

Universitätsstadt Tübingen

Fachbereich Bildung, Betreuung, Jugend und Sport
Chemnitz, Holger Telefon: 07071-204-1350
Gesch. Z.: /

Vorlage 144/2018
Datum 18.04.2018

Berichtsvorlage

zur Behandlung im **Ausschuss für Kultur, Bildung und Soziales**

Betreff: Schulessen in Tübingen

Bezug: 295/2013, 24 und 24a-c/2016, 211/2016

Anlagen: 0

Zusammenfassung:

Die Linke-Fraktion beantragt zu prüfen, ob ein städtischer Eigenbetrieb die Essensversorgung der Kinder in Schulen und Kindertageseinrichtungen übernehmen kann. Darüber hinaus wird die volle Kostenübernahme der Essenskosten durch die Stadt beantragt. Die Verwaltung rät dazu, beide Anträge abzulehnen. Die Einrichtung eines Eigenbetriebs ist in der Gesamtschau nicht vorteilhaft. Die Übernahme der vollen Essenskosten durch die Stadt würde 1,13 Mio. Euro im Jahr Kosten. Die Anträge Nummer 3 und 4 sind bereits durch Beschlussfassungen des Gemeinderats erledigt.

Ziel:

Behandlung des Antrags der Linke-Fraktion.

Bericht:

1. Anlass / Problemstellung

Im Rahmen des Grundsatzbeschlusses des Gemeinderats zu den Ausschreibungskonditionen für das Tübinger Schulessen am 15.02.2016 beantragte die Linke-Fraktion:

1. Es soll innovativ auf neuen Wegen die Schaffung eines städtischen Eigenbetriebs geprüft werden, mit dem Auftrag der Versorgung der gesamten Schullandschaft. Die Integration von Menschen mit Behinderung wird rechtssicher kommunal geregelt und umgesetzt. Auftrag ist: An 5 Wochentagen mit Mittagessen, Snacks, Obst und Wasser die Schülerinnen und Schüler zu versorgen.
2. Ziel ist schrittweise ein kostenloses Schulessen für alle Schüler/-innen.
3. Die (Eltern-) Beiträge für das Schulessen dürfen den Betrag von maximal 3,50 € nicht weiter übersteigen. Der städtische Zuschuss soll mindestens 70 Cent betragen, jedoch so angehoben werden, dass ein Essen für maximal 3,50 € ermöglicht wird.

Punkt 4 des Antrags bezüglich der Gewichtung der Bewertungskriterien wurde bereits in der Sitzung am 15.02.2016 mit Mehrheit abgelehnt.

Zu den Punkten 1 bis 3 des Antrags nimmt die Verwaltung in dieser Vorlage Stellung.

2. Sachstand

2.1. Aktuell ist die Essensversorgung in Tübinger Schulen und städtischen Kindertageseinrichtungen wie folgt strukturiert:

- Grundschulen: In den großen Grundschulen liefert der Caterer das Essen und gibt es mit eigenem Personal aus, welches ebenso das Geschirr spült (Dienstleistungskonzession). In den kleinen Grundschulen in den Teilorten sowie an den Standorten Wanne und Winkelwiese wird lediglich das Essen geliefert. Alle weiteren Tätigkeiten werden durch städtisches Personal erledigt. Darüber hinaus essen die Kinder der Grundschulen Innenstadt (Silcherschule) und der Grundschule WHO extern.
- Weiterführende Schulen: Der Caterer liefert das Essen und gibt es mit eigenem Personal aus, welches ebenso das Geschirr spült (Dienstleistungskonzession).
- Kindertageseinrichtungen: Der Caterer liefert das Essen. Alle weiteren Tätigkeiten werden durch städtisches Personal erledigt. In diesem Bereich werden in einem hohen Maße Menschen mit Behinderung beschäftigt.

Die Verwaltung interpretiert den ersten Antrag dahingehend, dass ein skizzierter Eigenbetrieb eine Zentralküche betreiben und die Kitas und Schulen sowohl mit Essen beliefern als auch mit Personalleistungen vor Ort versorgen soll.

Grundsätzlich wurde die Frage der Selbst- oder Fremdbewirtschaftung der städtischen Mensen auch im Kontext einer möglichen Zentralküche für die Tübinger Schulen und Kindertageseinrichtungen von Herrn Beck im Rahmen des damaligen Gutachtens geprüft. Das Gutachten wurde den Fraktionen im Jahr 2015 zur Verfügung und im Workshop am 20.07.2016 vorgestellt.

Folgende Vorteile einer Bewirtschaftung einer Zentralküche in Eigenregie ergeben sich:

- Hoher und unmittelbarer Einfluss auf Qualität, Essenspläne, Service, Quantität, ökologische Gesichtspunkte (Bio-Anteile), Preis usw.
- Direkter Einfluss auf die Auswahl der Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter (inkl. Beschäftigung von Menschen mit Behinderung).

- Die Kosten lassen sich in vollem Umfang transparent darstellen.
- Die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter identifizieren sich stärker mit „ihrem“ Verpflegungsbereich.
- Bewirtschafter arbeitet nach dem gemeinwirtschaftlichen Prinzip ohne die Absicht einer Gewinnerzielung.

Dem stehen die folgenden Nachteile gegenüber:

- Der Verpflegungsbereich ist eine branchenfremde Tätigkeit für die Stadt.
- Die Qualitätsziele können über Vorgaben im Rahmen der Ausschreibung erreicht werden.
- Bei einer Zentralküche zur Belieferung von Schulen und Kitas besteht in den Ferienzeiten keine Nachfrage.
- Die Renovierung und Ausrüstung aller Kita-Küchen auf cook&chill müsste während der Bauzeit einer Zentralküche erfolgen.
- Der Bau einer Zentralküche erfordert Investitionen von ca. 6,1 Mio. Euro.
- Bei Wechsel (Kündigung) des Personals sind relativ strenge arbeitsrechtliche Bestimmungen zu beachten.
- Regelmäßige Fortbildungs- und Schulungsmaßnahmen werden erforderlich.
- Der Betreiber der Verpflegungseinrichtung trägt das gesamte Risiko, sowohl wirtschaftlich als auch gesetzlich.
- Die Betriebskosten und damit die Subventionen der Stadt liegen bei Fremdvergabe deutlich unter denen der Zentralküche.
- Die Kündigung eines Caterers ist relativ einfach.

Auf Grundlage der dargestellten Vor- und Nachteile hat die Verwaltung im Jahr 2015 entschieden, am praktizierten System festzuhalten. Seitdem ist der Einstieg in die Umrüstung der Kindertageseinrichtungen auf das cook&chill-System erfolgt, um eine Verbesserung der Essensqualität zu erreichen.

- 2.2. Der Umsatz durch Schulessen an den Tübinger Schulen beträgt pro Jahr ca. 1,4 Mio. Euro. Die Subventionen für das Schulessen belaufen sich auf geplante 275.000 Euro im Jahr 2018. Bei einem kostenfreien Mittagessen für alle Schülerinnen und Schüler in Tübingen müsste die Stadt demnach 1,13 Mio. Euro pro Jahr zusätzlich aufwenden. Darin enthalten sind auch Leistungen aus dem Bildungs- und Teilhabepaket, die nur abgerufen werden können, wenn das Essen einen höheren Preis als den Eigenanteil von 1 Euro pro Tag hat.
- 2.3. Mit Vorlage 211/2016 hat der Ausschuss für Kultur, Bildung und Soziales in seiner Sitzung am 30.05.2016 folgende Einheitspreise für Schulessen in Tübingen beschlossen: 3,50 Euro in Grundschulen und 3,95 Euro in weiterführenden Schulen. Die Subventionen betragen demnach, entsprechend der Angebotspreise der Caterer, zwischen 0,44 Euro und 2,13 Euro pro Essen.

Aufgrund dieses Beschlusses ist aus Sicht der Verwaltung dieser Antrag erledigt.

3. **Vorgehen der Verwaltung**

- 3.1. In Abwägung der Vor- und Nachteile hält die Verwaltung den eingeschlagenen Weg der Vergabe von Dienstleistungskonzessionen in den Schulen für richtig. Durch die regelmäßige Ausschreibung ist sichergestellt, dass die qualitativen Anforderungen an die Caterer nachgesteuert werden können und marktgerechte Preise gezahlt werden. Darüber hinaus besteht für die Stadt kein Betreiberrisiko für den Betrieb einer eigenen Küche. Wirtschaftlich ist dieses Modell ebenfalls vorteilhaft.

Auch für die Kindertageseinrichtungen ist die Vergabe der Lieferleistung für Essen aus Sicht der Verwaltung vorteilhaft. Die Erstellung der Essen erfolgt entsprechend der Qualitätsvorgaben durch einen professionellen Caterer. Das hauswirtschaftliche Personal ist bei der Universitätsstadt Tübingen beschäftigt und somit unter der Dienstaufsicht der jeweiligen Einrichtungsleitung flexibel einsetzbar.

Die Verwaltung empfiehlt, am derzeitigen System der Ausgestaltung der Verpflegungssituation grundsätzlich festzuhalten.

- 3.2. Die Verwaltung empfiehlt, an der beschlossenen Subventionssystematik festzuhalten. Durch das Bildungs- und Teilhabepaket ist sichergestellt, dass bedürftige Familien ein warmes Schulessen für einen Eigenanteil von 1 Euro pro Tag erhalten können. Durch die festgelegten Einheitspreise von 3,50 Euro bzw. 3,95 Euro wurde ein – aus Sicht der Verwaltung – akzeptables und leistbares Preisniveau für die Eltern festgeschrieben. Daher besteht aktuell kein Anlass für eine komplette Übernahme der Kosten für alle Schulessen. Eine solche Vollsubventionierung würde zudem in einem hohen Maß auch die Familien begünstigen, die sich das Mittagessen leisten können.

4. **Lösungsvarianten**

- 4.1. Punkt 1 des Antrags wird zugestimmt.

Die Verwaltung wird dann die Einrichtung eines Eigenbetriebs intensiv prüfen. Aufgrund der dargelegten Vor- und Nachteile rät die Verwaltung von einer Zustimmung zu Punkt 1 ab.

- 4.2. Punkt 2 des Antrags wird zugestimmt.

Im laufenden Haushalt besteht keine Deckung über Mehrausgaben in Höhe von 1,13 Mio. Euro. Eine Umsetzung wäre demnach frühestens mit dem Haushalt 2019 möglich. Die Verwaltung würde die Mittel entsprechend einplanen. Aus den oben dargelegten grundsätzlichen Erwägungen sowie der finanziellen Folgen heraus rät die Verwaltung von einer Zustimmung zu Punkt 2 ab.

5. **Finanzielle Auswirkungen**

Keine.