

Tischvorlage zum Stadtrat am 23.11.2017

Bezug: Beschlussvorlage 242/227/2017

*Eichendorffschule – Mensaubau für die Ganztagschule, Vorplanung nach DABau 5.4 und Entwurf nach DABau 5.5.3*

Zur Anfrage des BWA zur Möglichkeit der Einrichtung einer Zubereitungsküche (Frischküche, Vollküche) als Alternative zur geplanten Aufbereitungsküche (Regenerierküche) an der Eichendorffschule nimmt die Verwaltung wie folgt Stellung:

Gem. Bayer. Staatsministerium für Bildung und Kultus, Wissenschaft und Kunst/ Vollzug der Schulbauverordnung: Anlage Küchen- und Speisebereich (Anlage zum KMS IV.8-BO 4160-6a93653 v. 15.09.2017) ist als **Flächenbedarf für eine Zubereitungsküchen** mit mind. 300 Essenteilnehmern (Mehrschichtbetrieb vorausgesetzt) ein **Mindestwert von 135 m<sup>2</sup>** vorgegeben (Flächenbedarf Kühlzellen f. Molkereiprodukte / Fleisch / Gemüse, TK-Zelle, Trockenlager, warme Küche, kalte Küche, Fleischverarbeitung, Gemüsewaschküche, Ausgabe, Spülküche, Warenanlieferung, Personalumkleide und -toiletten, Putzmittellager).

Der **vorliegende Entwurf** beschränkt sich auf Grund der gegebenen baulichen Voraussetzungen jedoch auf die bestehende **Küchenfläche von rd. 46 m<sup>2</sup>** und erfüllt damit das Mindestmaß zum Betrieb einer Regenerierküche mit maximal reduzierten Nebennutzflächen (Lagerräume u. dgl.).

Für die Einrichtung einer Zubereitungsküche besteht demzufolge ein zusätzlicher Nutzflächenbedarf von mind. 90 m<sup>2</sup> – **dieser Mehrbedarf ist im vorhandenen Gebäude nicht unterzubringen**. Für die Realisierung einer Zubereitungsküche wäre daher ein entsprechender Anbau notwendig, der sich aufgrund der grundstücksseitigen und baulichen Einschränkungen (Nähe zur Nachbarbebauung, Lärmschutz) als schwierig erweisen wird. Dafür wären zwingend umfassende weitere Planungen erforderlich.

Die Realisierung einer derartigen Mensaerweiterung und die zwingend notwendige Erhöhung der Essenzahlen zum Schuljahresbeginn im September 2018 **sind zeitlich** (Planungsvorlauf, Baugenehmigung, Bauphase) **nicht möglich**.

Weitere, wesentliche Anforderungen einer **Zubereitungsküche** neben dem erforderlichen Flächenbedarf wären:

- Hohe personelle Anforderungen: qualifiziertes, gut ausgebildetes Personal für den Großküchenbereich. Die Leitung einer Großküche ist eine Managementaufgabe, die spezielle Fachkenntnisse erfordert. Die Kalkulation des Wareneinsatzes und der Ausgabepreise, die Zusammenstellung von ernährungsphysiologisch ausgewogenen Speisenplänen, der Umgang mit Großküchengeräten, das Umsetzen der Hygienegesetze und -verordnungen sind nur einige Aufgaben, die Fachpersonal mit Praxiskenntnissen aus gewerblichen Küchen (zum Beispiel Köchin/Koch, Diätassistentin/Diätassistent, Ökotrophologin/ Ökotrophologe, Hauswirtschaftsmeisterin/Hauswirtschaftsmeister) erfordern. Das weitere Küchenpersonal muss entweder eine fachspezifische Berufsausbildung haben oder durch Fortbildungsmaßnahmen auf seine Aufgaben vorbereitet sein.
- Finanzierbarkeit: eine Frischküche ist mit dem **höchsten Investitionsaufwand** (professionelle Küchenausstattung) und den höchsten laufenden Betriebs- sowie Personalkosten verbunden.

Die langfristige Finanzierbarkeit von Küche und Personal sollte in der Planungsphase durch eine Rentabilitätsrechnung geprüft werden. Diese kann von einem neutralen Fachplaner für Großküchen, einem Ingenieurbüro oder einem Büro für Unternehmensberatung, die sich auf Großküchen(-planung) spezialisiert haben, erstellt werden.

Erfahrungswerte über die Verpachtung/ den Betrieb von Zubereitungsküchen und insbesondere bzgl. der Gestaltung der Essenspreise liegen dem Schulverwaltungsamt nicht vor, da bei der Stadt Erlangen alle Schulmensen bislang als Regenerierküchen konzipiert wurden, welche jedoch eine **Ergänzung mit Frischekomponenten** (Salate, Desserts) sowie eine individuelle Portionierung vor Ort erlauben.

Das Schulverwaltungsamt schließt zum Betrieb dieser Schulmensen regelmäßig Dienstleistungskonzessionsverträge mit geeigneten Caterern ab, welche die Einhaltung der ernährungswissenschaftlichen Empfehlungen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung sowie die vorrangige Einbindung von Lebensmitteln aus saisonaler, regionaler und ökologischer Erzeugung vorschreiben. Dadurch können durch den Betrieb der geplanten vollwertigen Regenerierküche **die Anforderungen des DGE-Qualitätsstandards sichergestellt** werden.

17.11.2017

Amt für Gebäudemanagement

