

Mitteilung zur Kenntnis

Geschäftszeichen:
VI/24

Verantwortliche/r:
Amt für Gebäudemanagement

Vorlagennummer:
243/010/2019

Zwei Jahre Rathauskantine in Eigenregie - Zwischenfazit

| Beratungsfolge | Termin | N/Ö | Vorlagenart | Abstimmung |
|---|------------|-----|---------------|------------|
| Bauausschuss / Werkausschuss für den Entwässerungsbetrieb | 07.05.2019 | Ö | Kenntnisnahme | |
| Umwelt-, Verkehrs- und Planungsausschuss / Werkausschuss EB77 | 14.05.2019 | Ö | Kenntnisnahme | |
| Umwelt-, Verkehrs- und Planungsbeirat | 14.05.2019 | Ö | Kenntnisnahme | |

Beteiligte Dienststellen

I. Kenntnisnahme

Der Bericht der Verwaltung dient zur Kenntnis. Die Anfrage von Herrn Stadtrat Dr. Richter aus der Sitzung des UVPA vom 04.12.2018 hinsichtlich der verwendeten Kaffeemilch gilt hiermit als bearbeitet.

II. Sachbericht

Seit mittlerweile zwei Jahren wird die Rathauskantine vom Amt für Gebäudemanagement mit den ehemaligen Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern der Frankenhofküche in Eigenregie geführt. Nach Schließung des Frankenhofs und der damit verbundenen Einstellung des Küchenbetriebes konnte die einmalige Chance genutzt werden, die Rathauskantine wieder mit eigenem Personal zu betreiben. Im gemeinsamen Gespräch in Referat VI wurde das Konzept erarbeitet und von den Mitarbeitern umgesetzt. Auch die Räumlichkeiten wurden mit Pflanzen aufgewertet.

Regional – Bio - Saisonal

Die direkten Steuerungsmöglichkeiten wurden genutzt, um von Beginn an auf die Verarbeitung von frischen, regionalen und saisonalen Lebensmitteln zu setzen, sowie den Einsatz von Biolebensmitteln stetig zu steigern.

Mittlerweile werden Getränke, Milchprodukte, Eier, Obst und Gemüse größtenteils in Bioqualität beschafft und verarbeitet. Beim Einkauf von Obst und Gemüse stehen in erster Linie die Verfügbarkeit sowie die Qualität im Vordergrund, weshalb im Winter oftmals auf konventionelle Ware aus der Region zurückgegriffen wird. Backwaren werden generell von einem regionalen Kleinbäcker bezogen. Getränke wie Wasser, Saftschorlen etc. stammen ebenfalls aus der Region.

Bei der Erstellung des Speiseplanes sowie bei der Bestückung der Salattheke wird gerne saisonales Gemüse berücksichtigt (z. B. Rotkohlsalat im Winter). In 2019 sind spezielle Themenwochen geplant, z. B. Frühlings-Gemüse-Woche.

Ergänzende Info zur H-Milch: Die H-Milch (Marke: frischli) stammte bis Ende letzten Jahres fast ausschließlich vom Milchhof Albert aus Scheßlitz, der überwiegend von regionalen Bauern beliefert wird. Seit Anfang 2019 wird H-Milch in Bioqualität beschafft.

Kantinenbetrieb und Catering

Ein weiteres Ziel bei Übernahme der Rathauskantine war, dass diese wieder zu einem wichtigen Treffpunkt für die städtischen Beschäftigten wird.

Mit der Anschaffung von Palmen sollte eine gemütlichere Atmosphäre geschaffen werden. Aktionen wie z. B. die Themenwochen („Schwedische Woche“) oder Promi-Tage („Frau Lender-Cassens serviert ihr Leibgericht“) haben für zusätzlichen Besucherandrang gesorgt.

Die letzten beiden Jahre haben gezeigt, dass sowohl die Rathauskantine als auch das Catering, mit jeweils 50 % Anteil am Gesamtumsatz, sehr gut angenommen werden. Unter Berücksichtigung der Personalkapazität sowie der begrenzten Küchengröße kann man bei beiden Geschäftsbereichen von einer sehr guten Auslastung sprechen.

Resümee und Ausblick

Der Betrieb der Rathauskantine und des Caterings mit eigenem Personal hat sich bestens bewährt. Mit der verstärkten Verwendung von regionalen Produkten und Bio-Lebensmitteln wird die Stadtverwaltung Erlangen ihrer Vorbildfunktion gerecht und trägt selbst aktiv zum Umweltschutz bei.

Auch zukünftig wird an einer stetigen Verbesserung in allen Bereichen gearbeitet. Bei der Weiterentwicklung „ihrer“ Rathauskantine werden auch die Mitarbeiter miteinbezogen. Eine Mitarbeiterbefragung zum Thema Rathauskantine ist derzeit in Arbeit.

Anlagen: Protokollvermerk

III. Zur Aufnahme in die Sitzungsniederschrift

IV. Zum Vorgang