

Sitzungsvorlage

Drucksache-Nr.: 2024-74

Umwelt-, Kultur- und Schulausschuss (vorberatend)	am 08.10.2024	nichtöffentlich
Kreistag (beschließend)	am 22.10.2024	öffentlich

Konzeption Campusgastronomie Bertha-Benz-Schule

Anlage 1: Qualitätsleitlinien (öffentlich)

Anlage 2: Betriebskalkulation (nichtöffentlich)

Anlage 3: Umfrageergebnis Mensabetrieb Landkreise BW (nichtöffentlich)

Beschlussvorschlag:

1. Der Kreistag nimmt die Qualitätsleitlinien für die Campusgastronomie der Bertha-Benz-Schule zur Kenntnis und stimmt den Vorgaben als Grundlage für die Ausschreibung des Mensabetriebes zu.
2. Der Kreistag stimmt den Bewertungskriterien a.) bis d.) und den Annahmen 1. bis 6. als Ausschreibungsgrundlage zu und beauftragt die Verwaltung den Betrieb der Mensa auf dieser Basis auszuschreiben.
3. Der Kreistag stellt im Haushalt 2025 einmalig die Mittel für die Beschaffung der mobilen Ausstattung in Höhe von ca. 120.000,- EUR und die jährlichen Mittel in Höhe von bis zu 105.000,- EUR für einen Betriebszuschuss zur Verfügung.

Sigmaringen, 21.09.2024

gez.

Stefanie Bürkle

Landrätin

FINANZIELLE AUSWIRKUNGEN: ja nein

Aufwand:	einmaliger Aufwand:	Betrag:	120.000,00 EUR
	jährlicher Aufwand 2025	Betrag:	80.000,00 EUR
	ab 2026	Betrag:	105.000,00 EUR
Zuschüsse	einmalige Erträge	Betrag:	0,00 EUR
bzw. Beiträge:	laufende Erträge	Betrag:	0,00 EUR

Mittelbereitstellung:

<input checked="" type="checkbox"/>	Kreishaushalt 2025	<input checked="" type="checkbox"/>	Ergebnishaushalt	80.000,00 EUR
		<input checked="" type="checkbox"/>	Finanzhaushalt	120.000,00 EUR
	Teilhaushalt Nr.:			0,00 EUR
	Bezeichnung:			
	Kostenstelle Nr.:			
	Bezeichnung:			
	Invest.-Nr.:			
<input checked="" type="checkbox"/>	in Folgejahren:	<input checked="" type="checkbox"/>	Ergebnishaushalt	105.000,00 EUR
Über-/außerplanmäßiger Aufwand:				0,00 EUR

BEGRÜNDUNG:**1. Ausgangslage:**

Nach rund dreijähriger intensiver Projektentwicklung und -vorbereitung und der Durchführung eines Ausschreibungs- und Vergabeverfahrens für die Realisierung des Neubaus als ÖPP-Projekt für Planung, Bau und Betrieb hat der Kreistag des Landkreises Sigmaringen in seiner öffentlichen Sitzung am 16.05.2022 den Auftrag für Planung, Bau und Betrieb der Bertha-Benz-Schule mit einem Auftragsvolumen von rund 99 Mio. EUR an die Georg Reisch GmbH & Co. KG aus Bad Saulgau bzw. an deren Projektgesellschaft Bertha-Benz-Schule Gebäude GmbH vergeben.

Nach der feierlichen Vertragsunterzeichnung durch Frau Landrätin Stefanie Bürkle und Herrn Hans-Jörg Reisch als Vertreter des Auftragnehmers am 20.06.2022 konnte nach einer intensiven Planungs- und Abstimmungsphase bereits am 18.08.2022 der Bauantrag eingereicht werden. Nach Eingang der Baugenehmigung am 09.12.2022 wurde im Januar 2023 mit den Bauarbeiten an der Schule, im Dezember 2023 mit dem Bau des Parkhauses mit 285 Stellplätzen begonnen.

Nach der Grundsteinlegung am 24.11.2023 mit Vertretern von Politik und Behörden wurde am 26.03.2024 das Richtfest mit den am Bau beteiligten Planern und Handwerkern gefeiert.

Im März 2024 wurde mit dem Innenausbau, dem Einbau der rund 1.300 Fensterelemente mit einer Fläche von ca. 4.290 m², der Montage der Holzfassaden aus vorvergrauter Weißtanne und der Montage der Haustechnik begonnen, in Kürze starten die Arbeiten an den Außenanlagen. Parallel dazu wird die Stadt Sigmaringen im September mit dem Bau der Bushaltestelle beginnen, an der sich der Landkreis mit 50% an den Herstellungskosten beteiligt.

Die Planung und Festlegung der Ausstattung und Möbel, die nach Fertigstellung und Übergabe des Gebäudes ab Mai 2025 angeliefert und aufgestellt werden sollen, stehen kurz vor dem Abschluss. Ebenfalls angelaufen sind die Planungen für den Umzug von Ausstattung,

Betriebsausstattung, Maschinen und Anlagen aus den bestehenden Gebäuden in den Neubau, der für die Sommerferien 2025 geplant ist, so dass die neue Bertha-Benz-Schule zum Beginn des Schuljahres 2025/26 den Betrieb aufnehmen kann.

Im Zuge des Neubaus wird auch eine Mensa/ Cafeteria mit Cook & Chill- Küche mit Zukochmöglichkeit realisiert, die zusammen mit einem Kiosk für den Pausenverkauf, einem Trinkwasserbrunnen, einer Kaffeestation und Getränke- und Snackautomaten die Versorgung der Schülerinnen/ Schüler (SuS) und Lehrerinnen/ Lehrer (LuL) gewährleisten soll.

Die Mensa/ Cafeteria befindet sich als attraktiver, heller und lichtdurchfluteter Raum im Erdgeschoss des Rundbaus, bietet attraktive Sichtbeziehungen zur Stadt und wird durch einen überdachten und verschatteten Sitzbereich im Freien zum Innenhof ergänzt und erweitert. Sie soll auch außerhalb der Öffnungszeiten der Mensa als Aufenthaltsmöglichkeit für SuS und schulische und schulnahe Veranstaltungen zur Verfügung stehen. Ausgehend von Erfahrungswerten wird mit einer Essensteilnehmerzahl von bis zu 300 SuS in 3 Schichten gerechnet, dafür stehen im Innenbereich rund 100 Sitzplätze sowie Stehplätze an mehreren Bistrotischen zur Verfügung.

Da die Mensa der SRH- Klinik seit Beginn der Coronapandemie nicht mehr von externen Gästen genutzt werden kann, sollen die Essensangebote auch Mitarbeitenden des Landratsamtes offenstehen und ggfls. auch externen Gäste angeboten werden.

Für den Mensabetrieb soll nun bis zum Beginn des Schuljahres 2025/2026 ein geeigneter Betreiber gefunden werden.

2. Sachstand:

Auf Antrag der Fraktion Bündnis 90/ die Grünen hat der Kreistag in seiner Sitzung am 14.12.2020 im Rahmen der Beratungen zum Haushalt 2021 zum Thema Außer-Haus-Verpflegung AHV folgenden Beschluss gefasst (siehe auch Drucksache 2020-94):

7. Bis zum Jahr 2025 werden alle Verträge der Außer-Haus-Verpflegung (AHV) mit einem verbindlichen Anteil von 25% an biologisch-regionalen Lebensmitteln aller verwendeten Produkte festgeschrieben. Somit gilt eine Übergangszeit von 5 Jahren, um den Bio-anteil verbindlich, aber nachprüfbar in die Außer-Haus-Verpflegung, die in der Verantwortung des Landkreises Sigmaringen stehen, zu integrieren. Bis dahin mögen Gespräche mit den bisherigen Zulieferern stattfinden, ob eine frühere Umstellung auf einen verbindlichen Bio-Anteil möglich wäre. Alle neu zu schließenden Verträge werden sofort mit einem Mindestanteil von 25% biologisch-regionalen Anteil abgeschlossen.

Abstimmungsergebnis: 28 Ja-Stimme(n), 11 Nein-Stimme(n), 0 Enthaltung(en)

Für die Betreibersuche wurde von der Verwaltung ein Projekt aufgesetzt, um eine Verpflegungskonzeption zu erarbeiten. Diese soll Antworten auf die nachfolgenden Fragestellungen geben und unter Berücksichtigung des Kreistagsbeschlusses die Rahmenbedingungen für den Betrieb definieren, die Grundlage für bedarfsgerechte Angebote bilden und die Voraussetzungen für eine erfolgreiche Betreibersuche und einen langfristigen Betrieb schaffen:

- Ausgangslage und Zielsetzung
- Zielgruppen und Verpflegungsbedarf
- Verpflegungsangebot und -qualität
- Betreiber-/ Bewirtschaftungskonzept
- Produktionskonzept
- Raumkonzept
- Bestellwesen und Abrechnungskonzept
- QM- Konzept
- Preisgestaltung/ Zuschussbedarf
- Pädagogisches Konzept

Am 18.03.2024 wurde mit

- den Herren Frick und Wannemacher als Vertreter der Schulleitung
- Frau Müller und Herrn Lutz als Vertreter der Lehrerinnen und Lehrer
- Frau Didboneit, Herrn Graf und Herrn Jeton als Vertreter der Schülerinnen und Schüler
- Herrn Göppel-Wentz als Projektleiter Bertha-Benz-Schule und Verpflegungskonzeption
- Frau Sigg, Frau Thömmes und Herrn Mehrhoff als Mitglieder des Projektteams Verpflegungskonzeption und als Vertreter der Mitarbeitenden des Landratsamtes
- Frau Keilig als Vertreterin des Personalrates des Landratsamtes

ein Querschnitt der Zielgruppen zu einem Workshop eingeladen, um mit Herrn Wellen und Herrn Ilder aus dem Beratungsbüro ODS GmbH aus Stuttgart die Vorstellungen zu

- ✓ Angebot, Qualität, Vielfalt der Speisen und Getränke
- ✓ Präsentation der Speisen und Getränke
- ✓ Qualität der sonstigen Dienstleistungen und Services
- ✓ Kosten, Wirtschaftlichkeit, Wertigkeit
- ✓ Individualität
- ✓ Serviceorientierung
- ✓ Freundlichkeit und Erscheinungsbild

abzufragen und daraus die zielgruppenspezifischen Ziele/ Standards/ Leitplanken für die gastronomische Dienstleistung zu erarbeiten und zu definieren.

Die Ergebnisse lassen sich plakativ mit den folgenden Überschriften greifen:

„Es sollen gesunde, abwechslungsreiche Speisen und Getränke in einer ruhigen und gemütlichen Umgebung angeboten werden“

„Umfassendes, attraktives und nahrhaftes Speisenangebot, sprich: vollwertig, nährstoffreich, ausgewogen, regional, saisonal, modern“

„Die Mensa ist wichtiger Teil der Schulfamilie und Teil der Identität der neuen Bertha-Benz-Schule“

Zu den organisatorischen und räumlichen Rahmenbedingungen wurden Vorstellungen zur Wertschätzung der Gäste, nach einer angenehmen Atmosphäre und einem ansprechenden Ambiente mit flexibler Ausstattung, überdachten und verschatteten Sitzmöglichkeiten im Freien, einer ansprechenden Präsentation der Angebote und dem Wunsch nach (digitalen) Informationen für SuS, LuL und Gäste über die Verpflegungsmöglichkeiten und zum Speiseplan formuliert.

Die Wünsche und Anforderungen an die Speisen-, Getränke- Kiosk- und Snackangebote spiegeln den Querschnitt der Schülerschaft wieder und gehen von vegetarischer Kost als vollwertigem Wahlmenü, einer Salatbar, einer flexiblen Zusammenstellung der Menüs, unterschiedlichen Portionsgrößen mit Nachschlagmöglichkeit, der Berücksichtigung religiöser Belange, dem Aufgreifen und Bedienen aktueller Ernährungstrends wie vegan oder Bowls, wechselnden Aktionsangeboten und Thementagen, Probierwochen, Saisonaktionen bis zu einem ständigen Kioskangebot mit Eis, Snacks, Süßigkeiten und Automaten für Heiß- und Kaltgetränke.

Die ausführlichen Ergebnisse, die die praxisbasierten Bedürfnisse der Zielgruppen wiedergeben, wurden in den „*Qualitätsleitlinien für die Campusgastronomie der Bertha-Benz-Schule ins Sigmaringen*“ (siehe Anlage 1) zusammengefasst und dokumentiert und sollen die Grundlage für die Ausschreibung des Mensabetriebes bilden.

3. Stellungnahme der Verwaltung:

Das große öffentliche und fachliche Interesse am Neubau der Bertha-Benz-Schule - weit über die Kreisgrenzen hinaus - belegt, dass der Landkreis Sigmaringen durch die Realisierung als ÖPP-Projekt für Planung, Bau und Betrieb in Verbindung mit einer sehr hohen funktionalen, architektonischen und gestalterischen Qualität in der öffentlichen Wahrnehmung ein

Leuchtturmprojekt in der Schullandschaft realisiert und ideale Rahmenbedingungen für die schulischen Angebote schafft.

Um die schulischen Rahmenbedingungen abzurunden, muss es gelingen, die Mensa mit attraktiven, bedarfsgerechten und bezahlbaren Angeboten mit hoher und langfristiger Kundenakzeptanz und –bindung mit Leben zu füllen, bei dem nicht nur die Anforderungen der Schule erfüllt werden, sondern dem Betreiber Möglichkeiten gegeben werden, eigene Ideen umzusetzen und wirtschaftlich agieren zu können.

Im Fokus bei der Betreibersuche sind idealerweise regionale Anbieter, die mit hoher Identifikation mit der Region und der Schule und kreativen Ansätzen einen attraktiven Betrieb umsetzen und gewährleisten wollen.

Zur Umsetzung dieser Ansätze sollen für Ausschreibung und Vergabe folgende Bewertungskriterien zugrunde gelegt werden:

a. Betreiberkonzept **20%**

Von den Bietern/ Interessenten ist ein Betreiberkonzept mit Angaben zu folgenden Themen einzureichen:

- Erfüllung der in den Qualitätsleitlinien formulierten Erwartungen
- Vorstellungen zur Kundenbetreuung und zum Reklamationsmanagement
- Angaben zum Zubereitungs- und Ausgabesystem
- Beschreibung der vollständigen Prozesskette vom Grundprodukt bis hin zum Endprodukt
- Angaben zur Verwendung von Fertigprodukten, Conveniencegraden und Zusatzstoffen
- Einkaufskonzept für verwendete Lebensmittel mit Benennung der Lieferanten
- Speisereste-Monitoring
- Angaben zur Einhaltung HACCP-Konzept

b. Personalkonzept: **15%**

Von den Bietern/ Interessenten ist ein Personalkonzept mit Angaben zu folgenden Themen einzureichen:

- Angaben zur verantwortlichen Objektleitung/ Administration inkl. Stellenumfang und Qualifikation
- Anzahl und Qualifizierung des eingesetzten Personals
- Personaleinsatzplan
- Einarbeitungs-, Weiterbildungs- und Fortbildungskonzept
- Krankheitsvertretungspool/ -konzept

c. Nachhaltigkeitskonzept: **15%**

Von den Bietern/ Interessenten ist ein Nachhaltigkeitskonzept mit Angaben zu folgenden Themen einzureichen:

- Strategien zur Vermeidung/ Reduzierung der CO₂-Bilanz des Unternehmens/ Betriebs
- Ressourcenschonender Umgang mit Energie
- Aussagen zu Fuhrpark und Logistik
- Einbezug von saisonalen, regionalen Produkten / Lieferketten etc.
- Umsetzung des beschlossenen Bio- Anteils in den Lebensmitteln

d. Betriebskalkulation **50 %**

Von den Bietern/ Interessenten ist eine Betriebskalkulation mit Angaben zu den

- Mengenansätzen von Tagesgerichten, Snacks, Imbiss, Kioskverkauf
- geplanter Wareneinsatz
- Personal- und Sachkosten
- Wagnis und Gewinn

vorzulegen, da sich daraus erhebliche Unterschiede in Art und Höhe eines Zuschussbedarfs ergeben können (siehe hierzu auch Anlage 2 – nicht öffentlich).

Der Austausch mit anderen Schulträger zeigt, dass sich die Suche nach geeigneten Caterern aus verschiedenen Gründen (fehlendes Personal bei steigenden Personalkosten, gestiegene Lebensmittelpreise) mittlerweile sehr schwierig gestaltet und eine Betreibersuche und der Betrieb

in der Regel mit (finanziellen) Zugeständnissen und/ oder einer direkten oder indirekten Bezuschussung verbunden sind, um eine Kostendeckung ohne Qualitätsabstriche zu erreichen. Darunter fallen beispielsweise

- Gewährung eines Zuschusses zu den Personal- und Sachkosten
- die kostenlose Bereitstellung und pachtfreie Überlassung der Betriebsräume
- die Übernahme der Energiekosten durch den Schulträger
- die Bereitstellung der Erstausrüstung wie z.B. Geschirr, Besteck, GN- Behälter, etc. durch den Schulträger

Übersteigen die Essenspreise eine gewisse Toleranzgrenze, ist davon auszugehen, dass das Angebot unattraktiv wird und zu sinkender Akzeptanz/ Nachfrage und einem Ausweichen auf Lieferdienste führt. Damit verbunden ist eine deutliche Erhöhung des Müllaufkommens, des personellen und finanziellen Aufwandes zur Entsorgung von Einmalverpackungen und einem Betreiberwechsel in kurzen Zyklen.

Ausgehend von einem Preis in Höhe von 6,50 EUR für ein Tagesessen mit einer fleischbasierten oder vegetarischen/ veganen Hauptkomponente und 2 Beilagen (Sättigungsbeilage, Gemüsebeilage oder Salat), der im Rahmen des Workshops als Obergrenze herausgearbeitet wurde, ergibt sich auf Basis einer Vorabkalkulation durch das Büro ODS (siehe Anlage 2: Orientierende Kosten-/ Erlösübersicht – Variante 1 und 2) folgender jährlicher Zuschussbedarf:

- **ohne Bioanteil**
zwischen ca. 51.000,- EUR bei voller Auslastung und 89.000,- EUR bei halber Auslastung
- **mit 25% Bioanteil**
zwischen 82.000,- EUR bei voller Auslastung und 105.000,- EUR bei halber Auslastung

Campusgastronomie Bertha-Benz-Schule						
Orientierende Kosten-/ Erlösübersicht						
		Tagesessen Hauptkomponente mit Beilage Salat und Dessert EUR	Auslastung		Betriebsergebnis (Zuschussbedarf/ Jahr) brutto	
			Mittagessen Gäste/ Tag	Kiosk Gäste/ Tag	Bioanteil 0%	Bioanteil 25%
Variante 1	Volle Auslastung	6,50	300	300	51.105 €	82.030 €
Variante 2	Halbe Auslastung	6,50	150	230	88.908 €	104.813 €

Die Bereitstellung der losen Erstausrüstung (Kühlschränke, Lagerregale, Schränke, Wechselstapler, Tellerspender, Verkaufsautomaten, SB- Kaffeemaschine, Küchenmaschine, Transportwagen, Geschirr, Gläser, Besteck, Tablett) durch den Betreiber ist nicht in der Preiskalkulation enthalten, hierfür sind Kosten in Höhe von ca. 120.000,- EUR anzusetzen. Wird die Beschaffung auf den Betreiber übertragen, erhöht sich der jährliche Zuschussbedarf aufgrund der Abschreibungskosten bei allen Varianten um ca. 16.000,- EUR/ Jahr. Der zusätzliche Investitionsbedarf könnte aber dazu führen, dass weniger Bieter an der Ausschreibung interessiert sind oder sich dies finanziell nicht leisten können.

Zusammenfassend schlägt die Verwaltung auf Basis der obigen Ausführungen vor, den Mensabetrieb auf Basis folgender Annahmen auszuschreiben:

1. Die Ausschreibung und Vergabe des Mensabetriebes erfolgt auf Grundlage der im Workshop erarbeiteten Qualitätsleitlinien, die die Erwartungshaltung des Schulträgers und der Zielgruppen definieren und in die Wertungskriterien einfließen.
2. Der Wertung der eingehenden Angebote werden folgende Kriterien zugrunde gelegt:

- | | |
|---------------------------|-----|
| a. Betreiberkonzept | 20% |
| b. Personalkonzept | 15% |
| c. Nachhaltigkeitskonzept | 15% |
| d. Betriebskalkulation | 50% |
3. Die Betriebsräume (Mensa, Küche und Nebenräume) werden kostenlos bereitgestellt, die Überlassung erfolgt pachtfrei und ohne Abrechnung der Nebenkosten.
 4. Die Erstausrüstung wird durch den Schulträger bereitgestellt, Ersatzbeschaffungen erfolgen durch den Betreiber.
 5. Für das Tagesessen für SUS wird zum Start und als Kalkulationsbasis zunächst ein Ausgabepreis von 6,50 EUR festgelegt. Die Ausgabepreise für Lehrerinnen und Lehrer, Mitarbeitende des Landratsamtes und Externe Gäste sind noch festzulegen, sind aber aufgrund der geringen Mengen für die Betriebskalkulation zunächst nicht relevant. Die Preise unterliegen im Betrieb einer regelmäßigen Überprüfung und werden bei Bedarf an mögliche Marktentwicklungen angepasst.
Die Essenspreise an Mensen vergleichbarer Schulen bewegen sich laut Umfrage bei den Landkreisen in Baden-Württemberg zwischen 4,00 EUR (Anne-Frank-Schule Rastatt) und 7,90 EUR (Robert-Gerwig-Schule Singen und Hohentwiel- Gewerbeschule Singen/ Landkreis Konstanz). Das Ergebnis der Umfrage liegt der Sitzungsvorlage als nichtöffentliche Anlage 3 bei.
 6. Bei den oben genannten Preisen für das Tagesessen mit 2 Beilagen und einem Bioanteil von 25% beträgt der jährliche Zuschussbedarf für den Mensabetrieb ca. 82.000 EUR bis 105.000,- EUR pro Jahr, der sich ohne festgelegten Bioanteil auf ca. 51.000 EUR bis 89.000 EUR reduziert. Echtzahlen ergeben sich aus der vorzulegenden Betriebskalkulation, der Zuschussbedarf ist vom Bieter offen zu legen und nachzuweisen und wird über das open book Verfahren flexibel angepasst und gewährt.

Für die Ausschreibung und Vergabe des Mensabetriebs ist folgende Zeitschiene geplant:

- | | |
|--|----------|
| • Ausgabe der Vergabeunterlagen | 02/ 2025 |
| • Angebotsabgabe | 04/ 2025 |
| • Vergabe im Umwelt-, Kultur- und Schulausschuss | 07/ 2025 |
| • Geplanter Start Mensabetrieb | 09/ 2025 |

gez.
Helmut Göppel-Wentz
Leitung
Fachbereich Liegenschaften und Technik

gez.
Peter Hotz
Dezernat II Finanzen, Bildung, Straßen