

Mittagsverpflegung Kindertagesstätten /Schulen Bad Dürkheim

Allgemeine Informationen

- für die Mittagsverpflegung besteht eine gesetzliche Verpflichtung

a) nach dem SchulG:

für Kinder der Ganztagschulen

für Kinder der Betreuenden Grundschule ganztags

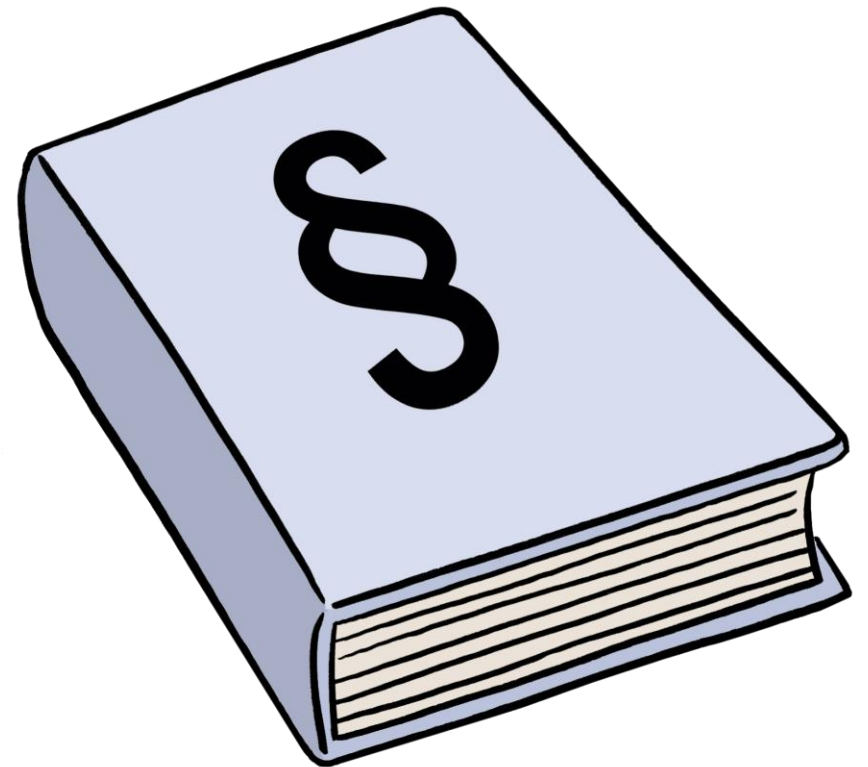
b) nach dem KiTaG ab 1.7.2021

Rechtsanspruch 7 h Betreuung mit Mittagessen

→ 2021 Anstieg der Essensanzahl

nach KitaG alt:

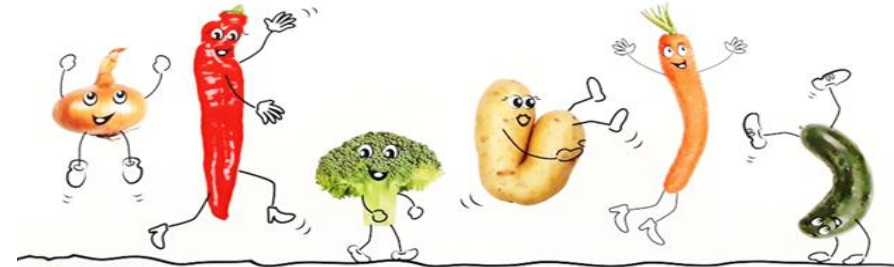
nur für Ganztagskinder, Krippe- und Hortkinder
(Anzahl durch Betriebserlaubnis festgelegt)



Allgemeine Informationen

- Mit Inkrafttreten des neuen KiTaG → Erarbeitung eines Verpflegungskonzeptes notwendig
- Unterstützung durch die Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung Rheinland-Pfalz
- sie ist zentrale Anlaufstelle bei Fragen rund um die Kita- und Schulverpflegung
- wird finanziert durch das Land Rheinland-Pfalz und durch Projektförderungen des Bundes
- im Rahmen des Projektes 2019 „Kita- und Schulessen – die gesündere Wahl erleichtern“ wurden Bad Dürkheim, Montabaur, Trier als Modellkommunen ausgewählt und bei dem Prozess der Erstellung eines Verpflegungskonzeptes von Expertinnen begleitet.
- 27.10.2020: Verpflegungskonzept wird im Stadtrats beschlossen

Wir setzen uns ein!
Für gute Verpflegung in Kitas und Schulen.



Verpflegungskonzept

Verpflegungskonzept

Verpflegungskonzept

1. Verpflegungsangebot

2. Verpflegungsqualität

3. Bewirtschaftungskonzept

4. Produktionskonzept

5. Raumkonzept

6. Qualitätsmanagement

7. Finanzierungskonzept

8. Bestellwesen & Abrechnungskonzept

9. Pädagogisches Konzept



Bausteine des Verpflegungskonzeptes



Was wurde bisher umgesetzt ?



Wo besteht noch Handlungsbedarf?
Was wurde noch nicht umgesetzt?

1. Verpflegungsangebot

- Verpflegung nach den DGE-Qualitätsstandards (Deutsche Gesellschaft für Ernährung)
= Hinweise zur optimalen Lebensmittelauswahl, den Häufigkeiten von Lebensmittelgruppen innerhalb von 20 Verpflegungstagen
- Hinweise zur Verpflegung für Kinder ab und unter 3 Jahren, für Schulkinder
- Umgang mit mitgebrachten Speisen, Lebensmittelunverträglichkeiten
- Portionsgrößen nach Altersgruppen
- Pädagogischer Happen
- Nachtisch/Imbiss
- Speiseplangestaltung nach den DGE-Qualitätsmanagement → Speiseplan DÜW:
Mo: vegetarisch, Di: Fleisch/Fisch, Mi + Do: vegetarisch, Fr: Fleisch/Fisch
- Getränkeangebot



2. Verpflegungsqualität

- Anforderungen an die Speisenherstellung
 - gesetzliche Anforderungen, Anforderungen nach dem DGE-Qualitätsstandard
- Lebensmittelauswahl
 - Einsatz von mind. 50% Bio- und fair gehandelten Lebensmitteln (Beachtung der EG-Öko-VO, Fair Trade Siegel)
 - Einsatz von saisonalen Lebensmitteln → Mindestanteil ist noch festzulegen
 - Frische saisonale Komponenten aus der Warengruppe Gemüse/Obst zum warmen Mittagessen → Mindestanteil 30% des monetären Wareneinsatzes
- Kennzeichnung (Aufführung der 14 Hauptallergene in den Speisenplänen gem. LMIV)
- Verpackungen (Einsatz von Mehrwegbehältnisse, Großbinde statt Einzelverpackungen, recycelbare oder kompostierbare Verpackungen)



3. Bewirtschaftungskonzept

- die Einrichtungen werden als Frischküche in **Eigenregie** bewirtschaftet
- bei Eigenregie werden komplette Verpflegungsleistungen durch Personal der Stadt erbracht
- Stadt = Lebensmittelunternehmerin und hat Sorgfaltspflicht, vollumfänglich verantwortlich für die Einhaltung der gesetzlichen Vorschriften
- Stadt hat organisatorische Aufgaben wie z.B. Anstellung v. hauswirtschaftlichen Kräften, Fortbildungen u. Weiterbildungen, Bereitstellung und Reinigung von Arbeitskleidung, Bereitstellung der Räume, Ausstattung Küchen, Wartungen & Reparaturen, etc.
- Personalkonzept: Bemessung des Personals für eine reibungslose Verpflegung, Ersatzpersonal bei Krankheit

3. Bewirtschaftungskonzept

- Hauswirtschaftliche Leitung, übergeordnet verantwortlich, Schnittstelle zwischen Träger, Einrichtungs-/Schulleitungen, hauswirtschaftliche Kräfte, Lieferanten
- Festlegung der Aufgaben der hauswirtschaftlichen Leitung
- sowie notwendige Qualifikation der hauswirtschaftlichen Kräfte
- Kooperation zwischen hauswirtschaftlichen und pädagogischen Kräften → Austausch



4. Produktionskonzept

- Frischküche: Mittagessen wird täglich in der Kita/Schule frisch gekocht und so schnell wie möglich, ohne lange Warmhaltezeiten ausgegeben
- Ausnahmen: Salierschule, Kita Leistadt und Ungstein → Belieferung durch Caterer
- Lebensmittel werden als Rohware eingekauft, z.T. auch vorverarbeitete Komponenten (z.B. vorgeputzte Gemüse, tiefgekühlte Fleisch- oder Fischkomponente) → **Convenience-Stufe 0, 1 und 2**
Je nach Lagerkapazitäten auch Lebensmittel der **Stufe 3,4, und 5**

4. Produktionskonzept

Convenience-Stufe		Beispiele
Grundstufe	0	Ungewaschenes Gemüse
Küchenfertige Lebensmittel	1	Zerlegtes Fleisch ohne Knochen, geputztes Gemüse, TK-Gemüse unzubereitet
Garfertige Lebensmittel	2	Filet, paniertes oder gewürztes Fleisch, Teigwaren, Tütensuppen, TK-Gemüse gewürzt
Aufbereitetfertige Lebensmittel	3	Salatdressing, Kartoffelpüree, Puddingpulver, Müslimischung
Regenerierfertige Lebensmittel	4	Einzelne Komponenten oder Fertig-Menüs
Verzehr/tischfertige Lebensmittel	5	Kalte Soßen, fertige Salate, Obstkonserven, Brot, Gebäck, Müsli-Riegel

4. Produktionskonzept

- Bestellungen nach Warenkörben mit festgelegten Sortimenten → Zusammenstellung durch hauswirtschaftliche Leitung
- 8 Warenkörbe:

Obst & Gemüse	Fleisch/Wurst/Fisch
Backwaren	Milchprodukte
Nährmittel	Tiefkühlprodukte
Gewürze	Sonstige Zutaten
- Ausschreibung Rahmenverträge, aktuell: jeder kauft selbst ein - Handvorschüsse
- Lebensmittel werden direkt vom Vertragspartner, Lieferanten*in angeliefert → Abstimmung je nach Bedarf und Lagermöglichkeiten der Einrichtungen



5. Raumkonzept

- **Küchenkonzept** (Bereitstellung von ausreichend Flächen, Lagerräume, Technik, Kücheninventar)
→ hier definiert FB Bauen in Abhängigkeit von Essenszahlen Standards für folgende Bereiche: Flächenbedarf insgesamt, Lagerflächen, Anlieferung, Personalräume, Kochtechnik, Spültechnik, Ausgabetechnik
- **Ausgabekonzept** → Schüsselsystem (Erlernen von Sozialkompetenzen, Erzeugung familienähnliche Situation)
- **Speiseraumkonzept** (je nach Fläche wird in einer oder in mehreren Schichten gegessen, Möbel, Geschirr, etc.)



6. Qualitätsmanagementkonzept

- Hygienemanagement (Beachtung grundlegender Gesetze und Verordnungen) → Hygienebeauftragte(r) = hauswirtschaftliche Leitung
- Logistik (Lagermöglichkeiten, Transport: Wärmebehälter, Fahrzeuge)
- Qualitätssicherung
 - Reklamationsmanagement
 - Qualitätskontrollen durch Stadt (Speiseangebot, Lebensmittelqualität, Anteil Bio- und saisonale Lebensmittel, Abläufe in den Ausgaben, Essenszahlen, etc.)
- Kommunikation
viele Personen sind bei der Mittagsverpflegung involviert, daher müssen Zuständigkeiten und Aufgabenbereiche klar erkennbar sein und benannt werden



7. Finanzierungskonzept

- Entgelt für die Mittagsverpflegung wird als Jahresverpflegungspauschale in 12 monatlichen Raten erhoben
- Berechnung Pauschale jährlich nach : **Verpflegungstage x Sachbezugswert für Mittagessen nach der Sozialversicherungsentgeltverordnung (SvEV)**
- Errechnete Pauschale wird auf den vollen Eurobetrag auf- bzw. abgerundet
- für Betreuungsplätze ohne Mittagsverpflegung (nur noch Kita Isenach, HfK, Kita Leistadt) mit Unterbrechung in der Mittagszeit: monatliche Pauschale in Höhe von 2,50 € (bis Ende 2028)
- Abgabepreis an die Eltern entspricht nicht den tatsächlichen Vollkosten für ein Mittagessen → Indirekte Subvention durch Übernahme der Kosten für Personal (hauswirtschaftliche Kräfte, Vw-Personal), Räume, Ausstattung, Technik, Betrieb



8. Bestellwesen und Abrechnungskonzept

- Exakte Planung der täglich benötigten Essen
- Stornierungen bei Krankheit oder sonstigem Fehlen → Sensibilisierung der Eltern
- Keine Erstattung des Entgeltes für die Nichtinanspruchnahme der Mittagsverpflegung



9. Pädagogisches Konzept

- Verpflegungskonzept = Teil des pädagogischen Konzepts
- Tägliche Essenssituation bietet vielfältige Möglichkeiten pädagogische Ziele einzubinden
- pädagogische Aspekte in Verbindung mit dem Verpflegungskonzept → in Konzeptionen verankert
- Ernährungsbildung, Tischmanieren, Hygieneregeln, etc.



Verpflegungskonzept

Nächste Handlungsschritte
zur Umsetzung des Verpflegungskonzeptes:

- Schaffung und Ausschreibung einer Vollzeitstelle für die hauswirtschaftliche Leitung (aktuell im Stellenplan: $\frac{1}{2}$ Stelle, davon $\frac{1}{4}$ Stelle befristet) bisher 2 Ausschreibungen, keine potentiellen BewerberInnen
- Optimierung Küchenkonzept (zusätzlicher Küchenstandort für belieferte Einrichtungen)
- Umbau/Ausbau der vorhandenen Küchen



Küchenstandorte

Küchenstandorte



6 Küchenstandorte:
Hort Grethen
Valentin-Ostertag-Schule
Kita Isenach
Haus für Kinder
Hort Kurbrunnenstraße
Kita Schatzkiste



Küchenstandorte und zu verpflegende Einrichtungen

Küchenstandorte	Einrichtung		
Kita an der Isenach	Kita an der Isenach	Pestalozzischule (BGS)	
Haus für Kinder	Haus für Kinder	Kita Schatzkiste (Vertretung)	
Kita Schatzkiste	Kita Schatzkiste	Hort Kurbrunnenstr. (Vertretung)	
Hort Kurbrunnenstraße	Hort Kurbrunnenstraße		
Hort Grethen	Hort Grethen	Kita Grethen	Grundschule Grethen (BGS)
Valentin-Ostertag-Schule	VOS (GTS, BGS, RZ)	Hort Seebach	Kita Hardenburg
Lebenshilfe	Kita Leistadt	Kita Ungstein	Salierschule (GTS)
6 eigene Küchenstandorte 1 externer Küchenstandort	14 Einrichtungen, davon 10 Kitas und 4 Schulen		

Anzahl Essensplätze

Anzahl Essensplätze und Essen

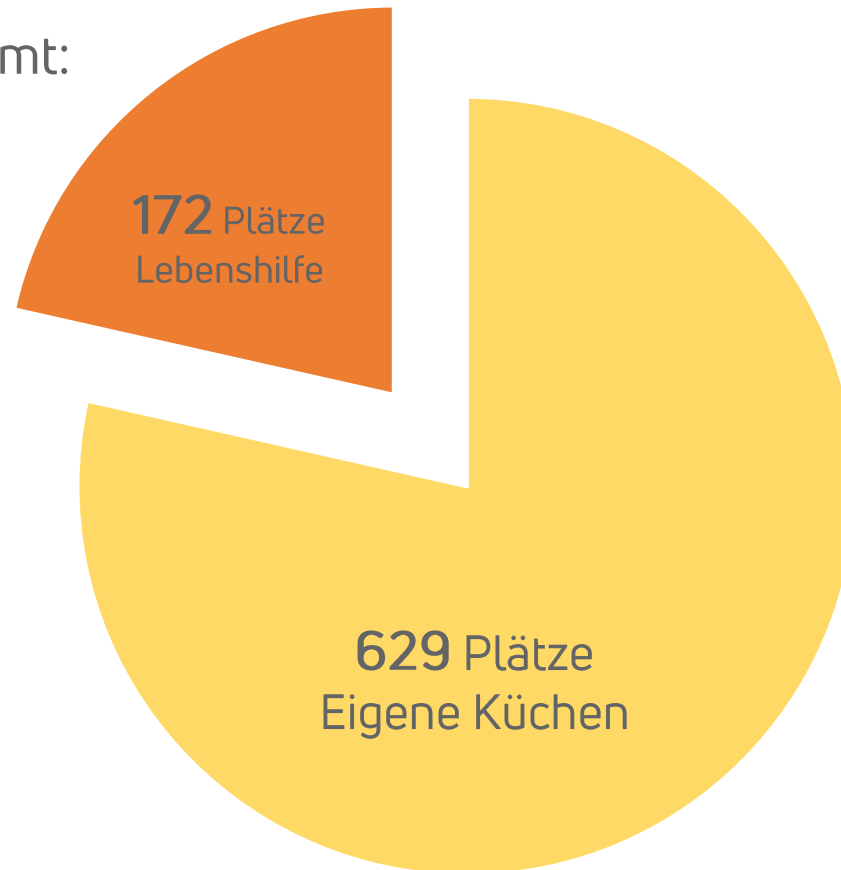
- Anzahl ergibt sich aus der Betrachtung von 2 Kitajahren
- Beginn Kitajahr 1.8. des laufenden Jahres, Ende Kitajahr 31.7. des Folgejahres →
- Essensplätze 2021 ergeben sich aus den Kitajahren 2020/2021 (1.1.-31.7.2021) und 2021/2022 (1.8.-31.12.2021)

8/20	9/20	10/20	11/20	12/20	1/21	2/21	3/21	4/21	5/21	6/21	7/21	8/21	9/21	10/21	11/21	12/21	1/22	2/22	3/22	4/22	5/22	6/22	7/22
Kitajahr 2020/2021												Kitajahr 2021/2022											
												</											

Anzahl Essensplätze in den Kitas/ Grundschulen für das Haushaltsjahr 2021



Essensplätze insgesamt:
801



Hinweis:

- Berechnungsgrundlage nach jährliche Betriebserlaubnisse
- ausgehend von einer Vollbelegung

Essensplätze nach Küchenstandorten

Küchenstandorte	Einrichtungen	Betreuungs- angebot	Essensplätze 2020/2021	Essensplätze 2021/2022	Gesamt 2021	Gesamt
Kita an der Isenach	Kita an der Isenach	Kitakinder	140	148	144	180
	Pestalozzischule	BGS-Kinder	34	38	36	
Haus für Kinder	Haus für Kinder	Kitakinder	97	120	109	109
	Kita Schatzkiste (Vertretung)	Kitakinder	55	40		
Kita Schatzkiste	Kita Schatzkiste	Kitakinder	55	40	48	48
	Hort Kurbrunnenstr. (Vertretung)	Hortkinder	25	25		
Hort Kurbrunnenstraße	Hort Kurbrunnenstraße	Hortkinder	25	25	25	25
Hort Grethen	Hort Grethen	Hortkinder	20	25	23	105
	Kita Grethen	Kitakinder	35	50	43	
	Grundschule Grethen	BGS-Kinder	37	40	39	
Valentin-Ostertag-Schule	Valentin-Ostertag-Schule	Ganztagskinder	51	58	55	162
		BGS-Kinder	17	16	17	
	Hort Seebach	Hort Kinder	25	25	25	
	Kita Hardenburg	Kitakinder	55	75	65	
						629
Lebenshilfe/Extern	Kita Leistadt	Kitakinder	40	40	40	172
	Kita Ungstein	Kitakinder	30	50	40	
	Salierschule	Ganztagskinder	92	92	92	
6 eigene + 1 externer Küchenstandorte	14 Einrichtungen, davon 10 Kitas und 4 Schulen	4 Betreuungs- angebote			801	801

Anzahl Plätze ohne Verpflegungsmöglichkeit

- **801** Essensplätze
- davon **714** Plätze mit Mittagsverpflegung
- davon **87** Plätze ohne Mittagsverpflegung

Einrichtungen	Gesamtplätze	Essensplätze aktuell	Differenz
Kita Isenach	205	148	57
Haus für Kinder	145	120	25
Kita Leistadt	45	40	5
			87

Berechnung Anzahl Essen 2021

Küchenstandorte	Einrichtungen	Essens- plätze	Verpflegungs- tage	Anzahl Essen	Gesamt
Kita an der Isenach	Kita an der Isenach	144	212	30.528	37.476
	Pestalozzischule	36	193	6.948	
Haus für Kinder	Haus für Kinder	109	212	23.108	23.108
Kita Schatzkiste	Kita Schatzkiste	48	212	10.176	10.176
Hort Kurbrunnenstraße	Hort Mitte	25	212	5.300	5.300
Hort Grethen	Hort Grethen	23	212	4.876	21.519
	Kita Grethen	43	212	9.116	
	Grundschule Grethen	39	196	7.527	
Valentin-Ostertag-Schule	VOS (GTS)	55	155	8.525	28.234
	VOS (BGS, RZ)	17	155	629	
	Hort Seebach	25	212	5.300	
	Kita Hardenburg	65	212	13.780	
Lebenshilfe	Kita Leistadt	29 (40)	212	5.803	19.293
	Kita Ungstein	27 (40)	212	6.043	
	Salierschule	48 (92)	155	7.447	
6 eigene Küchenstandorte 1 externer Küchenstandort		733 (801)		145.106	145.106

Hinweis:
Berechnung
ausgehend von
einer Vollbelegung
LH: tatsächliche
Essen

Berechnung Essensgeld für Kitas und Schulen

- Jahresverpflegungspauschale wird in 12 monatlichen Raten erhoben
- berücksichtigt Ferientage, Schließtage und Krankheitstage
- berücksichtigt Mittagsverpflegung, Getränke und kleine Snacks (Obst, Rohkost), gemeinsames Frühstück
- Verpflegungspauschale berechnet sich jährlich nach :

Verpflegungstage x Sachbezugswert für Mittagessen nach der
SozialversicherungsentgeltVO (SvEV)

- für Betreuungsplätze ohne Mittagsverpflegung (nur noch Kita Isenach, Hfk, Kita Leistadt) mit Unterbrechung in der Mittagszeit: monatliche Pauschale in Höhe von 2,50 € (bis Ende 2028)

Verpflegungspauschale (Essensgeld) für Kitas und Schulen

Essensgeld Kita/Schuljahr 2020/2021

	Verpflegungs- tage	Satz der SvEV 2020	Summe	monatlicher Beitrag	monatl. Beitrag mathem. gerundet
Schulen					
GTS	159	3,40 €	540,60 €	45,05 €	45,00 €
BGS	195	3,40 €	663,00 €	55,25 €	55,00 €
RZ	37	3,40 €	125,80 €	10,48 €	10,50 €
Kitas	212	3,40 €	720,80 €	60,07 €	60,00 €



Januar – Juli 2021

Essensgeld Kita/Schuljahr 2021/2022

	Verpflegungs- tage	Satz der SvEV 2021	Summe	monatlicher Beitrag	monatl. Beitrag mathem. gerundet
Schulen					
GTS	150	3,47 €	520,50 €	43,38 €	43,00 €
BGS	188	3,47 €	652,36 €	54,36 €	54,00 €
RZ	37	3,47 €	128,39 €	10,70 €	11,00 €
Kitas	212	3,47 €	735,64 €	61,30 €	61,00 €



August – Dezember 2021

Satz der SvEV 2021: 3,43 € (gemittelt)

Ermäßigungen Essensgeld für Kitas und Schulen

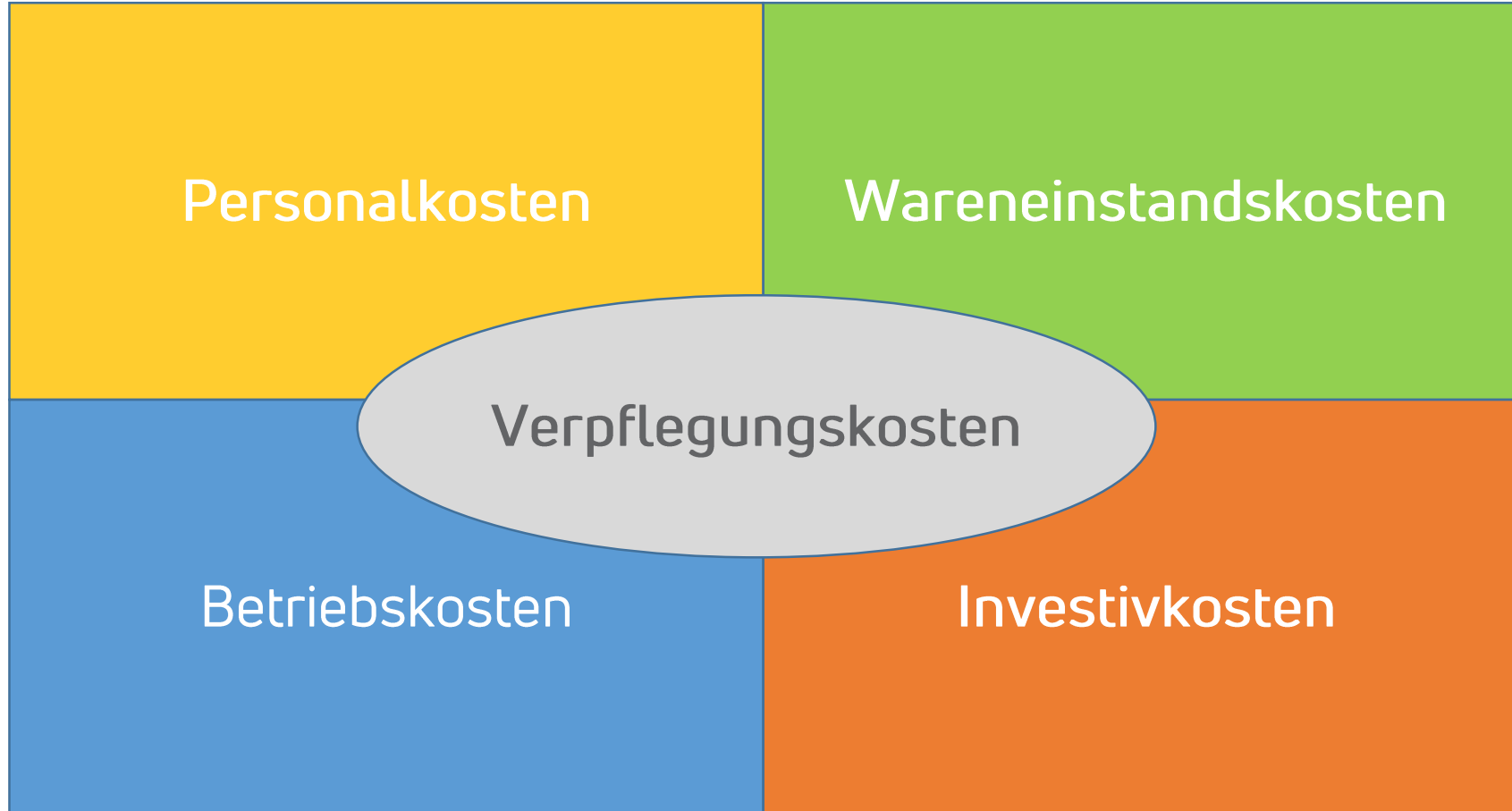
- über das Paket Bildung und Teilhabe bei der jeweils zuständigen Behörde (Jobcenter (ALG I+II) /Kreisverwaltung (Wohngeld, Sozialhilfe, Kindergeldzuschlag)
- besteht kein Anspruch nach dem Bildungs- und Teilhabepaket → Ermäßigung über städtischen Sozialfond bei Vorliegen der Voraussetzungen (2021: keine)

■ BuT-Fälle 2021

Einrichtung	BuT-Kinder	Einrichtung	BuT-Kinder
Kita Isenach	11	Grundschule Grether	4
Kita Grethen	1	Pestalozzischule	6
Kita Hardenburg	4	Salierschule	27
Haus für Kinder	11	VOS	11
Kita Leistadt	1	Schulen Gesamt:	48
Kita Schatzkiste	14		
Kita Ungstein	1		
Hort Grethen	6		
Hort Seebach	0		
Hort Mitte	15		
Kitas/Horte Gesamt:	64		

Kostenrechnung

Welche Kostenarten verursacht die Mittagsverpflegung?



Welche Kostenarten verursacht die Mittagsverpflegung?

Personalkosten

- für Hauswirtschaftskräfte
- für Verwaltung (Abrechnungen, Budgetsteuerung, Bestellungen, Kommunikation, Qualitätsmanagement...)

Wareneinstandskosten

- Lebensmittel für eigene Küchen
- Essenskosten für belieferte Einrichtungen

Betriebskosten

- für Energie
- für Reinigung
- für Arbeitskleidung
- für Entsorgung
- für Reparatur
-

Investivkosten

Abschreibungen für

- Gebäude (anteilig für Küche, Lagerraum und Mensa)
- Küchenausstattung
- Ausstattung zur Anlieferung von Speisen

Personalkosten

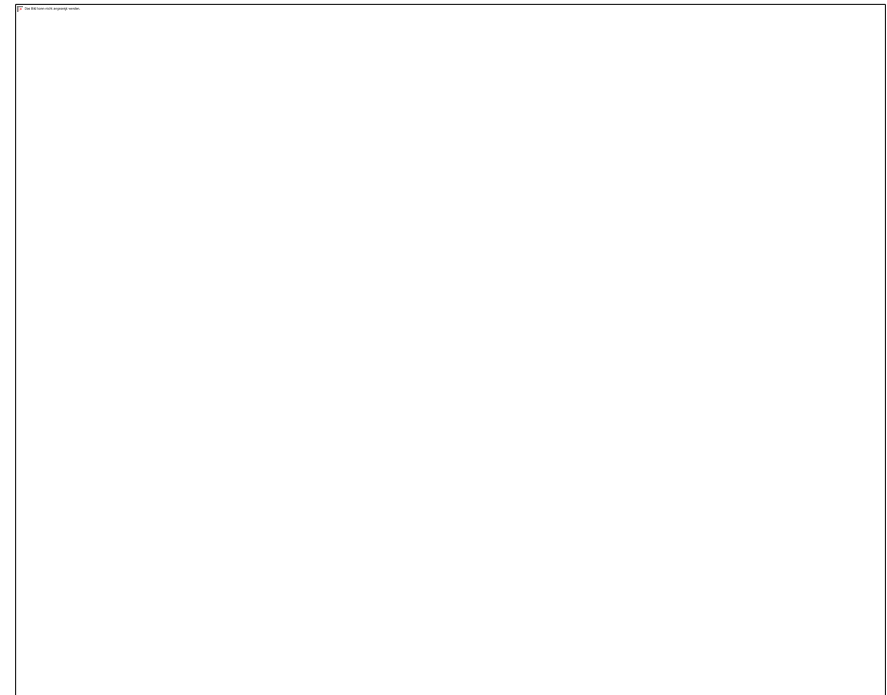
Personalkosten - Hauswirtschaftskräfte

23 Hauswirtschaftskräfte
mit rund **500** Wochenstunden

Berechnung Hauswirtschaftsstunden nach
Kinderzahlen:

für die ersten 20 Kinder: pro Kind /pro Woche: **1 h**

ab dem 21. Kind: pro Kind/pro Woche: **0,5 h**



Personalkosten – Hauswirtschaftskräfte

Küchenstandorte	Zu verpflegende Einrichtungen	Stellenanteile Wstd	Gesamt Wstd	(Köpfe)
Kita Isenach	Kita Isenach BGS Pestalozzischule	125 22,5	177,5	(6)
Haus für Kinder	Kita Haus für Kinder	56,5	56,5	(3)
Hort Grethen	Hort Grethen Kita Grethen BGS Grundschule Grethen	20 32,5 21	73,5	(4)
Hort Mitte	Hort Mitte	25	25	(1)
Kita Schatzkiste	Kita Schatzkiste	35	35	(1)
VOS	GTS VOS BGS, RZ –VOS Hort Seebach Kita Hardenburg	29 2 20 52	103	(5)
Lebenshilfe	Kita Leistadt Kita Ungstein Salierschule	27,5 18,39 13,5	59,39	(3)
6 eigene Küchen, 1 Caterer			499,89	(23)

Personalkosten - Hauswirtschaftskräfte

- Landes- und Kreiszuschüsse zu den Personalkosten für Hauswirtschaftskräfte der Kitas (beim Träger verbleiben in der Regel ca. 12,5 % der Personalkosten je nach Einrichtung) → Zuschusshöhe ab Kitajahr 2021/2022 noch keine Festlegung durch Rahmenvereinbarung
-  keine Zuschüsse zu den Personalkosten für Hauswirtschaftskräfte der Schulen

Personalausgaben Hauswirtschaftskräfte	544.565,76 €
abzüglich Zuschüsse:	400.631,42 €

Verbleibende Personalkosten: 143.934,34 €

Personalkosten - Verwaltung

- Anteilige Personalkosten -Verwaltung für Abrechnung, Budgetsteuerung, Administration, Personalmanagement, Instandhaltungen und Wartungen, Qualitätsmanagement & Kommunikation, etc) wurden berücksichtigt
- → Orientierung an KuPS-Studie
- DGE-Studie zu Kosten- u. Preisstrukturen in der Schulverpflegung, vom Bundesministerium für Ernährung gefördert wurde
- KuPS-Modellkostenrechnung beinhaltet realitätsnahe Kosten je Mittagsmahlzeit auf Grundlage von bestimmten fundierten Annahmen
- Anrechenbare Personalkosten –Verwaltung pro Mahlzeit:
bei Eigenbewirtschaftung: 0,38 €
bei Fremdbewirtschaftung: 0,28 €



Personalkosten –Verwaltung: 56.752,76 €

Personalkosten Hauswirtschaftskräfte und Verwaltung

- Hauswirtschaftskräfte (abzüglich Zuschüsse):
143.934,34 €
- Anteilige Personalkosten Verwaltung:
56.752,76 €

200.687,10 €





Wareneinstandskosten

Wareneinstandskosten

- **234.064,97 €** (Vergleich Kostenrechnung 2019 ohne Verpflegungskonzept: 261.464,13 €)
- → **163.362,10 €** Wareneinstandskosten eigene Küche
- → **70.702,87 €** Essenskosten belieferte Einrichtungen (Kita Leistadt, Ungstein und Salierschule)
- Verteilung der Wareneinstandskosten (163.362,10 €) nach Warenkörben (grob überschlagen !)

Fleisch, Wurst, Fisch 25%	Obst und Gemüse 30%	Milchprodukte 10%	Backwaren 4%
Nährmittel (= Trockenerzeugnisse aus Getreide, Stärke, z.B. Reis, Teigwaren, Grieß, Puddingpulver) 15%	Tiefkühlprodukte 5%	Gewürze 1%	Sonstige Zutaten 10%

Wareneinstandskosten

Wo wird hauptsächlich eingekauft ?

Wer gewährt welche Preisnachlässe ? (in der Regel nur Rabatte, keine Skonti)

Fleisch/Wurst	
▪ Metzgerei Ester	30%
▪ Metzgerei Micol	20% Schweinefleisch/Hackfl. 10% Geflügel
▪ Metzgerei Tempel	Kein Rabatt
▪ Metzgerei Geka	abhängig v. EK-Preis u. Menge
▪ Metzgerei Hambel	Kein Rabatt

Gemüse/Obst	
• Bechers Markthalle	15-20% abhängig v. EK-Preis

Backwaren	
Bäckerei Sippel	10%

Lebensmittel allgemein	
▪ Leprima	individuelle Rabatte
▪ Edeka Stiegler	Kein Rabatt
▪ HIT-Markt	Kein Rabatt
▪ Cash & Carry, NW	abhängig v. EK-Preis u. Menge
▪ Metro	Kein Rabatt
▪ DNG Farmland	Kein Rabatt

Getränke	
▪ Bayer	Einkaufspreis
▪ Hiller KG	Kein Rabatt
▪ Varietee	10% u. Sonderrabatte

Betriebskosten

Betriebskosten

Betriebskostenart	Betrag	Anmerkungen
Energie (Strom, Gas, Wasser, Abwasser)	38.776,42	5% der Gesamtkosten bei belieferten Einrichtungen , 25% bei eigenen Küchen (Ausnahmen: 15% VOS u. 75% Hort Grethen)
Reinigung	12.425,86	im Verhältnis Gesamtgröße der Einrichtung zur Küchengröße, Lagerraum, Mensa
Abfall	8.347,36	nur Lebensmittelentsorgung (Refood)
Sachleistungen	10.323,81	Geschirr, Töpfe, Besteck, Küchengeräte
Unterhaltung Betriebs- u. Geschäftsausgaben	2.904,24	
Dienstkleidung	1.814,07	
Fahrtkosten	527,00	Essenstransport v. Hort Grethen zu Kita u. v. VOS zu Kita Hardenburg
Fortbildungen	376,00	Teilnahme der Hauswirtschafterinnen am Erste-Hilfe-Kurs
Sonstiges	825,00	Pauschalen für Telefon, EDV, Bürobedarf etc.: 50 € (1-10.000 Essen), 75 € (10.001-20.000 Essen), 100 € ab 20.001 Essen

76.319,76 €

Investivkosten

Investivkosten

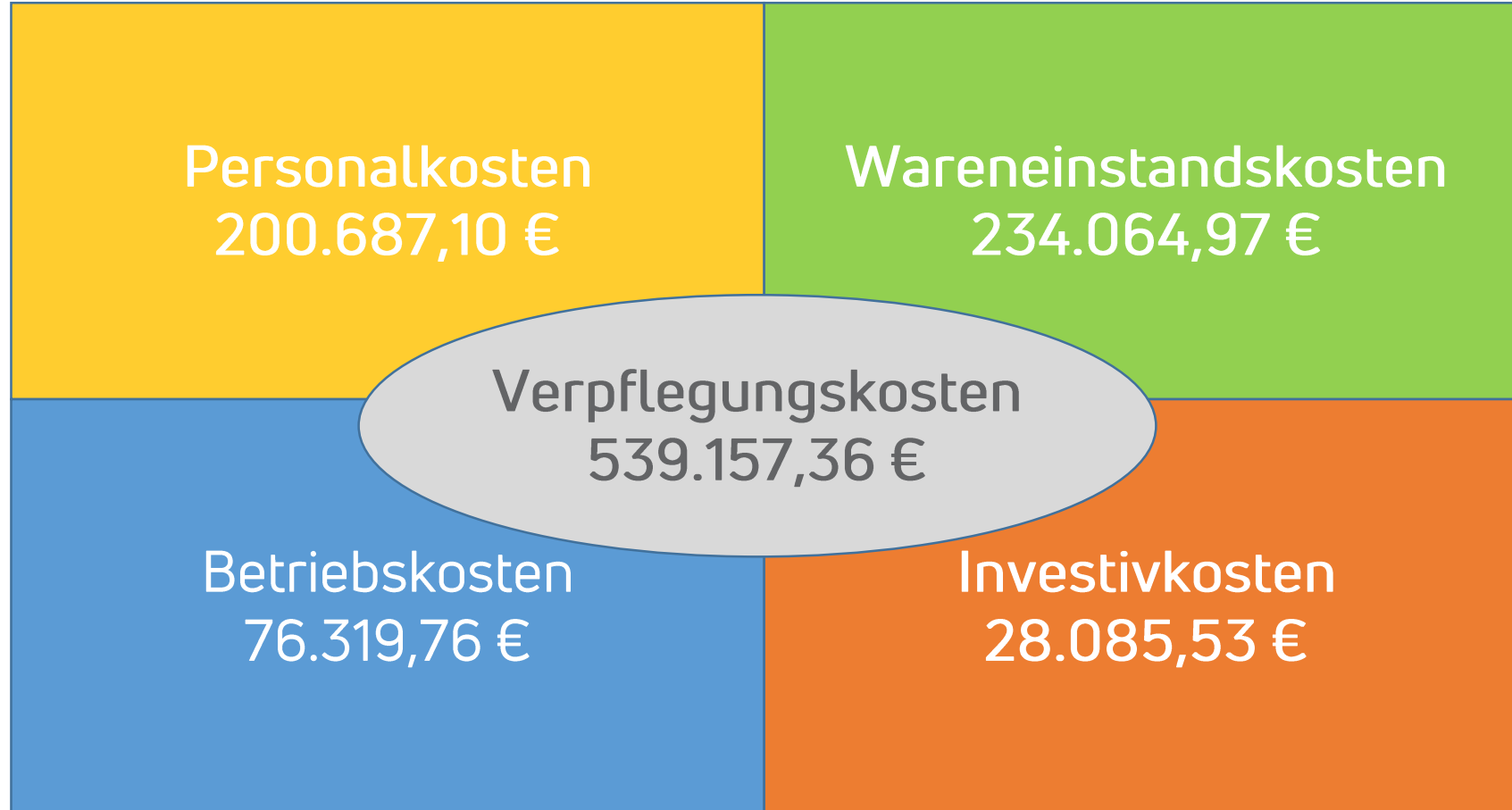
- Anteilige Abschreibungen für Gebäude (Verhältnis Bruttogesamtfläche zu Flächen für Küche, Lagerraum und Mensa)
- Abschreibungen für Betriebs- u. Geschäftsausstattung (Küche betreffend)
- Anteilige FM Gebäudeunterhalt (Verhältnis Bruttogesamtfläche zu Flächen für Küche, Lagerraum und Mensa)

abzüglich

- Sonderposten aus Zuwendungen jeweils für Gebäude und Betriebs- u. Geschäftsausstattungen

28.085,53 €

Gesamtkosten Mittagsverpflegung 2021



Kosten pro Essen 2021

Berechnung: Gesamtkosten durch Gesamtanzahl Essen

Kosten pro Essen eigene Küchen: 3,39 €

davon

Personalkosten

1,38 €

Wareneinstandskosten

1,30 €

Betriebskosten

0,55 €

Investivkosten

0,16 €

Kosten pro Essen Lebenshilfe: 5,84 €

davon

Personalkosten

1,38 €

Wareneinstandskosten

3,67 €

Betriebskosten

0,35 €

Investivkosten

0,44 €

Entgelt pro Essen: 3,43 €

Differenz: 0,04 €

Differenz: - 2,41 €

Kosten pro Essen 2021 im Vergleich zu 2019

Kosten pro Essen eigene Küchen: 3,39 €
3,90 €

davon

Personalkosten

1,38 € / 1,56 €

Wareneinstandskosten

1,30 € / 1,54 €

Betriebskosten

0,55 € / 0,62 €

Investivkosten

0,16 € / 0,18 €

Kosten pro Essen Lebenshilfe: 5,84 €
4,88 €

davon

Personalkosten

1,38 € / 1,02 €

Wareneinstandskosten

3,67 € / 3,37 €

Betriebskosten

0,35 € / 0,17 €

Investivkosten

0,44 € / 0,32 €

Entgelt pro Essen: 3,43 € / 3,30 €

Differenz: 0,04 € / -0,60 €

Differenz: - 2,41 € / -1,58 €

Städtischer Zuschuss 2021 zur Mittagsverpflegung

Küchen	Anzahl der Essen	Zuschuss/Überschuss	Ergebnis
Eigene Küchen	125.813	+ 0,04 €	+ 5.032,52 €
Caterer	19.293	- 2,41 €	- 46.496,13 €
Zuschussbedarf			- 41.463,61 €

Kostenrechnung 2019

Zuschussbedarf: **108.841,36 €** ohne berechnete Kostenanteile zur Umsetzung des Verpflegungskonzeptes (ca. 52.000 € für 50% Bioanteil)

Die Kosten für die hauswirtschaftliche Leitung sind in beiden Kostenrechnungen nicht berücksichtigt.

Offene Forderungen Essensgelder 2021: **7.959,06 €**

Fazit

- Kosten pro Essen bei eigenen Küchen sind gegenüber 2019 um rd. 13% gesunken (resultierend aus Kostensenkungen bei allen vier Kostenarten)
- Kosten pro Essen bei belieferten Einrichtungen sind gegenüber 2019 um rd. 20 % gestiegen (resultierend aus Kostensteigerungen bei allen vier Kostenarten)

Ziel

- Besetzung der hauswirtschaftlichen Leitung zur Umsetzung des Verpflegungskonzeptes und Optimierung insbesondere des Wareneinkaufs
- Planung eines weiteren Küchenstandortes zur Verpflegung der belieferten Einrichtungen



**Vielen Dank
für Ihre
Aufmerksamkeit!**