

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

Sitzungsvorlage Nr. 14-20 / V 11840

3 Anlagen

Beschluss des Bildungsausschusses des Stadtrates vom 04.07.2018 (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. Campus-Standort). An diesen Standorten sollen alle Kinder aus dieser zentralen Küche versorgt werden. Inzwischen wird dies planerisch umgesetzt und an 25 Standorten durchgeführt.

Mit dem o. g. Beschluss hat sich der Stadtrat für hohe Qualitätskriterien in der Verpflegung der Kinder ausgesprochen und mit dem Beschluss „Verpflegungs- und Bewirtschaftungsmodell Schule/Kita isst gut – Festlegung weiterer notwendiger Rahmenbedingungen“ (Sitzungsvorlage Nr. 08-14 / V 11345 vom 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 Kinder aus dem staatlichen Bereich, gesichert. Für die Steigerung der am Essen teilnehmenden Kinder im Schuljahr 2015/2016 wurden in dem Beschluss drei weitere Vollzeitäquivalente (VZÄ) für Küchenkräfte genehmigt.

Mit den Beschlüssen „Fortführung und Ausbau des Verpflegungs- und Bewirtschaftungsmodells Schule/Kita isst gut/Stufenplan Stufe II“ vom 15.06.2016 (9,27 VZÄ für Küchenkräfte in TVöD E2, insgesamt 6,0 VZÄ für Hauswirtschaftliche Betriebsleitungen sowie 2,0 VZÄ für Hauswirtschafterinnen und Hauswirtschafter) und „Fortführung und Ausbau des Verpflegungs- und Bewirtschaftungsmodells „Schule/Kita isst gut/Stufenplan Stufe III“ vom 26.07.2017 (6,5 VZÄ für Küchenkräfte in TVöD E2, insgesamt 4,5 VZÄ für Hauswirtschaftliche Betriebsleitungen sowie 1,0 VZÄ für eine Ökotrophologin oder Ökotrophologen im Kernbereich) wurde die Schaffung weiterer Stellenkapazitäten genehmigt. Ab dem Schuljahr 2018/2019 kommen neue Standorte für die Mitversorgung hinzu und es wird eine weitere Steigerung der Kinderzahlen geben. Die Versorgung soll durch diesen Beschluss gewährleistet werden.

Als Verpflegungssysteme sind für die zentralen Küchen an Campusstandorten „Cook & Chill“ (Neubau) und „Cook & Freeze“ vorgesehen¹. Aus gesetzlichen und vergabe-rechtlichen Gründen konnte die Verpflegung für die Schulen im Zuge der EU-weiten Ausschreibung für die städtischen Kindertageseinrichtungen nicht mitausgeschrieben 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 sozialverträglichen Preis. Die Gebühren sind durch Satzungen festgeschrieben und offen gelegt.

¹ Beschluss Sitzungsvorlage-Nr. 08-14 / V 10745 Bewirtschaftungsmodell „Schule/Kita isst gut“ und Beschluss Sitzungsvorlage-Nr. 08-14 / V 11345 Verpflegungs- und Bewirtschaftungsmodell „Schule/Kita isst gut“ Festlegung weiterer notwendiger Rahmenbedingungen

Die Verpflegung für die Kinder im Ganzttag und in 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 und Schüler aus dem Ganzttag und der Mittagsbetreuung über die städtischen Einrichtungen mitversorgt werden, wurde die Anzahl der Küchen und der Verpflegungsangebote verringert. Durch die Mitversorgung wurde es diesen Kindern ermöglicht, auch am Speisenangebot, basierend auf den städtischen Qualitätsstandards, teilzuhaben.

Je nach Konstellation am Standort stellt entweder die Kindertageseinrichtung 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 Kindertageseinrichtung 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 beim Referat für Bildung und Sport, Geschäftsbereich KITA bzw. Geschäftsbereich Allgemeinbildende Schulen, Abteilung 4, zur Verfügung.

Solange es sich bei diesen Kindern um eine weitestgehend homogene Gruppe (Grundschul Kinder) 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, teils altersgemischter, Einrichtungen am Standort erhöht sich die Anzahl von Kindern verschiedener Altersgruppen, welche mitversorgt werden müssen, auf bis zu mehrere Hundert pro Standort. Als Beispiel sei der Standort Bauhausplatz genannt. Hier werden aus einer Zentralküche insgesamt 488 Essensteilnehmerinnen und Essensteilnehmer (ET) aus folgenden Einrichtungen versorgt:

- Tagesheim: 150 ET
- Ganztags Grundschule: 100 ET
- Mittagsbetreuung: 90 ET
- Haus für Kinder U3: 48 ET aus der Kinderkrippe und 100 ET aus dem Kindergarten

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 angelegerte Küchenkräfte alleine nicht mehr zu bewerkstelligen, weshalb zusätzliche Stellen erforderlich sind.

Entwicklung der ET in den letzten Schuljahren an Grund-, Mittel-, Förderschulen, sowie KITA.

	Tagesheim	Hort	gebundener Ganzttag (gGT) / offener Ganzttag (oGT)	Mittagsbetreuung
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
2017/2018	5.443	12.200	1.754	686

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 Schuljahr 2016/2017 zu Schuljahr 2017/2018	5,0 %	0,7 %	16 %	9,1 %

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.

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 warmer Speisen zunächst 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, ab dem Schuljahr 2014/2015 einschließlich Schulen besonderer Art:

	Schülerinnen und Schüler (gesamt)	Davon im Ganztags = Essensteilnehmende	Anteil in Prozent	Ist-VZÄ Küchenkräfte in E2 -VZÄ (à 39 Wochenarbeitsstunden)	Ist-VZÄ Hauswirtschaftler/in	Ist-VZÄ HBL bzw. BEV ²
2011/2012	10.242	3.006	29,35 %	17,00		1,00
2012/2013	10.500	3.534	33,66 %	17,00		1,00
2013/2014	10.773	3.740	34,72 %	17,00		1,00
2014/2015	10.974	4.173	38,03 %	17,00		1,00
2015/2016	12.781	5.985	46,83%	17,00	2,00	3,00
2016/2017	13.109	6.051	46,16%	17,00	2,00	3,00
2017/2018	13.350	6.250	46,82%	19,00	2,00	3,00

² HBL/BEV = Hauswirtschaftliche Betriebsleitung/Betriebswirtin bzw. Betriebswirt für Ernährungs- und Versorgungsmanagement

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 Einhaltung der gesetzlichen Vorgaben tragen. Ihre städtischen Küchenkräfte vor Ort sind unbegleitet und werden lediglich angewiesen, die Speisen zu regenerieren, auszugeben und Spül- und Reinigungsaufgaben zu erledigen.

Seit mit dem Beschluss „Verpflegungs- und Bewirtschaftungsmodell Schule/Kita ist gut/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.

Daher wird gebeten, die befristeten Hauswirtschaftsstellen zu entfristen.

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 personelle Engpässe zu mildern.

Da es jedoch keine Reserve gab, konnten krankheitsbedingte Personalausfälle selbst mit Abordnung nicht aufgefangen werden. Es kam an einigen Standorten daher zu Qualitätseinbußen, denn es musste kurzfristig auf fertig angelieferte Warmverpflegung zurückgegriffen werden, was auch zusätzliche Kosten verursacht hat.

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	5.443	12.200	1.754	686
2018/2019*	5.815	12.300	2.186	946

* Prognose vom Referat für Bildung und Sport, Geschäftsbereich Allgemeinbildende Schulen, Abteilung 4/ Referat für Bildung und Sport, Geschäftsbereich KITA

Im Bereich der städtischen Realschulen und der Schulen besonderer Art:

	Gesamtschülerzahl (Realschüler und Schüler an Schulen besonderer Art)	davon im Ganzttag
2015/2016	12.781	5.985
2016/2017	13.109	6.051
2017/2018	13.350	6.250
2018/2019*	13.580	6.330

* Prognose vom Referat für Bildung und Sport, Geschäftsbereich Allgemeinbildende Schulen, Abteilung 3

Im Bereich der Gymnasien:

	Gesamtschülerzahl (einschließlich Q11 und Q12, städtisch + staatlich oh. MJStift)	davon im Ganzttag ³ (gebunden + offen)
2016/2017	32.578	7.558
2017/2018	32.866	6.968
2018/2019*	ca. 33.500	ca. 7.900

* Prognose vom Referat für Bildung und Sport, Geschäftsbereich Allgemeinbildende Schulen, Abteilung 2

³ Im letzten Beschluss „Verpflegungs- und Bewirtschaftungsmodell Schule/Kita isst gut/Stufenplan Stufe II“ wurde nur ein Teilbereich des Ganztages erfasst. Hier ist nun der Gesamtbereich genannt.

3. Professionalisierung in der Eigenbewirtschaftung

Bereits im Beschluss „Verpflegungs- und Bewirtschaftungsmodell Schule/Kita isst gut/Stufenplan Stufe II“ wurde die Notwendigkeit des Einsatzes von qualifiziertem Personal und dessen Aufgaben

- an den Standorten mit mehr als 200 ET (HW)⁴,
- an Standorten mit mehr als 200 ET und unterschiedlichen, stark divergierenden Altersgruppen (HBL/BEV)⁵,
- an Standorten ab 300 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, Stufe I) an Modellstandorten und den mit Beschluss 2016 (Sitzungsvorlage Nr. 14-20 / V 05972, Stufe II) und 2017 (Sitzungsvorlage Nr. 14-20 / V 09031, Stufe III) 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 durch die Übergabe der Personalführung im hauswirtschaftlichen Bereich oder die Speiseplanung, Abrechnung an die Fachkraft bereits eine Entlastung des pädagogischen Bereichs. 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 Kindertageseinrichtungen (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 (Projekt „Bio für Kinder“) der Einrichtungen hinsichtlich Kosteneinsparungen, der Einhaltung der Qualitätsstandards und damit hinsichtlich einer gesunden, wohlschmeckenden Ernährung der Kinder und Jugendlichen ein bedeutender Faktor.

⁴ HW = Hauswirtschafterin bzw. Hauswirtschafter

⁵ HBL/BEV = Hauswirtschaftliche Betriebsleitung / Betriebswirtin bzw. Betriebswirt für Ernährungs- und Versorgungsmanagement

4. Bedarfsdarstellung zur Umsetzung der geplanten Maßnahmen

4.1 im Geschäftsbereich Allgemeinbildende Schulen, Abteilung 4 (Grund-, Mittel-, Förderschulen) / Geschäftsbereich 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 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

Küchenkräfte

Die Tabelle im Anhang (Anlage 1) führt die Bedarfe für die Standorte auf, an denen durch eine städtische Einrichtung eine Mitversorgung erfolgt und sich voraussichtlich eine Änderung der ET-Zahlen ergeben wird, bzw. ein Standort mit mehreren Einrichtungen neu entsteht oder eine neue Versorgungsküche fertiggestellt wird. Durch die Änderungen der Anzahl der Essensteilnehmenden des gGT / oGT und der Mittagsbetreuung ergibt sich an insgesamt neun Standorten mit städtischen Kindertageseinrichtungen für die Mitversorgung ein Bedarf an Küchenkräften von insgesamt 4,25 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 0,48 VZÄ innerhalb des Geschäftsbereichs KITA und der Abteilung 4 des Geschäftsbereichs Allgemeinbildende Schulen umverteilt werden.

Es besteht daher insgesamt ein zusätzlicher Bedarf von 3,77 VZÄ für Küchenkräfte (davon sind 0,80 VZÄ für den Geschäftsbereich KITA und 2,97 VZÄ für die Abteilung 4 des Geschäftsbereichs Allgemeinbildende Schulen)

Als Berechnungsbasis für die Küchenkräfte dient das vom Personal- und Organisationsreferat anerkannte „Arbeitszeitmodell für Tiefkühlkost Tagesheime“.

Hauswirtschaftliche Betriebsleitung

Darüber hinaus wird bei Abteilung 4 des Geschäftsbereichs Allgemeinbildende Schulen am Standort Lehrer-Wirth-Straße/Helsinkistaße 1,00 VZÄ für eine HBL/BEV benötigt.

Der Standort setzt sich zusammen aus folgenden Einrichtungen:

- Tagesheim Helsinkistraße (100 ET)
- Grundschule mit gGT (100 ET)
- Mittagsbetreuungen (76 ET)
- Hort Lehrer-Wirth-Straße (75 ET)
- Mittelschule an der Lehrer-Wirth-Straße mit gGT und oGT (96 ET/42 ET)

Um die einheitliche Versorgung der 489 ET aus den sechs unterschiedlichen Einrichtungen an den zwei Standorten sicherzustellen, soll hier von dem üblichen Ausstattungsschema abgewichen werden. Die Essensversorgung an diesen Standorten war bisher für alle Beteiligten nicht zufriedenstellend gelöst.

Die Mitversorgung der Schülerinnen und Schüler aus dem gGT und oGT der Mittelschule an der Lehrer-Wirth-Straße aus der Versorgungsküche des Hortes war bisher aufgrund der langen Wege zwischen Küche und Schulmensa (ca. 240 Meter, die bis zu 16 Mal täglich von der zuständigen Küchenfrau mit den Servierwägen zurückgelegt werden mussten) nicht möglich. Aus diesem Grund wurden sowohl gGT und oGT bisher durch Warmverpflegung von einem Caterer versorgt. Das Geschirr wurde in einer Interimsküche durch eine Küchenkraft, die der Tagesheimleitung aus der Helsinkistraße untersteht, gespült. Diese Interimsküche musste nun aus hygienischen und technischen Gründen saniert werden, wozu aber aufgrund der aktuellen Beschlusslage (nur eine Küche pro Standort) die Grundlage fehlt. Die Interimsküche soll in eine Verteilerküche umgewandelt werden, somit kann das Essen in der Versorgungsküche zubereitet und anschließend in der Verteilerküche serviert und das Geschirr gespült werden. Dadurch kann das Zurücklegen der Wegstrecke auf vier bis acht Mal täglich begrenzt werden.

Um eine einheitliche Verpflegung für alle Kinder am Standort Lehrer-Wirth-Straße/Helsinkistraße sicherzustellen, soll die gesamte Organisation durch eine HBL/BEV erfolgen, der das gesamte Personal der beiden Teilstandorte untersteht und die den Personaleinsatz für alle am Standort eingesetzten Küchenkräfte zumutbar koordinieren kann. Aufgrund der hohen Anzahl an Essensteilnehmenden kann dies nicht von einer Hauswirtschafterin / einem Hauswirtschafter geleistet werden. Anhand der Arbeitsplatzbeschreibung wird die Hauswirtschaftliche Betriebsleitung voraussichtlich in E9c eingewertet. Die genaue Zahl der Essensteilnehmer ist ausschlaggebend für die Einwertung in E9a oder E9c.

4.1.1.3 Roulierpool

Insgesamt mussten im Zeitraum Juli bis Dezember 2016 aufgrund von Personalmangel 34.808,03 € für externe Dienstleistungen (Warmverpflegung, Geschirrservice) aufgebracht werden. Im Zeitraum der Warmverpflegung können zudem auch die städtischen Qualitätskriterien nicht eingehalten werden.

Durch die Schaffung und Besetzung der Roulierpools (Beschluss „Verpflegungs- und Bewirtschaftungsmodell Schule/Kita ist gut/Stufenplan Stufe III“ vom 26.07.2017) konnten die zusätzlichen Kosten für Warmverpflegung und Geschirrservice deutlich eingeschränkt werden.

Längerfristige Personalausfälle können im Bedarfsfall von Aushilfsstellen 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.

Küchenkräfte

Die zusätzliche Belastung des verbliebenen Personals am Standort ist ohne Zuschaltungsmöglichkeiten aus einem ausreichend großen Roulierpool bzw. von Aushilfskräften 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. Dabei ist zu beachten, dass 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 der solitären Küchen städtischer Kindertageseinrichtungen, weshalb die Aufgaben nicht ohne weiteres zeitgleich von wenigen Personen durchgeführt werden können.

Das Aufgabenspektrum der Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter in der Bewirtschaftung am Campus (teilweise in Ausnahmefällen mit Haus für Kinder) 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 Haus für Kinder

- 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 ausreichend großen Roulierpool stellt ein Risiko für die Versorgung aller Kinder am Standort dar. Damit ist sowohl die Versorgung der Kinder im Haus für Kinder im ganztägigen Betrieb als auch die satzungsgemäße Mittagsversorgung der Tagesheimkinder und die zugesicherte Versorgung der mitversorgten Kinder im Ganztags 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.

In dem zugrunde liegenden Arbeitszeitmodell werden keine Abwesenheiten durch Urlaub oder Krankheit berücksichtigt. Die Ausfallquote für Krankheitsausfälle lag nach den letzten Erhebungen im Bereich der Tarifbeschäftigten im an- und ungelerten Bereich im Durchschnitt bei 13,27 %⁶. Als Quelle für diese Werte wurde auf das Personalcontrolling 2016 und das dazugehörige Datenbackup zurückgegriffen.

Somit ergibt sich eine reale Ausfallquote von gerundet 13,3 %.

Um diese Ausfälle abdecken zu können, sind daher 13,3 % des Stammpersonals an mobilen Küchenkräften erforderlich.

Mit dem Beschluss „Fortführung des Verpflegungs- und Bewirtschaftungsmodells Schule/Kita isst gut“ vom 29.07.2015 wurden 18 VZÄ entfristet und zusätzlich drei VZÄ genehmigt. Insgesamt wurden 21 VZÄ für Küchenpersonal geschaffen.

⁶ Die durchschnittliche Fehlzeitenquote der Fachrichtung Arbeiter wurde anhand der tatsächlichen Werte für 2014: 12,8%, 2015: 13,5% und 2016: 13,5% errechnet.

Aus dem Beschluss „Fortführung und Ausbau des Verpflegungs- und Bewirtschaftungsmodells Schule/Kita isst gut/Stufe II“ vom 15.06.2016 wurden 4,15 VZÄ, aus dem Beschluss „Fortführung und Ausbau des Verpflegungs- und Bewirtschaftungsmodells Schule/Kita isst gut/Stufe III“ vom 26.07.2017 wurden 1,22 VZÄ (Küchenkräfte) eingerichtet. Mit diesem Beschluss kommen noch einmal 3,77 VZÄ hinzu, in Summe entspricht dies 30,14 VZÄ. Hiervon abzuziehen sind sieben VZÄ für hauswirtschaftliche Betriebsleitungen; es wurden somit 23,14 VZÄ für Küchenkräfte geschaffen. Bei einer Ausfallquote von 13,3 % errechnet sich ein Roulierpool in Höhe von gerundet 3,08 VZÄ (Jahresmittelbetrag Vollzeitkraft E2 TVöD: 39.130,00 €).

Bereits mit dem Beschluss „Fortführung und Ausbau des Verpflegungs- und Bewirtschaftungsmodells Schule/Kita isst gut/Stufe III“ wurden im Ergebnis 2,65 VZÄ befristet für drei Jahre als Roulierpool für Küchenkräfte geschaffen. Um die Ausfallquote kompensieren zu können, ist nun eine Zuschaltung von 0,43 VZÄ nötig.

Hauswirtschaftliche Betriebsleitungen

Bei der für diese Berufsgruppe durchschnittlichen Ausfallquote von 19,50 % (12,87 % Urlaub⁷ und 6,67 % Fehlzeitenquote⁸, gerundet 19,50 %) ergibt sich hier ein Stellenbedarf von 1,95 VZÄ in E 9a TVöD für die insgesamt 10 VZÄ HBL (9,00 VZÄ bereits vorhanden, 1,00 VZÄ neu aus dieser Beschlussvorlage).

Im Falle der HBL/BEV ist es erforderlich, die Ausfallzeiten wegen Urlaub zu berücksichtigen, da eine Küchenkraft nicht die Urlaubsvertretung für die HBL/BEV mit ihren komplexen Aufgaben und entsprechender Fachausbildung übernehmen kann.

In der Beschlussvorlage „Fortführung und Ausbau des Verpflegungs- und Bewirtschaftungsmodells Schule/Kita isst gut/Stufe III“ wurden erstmalig 1,5 VZÄ für den Roulierpool der hauswirtschaftlichen Betriebsleitungen befristet für drei Jahre geschaffen. Dieser ist somit um 0,45 VZÄ auf 1,95 VZÄ zu erweitern.

Diese sollen als Springerin bzw. Springer vorwiegend für die Campus-Standorte zur Verfügung stehen. Allein durch die Vertretung im Urlaubs- und Krankheitsfall der 10,00 VZÄ HBL/BEV sind die Roulierstellen ausgelastet.

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

⁸ Die durchschnittliche Fehlzeitenquote der Fachrichtung sonstiger Dienst, wurde anhand der tatsächlichen Werte für 2014: 6,4 %, 2015: 6,8 % und 2016: 6,8 % errechnet.

Sollte kein aktueller Einsatz anfallen, kann die Roulierkraft für Speiseplanüberarbeitung, Anlernen 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 Campus-Standorten eingesetzt werden.

Um die Roulierkräfte bedarfsorientiert einsetzen zu können, wurde eine Aufteilung in 3 Stellen mit jeweils 0,50 VZÄ (Halbtagsstellen) vorgenommen. Durch die HBL-Roulierkräfte werden im Vertretungsfall die Verwaltungsaufgaben und Fachaufgaben vor Ort übernommen (Steuerung des operativen Geschäftes wie Speiseplanerstellung, Auslösen der Bestellungen, Arbeitsplankoordinierung, Gremienarbeit, Rechnungskontrolle usw.). Sollte aus den 0,45 VZÄ, um die der Roulierpool erweitert wird, eine weitere Stelle resultieren, ist wie im Stufenplan III die entsprechende Ausstattung mit Arbeitskleidung, Büroausstattung mit Laptop und Diensthandy vorzusehen.

Im Jahr 2016 kam es zu umfangreichen Ausfällen von vier HBL/BEV aufgrund Krankheit, Urlaub und Fortbildungen. Die Versorgung der Standorte wurde gemeinsam mit der Fach- und Dienstaufsicht sowie der Fachberatung im Kernbereich (Referat für Bildung und Sport, Geschäftsbereich Allgemeinbildende Schulen, Abteilung 4 und Referat für Bildung und Sport, Geschäftsbereich 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 Campus-Standorten 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 Großküchenhaushalten) und daher auch die Bereitschaft zur vertretungsweisen Übernahme dieser Aufgaben (Leiten und Führen von Großküchen/ Großhaushalten) 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).

Aufteilung der Roulierpools auf die Geschäftsbereiche

Im Beschluss „Fortführung und Ausbau des Verpflegungs- und Bewirtschaftungsmodell Schule/Kita isst gut/Stufe III“ wurden beide Roulierpools dem Referat für Bildung und Sport, Geschäftsbereich Allgemeinbildende Schulen, Abteilung 4, zugeordnet und der Einsatz dementsprechend von dort für alle Campus-Standorte von Referat für Bildung und Sport, Geschäftsbereich KITA und Referat für Bildung und Sport, Geschäftsbereich Allgemeinbildende Schulen, Abteilung 4, gesteuert. Die Fach- und Dienstaufsicht wurde ebenso vom Geschäftsbereich Allgemeinbildende Schulen, Abteilung 4, wahrgenommen. Die Praxis hat bisher allerdings gezeigt, dass eine geschäftsbereichsübergreifende Steuerung mit erheblichen Problemen behaftet ist. So können z. B. Mitarbeitergespräche und auch die Leistungsorientierte Bezahlung nur schwer den Bedarfen der Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter entsprechend durchgeführt werden. Logistische und organisatorische Unterschiede in beiden Geschäftsbereichen bringen außerdem für die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter der Roulierpools erhebliche Umstellungen in der täglichen Arbeitsorganisation mit sich.

Aus diesem Grund soll ein entsprechender Anteil des Roulierpools dem Geschäftsbereich Allgemeinbildende Schulen, Abteilung 4 und dem Geschäftsbereich KITA zugewiesen werden.

Die erforderlichen 1,95 VZÄ für den Roulierpool der Hauswirtschaftlichen Betriebsleitungen werden im Verhältnis 6:4 auf die Geschäftsbereiche verteilt. Dies entspricht den gegenwärtigen Stellenzuteilungen der HBLs zwischen den beiden Geschäftsbereichen. Dem Referat für Bildung und Sport, Geschäftsbereich Allgemeinbildende Schulen, Abteilung 4 werden 1,17 VZÄ und dem Referat für Bildung und Sport, Geschäftsbereich KITA werden 0,78 VZÄ zugewiesen. Da bisher 1,50 VZÄ beim Geschäftsbereich Allgemeinbildende Schulen, Abteilung 4 eingerichtet sind, wird die Differenz in Höhe von 0,33 VZÄ zusätzlich zu den neu beantragten 0,45 VZÄ für Roulier-HBLs an den Geschäftsbereich KITA übertragen, um einen Teil des Bedarfs dieses Geschäftsbereichs zu decken.

Im Bereich der Küchenkräfte werden insgesamt (vorbehaltlich der Genehmigung der in dieser Beschlussvorlage beantragten VZÄ) 23,14 VZÄ eingerichtet. Hiervon entfallen 17,99 VZÄ auf den Geschäftsbereich Allgemeinbildende Schulen, Abteilung 4 und 6,55 VZÄ auf den Geschäftsbereich KITA. Dies entspricht einem

Verhältnis von ca. 3:1.

Somit werden dem Geschäftsbereich Allgemeinbildende Schulen, Abteilung 4 2,31 VZÄ und dem Geschäftsbereich KITA 0,77 VZÄ des Roulierpools zugewiesen. Da der Roulierpool aus dem Stufenplan III komplett dem Geschäftsbereich Allgemeinbildende Schulen, Abteilung 4 zugewiesen wurde, ist dieser dem neuen Bedarf entgegenzustellen. Aus dem Stufenplan III stehen 2,65 VZÄ zur Verfügung, somit ist der Roulierpool im Bereich Referat für Bildung und Sport, Geschäftsbereich Allgemeinbildende Schulen, Abteilung 4 um 0,34 VZÄ zu reduzieren und an den Geschäftsbereich KITA zu übertragen.

Für den Geschäftsbereich KITA sind somit 0,43 VZÄ einzurichten, da 0,34 VZÄ vom Geschäftsbereich Allgemeinbildende Schulen, Abteilung 4 übertragen werden.

Die im Stufenplan III genehmigten Kapazitäten für die Roulierpools sind befristet für drei Jahre ab Besetzung eingerichtet worden. Die Ausfallquote ist laut Personalcontrolling 2016 unverändert hoch und in den letzten Jahren ansteigend.

Es handelt sich bei den Werten aus dem Personalcontrolling um die offiziellen Zahlen zu den Fehlzeitenquoten und sind daher entsprechend belastbar. Daher sollen die bisher geschaffenen 1,5 VZÄ für hauswirtschaftliche Betriebsleitungen und 2,65 VZÄ für Küchenkräfte entfristet und die nun zusätzlich erforderlichen 0,45 VZÄ bzw. 0,43 VZÄ unbefristet eingerichtet werden. Eine weitere Datenerhebung ist nicht zielführend, da diese für Forderungen in Beschlussvorlagen nicht verwendet werden darf, sondern zwingend die Daten aus dem Personalcontrolling zu verwenden sind.

Risiko

Ohne ausreichend großen Roulierpool 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 Reserve-Bestand zur Abdeckung unvorhersehbarer Mehrbedarfe bei den Küchenkräften

In den letzten Jahren wurde immer wieder deutlich, dass in den letzten Wochen des jeweils auslaufenden Schuljahres kurzfristig Bedarfe zur Mitversorgung von ET aus gGT, oGT oder Mittagsbetreuung entstanden, die im Stufenplan-Beschluss noch

nicht absehbar waren, wie z. B. die Mitversorgung des oGT (Mehrung von 95 ET zum Vorjahr) am Campus Meindlstraße/Plinganserstraße oder die Neu-Mitversorgung des gGT (12 ET) SFZ Nord durch den Hort am Heinrich-Braun-Weg.

Um auch diese Mitversorgung personell sicherstellen zu können, ohne den Roulierpool der Küchenkräfte anzugreifen, der dann bei Krankheitsvertretungen nicht mehr zur Verfügung stehen würde, wird ein Reserve-Bestand an Stellen zur Abdeckung unvorhersehbarer Mehrbedarfe in Höhe von 2,00 VZÄ in E2 TVöD vorgeschlagen.

Die Stellenschaffungen aus diesem Reserve-Bestand sollen nur bei kurzfristig entstandenem Bedarf, gemäß des Personalbedarfs zugrundeliegenden Arbeitszeitmodells unbefristet erfolgen.

Wenn kein Bedarf entsteht, verfallen die 2,00 VZÄ nach einem Jahr automatisch. Zusammenfassend ergeben sich folgende dringliche Personalbedarfe und Personalkosten:

Im Bereich KITA

Zeitraum	Funktionsbezeichnung	VZÄ	Einwertung Tarif	Mittelbedarf jährlich bis zu
Unbefristet ab 01.09.18 Stellenschaffung	Küchenkräfte	0,80	E2	31.304,00 €
Unbefristet ab 01.09.18 Stellenschaffung	Küchenkräfte Campus-Roulierpool	0,43	E2	16.826,00 €
ab 01.09.18 Entfristung und Stellenplanbereinigung (von A-4)	Küchenkräfte Campus-Roulierpool	+0,34	E2	13.304,00 €
Unbefristet ab 01.09.18 Stellenschaffung	Hauswirtschaftliche Betriebsleitung/ BetriebswirtIn für Ernährungs- und Versorgungsmanagement Campus-Roulierpool	0,45	E9a	27.365,00 €
ab 01.09.18 Entfristung und Stellenplanbereinigung (von A-4)	Hauswirtschaftliche Betriebsleitung/BetriebswirtIn für Ernährungs- und Versorgungsmanagement Campus-Roulierpool	+0,33	E9a	20.067,00 € Kostenneutral; da lediglich Übertragung von A4 zu KITA
Summe		2,35		108.866,00 €

Im Bereich Abteilung 4

Zeitraum	Funktionsbezeichnung	VZÄ	Einwertung Tarif	Mittelbedarf jährlich bis zu
Unbefristet ab 01.09.18 Stellenschaffung	Küchenkräfte	2,97	E2	116.216,00 €
ab 01.09.18 Stellenplan- bereinigung (zu KITA)	Küchenkräfte Campus-Roulierpool	-0,34	E2	-19.304,00 €
ab 01.09.18 Stellenplan- bereinigung (zu KITA)	Hauswirtschaftliche Betriebsleitung/ BetriebswirtIn für Ernährungs- und Versorgungsmanagement Campus-Roulierpool	-0,33 ⁹	E9a	-20.067,00 €
Unbefristet ab 01.09.18 Stellenschaffung	Hauswirtschaftliche Betriebsleitung/ Betriebswirtin bzw. Betriebswirt für Ernährungs- und Versorgungsmanagement	1,00	E9c	60.440,00 €
Unbefristet ab 01.09.18 Entfristung	Hauswirtschaftliche Betriebsleitung/ BetriebswirtIn für Ernährungs- und Versorgungsmanagement Campus-Roulierpool	1,17	E 9a	71.148,00 €
Unbefristet ab 01.09.18 Entfristung	Campus-Roulierpool Küchenkräfte	2,31	E2	90.390,00 €
Unbefristet (Nur wenn Stellenschaffung erforderlich)	Küchenkräfte Campus-Reserve-Bestand	2,00	E2	78.260,00 €
Summe		8,78		377.083,00 €

4.1.2 Arbeitsplatz- und IT-Kosten

Im Bereich KITA:

Haushalts- jahr	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 €

9 Erklärung hierzu vgl. Seite 16

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

Für die neu zu schaffende Stelle der HBL/BEV am Campus ist ein neuer Arbeitsplatz zu schaffen.

Im Bereich Abteilung 4:

Haushalts-jahr	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

Für die neu zu schaffende Stelle der HBL/BEV am Campus ist ein neuer Arbeitsplatz zu schaffen.

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"> • 15 Schürzen/Vorbinder oder 15 Jacken oder 15 Kasacks • 15 T-Shirts • 15 Hosen • 100 Vlies-Hauben (Einweg) oder 5 Kopfbedeckungen • 2-3 Paar Sicherheitsschuhe (davon wahlweise 1 Paar Berufsschuhe) • pro Einrichtung eine Kälteschutzjacke und zwei Gummischürzen <p>Pro Ausstattung sind dies ca. 2.200€</p> <p>Für 4 Mitarbeiterinnen /Mitarbeiter bei KITA</p> <p>Für 19 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter bei A-4 (Umrechnung der VZÄ E2 sowie des Roulierpools auf Mitarbeiter in Teilzeit)</p>			
		d	k	8.800 €
		d	k	41.800 €

2018	1 Laptop	e	i	800 €
------	----------	---	---	-------

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

4.1.4 Produktzuordnung

Das Produktkostenbudget des Produktes 39365200 „Betrieb und Steuerung städtischer Tageseinrichtungen für Kinder“ erhöht sich jährlich um bis zu 118.466 €. Davon sind 118.466 € zahlungswirksam. Die Entfristungen erhöhen das Produktkostenbudget nicht.

Das Produktkostenbudget des Produktes 39211100 „Grundschulen“ erhöht sich jährlich um bis zu 258.145 €. Davon sind bis zu 258.145 € zahlungswirksam. Die Entfristungen erhöhen das Produktkostenbudget nicht.

4.2 im Bereich Allgemeinbildende Schulen, Abteilung 3 (Realschulen und Schulen besonderer Art)

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. 48 zusätzliche Ganztagsklassen in den kommenden Jahren eingerichtet werden. Derzeit sind 229 Klassen im Ganztage.

Daher ist auch von einem kontinuierlichen Zuwachs an Kindern, die in der Schule essen, auszugehen.

Gemäß der Tabelle unter 1.3 hätte sich von 2011/12 bis 2017/18 rein rechnerisch ein Zuwachs um insgesamt 17 VZÄ-Stellen nur für Küchenkräfte ergeben. Aufgrund des Einsatzes von Fachpersonal, sich daraus ergebender Verbesserung an Effizienz, durch Wissensweitergabe und Schulungen, auch an den anderen Standorten, konnte durch die Beschlussvorlage „Fortführung und Ausbau des Verpflegungs- und Bewirtschaftungsmodells Schule/Kita isst gut/Stufe III“ vom 26.07.2017 der gesteigerte Bedarf durch 2,00 VZÄ an Küchenkräften in E2 teilweise abgefangen werden. Auf Grund von erhöhten Essensteilnehmenden und der Steigerung der Qualität der Speisen u.a. durch Erhöhung des Frischkostanteils ist eine weitere Aufstockung erforderlich. Die Berechnung des Personalbedarfs beruht auf der Handreichung des Bayerischen Staatsministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten zusammen mit INFORM (Schritt für Schritt-Anleitung für eine

erfolgreiche Mittagsverpflegung, S. 23).

- 1,00 VZÄ-für eine Küchenkraft in E2 am Standort Campus Gerastraße:
 Hier werden seit Eröffnung der Mensa im Oktober 2016 die Kinder der gebundenen Ganztagsklassen der Städtischen Artur-Kutscher-Realschule (anfangs 250, jetzt bereits 300) sowie Schülerinnen und Schüler des staatlichen Gymnasiums München Moosach (100 - 150, Tendenz steigend) versorgt. Zudem sind die Kinder der Mittagsbetreuung der Grundschule dazugekommen (100, ab dem kommenden Schuljahr 140). Das bedeutet eine täglich Anzahl von 500 bis 550 Essensteilnehmenden täglich.
 An dem Standort ist seit Oktober 2016 als Küchenleitung eine HBL/BEV beschäftigt, wodurch die Gesamtorganisation überhaupt ermöglicht wurde; ferner wurde 2017 1,00 VZÄ HWL als Vertretung und Anleitende in der Küche geschaffen. Am Standort sind derzeit 1,70 VZÄ an Küchenkraft/kräfte beschäftigt. Es bedarf daher einer weiteren Küchenkraft, um den Bedarf aufgrund der erhöhten Zahl an Essensteilnehmenden zu decken.
- 1,00 VZÄ für eine Küchenkraft in E2 an der Städtischen Willy-Brandt-Gesamtschule:
 Auch hier ist die Zahl der ET auf täglich 680 gestiegen. Es wird traditionell frisch gekocht. Um die Qualität der Speisenzubereitung zu sichern und aufgrund der räumlichen Situation mit zwei Mensen erfordert es eine weitere Küchenkraft, um die anfallenden Mehrarbeiten und das Team zu stärken. Auch steht eine deutliche Erhöhung der Anzahl der Essensteilnehmenden zukünftig bevor, da die Zuschaltung einer FOS/BOS geplant ist.
 Hinzu kommt, dass die HBL/BEV an voraussichtlich 3 von 5 Tagen am Standort Grandlstraße die Organisation bis Juli 2019 in der dortigen gemeinsamen Interimsküche von GS/Hort/Realschule an der Blütenburg übernimmt.
- 1,00 VZÄ für eine/einen HW an der Städtischen Ludwig-Thoma-Realschule:
 Hier ist inzwischen die Versorgungsgröße so angestiegen (Gesamtstützlerzahl 604, Essensteilnehmende 560), dass es zusätzlich einer Hauswirtschaftsstelle in Vollzeit (E5 TVöD) als Stellvertretung der Küchenleitung bedarf. Vor Ort sind zur Zeit : 1,00 VZÄ HBL/BEV + 2,20 VZÄ Küchenkräfte)

Da zu einem Ganztagskonzept eigentlich auch ein Ganztagsverpflegungskonzept

gehört, um den Schülerinnen und Schülern ein vollwertiges Speisenangebot zu bieten, das ihre Entwicklung fördert (insbesondere für die Anzahl an Kindern, die ohne Frühstück zur Schule kommen) soll ein solches Angebot aufgenommen werden.

Daher soll zunächst an zwei städtischen Realschulstandorten ein solches Gesamttagesangebot erprobt werden. Dies bedeutet, dass zusätzlich zum Mittagstisch auch ein Frühstücks- und ein Pausenangebot aufgenommen werden soll. Dies soll an der Städtischen Wilhelm-Busch-Realschule mit insgesamt 824 Schülerinnen und Schülern (Mittagstisch 295 ET) und an der Städtischen Erich-Kästner-Realschule (Gesamtschülerzahl 395, davon 310 ET) erfolgen. Für beide Standorte werden schon aufgrund der Größenordnung Fachkräfte für die Organisation der Mittagsverpflegung benötigt.

Städtische Wilhelm-Busch-Realschule:

- 0,80 VZÄ-Stelle HBL/BEV (voraussichtlich in E9a), da der Pausenverkauf teilweise als Schülerprojekt organisiert werden soll und es daher einer Leitungskraft mit Ausbildereignung und Berechtigung zur Hygieneeinweisung sowie Erstellung von HACCP- und RABC-Konzepten (gesetzlich vorgeschriebene Hygienequalitätssicherungssysteme) bedarf.
- 1,00 VZÄ für eine Küchenkraft in E2. Derzeit sind nur 1,40 VZÄ Küchenkräfte vorhanden. Allein zur Gewährleistung der gegenwärtigen Mittagsversorgung ist die Aufstockung der Küchenkräfte auf 2,00 VZÄ erforderlich. Aufgrund des Modellversuchs für ein Ganztagesverpflegungskonzeptes, ist jedoch eine Aufstockung auf 2,40 VZÄ Küchenkräfte erforderlich. Diese Aufstockung bringt den Vorteil, dass zunächst auf eine Hauswirtschafterstelle verzichtet werden kann.

Städtische Erich Kästner-Realschule

- 1,00 VZÄ für eine/einen HW in E5 (hier kein Pausenverkauf-Schülerinnen- und Schülerprojekt. Aus Kosteneinsparungsgründen soll erprobt werden, ob eine einfache Fachkraft für die Organisation ausreichend ist. Dadurch kann zunächst auf die Etablierung einer Hauswirtschaftlichen Betriebsleitung verzichtet werden.

3,00 VZÄ-Stellen für Berufsanerkennungspraktikumsplätze

Zudem wurden im letzten Beschluss drei Berufsanerkennungspraktikumsplätze für Absolventinnen und Absolventen der Städtischen Fachakademie für Ernährungs-

und Versorgungsmanagement genehmigt. Die Stellen konnten im letzten Jahr nicht besetzt werden, da der letzte Beschluss zu spät erfolgte und die Absolventen bereits ab August einen Platz brauchten. Daher wurden die Stellen im Zuge der Haushaltseinsparungen für das Haushaltsjahr 2017 wieder eingezogen.

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 die Berufspraktikumsplätze für Absolventinnen und Absolventen der Städtischen Fachakademie für Ernährungs- und Versorgungsmanagement erneut einzurichten. So können einerseits interessante Plätze innerhalb der Stadt angeboten werden, andererseits eine hohe Fachlichkeit an den Schulen zur Steigerung der Qualität beitragen, andere Standorte mitbetreut und in Krankheitsfällen der Betrieb aufrecht erhalten werden.

Die Praktikantinnen und Praktikanten verfügen 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.

Da jedoch je nach Klassenstand unterschiedlicher Bedarf an Praktikumsplätzen in der Landeshauptstadt München besteht, sollen diese Praktikumsplätze dauerhaft zur Verfügung stehen.

Als mögliche Praktikumsstandorte stehen zur Auswahl:

- Städtische Willy-Brandt-Gesamtschule (680 ET täglich),
- Städtische Anne-Frank-Realschule (über 700 ET täglich)
- Städtische Ludwig-Thoma-Realschule (650 ET täglich)

An allen Standorten wird frisch gekocht und die Organisation der Verpflegung wird durch eine Führungskraft, die ausbildungsberechtigt ist, geleitet. Auch der Textilbereich wird in Eigenverantwortung bearbeitet. Diese Vorgaben sind die Voraussetzungen für Betriebe, um Praktikumsplätze anbieten zu können.

Ein Praktikumsplatz (sozialversicherungspflichtig) ist zeitlich begrenzt auf jeweils ein Jahr.

Diese Praktikumsplätze stellen eine Win-Win-Situation im kommunalen Bildungswesen dar. Es werden qualifizierte Praktikumsplätze an städtischen Schulmensen-

standorten für die Städtische 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. de-standorten für die Städtische 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 Personal-kosten:

Im Geschäftsbereich Allgemeinbildende Schulen, Abteilung 3

Zeitraum	Funktionsbezeichnung	VZÄ	Einwertung Tarif	Mittelbedarf jährlich bis zu
Unbefristet ab 01.09.18	Küchenkräfte	2,00	E 2	78.260,00 €
Unbefristet ab 01.09.18	Küchenkräfte (Gesamtschule)	1,00	E 2	39.130,00 €
Unbefristet ab 01.09.18	Hauswirtschafterin bzw. Hauswirtschafter	2,00	E 5	94.920,00 €
Unbefristet ab 01.09.2018	HBL bzw. BEV	0,8	E 9a	48.648,00 €
Unbefristet jeweils für ein Jahr ab 01.09.2018	Praktikantinnen bzw. Praktikanten	3,00	Praktikantenver- gütung ca. 1.502 € brutto mt. = 18.024 € jährlich pro Stelle	54.072,00 €
Summe VZÄ		8,8		315.030,00 €

4.2.2 Arbeitsplatz- und IT-Kosten

Für die neu zu schaffenden stellvertretenden Stellen der HBL/BEV (0,8 VZÄ) sowie der HW-Kräfte (2,00 VZÄ) sind neue Arbeitsplätze mit PC (Verwaltungsnetz) zu schaffen:

Haushalts-jahr	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	3	2.370,00 €	7.110,00 €
2018	investive Kosten für die IT-Ausstattung	e	i	3	1.500,00 €	4.500,00 €
2018	konsumtive Arbeitsplatzkosten	d	k	3	800,00 €	2.400,00 €

* 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 hauswirtschaftlicher Mitarbeiterin bzw. hauswirtschaftlichem Mitarbeiter wird folgende Arbeitskleidung zur Verfügung gestellt: <ul style="list-style-type: none"> • 15 Schürzen/Vorbinder oder 15 Jacken oder Kasacks • 15 T-Shirts • 15 Hosen • 100 Vlies-Hauben (Einweg) oder 5 Kopfbedeckungen • 2 Paar Sicherheitsschuhen • pro Einrichtung eine Kälteschutzjacke und zwei Gummischürzen Pro Ausstattung sind dies ca. 2.200€ Für 9 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter	d	k	19.800 €
2018	3 Laptops für Praktikantinnen	e	i	2.400 €

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

4.2.4 Produktzuordnung

Das Produktkostenbudget des Produktes 39215100 „Bildung, Erziehung und Betreuung an Realschulen“ erhöht sich jährlich um bis zu 277.876 €, davon sind bis zu 277.876 € zahlungswirksam.

Das Produktkostenbudget des Produktes 39218100 „Bildung, Erziehung und Betreuung an der Willy Brandt-Gesamtschule“ erhöht sich jährlich um bis zu 59.354 €, davon sind bis zu 59.354 € zahlungswirksam.

4.3 Dynamisierung der Personalausstattung

Die vergangenen Jahre haben gezeigt, dass die Mitversorgung von offenen und gebundenen Ganztagszügen sowie von Mittagsbetreuungen stetig ansteigt. Diese Mehrungen hatten zur Folge, dass es jährlich notwendig war, eine Beschlussvorlage zu diesem Thema einzubringen, um die notwendigen Kapazitäten für das hauswirtschaftliche Personal zu fordern und die Verpflegung der Kinder sicher zu stellen.

Da die tatsächliche Zahl der Essensteilnehmerinnen und Essensteilnehmer in der Regel erst im Frühjahr feststeht (nach dem Zeitpunkt der Schulanmeldung), konnten die Beschlussvorlagen nicht mit entsprechendem Vorlauf eingebracht werden und erforderten immer eine Unabweisbarkeit. Zudem war es nicht möglich, auf unerwartete Mehrungen, die die genehmigten Personalkapazitäten überstiegen, zu reagieren.

Um dies künftig zu vermeiden, ist eine Dynamisierung der Personalausstattung sinnvoll. So kann flexibel auf Veränderungen reagiert werden.

Auch bei einem Rückgang der Kinder in der Mitversorgung erfolgt eine Anpassung der Personalausstattung.

Da ein bereits bewährtes und anerkanntes Berechnungsschema als Grundlage dient, ist die Einhaltung des städtischen Standards sichergestellt.

4.3.1 Küchenkräfte

Grundlage für die Berechnung des erforderlichen Personalbedarfs der Küchenkräfte in der Mitversorgung von offenen und gebundenen Ganztagszügen sowie von Mittagsbetreuungen ist das vom Personal- und Organisationsreferat anerkannte „Arbeitszeitmodell für Tiefkühlkost Tagesheime“.

Ausschlaggebend für die Berechnung ist in diesem Arbeitszeitmodell die Anzahl der zu verpflegenden Kinder. Die Berechnung erfolgt getrennt nach Verpflegungsart, d.h. findet an einem Standort sowohl Mittagsbetreuung wie auch eine Versorgung im Ganztage statt, wird der Personalbedarf jeweils separat für Ganztage und Mittagsbetreuung berechnet, d.h. die Anzahl der Essensteilnehmer und Essensteilnehmerinnen wird für die Bemessung der Wochenarbeitszeit der

Küchenkräfte nicht addiert (vgl. Anlage 1).

4.3.2 Hauswirtschaftliche Betriebsleitungen

An Mitversorgungsstandorten ab 300 Essensteilnehmerinnen und Essensteilnehmern und mit Altersmischung (Elementar-, Primar-, Sekundarstufen) ist, wie bereits in der Beschlussvorlage „Fortführung und Ausbau des Verpflegungs- und Bewirtschaftungsmodells Schule/Kita isst gut/Stufe II“ vom 15.06.2016 dargestellt, eine Vollzeitstelle für eine HBL/BEV erforderlich.

An Standorten, an denen ein Haus für Kinder mit unter dreijährigen Kindern mitversorgt wird, wird daher abweichend vom Arbeitszeitmodell für Kooperationseinrichtungen eine Vollzeitstelle für eine/einen Hauswirtschafterin /Hauswirtschafter anstatt der vorgesehenen Stelle für eine HBL/BEV bereit gestellt, da bereits der Mitversorgungsstandort über eine HBL/BEV verfügt.

4.3.3 Roulierpools

Küchenkräfte

Der Roulierpool für die Küchenkräfte an den Mitversorgungsstandorten ist direkt von den vorhandenen Personalkapazitäten abhängig, da dieser prozentual berechnet wird.

Als Grundlage dienen die Berichte des Personalcontrolling der letzten drei Jahre und die dazugehörigen Datenbackups. Wie oben dargestellt beträgt die Ausfallquote im Arbeiterbereich aktuell 13,3%. Somit soll der Roulierpool bei künftigen Mehrungen und Reduzierungen der Personalausstattung an den Standorten ebenfalls entsprechend angepasst werden.

Hauswirtschaftliche Betriebsleitungen

Auch der Roulierpool für Hauswirtschaftliche Betriebsleitungen ist direkt von den vorhandenen Personalkapazitäten abhängig, da dieser ebenfalls prozentual berechnet wird.

Als Grundlage dienen die Berichte des Personalcontrolling der letzten drei Jahre und die dazugehörigen Datenbackups wie auch die Ausfälle durch Urlaub. Wie oben dargestellt beträgt die Ausfallquote in der Fachrichtung Sonstiger Dienst aktuell 19,50%. Somit soll der Roulierpool bei künftigen Mehrungen und Reduzierungen der Personalausstattung an den Standorten ebenfalls entsprechend angepasst werden.

5. Darstellung der Kosten und der Finanzierung

5.1 Zahlungswirksame Kosten im Bereich der laufenden Verwaltungstätigkeit

	Vortragsziffer	dauerhaft	einmalig	befristet
Summe zahlungswirksame Kosten		Bis zu 875.379 € ab 2019	bis zu 285.547 € in 2018 aus eigenem Budget	
davon:				
Personalauszahlungen (Zeile 9)*				
A-4	4.1.1.4	bis zu 377.083 € ab 2019 davon bis zu 161.538 € aus Entfristungen	bis zu 84.972 € in 2018 aus eigenem Budget	
KITA	4.1.1.4	bis zu 108.866 € ab 2019 davon 33.317 € aus Entfristungen	bis zu 25.165 € in 2018 aus eigenem Budget	
A-3	4.2.1.1	bis zu 315.030 € ab 2019	bis zu 105.010 € in 2018 aus eigenem Budget	
Auszahlungen für Sach- und Dienstleistungen (Zeile 11)**				
Berufsbekleidung KITA	4.1.3	8.800 €	8.800 €	
Berufsbekleidung A-4	4.1.3	41.800 €	41.800 €	
Berufsbekleidung A-3	4.2.3	19.800 €	19.800 €	
			in 2018 aus eigenem Budget	
Transferauszahlungen (Zeile 12)				
Sonstige Auszahlungen aus lfd. Verwaltungstätigkeit (Zeile 13)				
Arbeitsplatzkosten bei				
• A4	4.1.2	800 €		
• KITA		800 €		
• A-3	4.2.2	2.400 €		
Zinsen und sonstige Finanzauszahlungen (Zeile 14)				
Nachrichtlich Vollzeitäquivalente				
A-4		8,78 VZÄ		
KITA		2,35 VZÄ		

	Vortragsziffer	dauerhaft	einmalig	befristet
A-3		8,80 VZÄ		

5.2 Zahlungswirksame Kosten im Bereich der Investitionstätigkeit

	Vortragsziffer	dauerhaft	einmalig	befristet
Summe zahlungswirksame Kosten (entspr. Zeile S5 des Finanzrechnungsschemas)			22.550 € 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			2.370 € in 2018	
• IT-Ausstattung			1.500 € in 2018	
A-4				
• Arbeitsplatzausstattung	4.1.2		2.370 € in 2018	
• IT-Ausstattung	4.1.2		1.500 € in 2018	
• Laptop			800 € in 2018	
A-3				
• Laptops	4.2.3		2.400 € in 2018	
• Arbeitsplatzausstattung	4.2.2		7.110 € in 2018	
• IT-Ausstattung	4.2.2		4.500 € 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

Über die Finanzierung muss sofort entschieden werden. Auf Begründung der Unabweisbarkeit bzw. Nichtplanbarkeit unter Ziffer 7 wird verwiesen.

Die Finanzierung der Personalauszahlungen in 2018 für die Monate September mit Dezember erfolgt aus dem eigenen Referatsbudget.

Ab 2019 kann die Finanzierung weder durch Einsparungen noch aus dem eigenen Referatsbudget erfolgen. Die zusätzlich benötigten Auszahlungsmittel sollen nach positiver Beschlussfassung in den Haushaltsplan 2019 aufgenommen werden.

6. Kontierungstabellen

6.1 Personalkosten

Kontierung der unter Gliederungsziffer 4.1.1.4 und 4.2.1.1 dargestellten Personalkosten:

Kosten für	Vortragsziffer	Antragsziffer	Fipo	Kostenstelle	Kostenart
8,78 VZÄ bei A-4 2,35 VZÄ bei KITA	4.1.1.4		2110.414.0000.6, 4647.414.0000.4	SC194, SC1957	602000
8,80 VZÄ bei A-3	4.2.1.1		2200.414.0000.7	SC193	602000

6.2 Sachkosten

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

Kosten für	Vortragsziffer	Antragsziffer	Fipo	Kostenstelle/ Innenauftrag	Kostenart
Einmalig investive Kosten zur AP- Erstausrüstung	4.1.2; 4.2.2		2110.935.9330.2 2200.935.9330.7	--	--
Einmalig investive Kosten zur IT- Erstausrüstung	4.1.2; 4.2.2		2110.935.9364.1 2200.935.9364.2	--	--
Dauerhafte Arbeitsplatzkosten	4.1.2; 4.2.2		2110.650.0000.5 2200.650.0000.6	SC194 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	--	--
• A-4	4.1.1.3		2110.935.9364.1		

7. Unabweisbarkeit der Mittelbereitstellung gem. Art. 66 Abs. 1 BayGO bzw. Nicht-Planbarkeit

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

Wird dem o.g. Personalbedarf zum 01.09.2018 nicht bzw. nur teilweise zugestimmt,

- kann die Mitversorgung der Kinder aus dem Ganztage an den neuen Standorten über die städtischen Einrichtungen als Zusatzaufgabe nicht im notwendigen Maße erfolgen, bzw. an den bisherigen Standorten bei wachsender Kinderzahl nicht entsprechend ausgebaut und dauerhaft sichergestellt (Roulierpools) werden;
- müsste die Mittagsversorgung an den städtischen Schulen weiter fachfremd nur durch Unterstützung der Schulleitungen/Lehrkräfte und des Sekretariates erfolgen; was nicht mehr darstellbar ist und regelmäßig zum Einsatz teurerer externer Caterer führt
- können sozial verträgliche Preise nicht gehalten werden;
- bleibt es bei überwiegend unterschiedlichsten Versorgungsformen mit verschiedenen Essenspreisen an den einzelnen Standorten,
- ist nicht gewährleistet, dass die gesetzlichen Vorgaben im Bereich Hygiene nicht sichergestellt werden.

Zum regulären Haushaltsverfahren für das Haushaltsjahr 2018 (inklusive Schlussabgleich im Dezember 2017) war die Situation noch nicht absehbar. Die Planungsschärfe für den Personalbedarf war noch nicht gegeben, da die Zahlen der mitzuversorgenden Kinder erst im ersten Quartal 2018 absehbar wurden (Anträge für offene und gebundene Ganztagszüge; veränderte, den Bedarfen der Eltern geschuldete Kinderzahlen in den Mittagsbetreuungen).

8. Ausblick

Die dargestellten Personalbedarfe beziehen sich auf das Schuljahr 2018/2019. Aufgrund der Bevölkerungszunahme der Landeshauptstadt München werden die Schülerinnen- und Schülerzahlen ansteigen und damit auch der Bedarf an ganztägiger Versorgung. Dann greift die in Kapitel 4.3 beschriebene Dynamisierung.

Der Kinder- und Jugendhilfeausschuss wurde um Vorberatung gebeten.

9. Abstimmung

Aufgrund der Kürze der Zeit wurden nur die Anträge der Referentin entsprechend der Stellungnahme des Personal- und Organisationsreferats (Anlage 2) angepasst.

Unter Bezugnahme auf die Stellungnahme des Personal- und Organisationsreferates erhebt die Stadtkämmerei keine Einwände gegen die Beschlussvorlage (Anlage 3).

Die Korreferentin, Frau Stadträtin Neff, und die Verwaltungsbeirätin, Frau Stadträtin Krieger, haben einen Abdruck erhalten.

II. Antrag der Referentin

1. Der Stadtrat nimmt die Ausführungen zur Kenntnis und stimmt den beantragten Stellenzuschaltungen zu.

2. Den Ausführungen zur Unabweisbarkeit im Vortrag unter Ziffer 7 wird zugestimmt. Die sofortige Finanzierung ist - wie unter Ziffer 7 des Vortrags dargestellt - unabweisbar.

3. Das Referat für Bildung und Sport wird beauftragt, die dauerhafte Einrichtung von
 - 2,97 VZÄ Küchenkräfte
 - 1,17 VZÄ für Hauswirtschaftliche Betriebsleitung/Betriebswirtin bzw. Betriebswirt für Ernährungs- und Versorgungsmanagement
 - 2,31 Campus Roulierpool
 - 2,00 VZÄ Küchenkräfte (Reserve)beim Geschäftsbereich Allgemeinbildende Schulen, Abteilung 4 zum 01.09.2018 sowie die Stellenbesetzung zu veranlassen.

4. Das Referat für Bildung und Sport wird beauftragt, die dauerhaft erforderlichen Haushaltsmittel des Geschäftsbereiches Allgemeinbildende Schulen Abteilung 4 in Höhe von bis zu 316.643 € jährlich im Rahmen der Haushaltsplanaufstellung 2019 bei der Stadtkämmerei und dem Personal- und Organisationsreferat (Personal) bei den Ansätzen der Personalauszahlungen anzumelden.

5. Das Referat für Bildung und Sport wird beauftragt, die dauerhafte Einrichtung von
 - 0,80 VZÄ Küchenkräfte
 - 0,43 VZÄ Küchenkräften für den Roulierpool
 - 0,45 VZÄ für Hauswirtschaftliche Betriebsleitung/Betriebswirtin bzw. Betriebswirt für Ernährungs- und Versorgungsmanagement für den Roulierpoolbeim Geschäftsbereich KITA zum 01.09.2018 sowie die Stellenbesetzung zu veranlassen.

6. Das Referat für Bildung und Sport wird beauftragt, die dauerhaft erforderlichen Haushaltsmittel beim Geschäftsbereich Kita in Höhe von bis zu 108.866 € jährlich im Rahmen der Haushaltsplanaufstellung 2019 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 01.09.2018 dauerhaft
- 0,33 VZÄ für Hauswirtschaftliche Betriebsleitung/Betriebswirtin bzw. Betriebswirt
für Ernährungs- und Versorgungsmanagement für den Roulierpool
vom Stellenplan des Geschäftsbereich Allgemeinbildende Schulen Abteilung 4 in
den Stellenplan vom Geschäftsbereich KITA zu verschieben. Die Maßnahme ist
kostenneutral.
8. Das Referat für Bildung und Sport wird beauftragt, zum 01.09.2018 dauerhaft
- 0,34 VZÄ für Küchenkräfte für den Roulierpool
vom Stellenplan des Geschäftsbereich Allgemeinbildende Schulen Abteilung 4 in
den Stellenplan vom Geschäftsbereich KITA zu verschieben.
Die Maßnahme ist kostenneutral.
9. Das Referat für Bildung und Sport wird beauftragt, die Einrichtung von
- 3,0 VZÄ - Küchenkräfte
- 2,0 VZÄ – Hauswirtschafterin bzw. Hauswirtschafter (stellvertretende Leitung)
befristet auf drei Jahre ab Besetzung, sowie
- 3,0 VZÄ - Praktikumsstellen Berufsanerkennungsjahr BEV dauerhaft
beim Geschäftsbereich Allgemeinbildende Schulen, Abteilung 3 zum 01.09.2018
sowie die Stellenbesetzung beim Personal- und Organisationsreferat zu
veranlassen.
10. Das Referat für Bildung und Sport wird beauftragt, die erforderlichen
Haushaltsmittel beim Geschäftsbereich Allgemeinbildende Schulen, Abteilung 3 in
Höhe von bis zu 212.310 € befristet auf drei Jahre ab Besetzung sowie dauerhaft
bis zu 54.072 € (Praktikanten) im Rahmen der Haushaltsplanaufstellung 2019 bei
der Stadtkämmerei und dem Personal- und Organisationsreferat (Personal) bei
den Ansätzen der Personalauszahlungen anzumelden.
11. Das Referat für Bildung und Sport wird beauftragt, die einmaligen investiven
Sachkosten zur Arbeitsplatzerausstattung in Höhe von insgesamt 7.110 €
(2.370 € beim Geschäftsbereich KITA, und 4.740 € beim Geschäftsbereich
Allgemeinbildende Schulen, Abteilung 3) sowie die IT-Ausstattungskosten in
Höhe von insgesamt 4.500 € (1.500 € beim Geschäftsbereich KITA, und 3.000 €
beim Geschäftsbereich Allgemeinbildende Schulen, Abteilung 3) im Rahmen der
Haushaltsplanaufstellung 2019 bei der Stadtkämmerei anzumelden.
12. Das Referat für Bildung und Sport wird beauftragt, die dauerhaft erforderlichen
konsumtiven Arbeitsplatzkosten in Höhe von insgesamt 2.400 € (800 € beim

Geschäftsbereich KITA, und 1.600 € beim Geschäftsbereich Allgemeinbildende Schulen, Abteilung 3) im Rahmen der Haushaltsplanaufstellung 2019 bei der Stadtkämmerei anzumelden.

13. Das Referat für Bildung und Sport wird beauftragt, die dauerhaft erforderlichen Sachmittel für Arbeitskleidung in Höhe von insgesamt 48.400 € (39.600 € beim Geschäftsbereich Allgemeinbildende Schulen, Abteilung 4 8.800 € beim Geschäftsbereich KITA) und die befristet auf drei Jahre erforderlichen Sachmittel für Arbeitskleidung in Höhe von insgesamt 17.600 € im Geschäftsbereich Allgemeinbildende Schulen, Abteilung 3 im Rahmen der Haushaltsplanaufstellung 2018 bei der Stadtkämmerei anzumelden.

Das Referat für Bildung und Sport wird beauftragt, die einmalig erforderlichen Sachmittel für Laptops in Höhe von insgesamt 3.200 € (2.400 € beim Geschäftsbereich Allgemeinbildende Schulen, Abteilung 3 und 800 € beim Geschäftsbereich Allgemeinbildende Schulen, Abteilung 4) im Rahmen der Haushaltsplanaufstellung 2019 bei der Stadtkämmerei anzumelden.

14. Das Produktkostenbudget des Produktes 39365200 „Betrieb und Steuerung städtischer Tageseinrichtungen für Kinder“ erhöht sich jährlich um bis zu 118.466 €. Davon sind 118.466 € zahlungswirksam.

Das Produktkostenbudget des Produktes 39211100 „Grundschulen“ erhöht sich jährlich um bis zu 194.705 €. Davon sind bis zu 194.705 € zahlungswirksam.

Das Produktkostenbudget des Produktes 39215100 „Geschäftsbereich A Realschulen und Schulen besonderer Art“ erhöht sich jährlich um bis zu 226.228 €, davon sind bis zu 226.228 € zahlungswirksam.

Das Produktkostenbudget des Produktes 39218100 „Geschäftsbereich A Gesamtschule, Schulzentren“ erhöht sich jährlich um bis zu 59.354 €, davon sind bis zu 59.354 € zahlungswirksam.

15. Das Referat für Bildung und Sport wird beauftragt, die jährlich erforderlichen Stellenanpassungen zur Mitversorgung von neuen und sich verändernden offenen und gebundenen Ganztagszügen sowie von Mittagsbetreuungen entsprechend der bisher verwendeten Berechnungsgrundlagen wie unter Punkt 4.3 dargestellt, sowohl für Küchenkräfte, als auch für Hauswirtschafterinnen/Hauswirtschafter und Hauswirtschaftliche Betriebsleitungen, ohne neue Befassung des Stadtrates auf dem Büroweg unter Beachtung des Leitfadens Stellenbemessung zu veranlassen. Dies gilt auch für die Roulierpools.

Dem Stadtrat wird jeweils im zweiten Kalenderhalbjahr eine Aufstellung dieser

Zuschaltungen bekannt gegeben.

16. 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.

17. Dieser Beschluss unterliegt nicht der Beschlussvollzugskontrolle.

III. **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 die Stadtratsprotokolle
an das Direktorium-Dokumentationsstelle
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 das Personal- und Organisationsreferat

An RBS-B

An RBS-A-2

An RBS-A-3

An RBS-KITA

An RBS-GL 2

An RBS-GL 4

z. K.

Am