

Fortführung und Ausbau des Verpflegungs- und Bewirtschaftungsmodells „Schule/Kita isst gut“/Stufenplan Stufe II

Sitzungsvorlage Nr. 14-20 / V 05972

5 Anlagen

Beschluss des Bildungsausschusses des Stadtrates vom 01.06.2016

(VB)

Öffentliche Sitzung

I. Vortrag des Referenten

Ausgangslage

In der Vollversammlung des Stadtrats vom 23.11.2011 mit der Sitzungsvorlage Nr. 08-14/V 06751 (Baumaßnahmen im Zusammenhang mit dem Ausbau gebundener Ganztagszüge und offener Ganztagsangebote [...]) wurde beschlossen, dass an Schulstandorten, an denen sich mehrere Einrichtungen befinden, die Erneuerung bestehender Versorgungsbereiche und die Neuplanung von Versorgungsbereichen möglichst nach dem Konzept der standortbezogenen zentralen Küchen (d.h. in Form einer gemeinsamen zentralen Küche am Standort) durchgeführt werden (sog. Campusstandort). An diesen Standorten sollen alle Kinder aus dieser zentralen Küche versorgt werden. Inzwischen wird dies planerisch umgesetzt und an 20 Standorten durchgeführt ¹.

Mit diesem Beschluss hat sich der Stadtrat für hohe Qualitätskriterien in der Verpflegung der Kinder ausgesprochen und mit dem Beschluss „Schule/ Kita isst gut“ (Sitzungsvorlage Nr. 08-14/V 11345 vom Frühjahr 2013) wurden weitere notwendige Rahmenbedingungen, inklusive der personellen Ressourcen, zur Umsetzung geschaffen.

Diese personelle Zuschaltung von städtischen Küchenkräften zur Mitversorgung der Kinder aus dem Ganztags- und der Mittagsbetreuung von Grund- und Mittelschulen wurde mit Beschluss der Beschlussvorlage Nr. 14-20/V 03228 „Fortführung des Verpflegungs- und Bewirtschaftungsmodells Schule/Kita isst gut“ vom 29.07.2015 entfristet und so die Versorgung der bis dahin am Essen teilnehmenden Kinder, auch der aus dem staatlichen Bereich, gesichert. Für die Steigerung an essensteilnehmenden Kindern im Schuljahr 2015/2016 wurden in dem Beschluss drei weitere VZÄ für Küchenkräfte genehmigt.

Angekündigt wurde in diesem Beschluss, dass im Frühjahr 2016 die nächste Stufe im

¹ Anlage 1: derzeitige Standorte, die durch 18 + 3 VZÄ Küchenkräfte mitversorgt werden.

Stufenplan zum Ausbau des Verpflegungs- und Bewirtschaftungsmodells „Schule/Kita isst gut“ folgen wird, da die Zahlen von Kindern, die ganztägig versorgt werden müssen, weiter steigend sind und gemäß der Beschlussvorlage von 2011 zentrale Küchen an Campusstandorten und Schulen fertiggestellt werden.

Als Verpflegungssysteme sind für die zentralen Küchen an Campusstandorten „Cook & Chill“ (Neubau) und „Cook & Freeze“ vorgesehen². Aus gesetzlichen und vergaberrechtlichen Gründen konnte die Verpflegung für die Schulen im Zuge der EU-weiten Ausschreibung für die städtischen Kindertageseinrichtungen nicht mitgeschrieben werden.

Ausgeschrieben wurde daher nur für die städtischen Kindertageseinrichtungen (Kindergarten, Hort, Tagesheim, Heilpädagogische Tagesstätte).

Hier ist klar geregelt, dass die Eltern ihr Kind gebührenpflichtig anmelden, sowohl was den Besuch der Einrichtung als auch die Verpflegung betrifft.

So gibt es nun ein qualitativ hochwertiges Speisenangebot zu einem sozial verträglichen Preis für die Kinder, die einen gebührenpflichtigen Betreuungsplatz in Kindertageseinrichtungen haben und dort zum Essen angemeldet sind. Die Gebühren sind durch Satzungen festgeschrieben und offen gelegt.

Die Verpflegung für die Kinder der Mittagsbetreuung und des Ganztags ist parallel am selben Standort über die Leitung der Mittagsbetreuung bzw. die Schulleitung zu organisieren.

An den Standorten mit städtischen Kindertageseinrichtungen, an denen die Schülerinnen und Schüler aus dem Ganztags- und der Mittagsbetreuung über die städtischen Einrichtungen mitversorgt werden, wurde die Anzahl der Küchen und Verpflegungsangebote verringert. Durch die Mitversorgung wurde es diesen Kindern ermöglicht, auch am Speisenangebot basierend auf den Qualitätsstandards teilzuhaben.

Je nach Konstellation am Standort stellt entweder die Kita- oder die Tagesheimküche die standortbezogene Zentralküche dar bzw. übernehmen die städtischen Kindertageseinrichtungen die Federführung für die an der Schule baulich angesiedelten zentralen Küchen, aus denen Schule und Kita versorgt werden.

So wurde auch ermöglicht, dass am gesamten Campusstandort die Anzahl an sehr unterschiedlichen Essenspreisen auf zwei gesenkt wurde: einen Essenspreis für die Kinder der gebührenpflichtigen Einrichtung (Satzungspreis) und einen etwas höheren Preis für die Kinder, die mitversorgt werden (100 % Wareneinsatz + Abrechnungsdienst).

An den sogenannten „solitären“ staatlichen Schulstandorten hat die Landeshauptstadt

² Beschluss Sitzungsvorlage-Nr. 08-14/V10745 Bewirtschaftungsmodell „Schule/Kita isst gut“ und Beschluss Sitzungsvorlage-Nr.: 08-14/V 11345 Verpflegungs- und Bewirtschaftungsmodell „Schule/Kita isst gut“ Festlegung weiterer Rahmenbedingungen

München als Sachaufwandsträger Küchen errichtet.

Die Bewirtschaftung liegt bis zur endgültigen Klärung der Konnexität zwischen Staatsministerium und Kommunen in der Hand der jeweiligen Schulleitung. Die Küche kann also gepachtet werden.

1. Situation zur Versorgung von Essensteilnehmerinnen und Essensteilnehmern 1.1 an Campusstandorten über eine vorhandene Kita- bzw. Tagesheimküche

Personell ermöglicht wurde diese Mitversorgung auf freiwilliger Basis durch die Umsetzung der Beschlussvorlage Nr. 08-14/V 11345 „Verpflegungs- und Bewirtschaftungsmodell Schule/Kita isst gut“ vom 19.03.2013. Der Stadtrat befürwortete zusätzliche städtische Küchenkräfte an städtischen Einrichtungen für die Aufbereitung und Ausgabe von Speisen für die Schülerinnen und Schüler in offenen und gebundenen Ganztagsangeboten und Mittagsbetreuungen am jeweiligen Standort.

Die befristeten Stellen wurden durch Beschluss Nr. 14-20/V 03228 „Fortführung des Verpflegungs- und Bewirtschaftungsmodells Schule/Kita isst gut“ vom 29.07.2015 entfristet und so die Versorgung der am Essen teilnehmenden Kinder gesichert.

Die Essensversorgung vor Ort wird mit städtischen Küchenkräften, die das Essen annehmen, fertigstellen, ausgeben und alle Spül- und Reinigungsarbeiten durchführen, bewerkstelligt.

Die Organisation mit Bestell- und Abrechnungswesen (sowie die Personalführung im hauswirtschaftlichen Bereich) übernimmt die stellvertretende städtische Einrichtungsleitung für die Kinder ihrer eigenen Einrichtung und zusätzlich für die Kinder des Ganztags und/oder der Mittagsbetreuung.

Zur Unterstützung und Beratung in allen Belangen der Verpflegung und Versorgung, u.a. bei der Umsetzung der gesetzlichen Vorgaben im Bereich der Hygiene und der Arbeitssicherheit, steht der stellvertretenden Einrichtungsleitung die Fachberatung bei KITA bzw. bei der Fachabteilung 4 des Geschäftsbereichs A zur Verfügung.

Solange es sich bei diesen Kindern um eine einigermaßen homogene Gruppe (Grundschulkindern) mit einer Gruppengröße von bis zu 200 Kindern handelt, ist dies organisatorisch umsetzbar.

Durch den kontinuierlichen Ausbau des Ganztags und die Zusammenlegung weiterer z.T. altersgemischter Einrichtungen am Standort ergibt sich ein erhöhter Mitverpflegungsbedarf von Schülerinnen und Schülern verschiedener Altersgruppen bis zu einer Anzahl von mehreren hundert Kindern pro Standort. Als Beispiel sei der Standort St. Martinstraße genannt. Hier werden aus einer Zentralküche insgesamt 345 Essensteilnehmer/innen (ET) aus folgenden Einrichtungen versorgt:

- Tagesheim 150 ET
- Ganztags Grundschule 100 ET

- Mittagsbetreuung Grundschule 35 ET
- Kindergarten 60 ET

Die Organisation für diese Größenordnung kann nicht von den stellvertretenden Leitungen der städtischen Einrichtungen zusätzlich zu ihren eigentlichen Aufgaben getätigt werden.

Auch ist die Logistik der Speisenherstellung und -ausgabe in diesen Mengen von angelernten Küchenkräften alleine nicht mehr zu bewerkstelligen.

Entwicklung der ET in den letzten Schuljahren:

	Tagesheim	Hort	gebundener Ganztag(gGT)/ offener Ganztag (oGT)	Mittags- betreuung
2013/2014	4.309	11.749	402	0
2014/2015	4.776	11.704	720	296
2015/2016	5.037	11.915	1.093	573

Die Steigerungstabelle macht deutlich, wie sehr der zusätzliche Organisationsaufwand im Bereich der Mitversorgung (gGT/oGT und Mittagsbetreuung) für die stellvertretende Einrichtungsleitung nur von einem Schuljahr zum nächsten zugenommen hat:

	Städtische Einrichtung		Mitzuversorgende Bereiche	
	Tagesheim	Hort	gGT/oGT	Mittags- betreuung
Steigerung SJ 2014/15 zu SJ 2015/16	5,46 %	1,80%	51,81 %	93,58 %

1.2 an staatlichen Grund- und Mittelschulen ohne städtische Einrichtung

Hier hat die Landeshauptstadt München als Sachaufwandsträger eine (neue) Küche zur Versorgung der Kinder im Ganztag bereitgestellt. Von Seiten des Staates wird für die Bewirtschaftung kein Küchenpersonal gestellt bzw. bezuschusst. Die Küchen stehen für eine Verpachtung zur Verfügung. Gespräche zur Klärung der Konnexität zwischen Staatsministerium und Kommunen finden derzeit statt.

1.3 an weiterführenden Schulen


Im gymnasialen Bereich ist mit der Errichtung der Küchen das Pächtersystem eingeführt worden. Im Rahmen der Einführung von G8 wurden seinerzeit die Mensen aus IZBB-Mitteln (Investitionsprogramm "Zukunft Bildung und Betreuung") finanziert und die

Versorgung durch ein Pächtersystem umgesetzt, da die Schulen sich eigenständig Mensenbetreiber aussuchen wollten.

Im Bereich der Realschulen gibt es derzeit an den drei staatlichen Realschulen aufgrund eines sehr geringen Ganztagsangebots noch keinen Mittagstisch.

Bei den städtischen Realschulen ist mit Einführung der Ganztagsangebote die Mittagsversorgung durch Anlieferung warmer Speisen gedeckt worden. An den meisten Standorten wurden für die Mittagsverpflegung städtische Küchenkräfte zur Verfügung gestellt. Die Verpflegungsform wird von der Schulleitung in Absprache mit dem Schulforum entschieden. So gibt es Schulen, die sich mit warmem Essen beliefern lassen (Cook&Hold). Dort sind die Küchenkräfte für die Ausgabe der Speisen und die Spül- und Reinigungsaufgaben zuständig. An anderen Standorten wird Tiefkühlkost (Cook & Freeze) bzw. gekühlte Kost (Cook&Chill) geliefert, und die Küchenkräfte regenerieren vor Ort die Speisen erst vor Ausgabe.

Entwicklung der ET an den städtischen Realschulen:

	Schülerinnen und Schüler (gesamt)	Davon bedarfsorientiert im Ganztags= Essensteilnehmende	Anteil in Prozent	Steigerung	Zugeschaltete Küchenkräfte -VZÄ (à 39 Wochenarbeitsstunden)
2011/2012	10.242	3.006	29,35 %	 72 %	17
2012/2013	10.500	3.534	33,66 %		17
2013/2014	10.773	3.740	34,72 %		17
2014/2015	10.974	4.173	38,03 %		17
2015/2016	11.226	5.173	46,08%		17

Die Tabelle zeigt eine Steigerung an Essensteilnehmenden (ET) innerhalb von 4 Jahren um 72 %.

Die Organisation der Mittagsverpflegung erfolgt mit Hilfe von Lehreranrechnungs- und Sekretariatsstunden. Eine Erhebung der Fachabteilung Realschulen und Schulen besonderer Art ergab, dass inzwischen pro Schulwoche an den 22 städtischen Realschulen und Schulen besonderer Art insgesamt 113 Sekretariatsarbeitsstunden und 20 Lehrerstunden für den Bereich Mittagsverpflegung verbraucht werden.

Diese Lehrerstunden fehlen im pädagogischen Bereich und die Lehrkräfte, teilweise sogar die Schulleitungen, müssen sich mit fachfremden Aufgaben beschäftigen. Sie verfügen nicht über die entsprechenden Fachkenntnisse und können nicht verantwortlich die gesetzlichen Vorgaben erfüllen. Ihre städtischen Küchenkräfte vor Ort sind unbegleitet und werden lediglich eingewiesen, die Speisen zu regenerieren, auszugeben und Spül- und Reinigungsaufgaben zu erledigen.

2. Zunahme an zu versorgenden Kindern

Mit der prognostizierten Zunahme der Bevölkerung in München geht auch eine Steigerung der Anzahl von Schülerinnen und Schülern und damit eine stetig steigende Zahl an Essensteilnehmenden einher.

Dies stellt sich für die verschiedenen Schularten wie folgt dar:

- im Bereich der Grund- und Mittelschulen

	Tagesheim	Hort	gGT/oGT	Mittags- betreuung
2015/2016	5.037	11.915	1.093	573
2016/2017 *	5.285	12.014	1.478	1.069

* Prognose der Fachabteilung

- im Bereich der städtischen Realschulen und Schulen besonderer Art

	Gesamtschülerzahl	davon im Ganztags
2015/2016	11.226	4.173
2016/2017 *	11.500	5.700

* Prognose der Fachabteilung

- im Bereich der Gymnasien

	Gesamtschülerzahl	davon im Ganztags
2015/2016	33.059	1.046
2016/2017 *	36.300	1.150

* Prognose der Fachabteilung

3. Professionalisierung in der Eigenbewirtschaftung

Aus den Prognosen zeichnet sich ein steigender Bedarf im Verpflegungsbereich ab, was an Standorten mit über 200 ET die Notwendigkeit einer Professionalisierung durch den Einsatz hauswirtschaftlicher Fach- bzw. Führungskräfte zur Folge hat.

Die Fachkräfte (Hauswirtschafter/Hauswirtschafterin = HW) bzw. die Führungskräfte

(Hauswirtschaftliche Betriebsleitung = HBL bzw. neue Berufsbezeichnung Betriebswirt/in für Ernährungs- und Versorgungsmanagement = BEV) übernehmen folgende Aufgaben:

Speiseplanerstellung, Ergänzungsangebot 30 % bzw. 40 % Frischkost, Bestellwesen, Lagerhaltung, Abrechnung, Kochanweisungen, Wäsche- und Reinigungsabläufe, Umsetzung aller gesetzlich vorgeschriebenen arbeitssicherheitsrelevanten und hygienischen Vorgaben, einschl. Dokumentationen, Wirtschaftlichkeitsprüfung, Personalführung und -schulung.

Die positiven Erfahrungen, die bisher mit den mit Beschluss von 2015 (Sitzungsvorlage Nr. 14-20/V 03228) an Modellstandorten installierten hauswirtschaftlichen Führungskräften HBL/BEV gemacht wurden, begründen eine Fortführung der beschlossenen Modelle an den vorgesehenen Projektstandorten/Campusstandorten ab 200 ET. Zum Beispiel zeigt sich an diesen Standorten bereits eine Entlastung des pädagogischen Bereichs z.B. durch die Übergabe der Personalführung im hauswirtschaftlichen Bereich oder die Speiseplanung, Abrechnung etc. an die Fachkraft. Die Produkthaftung für bis zu 400 Essen pro Tag liegt nun in den Händen einer entsprechend hierfür ausgebildeten Fachkraft, die auch die Koordination aller an der Verpflegung teilnehmenden Gruppen der verschiedenen Einrichtungen am Standort übernimmt.

qualifiziertes Fachpersonal nach Staffelung Essensteilnehmerzahlen

Für die Versorgung von bis zu 200 Essensteilnehmenden, die sich aus einer eher einheitlichen Altersgruppe zusammensetzen, zeigen die Erfahrungen, dass die Verantwortung für die Verpflegung von der stellvertretenden Einrichtungsleitung gemeinsam mit den angelernten Küchenkräften übernommen werden kann, da ihnen die Möglichkeit gegeben ist, sich bei fachlichen Fragen an einen Ansprechpartner im Referat zu wenden (Tagesheim/Hort/Kindergarten + Mitversorgung der Kinder im Ganztag/Mittagsbetreuung aus einer Grundschule → Beratung/Unterstützung durch die Fachberatung bei A-4 bzw. KITA).

Im Bereich der weiterführenden Schulen wird die Fachberatung derzeit von einer in das Referat für Bildung und Sport abgeordneten Lehrkraft getätigt, die insgesamt übergreifende Koordinierungs- und Unterstützungsaufgaben leistet.

Ab 200 Essensteilnehmenden (ET) wird eine Fachkraft HW³ vor Ort erforderlich. Abhängig vom Grad der Heterogenität der verschiedenen Gruppen kann bereits ab 300 ET eine Führungskraft HBL/BEV erforderlich werden.

Ab 400 bis zu 600 Essensteilnehmenden erreichen die anfallenden Aufgaben auf jeden Fall eine Größenordnung, die eine Führungskraft HBL/BEV⁴ erforderlich macht, die Kenntnisse im verwaltungstechnischen Bereich, im Bereich der Dokumentation sowie der

³ HW = staatlich gepr. Hauswirtschafterin/Hauswirtschafter

⁴ HBL= Hauswirtschaftliche Betriebsleitung bzw. BEV = Betriebswirtin/Betriebswirt für Ernährungs- und Versorgungsmanagement

Logistik der Gemeinschaftsverpflegung besitzt und darüber hinaus eine Ausbildung in personenorientierter Gemeinschaftsverpflegung und eine betriebswirtschaftliche Ausbildung hat. Die beschriebene Ausbildung wird z. B. an der Städtischen Fachakademie für Ernährungs- und Versorgungsmanagement angeboten. Zusätzlich haben diese Fachkräfte Kenntnisse in Gebäudereinigung und Textilservice, sie verfügen über die Ausbildereignung und sind berechtigt, alle notwendigen Pflichtschulungen zu erteilen.

Diese Profession ist insbesondere an Standorten dringend erforderlich, an denen neben Kindern aus dem Elementar- und Primarbereich auch Schülerinnen und Schüler der Sekundarstufe I und II und/oder Berufsschulen essen und damit unterschiedliche Altersgruppen zu versorgen sind. Hier bedarf es einer Anpassung der tagtäglichen Speisen auf die Erfordernisse der jeweiligen Altersstufen, wie z.B. Würzung, Konsistenz der Speisen und ggf. Lebensmittelauswahl. Neben einer Differenzierung der ernährungsphysiologischen und altersspezifischen Bedürfnisse gilt es auch, auf die kulturellen Unterschiede und/oder auf medizinisch begründete Sonderkostformen (z. B. bei Allergien) einzugehen.

An Standorten mit 600 und mehr Essensteilnehmenden wird zusätzlich zu der Führungskraft (HBL/BEV) noch eine Fachkraft (HW) als Stellvertretung benötigt. Die Stellvertreterpositionen könnten über Berufspraktikumsstellen für angehende Betriebswirtinnen und -wirte für Ernährungs- und Versorgungsmanagement alternativ zur HW besetzt werden, was für beide Seiten eine „Win-win-Situation“ bedeuten und gleichzeitig eine kostengünstige Variante darstellen würde.

Das Referat für Gesundheit und Umwelt begrüßt die geplante/angedachte Zuschaltung von hauswirtschaftlichen Fachkräften zur professionellen Organisation der Verpflegungsleistungen an Schul- und Campusstandorten. Die deutschlandweit herausragenden Qualitätskriterien bei der Verpflegung in Kitas (50 % bio, 90 % bio bei Fleisch, 30 % Frischkost, bio = artgerecht) könnten durch eine Professionalisierung der Verpflegungsorganisation durch Fachkräfte stärker gesichert und auch auf andere Standorte übertragen werden. Gerade ein gutes Küchenmanagement ist nach unseren Erfahrungen (Bio für Kinder-Projekt) ein bedeutender Faktor bei Kosteneinsparungen und bei der Einhaltung der Qualitätsstandards und damit für eine gesunde wohlschmeckende Ernährung der Kinder und Jugendlichen.

4. Bedarfe für das Schuljahr 2016/17

Zusammenfassend ergeben sich daher dringende Handlungsbedarfe.

4.1 an Grund- und Mittelschulen ohne städtische Einrichtung

Da in diesem Bereich der Vertrag zwischen Eigentümer (Sachaufwandsträger), Nutzer (staatliche Schule) und Caterer (Produzent) zustande kommen muss, sind die

Ergebnisse aus den laufenden Gesprächen zwischen kommunalen Spitzenverbänden und dem Bayerischen Staatsministerium für Bildung und Kultus, Wissenschaft und Kunst zum Thema Mittagsverpflegung abzuwarten, bis eine Pachtvertragsvorlage, die derzeit in Bearbeitung ist, zum Einsatz kommen kann.

In dem Pachtvertrag werden u.a., die Qualitätskriterien für die Speisen genannt, um ein möglichst vergleichbares hochwertiges Angebot an allen Schulen zu sichern. Bei Erfüllung aller Vorgaben soll dem Pächter mit sehr moderaten Konditionen entgegengekommen werden, damit ein sozial verträgliches Preisniveau erreicht werden kann. Der genannte Vertragsentwurf ist in Bearbeitung und wird anschließend der Rechtsabteilung des Kommunalreferats zur Prüfung vorgelegt.

4.2 an Standorten mit städtischer Einrichtung

Die Tabelle im Anhang (Anlage 2) führt die Bedarfe für die Standorte auf, an denen bereits über eine städtische Einrichtung eine Mitversorgung erfolgt. Durch den Ganztagsausbau und die damit einhergehende Steigerung an Essensteilnehmenden ergibt sich für insgesamt 16 Standorte mit städtischen Kindertageseinrichtungen für die Mitversorgung ein Bedarf von 9,29 VZÄ für hauswirtschaftliche Kräfte und 3 VZÄ für hauswirtschaftliche Fachkräfte.

Als Berechnungsbasis dient das vom Personal- und Organisationsreferat anerkannte „Arbeitszeitmodell für Tiefkühlkost Tagesheime“, bei dem als Grundlage gilt: 25 Essensteilnehmende = 1 Gruppe.

Erläuterungen zu den Standorten, die eine Fachkraft benötigen:

- Standort Lincoln-/Cincinnatistraße = Schulzentrum Perlacher Forst: Grundschule mit Tagesheim, Mittelschule mit einem gebundenen Ganztagszug und offenem Ganztagsangebot
Zur Zeit werden die 185 ET aus dem Tagesheim im System Cook & Chill versorgt (Anbieter BioKontor7) und die 125 Schülerinnen und Schüler aus dem Ganztags mitversorgt. Die Organisation erfolgt z. Z. über die stellvertretende Tagesheimleitung. Ab September 2016 wird die Städtische Berufsschule für Versicherungs- und Personalwesen mitversorgt. Hier werden insgesamt 1.250 Schülerinnen und Schüler eingeschrieben sein, davon werden täglich bis zu 400 Schülerinnen und Schüler aufgrund des Blockunterrichtes vor Ort sein. Für sie besteht keinerlei Möglichkeit der Ersatzversorgung, da der nahe gelegene Lebensmittelmarkt geschlossen wurde. Mit wenigstens 100 ET täglich ist zu rechnen.
Die Kapazität der Küche erlaubt die gemeinschaftliche Versorgung.
Um die Berufsschülerinnen und -schüler sowie auch den Zuwachs an Kindern im Ganztags zu bewältigen, ist ab September 2016 dringend die Einrichtung von 1,0 VZÄ hauswirtschaftliche Führungskraft und die Erhöhung der Küchenkräfte um 1,20 VZÄ

vor Ort erforderlich.

- Standort Margarethe-Danzi-Straße: Neben den Kindern aus dem Tagesheim, Ganztags und der Mittagsbetreuung kommen im September die Kinder der Heilpädagogischen Tagesstätte dazu, die einen besonderen Versorgungsaufwand bedürfen. Es werden ab Herbst mindestens 399 Kinder (derzeit 364, Tagesheim 150, Heilpädagogische Tagesstätte 50, Ganztags 100, Mittagsbetreuung 64) zu versorgen sein, die sehr unterschiedliche Bedürfnisse haben. Daher ist hier dringendst eine Führungskraft (HBL/BEV) in Vollzeit sowie die Erhöhung des Küchenpersonals um 0,1 VZÄ notwendig.
- Standort St. Martin-Straße: Hier sind 150 Kinder aus dem Tagesheim, 100 Kinder aus dem gebundenen Ganztags, 35 Kinder der Mittagsbetreuung und 60 Kinder aus dem Kita-Bereich zu versorgen, also insgesamt 345 Kinder. Da alle Bereiche Zuwachsraten erwarten und damit die Gesamtzahl ggf. schon in 2016/17 auf über 400 ET steigen wird, wird hier eine hauswirtschaftliche Führungskraft (HBL/BEV) zur Koordinierung einer gemeinschaftlichen Organisation gebraucht.

4.3 an großen städtischen Schulstandorten

An diesen Standorten ist aufgrund der aktuellen Essensteilnehmerinnen und Essensteilnehmer eine Entlastung der Schulleitungen mit Team von fachfremden Aufgaben sowie auch eine Entlastung der Küchenkräfte durch die Zuschaltung hauswirtschaftlicher Fach- und Führungskräfte dringend erforderlich.

Dies betrifft im Schuljahr 2016/17 folgende Standorte:

Städt. Ludwig-Thoma-Realschule:

Diese Schule arbeitet seit dem Schuljahr 2006/07 mit der Städtischen Berufsfachschule für Diätetik zusammen. Sie bietet den angehenden Diätassistentinnen und -assistenten einen Praktikumsplatz, die im Gegenzug die Mittagsverpflegung für die Realschule übernehmen.

Seit Beginn dieser Zusammenarbeit hat sich die Zahl der Essensteilnehmenden von anfangs 90 auf inzwischen fast 500 gesteigert. Der geplante Ausbau der Städt. Ludwig-Thoma-Realschule lässt künftig zwischen 700 und 900 ET erwarten.

Aufgrund der bereits im Schuljahr 2016/17 erwarteten Größe von 600 ET wird es der betreuenden Diätetik-Lehrkraft nicht mehr möglich sein, die erforderliche Organisation und alle dazugehörigen Aufgaben neben ihrer Hauptaufgabe, die angehenden Diätassistentinnen und -assistenten zu unterrichten, zu erbringen. Die Einstellung einer BEV ist dringend erforderlich. Sie könnte perspektivisch eine Mitversorgung der angrenzenden Grundschule sowie des nahe gelegenen Förderzentrums am Innsbrucker Ring ermöglichen. Zudem könnte bedingt durch den quantitativen Ausbau die zur Verfügung

stehende Küche der Grundschule in das bestehende Kooperationsmodell integriert werden und als weiterer Praktikumsort für Diätschülerinnen und -schüler fungieren.

Städt. Willy-Brandt-Gesamtschule:

An der Städt. Willy-Brandt-Gesamtschule besteht traditionell eine Frischkostverpflegung (d.h. überwiegende Eigenzubereitung vor Ort), und es gibt bereits eine Führungskraft in Vollzeit sowie ein Küchenkräfteteam mit insgesamt 3,02 VZÄ.

Auf Berechnungsbasis des vom Personal- und Organisationsreferat anerkannten „Arbeitszeitmodells für Tiefkühlkost Tagesheime“ ergibt sich ein Schlüssel von 108 Essensteilnehmenden für 1 VZÄ-Stelle Küchenkraft. Wenn hier die Leitung mit den Küchenkräften gemeinsam auf 4,02 VZÄ kommen, wäre nach dem Schlüssel die Versorgung von 434 Essensteilnehmenden angemessen.

Es handelt sich an dem Standort jedoch nicht um eine Versorgung durch Tiefkühlkost, sondern durch Frischkost, was mehr Arbeitszeit beansprucht. Die Zahl der Essensteilnehmenden liegt aktuell bereits bei 550 und wird im Schuljahr 2016/17 auf über 600 ansteigen. Daher wird eine Fachkraft (Hauswirtschafterin/Hauswirtschafter) in Vollzeit in der Funktion der stellvertretenden Leitung und Mitarbeiterin dringend benötigt.

Städt. Anne-Frank-Realschule:

An der Städt. Anne-Frank-Realschule ist im Mai 2016 die neue Küche mit Mensa fertiggestellt worden. Täglich nehmen an der Essensversorgung 690 Schülerinnen und 72 Lehrkräfte teil. Da hier bis jetzt nur angelernte Küchenkräfte tätig sind und die Gesamtorganisation nicht weiter von Schulleitung und Sekretariat getragen werden kann, bedarf es aufgrund dieser Größenordnung einer Führungskraft (HBL/BEV) sowie einer Fachkraft (HW).

Städt. Artur-Kutscher-Realschule

Nach der Generalsanierung des gesamten schulischen Komplexes Gerastraße sollen in Sachwaltung der Städt. Artur-Kutscher-Realschule ab dem Schuljahr 2016/2017 aus der Standortküche alle Einrichtungen vor Ort versorgt werden.

Von der Realschule werden es im kommenden Schuljahr 240 ET sein, vom Gymnasium Moosach 450 ET und von der Mittagsbetreuung 120 ET, also zusammen 810 ET.

Küchenkräfte sind vorhanden, jedoch bedarf es einer Führungskraft (HBL/BEV).

Wenn die ansässige Grundschule in den Ganzttag geht (voraussichtlich zum SJ 17/18), werden dann noch die Kinder aus dem Ganztagszug dazukommen.

5. Personalbedarf und Personalkosten

5.1 Personal

Zusammenfassend ergeben sich folgende dringliche Personalbedarfe und Personalkosten:

Zeitraum	Funktionsbezeichnung	VZÄ	Einwertung	Mittelbedarf
----------	----------------------	-----	------------	--------------

			Tarif	jährlich bis zu
Unbefristet ab 01.09.16	Küchenkräfte	9,29	E 2Ü	409.875 €
Unbefristet ab 01.09.16	HauswirtschafterIn (stellvertr. Ltg.)	2,00	E 5	99.220 €
Unbefristet ab 01.09.16	Hauswirtschaftliche Betriebsleitung/ BetriebswirtIn für Ernährungs- und Versorgungsmanage- ment	6,00	E 9	390.180 €

5.2 Arbeitsplatz- und IT-Kosten

Für die neu zu schaffenden Stellen ist an drei der genannten Standorte (Lincoln-/Cincinnatistraße, Margarethe-Danzi-Straße, St.-Martin-Straße) jeweils ein neuer Arbeitsplatz erforderlich.

Die arbeitsplatzbezogenen Kosten stellen sich wie folgt dar :

- 7.110 € einmalige investive Sachkosten für die Einrichtung und Ausstattung des Arbeitsplatzes (3 Arbeitsplätze x 2.370 €)
- 4.500 € einmalige investive Kosten für die IT-Ausstattung (3 Arbeitsplätze x 1.500 €)
- 2.400 € dauerhafte konsumtive Sachkosten für den Arbeitsplatz (3 Arbeitsplätze x 800 €)
- dauerhafte konsumtive Kosten für die IT-Leistungen durch [it@M](#) werden in Einzelbeschlüssen unter Hinweis auf das neue Preisbildungsmodell von [it@M](#) nicht mehr ausgewiesen.

5.3 Produktzuordnung

Die durch den Ausbau der Mittagsverpflegung betroffenen (Campus-)Standorte verrechnen sich aufgrund ihrer Ausgestaltung auf eine Vielzahl von Produkten im schulischen Bereich und bei KITA. Eine produktgenaue Zuordnung ist deshalb nicht möglich. Die Produktkostenbudgets aller betroffenen Produkte erhöhen sich in Summe um bis zu 901.675 € jährlich, davon sind bis zu 901.675 € jährlich zahlungswirksam.

6. Personeller Bedarf im KITA-Overhead

Die Schaffung zusätzlicher Stellen im Bereich des hauswirtschaftlichen Personals erfordert im Jahr 2017 mit hoher Wahrscheinlichkeit eine entsprechende Aufstockung des Verwaltungspersonals im Kernbereich. Dies wird im Folgebeschluss dargestellt werden.

7. Benötigte Sachmittel

Die städtischen Kindertageseinrichtungen und städtischen Schulen bekommen über den Rahmenvertrag die Arbeitskleidung; die Ausstattung beinhaltet zudem die unten aufgelisteten Geräte.

- Arbeitskleidung pro MA
→ 6 Vorbinder oder Latzschürzen, 5 T-Shirts, 4 Hosen, 4 Jacken oder 4 Kasacks oder 4 Berufskleider,
- 100 Vlies-Hauben (Einweg) oder 5 Kopfbedeckungen (Schirmmütze oder Dreiecktuch oder Schiffchen),
- 2 Paar Sicherheitsschuhe (Clogs oder Slipper),
- und pro Einrichtung 1 Kälteschutzjacke, für die Schulstandorte: LTR, WBGs, AFR, AKR über Rahmenvertrag
- ferner für die genannten Schulstandorte: je eine Wasch- + eine Bügelmaschine + einen Trockner, (→ LTR + WBGs + AFR + AKR → je drei Geräte)

8. Kosten- und Nutzen

8.1 Kosten im Bereich der laufenden Verwaltungstätigkeit

	dauerhaft	einmalig	befristet
Summe zahlungswirksame Kosten	Bis zu 901.675 € ab 2017	Bis zu 299.758 € in 2016	
davon:			
Personalauszahlungen (Zeile 9)*	Bis zu 899.275 € jährlich ab 2017	Bis zu 299.758 € in 2016	
Auszahlungen für Sach- und Dienstleistungen (Zeile 11)			
Transferauszahlungen (Zeile 12)			
Sonstige Auszahlungen aus lfd. Verwaltungstätigkeit (Zeile 13)			
konsumtive Arbeitsplatzkosten**	2.400 € jährlich ab 2017		
Zinsen und sonstige Finanzauszahlungen (Zeile 14)			
Nachrichtlich Vollzeitäquivalente	17,29		

* Die nicht zahlungswirksamen Kosten (wie z. B. interne Leistungsverrechnung, Steuerungsumlage, kalkulatorische Kosten) können in den meisten Fällen nicht beziffert werden.

Bei Besetzung von Stellen mit einem Beamten/einer Beamtin entsteht im Ergebnishaushalt zusätzlich zu den Personalauszahlungen ein Aufwand für Pensions- und Beihilferückstellungen in Höhe von etwa 40 Prozent des Jahresmittelbetrages.

** ohne arbeitsplatzbezogene IT-Kosten

Ab 2015 gelten für die Verrechnung der Leistungen mit it@M die vom Direktorium und der Stadtkämmerei genehmigten Preise. Die zur Zahlung an it@M erforderlichen Mittel für die Services „Arbeitsplatzdienste“ und „Telekommunikation“ werden im Rahmen der Aufstellung des Haushalts- bzw. Nachtragshaushaltsplanes in die Budgets der Referate eingestellt. Eine gesonderte Beschlussfassung über die Mittelbereitstellung ist daher nicht mehr erforderlich.

8.2 Nutzen

Mit diesem Stellenzuwachs wird an den genannten Standorten die Umsetzung der vom Stadtrat geforderten Qualitätskriterien befördert und für die wachsende Zahl an essensteilnehmenden Kindern und Jugendlichen eine sozial verträgliche Preisgestaltung angestrebt.

Zudem werden die stellvertretenden Leitungen der Kindertageseinrichtungen von den zusätzlichen Organisationsaufgaben für die Mitversorgung entlastet. Im schulischen Bereich werden die Sekretariats- und Lehrerstunden, die zurzeit für die nötigste Organisation der Mittagsverpflegung aufgewendet werden, wieder frei für die eigentlichen Aufgaben.

8.3 Zahlungswirksame Kosten im Bereich der Investitionstätigkeit

	dauerhaft	einmalig	befristet
Summe zahlungswirksame Kosten (entspr. Zeile S5 des Finanzrechnungsschemas)		11.610 € in 2016	
davon:			
Auszahlungen für den Erwerb von Grundstücken und Gebäuden (Zeile 20)			
Auszahlungen für Baumaßnahmen (Zeile 21)			
Auszahlungen für den Erwerb von			

beweglichen Vermögen (Zeile 22)			
• Arbeitsplatzerausstattung		7.110 € in 2016	
• IT-Ersausstattung		4.500 € in 2016	
Auszahlungen für den Erwerb von Finanzvermögen (Zeile 23)			
Auszahlungen für Investitionsförderungsmaßnahmen (Zeile 24)			
Auszahlungen für sonstige Investitionstätigkeit (Zeile 25)			

9. Finanzierung

Die Finanzierung kann weder durch Einsparungen noch aus dem eigenen Referatsbudget erfolgen.

Über die Finanzierung muss sofort entschieden werden.

Die Begründung der Unabweisbarkeit ist unter der Gliederungsziffer 10 dargestellt.

9.1 Personalkosten

Die Verrechnung der unter Ziffer 6.1 dargestellten Personalkosten erfolgt:

Kosten für	Fipo	Kostenstelle	Kostenart
9,29 VZÄ	4647.414.0000.4	SC1957*	602000
Küchenkräfte an div. Einrichtungen*	2110.414.0000.6	SC194*	
2,0 VZÄ HauswirtschafterIn an div. Einrichtungen*	2200.414.0000.7 2800.414.0000.1	19340299 19391200	602000
6,0 VZÄ Hauswirtschaftliche Betriebsleitung/BetriebswirtIn für Ernährungs- und Versorgungsmanagement an div. Einrichtungen*	2110.414.0000.4 2200.414.0000.7	19411270 19407070 19415970 19391200	602000

* genaue Aufstellung s. Anlage 2 sowie Ziffern 5.2 und 5.3

9.2 Sachkosten

Die Verrechnung der unter Ziffer 6.2 und Ziffer 8 dargestellten Arbeitsplatz- und IT-Kosten sowie der weiteren Sachkosten erfolgt:

Kosten für	Fipo	Kostenstelle/ Innenauftrag	Kostenart
Einmalige investive Kosten zur AP-Erstausrüstung	2110.935.9330.2	--	--
Einmalige investive Kosten zur IT-Erstausrüstung	2110.935.9364.1	-	--
Dauerhafte Arbeitsplatzkosten	2110.650.0000.5	19411270 19407070 19415970	670100
weitere Sachkosten			
weitere Sachkosten			

10. Unabweisbarkeit der Mittelbereitstellung gem. Art. 66 Abs. 1 BayGO

Die dargestellten Maßnahmen sind für die Weiterführung des Beschlusses „Schule/Kita isst gut“ und dessen Umsetzung unabweisbar.

Wird dem o.g. Personalbedarf zum 01.09.2016 nicht bzw. nur teilweise zugestimmt,

- kann die Mitversorgung der Kinder aus dem Ganztage über die städtischen Einrichtungen als Zusatzaufgabe für diese ständig steigende Anzahl nicht mehr zufriedenstellend erfolgen (d.h. die Versorgung für derzeit bereits 971 Kinder wäre nicht mehr sichergestellt);
- ist die Mittagsversorgung an den städtischen Schulen gefährdet, da diese nicht länger fachfremd nur durch Unterstützung der Schulleitungen/Lehrkräfte und des Sekretariates erfolgen kann;
- können sozial verträgliche Preise nicht gehalten werden;
- können die von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung empfohlenen Qualitätsvorgaben für die Verpflegung von Kindern nicht umgesetzt bzw. eingefordert werden, da rein wirtschaftliche Gründe die Preisgestaltung bestimmen werden;
- bleibt es bei überwiegend unterschiedlichsten Versorgungsformen mit verschiedenen Essenspreisen oft an einem Standort;
- können die gesetzlichen Vorgaben im Bereich Hygiene nicht sichergestellt werden.

Es wird darauf verwiesen, dass der Personalbedarf ohne Einberechnung einer Personalreserve (Ausfall, Krankheit) erstellt ist. Es kann derzeit nicht abschließend über die Dringlichkeit einer solchen Reserve befunden werden; gegebenenfalls ist diese – auf Basis der im kommenden Schuljahr gewonnenen Erkenntnisse – in einer weiteren Beschlussvorlage zu beantragen.

11. Ausblick

Die dargestellten Personalbedarfe beziehen sich auf das Schuljahr 2016/17. Aufgrund der Bevölkerungszunahme der Landeshauptstadt München werden die Schülerinnen- und Schülerzahlen ansteigen und damit auch der Bedarf an ganztägiger Versorgung.

Daher wird im 1. Quartal 2017 eine weitere Beschlussvorlage zu „Fortführung Schule/Kita isst gut“ eingebracht (Stufe III).

12. Abstimmung

Das Personal- und Organisationsreferat hat die in der Anlage 3 beigefügte Stellungnahme abgegeben. Aufgrund des Dissens bezüglich der beiden Stellen HauswirtschafterIn wurde nach Absprache mit dem POR nachverhandelt und die Stellen befristet eingerichtet (Anlage 4 :Würdigung der Stellung des POR). Der Antrag des Referenten wurde entsprechend angepasst. Um die Einhaltung der Zuleitungsfristen zu gewährleisten, konnte eine Anpassung des Vortragsteils nicht mehr erfolgen, etwaige Abweichungen zwischen Vor- und Antrag sind diesem Umstand geschuldet.

Die Stadtkämmerei nimmt Bezug auf die Stellungnahme des Personal- und Organisationsreferates vom 02.05.2016.

Über die darin thematisierten Vorbehalte hinaus, bestehen seitens der Stadtkämmerei keine weiteren Einwände.

Das RBS macht zur Finanzierung der Mittel Unabweisbarkeit geltend. Grundsätzlich gilt gem. Art. 69 Abs. 3 GO Bayern der Stellenplan des Vorjahres weiter, bis die Haushaltssatzung für das neue Jahr erlassen ist. Zusätzlich sind finanzielle Ausweitungen nach dem Neuen Konzept gem. dem Beschluss „Haushaltsbeschluss ernst nehmen“ vom 27.01.2016 nur im besonders gelagerten Einzelfall und nur dann zulässig, wenn nachweisbar unvorhergesehene Ereignisse und Entwicklungen ein sofortiges Handeln notwendig machen, d.h. die jeweilige Haushaltsentscheidung zur Finanzierung keinen Aufschub duldet.

Die Unabweisbarkeit wurde unter Ziffer 10 des Vortrages dargestellt.

Die Gleichstellungsstelle für Frauen unterstützt die geforderte Personalausstattung. Die Stellungnahme ist als Anlage 5 beigefügt.

Das Personal- und Organisationsreferat ist als Querschnittsreferat der Landeshauptstadt München betroffen, wenn zusätzliche Stellen eingerichtet und besetzt werden sowie das gewonnene Personal betreut werden muss. Betroffen sind regelmäßig die Abteilung 1 – Recht, die Abteilung 2 – Personalbetreuung, Stellenwirtschaft, die Abteilung 4 – Personalleistungen sowie die Abteilung 5 – Personalentwicklung, Bereich Personalgewinnung.

Das POR wird den sich durch diese Beschlussvorlage ergebenden zusätzlichen Aufwand zu gegebener Zeit gesondert im zuständigen VPA geltend machen.

Der Kinder- und Jugendhilfeausschuss wurde um Vorberatung gebeten.

Der Korreferentin, Frau Stadträtin Neff, und der Verwaltungsbeirätin, Frau Stadträtin Pfeiler, wurde ein Abdruck der Beschlussvorlage zugeleitet.

II. Antrag des Referenten

1. Der Stadtrat nimmt die Ausführungen zur Kenntnis und stimmt den geforderten Stellenzuschaltungen zu.
2. Den Ausführungen zur Unabweisbarkeit wird zugestimmt. Die sofortige Finanzierung ist – wie unter Ziffer 9 des Vortrags dargestellt – unabweisbar, weil sonst die Mitversorgung über die städtischen Einrichtungen ab dem Schuljahr 2016/17 nicht mehr ausreichend erfolgen kann.
3. Das Referat für Bildung und Sport wird beauftragt, die Stellen für
 - 9,29 VZÄ Küchenkräfte
 - 3,0 VZÄ Hauswirtschaftliche Betriebsleitung/BetriebswirtIn für Ernährungs- und Versorgungsmanagementab 01.09.2016 einzurichten sowie die Stellenbesetzung zu veranlassen.
Das Referat für Bildung und Sport wird beauftragt, die dauerhaft erforderlichen Haushaltsmittel in Höhe von bis zu 604.965 € jährlich im Rahmen der Nachtrags- haushaltsplanaufstellung 2016 sowie im Rahmen der Haushaltsplanaufstellung 2017 bei der Stadtkämmerei und dem Personal- und Organisationsreferat (Personal) bei den Ansätzen der Personalauszahlungen, Kostenstellenbereich Kindertages- einrichtungen, Unterabschnitt 4647 bzw. Kostenstellenbereich Grundschulen, Unterabschnitt 2110 anzumelden.
4. Das Referat für Bildung und Sport wird beauftragt, die Einrichtung von
 - 2,0 VZÄ - Stellen HauswirtschafterIn befristet für 3 Jahre ab Stellenbesetzung
 - 3,0 VZÄ - Stellen für Hauswirtschaftliche Betriebsleitungen/BetriebswirtIn für Ernährungs- und Versorgungsmanagement dauerhaftab 01.09.2016 sowie die Stellenbesetzung beim Personal- und Organisationsreferat zu veranlassen.
Das Referat für Bildung und Sport wird beauftragt, die dauerhaft erforderlichen Haushaltsmittel in Höhe von bis zu 195.090 € jährlich sowie die befristet erforderlichen Haushaltsmittel in Höhe von bis zu 99.220 € jährlich im Rahmen der Nachtragshaushaltsplanaufstellung 2016 sowie im Rahmen der Haushaltsplanaufstellung 2017 bei der Stadtkämmerei und dem Personal- und Organisationsreferat (Personal) bei den Ansätzen der Personalauszahlungen, Kostenstellenbereich Realschulen, Unterabschnitt 2200 bzw. Kostenstellenbereich

Schulen besonderer Art, Unterabschnitt 2800 anzumelden.

5. Das Referat für Bildung und Sport wird beauftragt, die einmaligen investiven Sachkosten zur Arbeitsplatzerausstattung in Höhe von 7.110 € und die IT-Erstbeschaffungskosten in Höhe von 4.500 € im Büroweg 2016 sowie die konsumtiven Sachkosten für die Arbeitsplätze in Höhe von 2.400 € im Rahmen der Haushaltsplanaufstellung 2017 anzumelden.
6. Eine produktgenaue Zuordnung ist nicht möglich.
Die Produktkostenbudgets erhöhen sich in Summe um bis zu 901.675 € jährlich, davon sind bis zu 901.675 € jährlich zahlungswirksam.
7. Dieser Beschluss unterliegt nicht der Beschlussvollzugskontrolle.

III. Beschluss

nach Antrag.

Die endgültige Beschlussfassung obliegt der Vollversammlung des Stadtrates.

Der Stadtrat der Landeshauptstadt München

Die Vorsitzende

Der Referent

Christine Strobl
3. Bürgermeisterin

Rainer Schweppe
Stadtschulrat

IV. Abdruck von I. mit III.

über den Stenografischen Sitzungsdienst
an das Direktorium – Dokumentationsstelle (2x)
an die Stadtkämmerei
an das Revisionsamt
z. K.

V. Wiedervorlage im Referat für Bildung und Sport – GB A

1. Die Übereinstimmung vorstehenden Abdrucks mit der beglaubigten Zweitschrift wird bestätigt.

- 2. **An RBS – B**
- An RBS-A-F 2**
- An RBS-A-F 3**
- An RBS-A-F 4**
- An RBS - KITA**
- An RBS – GL 2**
- An RBS - GL 4 (sofern es sich um Beschlüsse mit Personalressourcen handelt)**
- z. K.

Am