrag abgezogen d.h. nur der tatsächliche Gebäudeunterhalt für Instandsetzungen, bauliche Maßnahmen wurde angesetzt = Gemeinkosten.
- Ziffer 4.4: Tatsächliche Anlagenabschreibung für investive Beschaffungen im Zusammenhang mit der Verpflegung (z.B. Küchen, Geräte). Ist-Zahlen von SG 1.3 Finanzen.

5. Ergebnis:

- Ziffer 5.1: Die Gesamtkosten errechnen sich aus den Ziffern 2.4, 3.11 und 4.5.
- Ziffer 5.2: Kosten pro Essen Ziffer 5.1 geteilt durch Ziffer 1.3.
- Ziffer 5.3: Kosten pro Monat Ziffer 5.2 multipliziert mit Ziffer 1.3 geteilt durch 12 Monate.
- Ziffer 5.6: Differenz (Kostenanteil Stadt je Essen)