

## Hansestadt Osterburg (Altmark)



TYP: Beschlussvorlage  
Status: öffentlich  
Nummer: II/2017/290

Datum: 17.05.2017  
Aktenzeichen:  
Einreicher: Bürgermeister  
Federführendes Amt: Bau- und Wirtschaftsförderungsamt

Gremium	Termin	Genehmigung	Stimmverh.	J	N	E
Bau- und Wirtschaftsförderungsausschuss	23.10.2017					
Ausschuss für Finanzen und Liegenschaften	25.10.2017					
Ausschuss für Soziales, Kultur und Ordnungsangelegenheiten	26.10.2017					
Hauptausschuss	02.11.2017					
Stadtrat	09.11.2017					

### Betreff

Grundsatzbeschluss zum Bau einer Schulküche

### Beschlusstext:

Der Stadtrat der Hansestadt Osterburg (Altmark) beschließt den Neubau einer Schulküche mit EU-Zertifizierung am Grundschulstandort Flessau, die dafür ausgelegt ist, mindestens 500 Portionen und damit wirtschaftlich/kostendeckend zu kochen.

.....  
Bürgermeister

### Problembeschreibung/Begründung/Rechtsgrundlage:

Mit der Umsetzung der durch das Bundesinstitut für Bau-, Stadt- und Raumforschung im Bundesamt für Bauwesen und Raumforschung geförderten Maßnahme „Sanierung der Grundschule und Sporthalle Flessau mit Ergänzung eines Funktionalgebäudes“ muss der als Schulküche genutzte Gebäudeteil abgerissen werden.

Da ein Neubau einer neuen Schulküche nicht durch das zur Verfügung stehende Budget aus dem Bundesprogramm realisiert werden kann, beabsichtigt die Hansestadt Osterburg als Schulträger den Neubau einer Schulküche über andere Förderprogramme.

Die Untersuchung über die optimale Größe umfasst dabei zwei Varianten:

1. Kleine Schulküche mit ca. 150 Portionen: wie bisher  versorgt werden die Kinder/Pädagogen der Grundschule in Flessau und die Kinder und Personal der

Kindertageseinrichtung der Lebenshilfe in Flessau

2. Große Schulküche mit ca. 500 Portionen: neue Variante □ versorgt werden könnten darüber hinaus weitere Kindertageseinrichtungen der Einheitsgemeinde sowie die Grundschule in Osterburg

**Essensportionen derzeit:**

Grundschule Flessau	85	
Lebenshilfe Flessau	65	
Grundschule Osterburg	140	
Kita J. Marx Osterburg	150	
Kit Walsleben	25	
Kita Rossau	25	
Kita Königsmark	25	
Kita DRK	80	
Evangelische Kita	<u>30</u>	
<b>Gesamt</b>	<b>625</b>	<b>ohne DRK und ev. Kita: 515</b>

Altmark-Catering kocht derzeit ca. 4.000 Portionen täglich

Um zwischen beiden Varianten abzuwägen, werden diese nachfolgend mit ihren Vor- und Nachteilen gegenübergestellt:

	<b>kleine Schulküche</b>	<b>große Schulküche</b>
Vorteile	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Investitionsaufwand liegt bei ca. 300.000 Euro</li> <li>• Warmhaltezeiten relativ gering (ca. 10 - 20 min); dadurch ernährungsphysiologische als auch die sensorische Qualität relativ hoch</li> <li>• haben die Kontrolle über die Zutaten und den Preis</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• allen Kindern wird im Vergleich zu derzeitigen Zustand qualitativ besseres Essen zur Verfügung gestellt</li> <li>• hätten eine einheitliche Lösung für alle Kinder in unseren Einrichtungen</li> <li>• Betriebskosten sind im Vergleich zur kleinen Variante relativ gering</li> <li>• kann durch einen Dritten betrieben werden</li> <li>• müssen kein eigenes Personal vorhalten</li> <li>• haben relativ wenig organisatorischen Aufwand</li> <li>• hätten evt. zusätzliche Einnahmen durch die Vermietung oder einen geringeren Preis pro Portion.</li> </ul>
Nachteile	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Personal- und Energieaufwand relativ hoch; dadurch relativ hohe Gesamtkosten pro Essensportion</li> <li>• müssten Personal selber stellen</li> <li>• müssten Verwaltung (Veranlagung Essengeld,</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• relativ hoher Investitionsaufwand – ca. 1 Mio Euro</li> <li>• lange Warmhaltezeit von 1 - 3 Stunden, wirkt sich negativ auf die ernährungsphysiologische und die sensorische Qualität aus</li> <li>• keine flexible Anpassung an die</li> </ul>

	<p>Einkauf, Abrechnung, ...) selbst organisieren; dadurch laufenden Kosten höher</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• höhere Personal- und Abschreibungskosten pro Essen</li> <li>• andere Kitas und GS Osterburg sind weiterhin an Caterer gebunden</li> </ul>	<p>individuellen Bedürfnisse der Essenteilnehmer</p>
--	---	--

Nach Aussage durch einen Caterer (RWS-Catering in Leipzig) kann eine Küche ab 500 Portionen wirtschaftlich betrieben werden

**Empfehlung der Verwaltung:**

Die Verwaltung empfiehlt, der Beschlussvorlage zuzustimmen.

**Finanzielle Auswirkung:**

Die Investitionskosten betragen für die große Schulküche mit etwa 500 Portionen ca. 1.000.000,00 EUR.

Die Finanzierung soll weitestgehend über Fördermittel erfolgen. Der Eigenanteil der Kommune wird über einen noch zu fassenden Stadtratsbeschluss in den Haushalt der Stadt eingestellt.

---



---