

## Mitteilungsvorlage

zur Behandlung im **Ausschuss für Soziales, Bildung, Jugend und Sport**

---

**Betreff:** **Mensa Uhlandstraße, aktueller Stand**

**Bezug:** Vorlagen 73/2013 und 73a/2013

**Anlagen:** 0

---

### Die Verwaltung teilt mit:

Zum 1. April 2013 hat die Firma Stollsteimer die Bewirtschaftung der Mensa Uhlandstraße übernommen. Die Firma Stollsteimer erhält zunächst für die Monate April bis Juli 2013 einen monatlichen Zuschuss in Höhe von 4.958 Euro, insgesamt 19.830 Euro. Mit Vorlage 73/2013 wurde die Verwaltung beauftragt, im Juli 2013 mit dem Caterer über eine Anpassung des Zuschusses zu verhandeln. Damals ging man davon aus, dass über eine Vertragsanpassung noch vor der Sommerpause entschieden werden könne. Nach heutigem Stand erscheint es sinnvoll, die Entscheidung in den Herbst zu verschieben..

Der Caterer bietet im Mensabereich der Mensa Uhlandstraße sechs Ausgabestationen an mit Wok-Gericht, Pizzaschnitten, Dessertausgabe, Tagesgericht, Salatbar und Nudelbar. Auf der Galerie der Mensa Uhlandstraße wird das gleiche Tagesangebot als „Essen to go“ angeboten. Die Firma Stollsteimer bietet auch die Pausenverpflegung in der ersten großen Pause der Schulen der Uhlandstraße an.

Die erste Auswertung der Essenszahlen für April 2013 und der ersten Maiwoche liegen inzwischen vor. Der Firma Stollsteimer ist es gelungen, im ersten Monat 26 % mehr Essen zu verkaufen, als im Vergleichsmonat des Vorjahres. In der ersten Maiwoche wurden sogar 39 % mehr Essen verkauft als im Vergleichsmonat des Vorjahres. Der Spitzenwert im April waren 365 Essen an einem Tag. Im Mai wurden am bestbesuchten Tag 442 Essen ausgegeben. Ca. 15 % der ausgegebenen Essen werden auf der Galerie „to go“ verkauft. Die Schülerinnen und Schüler nutzen dieses Angebot zunehmend und mit besserem Wetter ist für dieses Angebot eine steigende Tendenz zu erwarten. Das Ergebnis zeigt, dass die Qualität des Essens auf das Nutzerverhalten einen stärkeren Einfluss hat als der Preis des Essens, der ja nur für die auswärtigen Schülerinnen und Schüler gesenkt wurde.

36 % der ausgegebenen Essen gehen an Schülerinnen und Schülern aus dem Kepler-Gymnasium, gefolgt von Schülerinnen und Schülern aus dem Wildermuth-Gymnasium mit 33 %. 22 % gehen an Schulsehörer des Uhland-Gymnasiums und ca. 9 % sind Essen für Lehrerinnen, Lehrer, Gäste und Kinder aus dem Lindenbrunnenpavillon. An die Klassenstufen 5 bis 7 werden jeweils ca. 20 % der Essen ausgegeben, ab der Klassenstufe 8 sinkt der Anteil auf 12 % bis 3 % der ausgegebenen Essen.

Nach den Kalkulationsgrundlagen der Firma Stollsteimer wäre es bei einem Jahresdurchschnitt von 375 Essen schultäglich möglich, ohne den zusätzlichen städtischen Zuschuss ein positives Betriebsergebnis zu erzielen. Trotz des sehr deutlichen Anstieges der Essenszahlen ist diese Marke noch nicht erreicht. In der ersten Maiwoche lag der schultägliche Durchschnitt bei 285 Essen. Zu berücksichtigen ist allerdings, dass die Essenszahlen im zweiten Schulhalbjahr immer deutlich unter den Essenszahlen des Winterhalbjahres zurück bleiben.

Bisher noch nicht wirtschaftlich ist auch die Ausgabe der Pausenverpflegung. Hier liegen die Essenszahlen deutlich unter den Annahmen in der Kalkulation.

In der Nutzersitzung am 16. Mai 2013 mit Vertreterinnen und Vertretern der SMV, der Eltern und Schulleitungen wurden die Qualität und die Organisation des neuen Betreibers sehr gelobt. Die Qualität des Essens hat sich deutlich verbessert. Dies wird von den Schülerinnen und Schülern auch wahrgenommen und die Vertreterinnen und Vertreter der SMV gehen davon aus, dass sich dies unter den Schülerinnen und Schülern herumspricht. Die Teilnehmerinnen und Teilnehmer der Nutzersitzung waren zuversichtlich, dass sich dies auch in weiter steigenden Essenszahlen ausdrücken wird.

Auch die Organisation der Essensausgabe hat sich aus Sicht aller Beteiligten verbessert. Die Schlangenbildung vor dem Eingang und den Ausgabestellen hat sich verringert. Die Ausgabestellen werden rechtzeitig nachgefüllt, so dass auch jene, die erst nach dem ersten Andrang zum Essen gehen, noch eine gute Auswahl vorfinden. Dies führt zu einer Entzerrung der Nachfragespitzen. Die Essenszahlen verteilen sich etwa gleichmäßig auf die Zeit vor 13:00 Uhr und nach 13:00 Uhr. Immer noch ist aber der Hauptandrang um 13:00 Uhr unmittelbar nach Ende der sechsten Stunde. Zu dieser Zeit sind alle Sitzplätze belegt. Die Schulleitungen haben in der Nutzersitzung zugesagt, die Stundenpläne im neuen Schuljahr weiter zu optimieren, um eine bessere Verteilung der Essensteilnehmerinnen und -teilnehmer auf die Gesamtessenszeit zu ermöglichen.

Da die Schülerinnen und Schüler mit dem neuen Caterer sehr zufrieden sind, hat sich eine Gruppe gebildet mit der Aufgabe, „Schüler werben Schüler“. Sie planen vor allem Aktionen und Aktivitäten um noch mehr Schülerinnen und Schüler für die Mensa zu gewinnen.

Auf der Basis der ersten acht Wochen Erfahrung hat die Firma Stollsteimer die Betriebsabläufe überprüft und Änderungen zur Verbesserung der Kostenstruktur vorgenommen. Die Belieferung mit vorgefertigten Gerichten aus der Zentralküche soll zugunsten eines höheren Anteiles an vor Ort frisch zubereiteter Essenskomponenten reduziert werden. Damit kann vor Ort flexibler auf die Nachfrage reagiert werden. Wie sich diese Veränderung auswirken wird, muss abgewartet werden.

Die bisher vorliegenden Zahlen sind noch nicht ausreichend, um eine Aussage über die langfristige Wirtschaftlichkeit des Betriebskonzeptes zu machen. Die Firma Stollsteimer geht davon aus, dass Ende dieses Schuljahres mit einer Erfahrung von vier Monaten belastbare Daten vorliegen werden. Die Verwaltung wird nach Ende des Schuljahres zusammen mit der Firma Stollsteimer diese Daten auswerten und über das weitere Vorgehen mit der Firma Stollsteimer verhandeln. Die Verwaltung wird über die Ergebnisse der Verhandlung berichten.

In den Eröffnungswochen haben in der Mensa auch einige städtische Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter gegessen, um den neuen Caterer kennen zu lernen. Dabei hat sich in der Verwaltung herumgesprochen, dass das Essensangebot sehr schmackhaft und vielseitig ist und es wurde wiederholt von verschiedenen Fachabteilungen in der Stadt nachgefragt, ob auch andere städtische Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter in der Mensa Uhlandstraße essen können. Die Verwaltung prüft derzeit die organisatorischen Bedingungen für ein solches Angebot, das für die Beschäftigten der Verwaltung eine Verbesserung der Arbeitsbedingungen darstellen würde und gleichzeitig das Defizit weiter reduzieren würde. Der unsubventionierte Essenspreis für Lehrkräfte und Gäste liegt bei 4,30 Euro.