

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

### **Sitzungsvorlage Nr. 14-20 / V 09031**

1 Anlage

#### **Beschluss des Bildungsausschusses und des Kinder- und Jugendhilfeausschusses in der gemeinsamen Sitzung des Stadtrates vom 04.07.2017 (VB)** Öffentliche Sitzung

#### **I. Vortrag der Referentin**

##### **Ausgangslage**

In der Vollversammlung des Stadtrats vom 23.11.2011 wurde mit der Sitzungsvorlage Nr. 08-14 / V 06751 (Baumaßnahmen im Zusammenhang mit dem Ausbau gebundener Ganztagszüge und offener Ganztagsangebote [...]) 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 wird (sog. Campusstandort). An diesen Standorten sollen alle Kinder aus dieser zentralen Küche versorgt werden. Inzwischen wird dies planerisch umgesetzt und an 24 Standorten durchgeführt.

Mit dem o. g. 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 19.03.2013) 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 an Grund-, Mittel- und Förderschulen wurde mit 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 der am Essen teilnehmenden Kinder im Schuljahr 2015/2016 wurden in dem Beschluss drei weitere VZÄ für Küchenkräfte genehmigt.

Mit Beschluss „Fortführung und Ausbau des Verpflegungs- und Bewirtschaftungsmodells „Schule/Kita isst gut“/Stufenplan Stufe II“ vom 15.06.2016 wurde die Schaffung weiterer Stellenkapazitäten (9,27 VZÄ für Küchenkräfte in E2Ü, insgesamt 6,0 VZÄ für Hauswirtschaftliche Betriebsleitungen sowie 2,0 VZÄ für Hauswirtschafterinnen / Hauswirtschafter) genehmigt. Für Küchenkräfte wurden bisher jedoch nur 4,15 VZÄ benötigt, da sich an vielen Standorten die prognostizierte Mitversorgung, aufgrund von beispielsweise Baumaßnahmen oder durch die Umorientierung der Schulleitungen hinsichtlich der nachmittäglichen Betreuungsform, nicht etabliert hat. Abzüglich der 4,15 VZÄ verbleiben noch 5,12 VZÄ, für die innerhalb eines Jahres kein Bedarf angemeldet wurde, daher verfallen diese zum 01.06.2017. Zum Schuljahresbeginn 2017/2018 werden jedoch Änderungen der bisherigen Bedarfe für die Mitversorgung erwartet. So kommen zum Beispiel neue Standorte für die Mitversorgung hinzu, aber auch eine Steigerung der Kinderzahlen ist zu erwarten. Die Versorgung soll durch diesen Beschluss gewährleistet werden.

Aufgrund dieser absehbaren Änderungen an zu versorgenden Schülerinnen und Schülern sowie weiterer fertiggestellter Versorgungsküchen wurde auf den vorliegenden Folge-beschluss bereits in dem Beschluss „Stufenplan/Stufe II“ verwiesen.

Als Verpflegungssysteme sind für die zentralen Küchen an Campusstandorten „Cook & Chill“ (Neubau) und „Cook & Freeze“ vorgesehen<sup>1</sup>. Aus gesetzlichen und vergaberrechtlichen Gründen konnte die Verpflegung für die Schulen im Zuge der EU-weiten Ausschreibung für die städtischen Kindertageseinrichtungen nicht mit ausgeschrieben 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.

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

Die Verpflegung für die Kinder des Ganztags und der Mittagsbetreuung am selben Standort ist einvernehmlich im Zusammenwirken von Kommune und Schulleitung zu organisieren.

An den Standorten mit städtischen Kindertageseinrichtungen, an denen die Schülerinnen

---

<sup>1</sup> 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

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 Speiseangebot basierend auf den städtischen 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 Bewirtschaftung durch 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).

Auch an den sogenannten „solitären“ staatlichen Schulstandorten hat die Landeshauptstadt München als Sachaufwandsträgerin Küchen errichtet. Die Organisation erfolgt einvernehmlich im Zusammenwirken von Kommune und Schulseite. Die Küchen werden verpachtet.

## **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 Essensversorgung vor Ort wird mit städtischen Küchenkräften, die das Essen annehmen, fertigstellen, ausgeben und alle Spül- und Reinigungsarbeiten tätigen, durchgeführt.

Die Organisation mit Bestell- und Abrechnungswesen (sowie die Personalführung im hauswirtschaftlichen Bereich) übernimmt in der Regel 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 und dem Küchenpersonal die Fachberatung bei RBS-KITA bzw. bei RBS-A-4 zur Verfügung.

Solange es sich bei diesen Kindern um eine weitestgehend homogene Gruppe (Grundschulkindern) mit einer Gruppengröße von bis zu 200 Kindern handelt, ist diese Organisationsform durchführbar.

Durch den kontinuierlichen Ausbau der gebundenen (gGT) und offenen (oGT) Ganztagszüge sowie die Zusammenlegung weiterer z.T. altersgemischter Einrichtungen am Standort erhöht sich die Anzahl von Kindern verschiedener Altersgruppen, welche mitversorgt werden müssen, bis zu mehreren hundert pro Standort. Als Beispiel sei der Standort St. Martin-Straße genannt. Hier werden aus einer Zentralküche insgesamt 310 Essensteilnehmerinnen und Essensteilnehmer (ET) aus folgenden Einrichtungen versorgt:

- Tagesheim 150 ET
- Ganztags Grundschule 100 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 durch angelegene Küchenkräfte alleine nicht mehr zu bewerkstelligen.

Entwicklung der ET in den letzten Schuljahren:

	Tagesheim	Hort	gebundener Ganztags (gGT) / offener Ganztags (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
2016/2017	5.185	12.112	1.513	629

Die Steigerungstabelle macht deutlich, wie sehr der zusätzliche Organisationsaufwand im Bereich der Mitversorgung (gGT/oGT und Mittagsbetreuung) kontinuierlich zugenommen hat.

	Städtische Einrichtung		Mitzuversorgende Bereiche	
	Tagesheim	Hort	gGT/oGT	Mittagsbetreuung
Steigerung SJ 2015/2016 zu SJ 2016/2017	2,9 %	1,65 %	38,4 %	9,8 %

### 1.2 an staatlichen Grund- und Mittelschulen ohne städtische Einrichtung

Hier hat die Landeshauptstadt München als Sachaufwandsträgerin eine (neue) Küche zur Versorgung der Kinder im Ganzttag 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 Organisations- und Finanzierungsverantwortung für das Mittagessen zwischen Staatsministerium und Kommunen führten bisher zu keinem Ergebnis.

### 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.

Bei den städtischen Realschulen und Schulen besonderer Art ist mit Einführung der Ganztagsangebote die Mittagsversorgung durch Anlieferung zunächst 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, ergänzen diese mit einem frisch zubereiteten Salatangebot und sind dann noch für die Spül- und Reinigungsarbeiten zuständig.

An drei Standorten wird alles frisch zubereitet, da das entsprechende Fachpersonal vorhanden ist. Weitere drei Standorte sind im Pächtersystem.

Entwicklung der Schülerzahlen und Essensteilnehmerzahlen an den städtischen Realschulen, einschl. ab dem SJ 2014/15 Schulen besonderer Art:

	Schülerinnen und Schüler (gesamt)	Davon im Ganztags= Essensteilnehmende	Anteil in Prozent	Ist-VZÄ Küchenkräfte in E 2Ü -VZÄ (à 39 Wochenarbeitsstunden)
2011/2012	10.242	3.006	29,35 %	17,00
2012/2013	10.500	3.534	33,66 %	17,00
2013/2014	10.773	3.740	34,72 %	17,00
2014/2015	10.974	4.173	38,03 %	17,00
2015/2016	12.781	5.173	40,47%	17,00
2016/2017	13.109	6.051	46,16%	17,00

Die Tabelle zeigt eine Steigerung an Essensteilnehmenden (ET) innerhalb von 5 Jahren um 101,3 %.

Die Organisation der Mittagsverpflegung erfolgt an den Schulen, die sich beliefern lassen, immer noch weitestgehend mit Hilfe von Lehreranrechnungs- und Sekretariatsstunden.

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

Seit mit dem Beschluss „Stufenplan Stufe II“ zwei Leitungskräfte und zwei Hauswirtschaftskräfte im Bereich der städtischen Realschulen genehmigt und an zwei städtischen Realschulstandorten angestellt wurden, zeigt sich bereits deutlich, dass durch diese personelle und vor allem fachliche Zuschaltung das Qualitätsniveau des Speisenangebotes an den Standorten ohne Kostenerhöhung gesteigert werden konnte. Hier kam es zur Entlastung der jeweiligen Sekretariate. Die Lehreranrechnungsstunden konnten von der Betreuung der Mittagsversorgung abgezogen und für pädagogische

Belange vergeben werden.

Durch die Steigerung der Effizienz an diesen nun mit Fachpersonal ausgestatteten Standorten wurden Stundenkontingente im Bereich der Küchenkräfte frei.

Dadurch war es möglich, diese Ressourcen an anderen Realschulmensen zu nutzen, um extreme personelle Engpässe zu mildern.

## 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-, Mittel- und Förderschulen, KITA

	Tagesheim	Hort	gGT/oGT	Mittagsbetreuung
2015/2016	5.037	11.915	1.093	573
2016/2017	5.185	12.112	1.513	629
2017/2018*	5.385	12.200	1.754	804

\* Prognose von RBS-A-4/RBS-KITA

- im Bereich der städtischen Realschulen und der Schulen besonderer Art

	Gesamtschülerzahl	davon im Ganzttag
2015/2016	11.226 + 1.555 = 12.781	5.173 + 812 = 5.985
2016/2017	11.577 + 1.532 = 13.109	4.998 + 1.053 = 6.051
2017/2018*	11.800 + 1.550 = 13.350	5.200 + 1.050 = 6.250

\* Prognose von RBS-A-3

- im Bereich der Gymnasien

	Gesamtschülerzahl (einschließlich Q11 und Q12, städtisch + staatlich oh. MJStift)	davon im Ganzttag <sup>2</sup> (gebunden + offen)
2015/2016	33.059	7.258
2016/2017	36.210	7.558

<sup>2</sup> Im letzten Beschluss „Stufenplan Stufe II“, wurde nur ein Teilbereich des Ganztages erfasst. Hier ist nun der Gesamtbereich genannt.

2017/2018*	ca. 39.000	ca. 8.000
------------	------------	-----------

\* Prognose von RBS-A-2

### 3. Professionalisierung in der Eigenbewirtschaftung

Bereits im letzten Beschluss „Stufenplan Stufe II“ wurde die Notwendigkeit des Einsatzes von qualifiziertem Personal und dessen Aufgaben

- an den Standorten mit mehr als 200 ET (HW)<sup>3</sup>
- an Standorten mit mehr als 200 ET und unterschiedlichen, stark divergierenden Altersgruppen (HBL/BEV)<sup>4</sup>
- an Standorten ab 400 ET (HBL/BEV)

sowie die Unterstützung durch Fachkräfte im Overhead ausführlich beschrieben.

Die dauerhaft positiven Erfahrungen, die bisher mit den mit Beschluss von 2015 (Sitzungsvorlage Nr. 14-20 / V 03228) an Modellstandorten und den mit Beschluss (Sitzungsvorlage Nr. 14-20 / V 05972) installierten hauswirtschaftlichen Führungskräften HBL/BEV gemacht wurden, begründen eine Fortführung des eingeschlagenen Weges an den vorgesehenen Projektstandorten/Campusstandorten ab 200 ET. Beispielsweise 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 500 Essen pro Tag liegt nun in den Händen einer entsprechend ausgebildeten Fachkraft, die auch die Koordination aller an der Verpflegung teilnehmenden Gruppen der verschiedenen Einrichtungen am Standort übernimmt.

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, Fisch mit MSC-Siegel, mindestens 30 % Frischkost) könnten durch eine Professionalisierung der Verpflegungsorganisation durch Fachkräfte stärker gesichert und auch auf andere Standorte übertragen werden. Gerade ein gutes Küchenmanagement ist nach den Erfahrungen (Bio für Kinder-Projekt) der Einrichtungen ein bedeutender Faktor hinsichtlich Kosteneinsparungen, der Einhaltung der Qualitätsstandards und damit hinsichtlich einer gesunden, wohlschmeckenden Ernährung der Kinder und Jugendlichen.

<sup>3</sup> HW=Hauswirtschafterin bzw. Hauswirtschafter

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

## **4. Bedarfsdarstellung zur Umsetzung der geplanten Maßnahmen**

### **4.1 im Bereich A-4/KITA**

#### **4.1.1 Personalbedarf und Personalkosten**

##### **4.1.1.1 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 wieder aufzunehmenden 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.

Für die Übergangsphase bis zur Erstellung des Pachtvertrages wurde eine „Interimsvereinbarung“ zur Nutzung der Küche durch Caterer mit Gültigkeit von einem Jahr in Absprache mit dem Kommunalreferat erarbeitet, die im laufenden Schuljahr verwendet wird.

##### **4.1.1.2 an Standorten mit städtischer Einrichtung**

Die Tabelle im Anhang (Anlage 1) führt die Bedarfe für die Standorte auf, an denen bereits über eine städtische Einrichtung eine Mitversorgung erfolgt, bzw. ein Standort mit mehreren Einrichtungen neu entsteht oder eine neue Versorgungsküche fertiggestellt wird. Durch die Änderungen der Anzahl der Essensteilnehmerinnen und Essensteilnehmer des gGT/oGT und der MiBe ergibt sich an insgesamt neun Standorten mit städtischen Kindertageseinrichtungen für die Mitversorgung ein Bedarf an hauswirtschaftlichen Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern von insgesamt 3,32 VZÄ. Dadurch, dass es sich, wie in Anlage 1 ausgeführt, nicht nur um Neubedarfe der Mitversorgung, sondern auch um Änderungen der Kinderzahlen an den Standorten handelt, können bereits 2,1 VZÄ innerhalb A-4 umverteilt werden.

Es besteht daher insgesamt ein zusätzlicher Bedarf für 1,22 VZÄ für Küchenkräfte (davon sind 1,09 VZÄ für KITA und 0,13 VZÄ für A-4) sowie 2 VZÄ für HBL/BEV (je eine HBL/BEV für KITA und A-4).

Als Berechnungsbasis für die hauswirtschaftlichen Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter dient das vom Personal- und Organisationsreferat anerkannte „Arbeitszeitmodell für Tiefkühlkost Tagesheime“, bei dem als Grundlage gilt: 25 Essensteilnehmende = eine

Gruppe.

Erläuterungen zu den Standorten, die eine Fachkraft benötigen:

- Standort Bauhausplatz mit
  - bisher ausgelagertem Tagesheim Gertrud-Grunow-Str.
  - Grundschule mit beantragtem gGT
  - Haus für Kinder (HfK)

Ab September 2017 werden dort 125 ET aus dem Tagesheim, 50 ET aus dem gGT sowie 111 ET aus dem HfK (davon 36 ET unter drei Jahren) sowie 57 Kinder aus der Mittagsbetreuung versorgt.

Um die Versorgung der am Essen teilnehmenden Kinder aus den drei unterschiedlichen Einrichtungen und speziell der unter dreijährigen Kinder sicherzustellen, soll hier von dem üblichen Ausstattungsschema abgewichen werden. Die Ausstattung der Kindertageseinrichtungen mit Stellen für das hauswirtschaftliche Personal ergibt sich aus den städtischen Richtwerten zur Personalausstattung (Arbeitszeitmodell Küchenbereich Kooperationsseinrichtungen) und sieht an Häusern für Kinder eine HBL/BEV vor. Würde nur die Kinderzahl des HfK zu versorgen sein, so läge die Eingruppierung der HBL/BEV in E8 TVöD. Da diese jedoch für den Campusstandort übergreifend tätig sein wird, ist eine Einwertung in E9b TVöD anzustreben. Um die spezielle Zubereitung des Essens für die Kinder unter drei Jahren an dem Campusstandort sicherzustellen, soll eine Hauswirtschafterin bzw. ein Hauswirtschafter in E5 TVöD an dem HfK-Standort tätig sein. Diese ist bereits über das Arbeitszeitmodell Küchenbereich Kooperationsseinrichtungen gewährleistet. Eine Beantragung der Hauswirtschafterin bzw. des Hauswirtschafters ist somit nicht notwendig.

- Standort Wiesentfellerstraße 80 (Quartierszentrum)
  - Schule und Hort: „Gutes wird gemeinsam besser.“
  - Grundschule mit beantragtem gGT
  - Haus für Kinder (HfK)

Ab September 2017 werden dort 100 ET aus dem Hort in der Schule, 50 ET aus dem gGT sowie 111 ET aus dem HfK (davon 36 ET unter drei Jahren) sowie 26 Kinder der Mittagsbetreuung versorgt.

Um die Versorgung der am Essen teilnehmenden Kinder aus den drei unterschiedlichen Einrichtungen und speziell der unter dreijährigen Kinder sicherzustellen, wird auch hier von dem üblichen Verhältnissen abgewichen. Analog zur Einrichtung Bauhausplatz wird auch für diesen Standort eine HBL/BEV in E9b TVöD beantragt. Die Sicherstellung der Versorgung der Kinder unter drei Jahren soll auch hier von einer Hauswirtschafterin bzw. einem Hauswirtschafter in E5 TVöD gewährleistet werden. Eine

gesonderte Beantragung der Hauswirtschafterin/des Hauswirtschafers ist aufgrund des Arbeitszeitmodells Küchenbereich Kooperationseinrichtungen nicht notwendig.

An den beiden Standorten Quartierszentrum und Bauhausplatz handelt es sich um zentrale Versorgungsküchen, aus denen neben einem Tagesheim bzw. einem Hort in der Schule sowie Schülerinnen und Schüler des staatlichen Ganztags auch Kinder des städtischen Hauses für Kinder (HfK) versorgt werden. Ab September 2017 werden aus der Küche am Standort Bauhausplatz 343 bzw. am Standort Quartierszentrum 287 Essensteilnehmerinnen und Essensteilnehmer im Alter von 0 bis 14 Jahren verköstigt. Während die Schulkinder im Hort in der Schule und Ganztags nur ein Mittagessen erhalten, werden die Kinder des HfKs ganztägig verpflegt. Sie erhalten neben einem Frühstück und Mittagessen auch entsprechende Zwischenmahlzeiten. Zudem fallen im HfK neben der reinen Verpflegung der Kinder weitere hauswirtschaftliche Tätigkeiten zur Sicherstellung der Hygiene an (z. B. Anteil an Unterhaltsreinigung und Wäschereinigung in Eigenregie). Die Erledigung dieser hauswirtschaftlichen Aufgaben ist v. a. aufgrund der Altersstruktur der HfK-Kinder und deren empfindlicher Immunsysteme zeitnah und situationsbedingt in Eigenregie durchzuführen.

Für den Betrieb eines alleinstehenden Hauses für Kinder ist grundsätzlich eine Hauswirtschaftliche Betriebsleitung zur Organisation und Leitung sowie zur Personalführung im hauswirtschaftlichen Bereich vorgesehen. In Abhängigkeit von der Anzahl an Kindern in den Häusern am Quartierszentrum sowie am Bauhausplatz würde diese Betriebsleitung jeweils eine Einwertung in E9 TVöD erhalten.

Da nun an den beiden o. g. Standorten aber die Versorgung sowohl für das HfK als auch für die Schulkinder aus einer Küche erfolgt, erweitert sich der Verantwortungsbereich für die Hauswirtschaftliche Betriebsleitung im Vergleich zum alleinstehenden Haus für Kinder in folgenden Bereichen:

- Anzahl an Essensteilnehmerinnen und Essensteilnehmer und die damit verbundene Haftung für die Speisenproduktion
- Anzahl an unterstellten Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern (im HfK: ca. 3 - 4, ergänzend hierzu ggf. Mehrung durch Mitversorgung der Schulkinder) im Rahmen der Personalführung
- Anzahl an zu beteiligenden Betreuungsformen bei der Gestaltung der Mittagsverpflegung (Leitung Haus für Kinder, Tagesheimleitung, Leitung Hort in der Schule, Schulleitung bzw. Vertreterinnen und Vertreter des Ganztags/Betreuerinnen und Betreuer der Essenssituation)
- Kombination aus Hauskonzeption des städtischen Trägers für Häuser für Kinder und Öffnung/Erweiterung des Bewirtschaftungskonzeptes hin zur Mitversorgung von Schulkindern unterschiedlicher Betreuungsformen unter Sicherstellung von Mindeststandards (Anteil an Unterhaltsreinigung/Wäschereinigung in Eigenregie)

- Gesamtleitung des hauswirtschaftlichen Bereichs (Großküche/Großhaushalt) am Standort, nicht mehr nur des hauswirtschaftlichen Bereichs einer einzelnen Kindertageseinrichtung

Infolge dieses Zuwachses an Verantwortung und auf Basis der Regelungen in den vorausgegangenen Stadtratsbeschlüssen zur Mitversorgung von Schulkindern, die Einwertung der Hauswirtschaftlichen Betriebsleitung anhand der Essensteilnehmerzahlen zu bemessen, wird für diese Standorte eine Anpassung an die Einwertung für Standorte ab 200 Essensteilnehmerinnen und Essensteilnehmer in E9b TVöD angestrebt.

Die Hauswirtschaftliche Betriebsleitung wird aufgrund der o.g. Verantwortungsbereiche stark in der Steuerung und Personalführung Einsatz finden. Daher kann diese nur geringe Zeiteile bei der Anleitung und Arbeitsorganisation im Bereich der Speissherstellung wie auch im Bereich der Wäschepflege und Reinigung einbringen. Die Hauswirtschaftliche Betriebsleitung benötigt eine Entlastung durch eine für diese Aufgaben fachlich geeignete Person. Dies kann durch eine staatlich geprüfte Hauswirtschafterin<sup>5</sup> bzw. einen staatlich geprüften Hauswirtschafter gewährleistet werden. Die Einwertung dieser Berufsgruppe erfolgt in E5 TVöD.

Da das Haus für Kinder einer ganztägigen Versorgung (Speisen, Reinigung, Wäsche) durch das hauswirtschaftliche Personal bedarf, ist hier der Abstimmungsbedarf besonders hoch. Zudem sind aufgrund einer fehlenden Verteilerküche im Haus für Kinder lange Wege(-zeiten) zu überwinden, welche durch eine gezielte Arbeitsorganisation sowohl in der Küche als auch im Haus für Kinder ausgeglichen werden müssen. Erfahrungen an bereits betriebenen Standorten zeigen, dass ein fester Ansprechpartner in räumlicher Nähe für das Haus für Kinder unabdingbar ist, um solche Schnittstellen für alle Seiten zufriedenstellend bedienen zu können. V. a. der Bereich von Reinigung und Wäschepflege ist im Haus für Kinder besonders herauszugreifen. Hier gelten aufgrund des Alters der Kinder strenge hygienische Anforderungen, die nur mithilfe fachlicher Anleitung von angelerntem Personal sichergestellt werden können. Dies stellt einen Schwerpunkt der Tätigkeit einer Hauswirtschafterin bzw. eines Hauswirtschafters an einem solchen Standort dar.

Zusammenfassend ist die Hauswirtschafterin bzw. der Hauswirtschafter notwendig aufgrund:

- Entlastung der Hauswirtschaftlichen Betriebsleitung durch Anleitung und Durchführung der Speissherstellung sowie vorrangig der Reinigung und Wäschepflege in Fremd-/Eigenregie
- Vertretung der Hauswirtschaftlichen Betriebsleitung in diversen Tätigkeitsbereichen (vorrangig Haushaltsführung und Organisation), Vertretung von angelerntem

---

<sup>5</sup> Ausbildungsdauer: mind. 3 Jahre gemäß Bundesagentur für Arbeit, Stand: 01.01.2017

- hauswirtschaftlichem Personal bei der Speisenherstellung
- feste Ansprechpartnerin bzw. fester Ansprechpartner für das Haus für Kinder in Bezug auf hauswirtschaftliche Tätigkeiten im Haus für Kinder und Schnittstelle mit der Pädagogik

#### **4.1.1.3 Roulierpool**

##### Küchenkräfte

Erfahrungswerte aus den vier Projektstandorten und der ersten Monate an den weiteren drei Campus-Standorten sowie auch an den Standorten, an denen eine Mitversorgung durch Küchenkräfte erfolgt, zeigen, dass eine Vertretung ohne einen für diesen Versorgungsbereich direkt zugeordneten Roulierpool kaum zu leisten ist. Zwar konnte in ganz wenigen Fällen kurzfristig auf Roulierkräfte aus den vorhandenen Pools von RBS-A-4 (für die Bewirtschaftung von Versorgungsküchen in Tagesheimen und Heilpädagogischen Tagesstätten (HPT) und KITA (für die Bewirtschaftung von Versorgungsküchen/-bereichen in Kindertageseinrichtungen) zurückgegriffen werden, dies jedoch nur, wenn kein weiterer ursächlicher Bedarf an Standorten ohne Mitversorgung von gGT/oGT bzw. Mittagsbetreuung besteht. Dies war im Zeitraum Juni 2016 – Februar 2017 allerdings nur an 42 Tagen von benötigten 325 Tagen der Fall. Bei diesen wenigen Einsätzen zeigte sich, dass die Mitarbeiterinnen bzw. Mitarbeiter aus den Roulierpools der Stadtquartiere bzw. von Tagesheim/HPT aufgrund der Komplexität der Aufgaben eines Großhaushaltes mit über 300 Essen/Tag und unterschiedlicher Bedürfnisse der Essensteilnehmerinnen bzw. Essensteilnehmer und an einigen Standorten mit HfK zusätzlich mit der Versorgung mit Frühstück, Zwischenverpflegung und Aufgaben im Bereich der Tagesreinigung und Wäsche überfordert sind.

Ab dem Schuljahr 2017/2018 kommen – soweit die Zustimmung des Stadtrates erfolgt – zwei weitere Campusstandorte hinzu. Der für diese und zukünftige Campusstandorte notwendige Roulierpool versorgt alle Campusstandorte von RBS-KITA und RBS-A bei Personalausfall und Urlaub.

Längerfristige Personalausfälle können im Bedarfsfall durch die Einrichtung sogenannter AH-Stellen kompensiert werden. Diese Stellen benötigen jedoch einen zeitlichen Vorlauf von ca. zwei Monaten und stellen daher für eine kurz- und mittelfristige Überbrückung keine Lösung dar.

Die zusätzliche Belastung des verbliebenen Personals am Standort ist ohne Roulierpool bzw. Aushilfskräfte sehr hoch. Beim Versuch, die fehlenden Kräfte zu kompensieren, steigt das Unfallrisiko immens, da in diesen Stresssituationen unter Zeitdruck dennoch mit heißen Speisen und einer hochtechnisierten Ausstattung umgegangen werden muss, wobei jeder noch so kleine Fehler in der Handhabung/Bedienung weitreichende Folgen

haben kann (z. B. Verbrennung, Verbrühung, negative Beeinflussung der Qualität der Speisen). Auch werden damit die Bestrebungen des betrieblichen Gesundheitsmanagements unterlaufen. Die Fürsorgepflicht des Arbeitgebers gegenüber seinem Personal kann unter diesen Umständen nicht sichergestellt werden. Die Arbeitsabläufe sind so komplex und die Ausstattung der zentralen Großküchen am Campus deutlich technisierter als die solitären Küchen städtischer Kindertageseinrichtungen, weshalb die Aufgaben nicht ohne weiteres zeitgleich von wenigen Personen durchgeführt werden können.

Das Aufgabenspektrum einer hauswirtschaftlichen Mitarbeiterin bzw. eines hauswirtschaftlichen Mitarbeiters in der Bewirtschaftung am Campus (teilweise in Ausnahmefällen mit HfK) und die damit benötigten Zeitfenster sind:

- ab 07.00 Uhr Bereitstellung des Frühstücks für Kinder im Krippen- und Kindergartenalter
- 07.00 – 17.00 Uhr Unterhalts- und Sichtreinigung sowie Wäsche im HfK
- spätestens 08.30 – 16.30 Uhr Produktion (inkl. Vorarbeiten für den kommenden Tag),
- 11.30 bis 14.00 Uhr Bereitstellung der Mittagsversorgung aller Kinder
- 13.00 – 16.00 Uhr Produktion und Bereitstellung der Brotzeit für Hortkinder, Kindergartenkinder/Krippenkinder und Tagesheimkinder
- ab 13.30 – 16.30 Uhr Spülen des Rücklaufgeschirrs der Essensversorgung, Sichtreinigung/Unterhaltsreinigung der Campusküche

Ein Ausfall von hauswirtschaftlichem Personal ohne eigenen Roulierpool stellt ein Risiko für die Versorgung aller Kinder am Standort dar.

Damit ist sowohl die Versorgung der HfK Kinder im ganztägigen Betrieb als auch die satzungsgemäße Mittagsversorgung der Tagesheimkinder und die zugesicherte Versorgung der mitversorgten Kinder im Ganztage bzw. der Mittagsbetreuung nicht mehr gewährleistet. Auch die gesetzlich vorgeschriebenen hygienischen Standards können nicht mehr ausreichend sichergestellt werden (Wäsche/Reinigung in Eigenregie).

Eine Umstellung auf Geschirrservice und/oder Warmverpflegung ist nur (wenn überhaupt) eine Entlastung für die Mittagsversorgung der Kinder über sechs Jahre. Aufgrund der Größe der Standorte (mehrere zu versorgende Betreuungsformen in unterschiedlichen Räumlichkeiten) ist aber trotz des Angebotes von externen Dienstleistern (Anlieferung von Speisen oder Geschirr) ein großer logistischer Aufwand vom verbliebenen Personal zu leisten.

Im „Arbeitszeitmodell für Tiefkühlkost Tagesheime“ werden Abwesenheiten durch Urlaub oder Krankheit bisher nicht berücksichtigt. Analog zum Beschluss „Maßnahmen zur Abfederung des aktuellen Personalmangels in Münchner Kindertageseinrichtungen“ (Vorlage Nr. 14-20 / V 02160) und auf Basis aktueller Daten werden nun erstmals für die Mitversorgung der Kinder aus dem Ganztags- und Mittagsbetreuung Roulierkräfte beantragt.

Die tatsächliche Ausfallquote für Krankheitsausfälle lag nach den letzten Erhebungen im Bereich der Tarifbeschäftigten im an- und ungelerten Bereich im Durchschnitt bei 12,9%<sup>6</sup>. Hinzu kommen 12,87%<sup>7</sup> Ausfälle durch Urlaub<sup>8</sup>. Somit ergibt sich eine reale Ausfallquote von 25,77%, gerundet 25,8%.

Um diese Ausfälle abdecken zu können, sind daher 25,8 % des Stammpersonals an mobilen Küchenkräften erforderlich.

An den vier Projektstandorten und den drei neuen Campusstandorten wurden von Juni 2016 bis einschließlich Februar 2017 insgesamt an 325 Tagen hauswirtschaftliche Roulierkräfte benötigt, davon konnten durch einmalige Zuschaltung freier Springer aus den Roulierpools von KITA und Umschichtung über die Campusstandorte 42 Tage abgedeckt werden.

Mit dem Beschluss „Schule/Kita isst gut“ vom 29.07.2015 wurden 18 VZÄ entfristet und zusätzlich drei VZÄ genehmigt. Insgesamt wurden 21 VZÄ für Küchenpersonal geschaffen. Aus dem Beschluss des letzten Jahres „Schule/Kita isst gut Stufe II“ vom 15.06.2016 wurden 4,15 VZÄ eingerichtet. Mit diesem Beschluss kommen noch einmal 1,22 VZÄ hinzu, in Summe entspricht dies 26,37 VZÄ. Abzüglich sieben VZÄ für hauswirtschaftliche Betriebsleitungen errechnet sich ein Roulierpool mit 25,8% Ausfallquote in Höhe von gerundet fünf VZÄ (Jahresmittelbetrag Vollzeitkraft E2Ü: 42.230 €). Nach internen Gesprächen und Abstimmungen soll aber vorerst nur ein Bedarf von 3,28 VZÄ in TVöD E2Ü für das kommende Schuljahr 2017/2018 zugeschaltet werden.

#### Hauswirtschaftliche Betriebsleitungen:

Auch für die Hauswirtschaftlichen Betriebsleitungen ist eine Vertretung unumgänglich. Bei der für diese Berufsgruppe durchschnittlichen Ausfallquote von 19,3 % (Krankheit, Urlaub und Fortbildung) ergibt sich hier ein Stellenbedarf von 1,74 VZÄ in TVöD E 9b für

6 Die durchschnittliche Fehlzeitenquote der Fachrichtung Arbeiter, wurde anhand der tatsächlichen Werte für 2013; 12,4%, 2014; 12,8% und 2015 mit 13,5% errechnet.

7 Gem. Leitfadens für Stellenbemessung: entspricht 32 Urlaubstagen- (bei Bruttoarbeitstagen 248,5 bei Arbeiterinnen und Arbeiter) = 12,87 %.

8 Aufgrund der Öffnung/Betreuung von Kindern in gebührenfinanzierten Einrichtungen der LHM während der Schulferien kann der Urlaub nie von allen Mitarbeitern und Mitarbeiterinnen ausschließlich in Ferienzeiten eingebracht werden, da auch dann eine Versorgung von einem Teil der Kinder sichergestellt sein muss.

die insgesamt neun HBL. Nach internen Gesprächen und Abstimmungen soll aber vorerst ein Bedarf von 1,5 VZÄ für das kommende Schuljahr 2017/2018 zugeschaltet werden.

Diese sollen als Springerin bzw. Springer vorwiegend für die Campusstandorte zur Verfügung stehen. Allein durch die Vertretung im Urlaubs- und Krankheitsfall der neun HBL/BEV sind diese VZÄ ausgelastet. Sollte tatsächlich kein aktueller Einsatz anfallen, kann die Roulierkraft für Speiseplanüberarbeitung, Anlernung und Weiterbildung der Küchenkräfte sowie zur Überarbeitung und Weiterentwicklung bewirtschaftungsspezifischer Arbeitsanweisungen und Arbeitsabläufe inklusive der Erstellung und Aktualisierung von Prozessbeschreibungen für die Küchenteams an den Campusstandorten eingesetzt werden. Um die Roulierkräfte bedarfsorientiert einsetzen zu können, ist eine Aufteilung in 3 x 0,5 VZÄ dringend notwendig. Durch diese drei halben Stellen werden im Vertretungsfall die Verwaltungsaufgaben und Fachaufgaben vor Ort übernommen (Steuerung des operativen Geschäftes wie Speiseplanerstellung, Auslösen der Bestellungen, Arbeitsplankoordinierung, Gremienarbeit, Rechnungskontrolle usw.).

Eine sonst übliche PC-Ausstattung wird für diese drei 0,5 VZÄ HBL-Roulierkräfte nicht benötigt. Um einen optimalen Einsatz steuern zu können, sind als Ausstattung neben der Arbeitskleidung lediglich Diensthandys unabdingbar, welche über den gültigen Rahmenvertrag von it@m beschafft werden. Die Stellen sollen befristet auf drei Jahre besetzt werden.

Für den Ausfall von vier der HBL/BEV an 155 Tagen im Kalenderjahr 2016 und HBL/BEV an acht Tagen im Zeitraum September bis Dezember 2016 aufgrund Krankheit, Urlaub und Fortbildungen konnte keine Roulierkraft eingesetzt werden. Die Versorgung der Standorte wurde gemeinsam mit der Fach- und Dienstaufsicht sowie der Fachberatung im Kernbereich (A-4 und KITA) sichergestellt. Für die Fach- und Dienstaufsicht/Fachberatung im Kernbereich bedeutet dies, dass andere, originäre Aufgaben (wie z. B. die Betreuung anderer Standorte, Erstellung von Konzepten oder Dokumenten und Mitarbeit bei Beschlüssen oder Bekanntgaben) ruhen, bis die Versorgung an den Campusstandorten sichergestellt ist.

Liegt die Fach- und Dienstaufsicht bei der pädagogischen Leitung des Standortes, bedeutet dies, dass die berufliche Qualifikation für diesen Fachbereich nicht gegeben ist (v. a. in Bezug auf die Leitung von Großküchen-/haushalten) und daher auch die Bereitschaft zur vertretungsweisen Übernahme dieser Aufgaben (Leiten und Führen einer Großküche/eines Großhaushaltes) nicht abverlangt werden kann. Zudem müssten Aufgaben im pädagogischen Bereich zurückgestellt werden, um die Versorgung der Kinder am Standort sicherzustellen. Hier muss die pädagogische Leitung, allein schon aus ihrer Verantwortung als pädagogische Leitung des gesamten Hauses heraus, ihre

Aufgaben anders priorisieren (Pädagogik hat Vorrang).

An drei Campusstandorten mussten zur Sicherstellung der Versorgung der Kinder für die Mittagsverpflegung ein Geschirrservice und Warmverpflegung eingesetzt werden. In diesem Fall konnte eine den städtischen Qualitätsvorgaben (50 % Bio, 30 % Frischkost) entsprechende Verpflegung nicht mehr gewährleistet werden.

Am Campusstandort Lincolnstraße/Cincinnatistraße musste aufgrund nicht vorhandener bzw. einsatzfähiger Roulierkräfte in der Zeit vom 23.11. bis 05.12.2016 ein Geschirrservice eingerichtet werden.

Die zusätzlichen Kosten beliefen sich auf 2.890,27 €.

Am Campusstandort Margarethe-Danzi-Straße, konkret die Versorgung der HPT, musste aufgrund nicht vorhandener bzw. einsatzfähiger Roulierkräfte im Zeitraum 10.10. bis 25.11.2016 ein Geschirrservice organisiert werden.

Die Gesamtkosten beliefen sich auf 18.914,84 €.

Im gleichen Zeitraum musste zusätzlich eine Warmverpflegung für 125 Kinder eingerichtet werden.

Die Gesamtkosten der Warmverpflegung beliefen sich auf 11.009,50 €.

Am Campusstandort Türkenstraße musste aufgrund nicht vorhandener bzw. nicht einsatzfähiger Roulierkräfte in der Zeit vom 25.07. bis 28.07.2016 und 23.11. bis 25.11.2016 ein Geschirrservice eingerichtet werden.

Die zusätzlichen Kosten beliefen sich auf 1.993,42 €.

Insgesamt mussten aufgrund von Personalmangel 34.808,03 € für externe Dienstleistungen aufgebracht werden. Im Zeitraum der Warmverpflegung können zudem auch die städtischen Qualitätskriterien nicht eingehalten werden.

Die zusätzlichen E2Ü-Kräfte bzw. die E9-Kräfte in beiden Roulierpools sollen geschäftsbereichsübergreifend (RBS-KITA und RBS-A-4) für den Personalausfall oder Urlaub an den Campusstandorten eingesetzt werden.

Sollten diese Roulierpools nicht geschaffen werden können, ist bei Personalausfall die Versorgung am Standort nicht sichergestellt. Ein Ausfall der Versorgung der Kinder oder eine nicht satzungskonforme Versorgung der Kinder wird zeitnah über die Eltern und Elterngremien vor Ort reklamiert und erfahrungsgemäß sehr schnell an die Öffentlichkeit getragen. Dies hat mitunter negativen Einfluss auf die Außenwirkung der Landeshauptstadt München.

#### 4.1.1.4 Overhead

Die Schaffung zusätzlicher Stellen im Bereich des hauswirtschaftlichen Personals erfordert ab dem Schuljahr 2017/2018 eine entsprechende Aufstockung des Verwaltungspersonals im Kernbereich. Dies wurde im Beschluss „Stufenplan/Stufe II“ bereits angekündigt.

In der Fach- und Dienstaufsicht von RBS-A-4 liegen derzeit vier Campusstandorte (Lincoln-Cincinnatistraße, Margarethe-Danzi-Straße, Meindlstraße, St-Martin-Straße). Ein weiterer Standort (Bauhausplatz) eröffnet im September 2017 den Betrieb.

Die Übernahme der Fach- und Dienstaufsicht über die Hauswirtschaftlichen Betriebsleitungen und das Küchenpersonal (insgesamt 32 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter inklusive Roulierpool ab September 2017) bedeutet zusätzliche Steuerungsanforderungen durch die Fachbereichsleitung RBS-A-4-FQBÜ mit fachlicher Unterstützung der Fachberatungen, die über die bisherigen Anforderungen der Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter aus dem Fachberaterpool deutlich hinausgeht. Bisher ist keine Stellenkapazität dafür vorhanden bzw. zugeschaltet worden.

Um diese zusätzlich anfallenden Aufgaben, wie

- fachliche Unterstützung der Fachbereichsleitung (A-4-FQBÜ) bei der Fach- und Dienstaufsicht der Campusstandorte
- Steuerungsunterstützung bzgl. des neuen Bereiches der Campusstandorte in A-4
- fachliche Unterstützung der HBL an den Campusstandorten
- nutzerspezifische Erarbeitung und Implementierung eines nachhaltigen Bewirtschaftungskonzeptes für alle Campusstandorte unter Berücksichtigung der Bedarfe der unterschiedlichen Altersgruppen sowie der vielfältigen Einrichtungsarten in staatlicher und kommunaler Trägerschaft inklusive der Förderung und Unterstützung von Teamentwicklungs- und Changemanagementmaßnahmen an bestehenden Standorten
- Entwicklung von Verfahren zu Ausstattung, Finanzierung, Personalwirtschaft, Qualitätssicherung der Campusstandorte (inkl. Evaluation und Weiterentwicklung der Bewirtschaftungskonzepte)
- fachliche Unterstützung der Fachbereichsleitung (A-4-FQBÜ) bei der Vorbereitung und Durchführung von Leitungskonferenzen der HBL
- Unterstützung der HBL/BEV in der Elternarbeit (spezifische Bedarfe werden durch unterschiedliche Elternvertretungen vor Ort eingefordert, dies verlangt oftmals mediative Gespräche mit den Beteiligten)
- Vorbereitung und Durchführung von standortübergreifenden Arbeitskreisen zum Thema Campusbewirtschaftung
- Unterstützung der Fachbereichsleitung bei der Koordinierung der Roulierpools
- Unterstützung bei den Verpflegungsausschreibungen sowie Controlling bei Beschaffung und Abrechnung

Um in der qualitativ erforderlichen Weise die durch den fortschreitenden Neu-/Ausbau von Schulmensen weiterhin anwachsenden Aufgaben übernehmen zu können, ist bei RBS-A-4 die Zuschaltung einer Fachberatung für Ernährung & Verpflegung notwendig. Die Stelle soll durch eine Diplom Ökotrophologin bzw. einen Diplom Ökotrophologen oder eine Hauswirtschaftliche Betriebsleitung/BetriebswirtIn für Ernährungs- und Versorgungsmanagement mit jeweils mehrjähriger Berufserfahrung, befristet auf drei Jahre, besetzt werden. Die Ermittlung des Stellenbedarfs beruht auf einer qualitativen Schätzung des Fachbereiches.

Bei einer Nicht-Genehmigung dieser Stelle kann die Bewirtschaftung großer Campusstandorte nicht den Erfordernissen entsprechend aus dem Overhead unterstützt werden. Es ist zu erwarten, dass durch die fehlende fachliche Unterstützung die Bedürfnisse der einzelnen Einrichtungsarten nicht entsprechend bedient werden können und am Standort auftretende Konflikte, die nicht immer umfänglich von der HBL gelöst werden können, nur oberflächlich bearbeitet werden.

Zusammenfassend ergeben sich folgende dringliche Personalbedarfe und Personalkosten:

#### Im Bereich KITA

Zeitraum	Funktionsbezeichnung	VZÄ	Einwertung Tarif	Mittelbedarf jährlich bis zu
Unbefristet ab 01.09.17	Küchenkräfte	1,09	E 2Ü	46.031 €
Unbefristet ab 01.09.17	Hauswirtschaftliche Betriebsleitung/ BetriebswirtIn für Ernährungs- und Versorgungsmanagement	1,00	E 9b	60.850 €
Summe		2,09		<b>106.881 €</b>

#### Im Bereich A-4

Zeitraum	Funktionsbezeichnung	VZÄ	Einwertung Tarif	Mittelbedarf jährlich bis zu
Unbefristet ab 01.09.17	Küchenkräfte	0,13	E 2Ü	5.490 €
Unbefristet ab 01.09.17	Campus-Roulierpool Küchenkräfte	3,28	E2Ü	138.514 €
Befristet für drei Jahre ab Besetzung	Hauswirtschaftliche Betriebsleitung/ BetriebswirtIn für Ernährungs-	1,5	E 9b	91.275 €

	und Versorgungsmanagement Campus-Roulierpool			
Unbefristet ab 01.09.17	Hauswirtschaftliche Betriebsleitung/ Betriebswirtin bzw. Betriebswirt für Ernährungs- und Versorgungsmanagement	1,00	E 9b	60.850 €
Befristet für drei Jahre ab Besetzung	Dipl. Ökotrophologin bzw. Ökotrophologen oder hauswirtschaftliche Betriebsleitung	1,00	E 10	64.560 €
Summe		6,91		<b>360.689 €</b>

#### 4.1.2 Arbeitsplatz- und IT-Kosten

im Bereich KITA:

Haushaltsjahr	Arbeitsplatz- und IT-Kosten	e/d/b*	k/i*	Menge	Pauschale	Mittelbedarf jährlich
2018	investive Sachkosten für die Einrichtung und Ausstattung des Arbeitsplatzes	e	i	1	2.370,00 €	2.370,00 €
2018	investive Kosten für die IT- Ausstattung	e	i	1	1.500,00 €	1.500,00 €
2018	konsumtive Arbeitsplatzkosten	d	k	1	800,00 €	800,00 €

\* e: einmalig, d: dauerhaft, b: befristet, k: konsumtiv, i: investiv

Im Bereich A-4:

Haushaltsjahr	Arbeitsplatz- und IT-Kosten	e/d/b*	k/i*	Menge	Pauschale	Mittelbedarf jährlich
2018	investive Sachkosten für die Einrichtung und Ausstattung des Arbeitsplatzes	e	i	2	2.370,00 €	4.740,00 €
2018	investive Kosten für die IT- Ausstattung	e	i	2	1.500,00 €	3.000,00 €
2018	konsumtive Arbeitsplatzkosten	d	k	1	800,00 €	800,00 €
2018 - 2020	konsumtive Arbeitsplatzkosten	b	k	1	800,00 €	800,00 €

\* e: einmalig, d: dauerhaft, b: befristet, k: konsumtiv, i: investiv

Für die neu zu schaffenden Stellen der HBL/BEV am Campus ist je ein neuer Arbeitsplatz zu schaffen. Für die befristete Stelle im Overhead A-4 (Dipl. Ökotrophologin bzw. Ökotrophologe oder hauswirtschaftliche Betriebsleitung) ist ein neuer Arbeitsplatz ab Besetzung für drei Jahre erforderlich.

Die beantragte Stelle (Dipl. Ökotrophologin bzw. Ökotrophologen oder hauswirtschaftliche Betriebsleitung) muss in den Verwaltungsgebäuden des RBS untergebracht werden und kann aus Sicht des RBS nicht mehr in den bereits zugewiesenen Flächen untergebracht werden. Es werden daher voraussichtlich

zusätzliche Flächen für einen Arbeitsplatz benötigt.

#### 4.1.3 Weitere Sachkosten

Haushaltsjahr	Sachkosten für	e/d/b*	k/i*	Mittelbedarf jährlich
2018	<p>Pro hauswirtschaftliche Mitarbeiterin bzw. hauswirtschaftlicher Mitarbeiter wird folgende Arbeitskleidung zur Verfügung gestellt:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 6 Schürzen</li> <li>• 5 T-Shirts</li> <li>• 4 Hosen</li> <li>• 4 Jacken oder 4 Kasacks</li> <li>• 100 Vlies-Hauben (Einweg) oder 5 Kopfbedeckungen</li> <li>• 2 Paar Sicherheitsschuhe</li>   <li>• pro Einrichtung eine Kälteschutzjacke und zwei Gummischürzen</li> </ul> <p>Pro Ausstattung sind dies ca. 550 €</p>			
	Für 2 Mitarbeiterinnen /Mitarbeiter bei KITA	d	k	1.100 €
	Für 12 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter bei A-4 (Umrechnung der VZÄ E2Ü sowie des Roulierpools auf Mitarbeiter in Teilzeit)	d	k	6.600 €

\* e: einmalig, d: dauerhaft, b: befristet, k: konsumtiv, i: investiv

#### 4.1.4 Produktzuordnung

Die Produktkostenbudgets des Produktes 39365200 Betrieb und Steuerung städtischer Tageseinrichtungen für Kinder und 39211100 Grundschulen erhöhen sich um bis zu 477.670 € jährlich, davon sind bis zu 477.670 € jährlich zahlungswirksam.

### 4.2 im Bereich A-3

#### 4.2.1 Personalbedarf und Personalkosten

##### 4.2.1.1 an großen städtischen Schulstandorten

Im Bereich der städtischen Realschulen wird der Ausbau des gebundenen Ganztages voranschreiten. Insgesamt werden noch ca. 52 zusätzliche Ganztagsklassen in den kommenden Jahren eingerichtet werden.

Daher ist auch mit einem kontinuierlichem Zuwachs an Kindern, die in der Schule essen, auszugehen.

- Die seit 2011/12 nicht erhöhten Stellen im Bereich der Küchenkräfte bedürfen dringend der Aufstockung. Gemäß der Tabelle unter 1.3 würde sich rein rechnerisch ein Zuwachs um weitere 17 Stellen ergeben. Aufgrund des Einsatzes von Fachpersonal, sich daraus ergebender Verbesserung an Effizienz, durch Wissensweitergabe und Schulungen, auch an den anderen Standorten, soll zunächst durch 2,00 VZÄ in E2Ü TVöD der gesteigerte Bedarf gedeckt werden.
- Standort Campus Gerastraße:  
Hier werden seit Eröffnung der Mensa im Oktober 2016 die Kinder der gebundenen Ganztagsklassen der Städt. Artur-Kutscher-Realschule (250) versorgt sowie Schülerinnen und Schüler des staatlichen Gymnasiums München Moosach (100 ~ 150), die Kinder der Mittagsbetreuung kommen im Frühjahr 2017 dazu (100). Am Standort ist seit Oktober 2016 als Küchenleitung eine Betriebswirtin für Ernährungs- und Versorgungsmanagement beschäftigt, wodurch die Gesamtorganisation überhaupt ermöglicht wurde.  
Die Eröffnung des geplanten Tagesheimes am Standort wird sich zwar aus bautechnischen Gründen verzögern, trotzdem ergeben sich für alle Bereiche Zuwachsraten. Für das Schuljahr 2017/18 wird die Essensteilnehmerzahl aufgrund weiterer Ganztagsklassen auf über 500 ET steigen. Aufgrund der sehr unterschiedlichen Altersgruppen, die am Standort versorgt werden - im Alter von 6 bis 18 Jahren - wird vom üblichen Ausstattungsschema abgewichen. Ab 500 ET ist daher bereits eine Stellvertretungsstelle mit Qualifikation Hauswirtschafterin bzw. Hauswirtschafter vor Ort in der Einwertung E 5 TVöD erforderlich.

Um im Bereich der Realschulen und Schulen besonderer Art die Versorgung zu sichern, die Fachlichkeit zu steigern, Schulleitungen an Standorten mit Belieferung von fachfremden Aufgaben zu entlasten sowie das lediglich angelernte Personal zu unterweisen, wird vorgeschlagen, an etablierten Standorten Berufspraktikumsplätze für Absolventinnen und Absolventen der Städtischen Fachakademie für Ernährungs- und Versorgungsmanagement einzurichten. Dadurch kann die Leitung der betreffenden Standorte beratend und unterstützend für die o.g. Standorte tätig werden bzw. können sich nach Einweisung die Praktikantinnen und Praktikanten erproben.

Die Praktikantinnen und Praktikanten verfügen als Absolventinnen und Absolventen der Städtischen Fachakademie über eine Erstausbildung im hauswirtschaftlichen bzw.

gastronomischen Bereich, haben dann zwei Jahre die schulische Weiterbildung an der Städtischen Fachakademie durchlaufen und mit der Theorieabschlussprüfung ihre Qualifikation bestätigt. Nun brauchen sie - ähnlich wie im Beruf der Erzieherin bzw. des Erziehers - noch einen Praktikumsplatz für ein Jahr, um danach die fachpraktische Prüfung abzulegen und ihre Berufsankennung zu erhalten. So wird beantragt, an den beiden schon gut etablierten Standorten der Städtischen Willy-Brandt-Gesamtschule (über 600 Essensteilnehmende täglich) und an der Städtischen Anne-Frank-Realschule (über 700 Essensteilnehmerinnen und Essensteilnehmer täglich) je einen Praktikumsplatz einzurichten, ferner einen optionalen Praktikumsplatz an der Städtischen Ludwig-Thoma-Realschule (700 Essensteilnehmenden täglich), falls es zu einer Mitversorgung der Kinder des Förderzentrums am Innsbrucker Ring kommt.

An allen Standorten wird frisch gekocht, die Organisation der Verpflegung wird geleitet durch eine Führungskraft, die ausbildungsberechtigt ist, auch der Textilbereich wird in Eigenverantwortung bearbeitet. Diese Vorgaben sind die Voraussetzungen, dass der Betrieb Praktikumsplätze anbieten kann.

Ein Praktikumsplatz (sozialversicherungspflichtig) ist zeitlich begrenzt auf jeweils ein Jahr. Die Vergütung für die schon ausgebildete Kraft als Praktikantin bzw. Praktikant liegt bei ca. 750,00 € mtl. brutto (analog zu den schon bestehenden Praktikumsplätzen an städtischen Seniorenheimen).

Diese Praktikumsplätze stellen eine Win-Win-Situation im kommunalen Bildungswesen dar. Es werden qualifizierte Praktikumsplätze an städtischen Schulmensenstandorten für die Städt. Fachakademie zur Verfügung gestellt, und gleichzeitig profitieren die städtischen Schulstandorte von der Fachlichkeit.

Anstatt der üblichen PC-Ausstattung benötigen die Praktikantinnen bzw. Praktikanten Laptops, um hauswirtschaftliche Vorlagen, Checklisten u. ä. für ihren Einsatzort ausfüllen und bearbeiten zu können.

Zusammenfassend ergeben sich folgende dringliche Personalbedarfe und Personalkosten:

#### Im Bereich A-3

Zeitraum	Funktionsbezeichnung	VZÄ	Einwertung Tarif	Mittelbedarf jährlich bis zu
Unbefristet ab 01.09.17	Küchenkräfte	2,00	E 2Ü	84.460 €
Unbefristet ab 01.09.17	Hauswirtschafterin bzw. Hauswirtschafter	1,00	E 5	47.480 €
Unbefristet	Praktikantinnen bzw.	3,00	Praktikantenvergütung	27.000 €

ab 01.09.2017	Praktikanten		ca. 750.- € mtl = 9.000 € jährlich	
Summe VZÄ		6		<b>158.940 €</b>

#### 4.2.2 Arbeitsplatz- und IT-Kosten

Für die neu zu schaffende stellvertretende Stelle der HBL/BEV am Campus Gerastraße ist ein neuer Arbeitsplatz mit PC (Verwaltungsnetz) zu schaffen:

Haushaltsjahr	Arbeitsplatz- und IT-Kosten	e/d/b*	k/i*	Menge	Pauschale	Mittelbedarf jährlich
2018	investive Sachkosten für die Einrichtung und Ausstattung des Arbeitsplatzes	e	i	1	2.370,00 €	2.370,00 €
2018	investive Kosten für die IT-Ausstattung	e	i	1	1.500,00 €	1.500,00 €
2018	konsumtive Arbeitsplatzkosten	d	k	1	800,00 €	800,00 €

\* e: einmalig, d: dauerhaft, b: befristet, k: konsumtiv, i: investiv

#### 4.2.3 Weitere Sachkosten

Haushaltsjahr	Sachkosten für	e/d/b*	k/i*	Mittelbedarf jährlich
2018	Pro hauswirtschaftliche Mitarbeiterin bzw. hauswirtschaftlicher Mitarbeiter wird folgende Arbeitskleidung zur Verfügung gestellt: <ul style="list-style-type: none"> <li>• 6 Schürzen</li> <li>• 5 T-Shirts</li> <li>• 4 Hosen</li> <li>• 4 Jacken oder 4 Kasacks</li> <li>• 100 Vlies-Hauben (Einweg) oder 5 Kopfbedeckungen</li> <li>• 2 Paar Sicherheitsschuhen</li> <li>• pro Einrichtung eine Kälteschutzjacke und zwei Gummischürzen</li> </ul> Pro Ausstattung sind dies ca. 550 €	d	k	3.300 €

2018	3 Laptops	e	i	2.400 €
------	-----------	---	---	---------

\* e: einmalig, d: dauerhaft, b: befristet, k: konsumtiv, i: investiv

#### 4.2.4 Produktzuordnung

Die Produktkostenbudgets der Produkte 39215100 Geschäftsbereich A Realschulen, 39218100 Geschäftsbereich A Gesamtschule, Schulzentren erhöhen sich insgesamt um bis zu 163.040 € jährlich, davon sind bis zu 163.040 € jährlich zahlungswirksam.

### 5. Darstellung der Kosten und der Finanzierung

#### 5.1 Zahlungswirksame Kosten im Bereich der laufenden Verwaltungstätigkeit

	Vortragsziffer	dauerhaft	einmalig	befristet
<b>Summe zahlungswirksame Kosten</b>		bis zu 484.075 € ab 2018	bis zu 156.891 € in 2017 aus eigenem Budget	bis zu 156.635 € von 2018 - 2020
davon:				
Personalauszahlungen (Zeile 9)*				
A-4	4.1.1.4	bis zu 204.854 € ab 2018	bis zu 68.284 € in 2017 aus eigenem Budget	bis zu 155.835 € von 2018 – 2020
KITA	4.1.1.4	106.881 €	bis zu 35.627 € in 2017 aus eigenem Budget	
A-3	4.2.1.1	bis zu 158.940 € ab 2018	bis zu 52.980 € in 2017 aus eigenem Budget	
Auszahlungen für Sach- und Dienstleistungen (Zeile 11)**				
Berufsbekleidung KITA	4.1.3	1.100 €		
Berufsbekleidung A-4	4.1.3	6.600 €		
Berufsbekleidung A-3	4.2.3	3.300 €		
Transferauszahlungen (Zeile 12)				
Sonstige Auszahlungen aus lfd. Verwaltungstätigkeit (Zeile 13)				
- Arbeitsplatzkosten bei				
• KITA	4.1.2	800 €		
• A4	4.1.2	800 €		800 €
• A-3	4.2.2	800 €		
Zinsen und sonstige Finanzauszahlungen (Zeile 14)				
Nachrichtlich Vollzeitäquivalente A-4		4,41 VZÄ		2,50 VZÄ

	Vortragsziffer	dauerhaft	einmalig	befristet
KITA A-3		2,09 VZÄ 6,00 VZÄ		

## 5.2 Zahlungswirksame Kosten im Bereich der Investitionstätigkeit

	Vortragsziffer	dauerhaft	einmalig	befristet
<b>Summe zahlungswirksame Kosten (entspr. Zeile S5 des Finanzrechnungsschemas)</b>		,--	17.880 € in 2018	
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)		,--		
KITA				
• Arbeitsplatzausstattung	4.1.2		2.370 € in 2018	
• IT-Ausstattung	4.1.2		1.500 € in 2018	
A-4				
• Arbeitsplatzausstattung	4.1.2		4.740 € in 2018	
• IT-Ausstattung	4.1.2		3.000 € in 2018	
A-3				
• Laptops	4.2.3		2.400 € in 2018	
• Arbeitsplatzausstattung	4.2.2		2.370 € in 2018	
• IT-Ausstattung	4.2.2		1.500 € in 2018	

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

\*\* 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.

## 5.3 Finanzierung

Die Finanzierung in 2017 für die Monate September mit Dezember erfolgt aus dem eigenen Referatsbudget.

Über die Finanzierung muss für das Jahr 2017 und 2018 entschieden werden.

Ab 2018 kann die Finanzierung weder durch Einsparungen noch aus dem eigenen Referatsbudget erfolgen. Eine endgültige Entscheidung über die Finanzierung soll in der Vollversammlung des Stadtrats im Juli diesen Jahres im Rahmen der Gesamtaufstellung aller bisher gefassten Empfehlungs- und Finanzierungsbeschlüsse erfolgen. Die zusätzlich benötigten Auszahlungsmittel sollen nach positiver Beschlussfassung in den Haushaltsplan 2018 aufgenommen werden.

## 6. Kontierungstabellen

### 6.1 Personalkosten

Die Kontierung der unter Gliederungsziffer 4.1.1.4 und 4.2.1.2 dargestellten Personalkosten erfolgt:

Kosten für	Vortragsziffer	Antragsziffer	Fipo	Kostenstelle	Kostenart
6,91 VZÄ bei A-4 2,09 VZÄ bei KITA	4.1.1.4		2110.414.0000.6, 4647.414.0000.4	SC194, SC1957	602000
6,00 VZÄ bei A-3	4.2.1.1		2200.414.0000.7	SC193	602000

### 6.2 Sachkosten

Die Kontierung der unter Gliederungsziffer 4.1.2, 4.1.3, 4.2.2 und 4.2.3 dargestellten Arbeitsplatz-, IT-Kosten und weiteren Sachkosten erfolgt

Kosten für	Vortragsziffer	Antragsziffer	Fipo	Kostenstelle/ Innenauftrag	Kostenart
Einmalig investive Kosten zur AP- Erstausrüstung	4.1.2; 4.2.2		4647.935.9330.0 2110.935.9330.2 2200.935.9330.7	--	--
Einmalig investive Kosten zur IT- Erstausrüstung	4.1.2; 4.2.2		4647.935.9364.9 2110.935.9364.1 2200.935.9364.2	--	--
Dauerhafte Arbeitsplatzkosten	4.1.2; 4.2.2		2110.650.0000.5 4647.650.0000.3 2200.650.0000.6	SC194 SC1957 SC193	670100
Sachkosten für Berufsbekleidung					
• A-4	4.1.3		2110.560.0000.6	SC194	639405
• KITA			4647.560.0000.4	SC1957	
• A-3	4.2.3		2200.560.0000.7	SC193	
Sachkosten für Lap- tops					
• A-3	4.2.3		2200.935.9364.2	--	--

## 7. 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 01.09.2017 nicht bzw. nur teilweise zugestimmt,

- kann die Mitversorgung der Kinder aus dem Ganztage an den neuen Standorten über die städtischen Einrichtungen als Zusatzaufgabe nicht erfolgen, bzw. an den bisherigen Standorten bei wachsender Kinderzahl nicht entsprechend ausgebaut und dauerhaft sichergestellt (Roulierpools) werden;
- 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 an den einzelnen Standorten,
- können die gesetzlichen Vorgaben im Bereich Hygiene nicht sichergestellt werden.

Der Personalbedarf für das Schuljahr 2017/18 konnte erst nach den erfolgten Schuleinschreibungen und den daraus resultierenden Ganztagsangeboten an den jeweiligen Standorten erhoben werden.

## **8. Ausblick**

Die dargestellten Personalbedarfe beziehen sich auf das Schuljahr 2017/2018. Aufgrund der Bevölkerungszunahme der Landeshauptstadt München werden die Schülerinnen- und Schülerzahlen ansteigen und damit auch der Bedarf an ganztägiger Versorgung.

Daher wird im 1. Halbjahr 2018 eine weitere Beschlussvorlage zu „Fortführung Schule/Kita isst gut“ eingebracht (Stufe IV).

## **9. Abstimmung**

Das Personal- und Organisationsreferat sowie die Stadtkämmerei haben einen Abdruck der Beschlussvorlage erhalten und stimmen dieser ohne Einwände zu.

Das Personal- und Organisationsreferat hat folgende Stellungnahme abgegeben:

„Das Personal- und Organisationsreferat stimmt vorbehaltlich der Sicherstellung der Finanzierung der künftig geltend gemachten Stellenkapazitäten i. H. v. insgesamt 15,0 VZÄ der Beschlussvorlage – mit Einschränkung (vgl. Ziffer 3.3) – zu.

**Begründung:**

**3.1 1,22 VZÄ für Küchenhilfskräfte der Fachrichtung Arbeiter (1. QE)**

Nach Darstellung der Referats für Bildung und Sport ist aufgrund der Zunahme der Bevölkerung in München auch eine Steigerung der Anzahl der Schüler/innen bzw. der Essensteilnehmer/innen an den Schulen / KITA verbunden.

Die städtischen Küchenhilfskräfte sind für Aufbereiten und Ausgabe der Speisen für die Essensteilnehmer/innen in offenen und gebundenen Ganztagsangeboten und Mittagsbetreuungen an jeweiligen Schulstandort zuständig.

Als Berechnungsbasis wurde seitens des Referats für Bildung und Sport das vom Personal und Organisationsreferat anerkannte „Arbeitszeitmodell für Tiefkühlkost Tagesheime“ verwendet.

Der geltend gemachte dauerhafte Stellenbedarf i. H. v. 1,22 VZÄ für Küchenhilfskräfte ist daher plausibel und nachvollziehbar.

**3.2 2,0 VZÄ für Hauswirtschaftsleiter/innen der Fachrichtung Sonstiger Dienst (3. QE)**

Aufgrund der erhöhten Zahl der Essensteilnehmer/innen und der großen Heterogenität an den Einrichtungen, die nicht mehr vom Bemessungsschema „Arbeitszeitmodell für Tiefkühlkost an Tagesheime“ abgedeckt werden, ist an den Standorten (Bauhausplatz und Wiesentfellerstr. 80) je ein dauerhafter Stellenbedarf für eine/n hauswirtschaftliche/n Mitarbeiter/in erforderlich.

Seitens des Personal- und Organisationsreferates wird der geltend gemachte Stellenbedarf i.H. v. 2,0 VZÄ anerkannt.

**3.3 3,28 VZÄ für Küchenhilfskräfte (Roulierer/innen) der Fachrichtung Arbeiter (1. QE)**

Aufgrund der beschriebenen Ausfallzeiten für Küchenhilfskräfte wird seitens des Referates für Bildung und Sport reduziert geltend gemachte dauerhafte Stellenbedarfe i. H. v. 3,28 VZÄ dem Grunde nach anerkannt. Eine exakte Berechnung der erforderlichen Urlaubsvertretungen ist der Beschlussvorlage nicht zu entnehmen. Das Personal- und Organisationsreferat befürwortet daher den geltend gemachten Stellenbedarf auf drei Jahre ab Besetzung zu befristen.

### **3.4. 1,5 VZÄ für Hauswirtschaftsleiter/innen (Roulierer/innen) der Fachrichtung Sonstiger Dienst (3. QE), befristet für drei Jahre ab Besetzung**

Aufgrund der beschriebenen Ausfallzeiten für Hauswirtschaftsleiter/innen wird der seitens des Referates für Bildung und Sport reduziert geltend gemachte auf drei Jahre ab Besetzung befristete Stellenbedarf i. H. v. 1,5 VZÄ dem Grunde nach anerkannt. Eine exakte Berechnung der erforderlichen Urlaubsvertretung ist der Beschlussvorlage nicht zu entnehmen.

### **3.5 1,0 VZÄ für eine/n Koordinator/in der Fachrichtung Sonstiger Dienst (3. QE). Befristet für drei Jahre ab Besetzung**

Nach Darstellung des Referates für Bildung und Sport ist die Übernahme der Fach- und Dienstaufsicht über die Hauswirtschaftsleitungen sowie des Küchenpersonals eine zusätzliche Steuerungsanforderung an die Fachbereichsleitung bei RBS-A-4-FQBÜ mit fachlicher Unterstützung der Fachberatungen, die über die bisherigen Anforderungen der Mitarbeiter/innen aus dem Fachberaterpool deutlich hinausgeht.

Die Ermittlung des Stellenbedarfs beruht auf einer qualifizierten Schätzung des Referates für Bildung und Sport.

Derzeit sind bereits 2,5 VZÄ für Fachberater/innen in EGr. 9c bei RBS-A-4-FQBÜ vorgetragen. Aufgrund des geschilderten Sachverhaltes in der Beschlussvorlage ist dem Personal- und Organisationsreferat nicht ersichtlich, in welcher Höhe ein weiterer Stellenbedarf erforderlich ist.

Der geltend gemachte auf drei Jahre ab Besetzung befristete Stellenbedarf i. H. v. 1,0 VZÄ ist dem Grund nach anzuerkennen. Der Stellenbedarf ist jedoch bzgl. der Leitungsspanne noch exakt zu bemessen.

### **3.6 2,0 VZÄ für Küchenhilfskräfte der Fachrichtung Arbeiter (1.QE)**

Im Bereich der städtischen Realschulen wird der Ausbau des gebundenen Ganztages nach Darstellung des Referats für Bildung und Sport voranschreiten (ca. 52 zusätzliche Ganztagsklassen).

Der geltend gemachte dauerhafte Stellenbedarf i. H. v. 2,0 VZÄ wird seitens des Personal- und Organisationsreferates anerkannt (vgl. S. 22 der Beschlussvorlage).

### **3.7 1,0 VZÄ für Hauswirtschaftsleiter/in der Fachrichtung Sonstiger Dienst (2. QE)**

Für das Schuljahr 2017/2018 wird am Standort Campus Gerastraße die

Essensteilnehmerzahl (ET) aufgrund weiterer Ganztagsklassen auf über 500 ET nach Darstellung des Referates für Bildung und Sport steigen.

Aufgrund der erhöhten Zahl der Essensteilnehmer/innen und der großen Heterogenität an der Einrichtung, die nicht mehr vom Bemessungsschema „Arbeitszeitmodell für Tiefkühlkost an Tagesheime“ abgedeckt werden, ist an dem Standort (Campus Gerastraße) ein dauerhafter Stellenbedarf für eine/n hauswirtschaftlichen Mitarbeiter/innen erforderlich.

Seitens des Personal- und Organisationsreferates wird der geltend gemachte dauerhafte Stellenbedarf i. H. v. 1,0 VZÄ anerkannt.

### **3.8 3,0 VZÄ für Praktikanten/innen**

Das Personal- und Organisationsreferat stimmt dem geltend gemachten Stellenbedarf i. H. v. 3,0 VZÄ für Praktikanten/innen zu.

### **Unabweisbarkeit**

Aus Sicht des Personal- und Organisationsreferates können die Ausführungen zur Nicht-Planbarkeit und Unabweisbarkeit nachvollzogen werden. Der Personalbedarf für das Schuljahr 2017/2018 konnte nach Darstellung des Referates für Bildung und Sport erst nach den erfolgten Schuleinschreibungen und den daraus resultierenden Ganztagsangeboten an den jeweiligen Schulstandorten erhoben werden.

Es wird darauf aufmerksam gemacht, dass derzeit keine abschließende Aussage zur Bewertung der Stellen getroffen werden kann und deshalb die Angaben zum Stellenwert im Beschluss unter Vorbehalt zu betrachten sind.“

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, die Abteilung 3 Organisation, 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 Korreferentin, Frau Stadträtin Neff, und die Verwaltungsbeirätinnen, Frau Stadträtin Krieger und Frau Stadträtin Schönfeld-Knor, haben einen Abdruck erhalten.

## **II.a Antrag der Referentin im Kinder- und Jugendhilfeausschuss**

Der Kinder- und Jugendhilfeausschuss empfiehlt, dem Antrag der Referentin im Bildungsausschuss zuzustimmen.

## **II.b Antrag der Referentin im Bildungsausschuss**

1. Der Stadtrat nimmt die Ausführungen zur Kenntnis und stimmt den geforderten Stellenzuschaltungen zu.
2. Den Ausführungen zur Unabweisbarkeit im Vortrag (Ziffer 7) wird zugestimmt. Die sofortige Finanzierung ist - wie unter Punkt 7 des Vortrags dargestellt - unabweisbar, weil sonst die Mitversorgung über die städtischen Einrichtungen ab dem Schuljahr 2017/18 nicht mehr ausreichend erfolgen kann.
3. Das Referat für Bildung und Sport wird beauftragt, zum 01.09.2017 die dauerhafte Einrichtung der Stellen für A-4
  - 0,13 VZÄ Küchenkräfte
  - 1 VZÄ für Hauswirtschaftliche Betriebsleitung/Betriebswirtin bzw. Betriebswirt für Ernährungs- und Versorgungsmanagement sowie die Stellenbesetzung zu veranlassen.
4. Vorbehaltlich der endgültigen Beschlussfassung der Vollversammlung im Juli 2017 empfiehlt der Fachausschuss, das Referat für Bildung und Sport zu beauftragen, die dauerhaft erforderlichen Haushaltsmittel in Höhe von bis zu 66.340 € jährlich im Rahmen der Haushaltsplanaufstellung 2018 bei der Stadtkämmerei und dem Personal- und Organisationsreferat (Personal) bei den Ansätzen der Personalauszahlungen anzumelden.
5. Das Referat für Bildung und Sport wird beauftragt, zum 01.09.2017 die dauerhafte Einrichtung der Stellen für KITA
  - 1,09 VZÄ Küchenkräfte
  - 1 VZÄ für Hauswirtschaftliche Betriebsleitung/Betriebswirtin bzw. Betriebswirt für Ernährungs- und Versorgungsmanagement sowie die Stellenbesetzung zu veranlassen.
6. Vorbehaltlich der endgültigen Beschlussfassung der Vollversammlung im Juli 2017 empfiehlt der Fachausschuss, das Referat für Bildung und Sport zu beauftragen, die dauerhaft erforderlichen Haushaltsmittel in Höhe von bis zu 106.881 € jährlich im

Rahmen der Haushaltsplanaufstellung 2018 bei der Stadtkämmerei und dem Personal- und Organisationsreferat (Personal) bei den Ansätzen der Personalauszahlungen anzumelden.

7. Das Referat für Bildung und Sport wird beauftragt, zum 01.09.2017 die Einrichtung der Stellen bei A-4 für
  - 1,5 VZÄ für Hauswirtschaftliche Betriebsleitungen für den Roulierpool
  - 3,28 VZÄ Küchenkräfte für die Aufstockung des Roulierpool
  - 1 VZÄ in E10 TVöD für eine Ökotrophologin bzw. einen Ökotrophologen oder eine Hauswirtschaftliche Betriebsleitung mit mehrjähriger Berufserfahrung jeweils befristet für drei Jahre ab Besetzung einzurichten sowie die Stellenbesetzung zu veranlassen.
8. Vorbehaltlich der endgültigen Beschlussfassung der Vollversammlung im Juli 2017 empfiehlt der Fachausschuss, das Referat für Bildung und Sport zu beauftragen, die erforderlichen Haushaltsmittel in Höhe von bis zu 294.349 € jährlich auf drei Jahre ab Besetzung befristet im Rahmen der Haushaltsplanaufstellung 2018 bei der Stadtkämmerei und dem Personal- und Organisationsreferat (Personal) bei den Ansätzen der Personalauszahlungen anzumelden.
9. Das Referat für Bildung und Sport wird beauftragt, zum 01.09.2017 die dauerhafte Einrichtung der Stellen bei A-3 für
  - 2,0 VZÄ - Küchenkräfte
  - 1,0 VZÄ – Hauswirtschafterin bzw. Hauswirtschafter (stellvertr. Ltg)
  - 3,0 VZÄ - Praktikumsstellen Berufsanerkennungsjahr BEVsowie die Stellenbesetzung zu veranlassen.
10. Vorbehaltlich der endgültigen Beschlussfassung der Vollversammlung im Juli 2017 empfiehlt der Fachausschuss, das Referat für Bildung und Sport zu beauftragen, die dauerhaft erforderlichen Haushaltsmittel in Höhe von bis zu 158.940 € jährlich im Rahmen der Haushaltsplanaufstellung 2018 bei der Stadtkämmerei und dem Personal- und Organisationsreferat (Personal) bei den Ansätzen der Personalauszahlungen anzumelden.
11. Vorbehaltlich der endgültigen Beschlussfassung der Vollversammlung im Juli 2017 empfiehlt der Fachausschuss, das Referat für Bildung und Sport zu beauftragen, die einmaligen investiven Sachkosten zur Arbeitsplatzerausstattung in Höhe von insgesamt 9.480 € (4.740 € bei A-4, 2.370 € bei KITA und 2.370 € bei A-3) sowie die IT-Ausstattungskosten in Höhe von insgesamt 6.000 € (3.000 € bei A-4, 1.500 € bei KITA und 1.500 € bei A-3) im Rahmen der Haushaltsplanaufstellung 2018 bei der

Stadtkämmerei anzumelden.

Vorbehaltlich der endgültigen Beschlussfassung der Vollversammlung im Juli 2017 empfiehlt der Fachausschuss, das Referat für Bildung und Sport zu beauftragen, die dauerhaft erforderlichen konsumtiven Arbeitsplatzkosten in Höhe von insgesamt 2.400 € (800 € bei A-4, 800 € bei KITA und 800 € bei A-3) sowie die auf drei Jahre ab Besetzung befristet erforderlichen, konsumtiven Arbeitsplatzkosten in Höhe von 800 € bei A-4 im Rahmen der Haushaltsplanaufstellung 2018 bei der Stadtkämmerei anzumelden.

12. Vorbehaltlich der endgültigen Beschlussfassung der Vollversammlung im Juli 2017 empfiehlt der Fachausschuss, das Referat für Bildung und Sport zu beauftragen, die dauerhaft erforderlichen Sachmittel für Arbeitskleidung in Höhe von insgesamt 11.000 € (6.600 € bei A-4, 1.100 € bei KITA und 3.300 € in A-3) im Rahmen der Haushaltsplanaufstellung 2018 bei der Stadtkämmerei anzumelden.

Vorbehaltlich der endgültigen Beschlussfassung der Vollversammlung im Juli 2017 empfiehlt der Fachausschuss, das Referat für Bildung und Sport zu beauftragen, die einmalig erforderlichen Sachmittel für Laptops in Höhe von insgesamt 2.400 € in A-3 im Rahmen der Haushaltsplanaufstellung 2018 bei der Stadtkämmerei anzumelden.

13. Die Produktkostenbudgets der Produkte 39365200 Betrieb und Steuerung städtischer Tageseinrichtungen für Kinder und 39211100 Grundschulen erhöhen sich um bis zu 477.670 € jährlich, davon sind bis zu 477.670 € jährlich zahlungswirksam. Die Produktkostenbudgets der Produkte 39215100 Geschäftsbereich A Realschulen, 39218100 Geschäftsbereich A Gesamtschule, Schulzentren erhöhen sich um bis zu 163.040 € jährlich, davon sind bis zu 163.040 € jährlich zahlungswirksam.

14. Das Referat für Bildung und Sport wird beauftragt, die aus seiner Sicht unter Ziffer 4.1.2 des Vortrages dargestellten Flächenbedarfe rechtzeitig gegenüber dem Kommunalreferat anzumelden, sobald weitere Flächen zugewiesen werden sollen.

15. Dieser Beschluss unterliegt nicht der Beschlussvollzugskontrolle

**III.a Beschluss im Kinder- und Jugendhilfeausschuss**  
nach Antrag.

**III.b Beschluss im Bildungsausschuss**  
nach Antrag.

Die endgültige Beschlussfassung obliegt der Vollversammlung des Stadtrates.

Der Stadtrat der Landeshauptstadt München

Die Vorsitzende

Die Referentin

Christine Strobl  
3. Bürgermeisterin

Beatrix Zurek  
Stadtschulrätin

- IV. Abdruck von I. mit III.**  
über D-II/V-SP  
an die Stadtkämmerei  
an das Revisionsamt  
z. K.

**V. Wiedervorlage im Referat für Bildung und Sport – RBS-A-4**

1. Die Übereinstimmung vorstehenden Abdrucks mit der beglaubigten Zweitschrift wird bestätigt.
2. **An RBS-B**  
**An RBS-A-2**  
**An RBS-A-3**  
**An RBS-A-4**  
**An RBS-KITA**  
**An RBS-GL 2**  
**An RBS-GL 4**  
z. K.  
Am