



**BU Nr. 037/2020**

**Bericht über die Mensa am Bildungszentrum**

<b>Gremium</b>	<b>am</b>	
Sozial- und Kulturausschuss	12.03.2020	öffentlich

**Beschlussvorschlag:**

Kenntnisnahme

**Haushaltswirtschaftliche Auswirkungen:**

Kosten:	entfällt
Ansatz Haushaltsplan laufendes Jahr:	23.000 Euro
Haushaltsplan Seite:	211
Produkt:	21.50.0600 – Mensa am Bildungszentrum
Maßnahme (nur investiver Bereich):	entfällt
Produktsachkonto:	43170000
Überplanmäßige Aufwendungen / Auszahlungen:	Nein
Außerplanmäßige Aufwendungen / Auszahlungen:	Nein
Deckungsvorschlag: (wenn über-, außerplanmäßig)	

**Bezug zum Kursbuch Weinstadt 2030:**

Projekt 4.3 „Qualitätssicherung Betreuungs- und Bildungsangebot“  
Projekt 4.4 „Weiterentwicklung von Schulformen“

**Verfasser:**

18.02.2020, Amt für Familie, Bildung und Soziales, Ulrich Spangenberg und Petra Heske

**Mitzeichnung:**

Fachbereich	Person	Datum
Oberbürgermeister	Scharmann, Michael, Oberbürgermeister	18.02.2020
Amt für Familie, Bildung und Soziales	Spangenberg, Ulrich	18.02.2020

## **Sachverhalt:**

### Grundlagen:

Die Mensa am Bildungszentrum in Weinstadt wird von der Firma michaelsschmittgastro e.K., Rosenäcker 25, 71394 Kernen im Remstal, betrieben.

Basierend auf einer öffentlichen Ausschreibung, konnte die Auftragserteilung erstmalig zum Schuljahr 2015/16 und zum Schuljahr 2018/19 erneut an die Firma michaelsschmittgastro vergeben werden. Die Gesamtlaufzeit des aktuellen Vertrags beträgt maximal vier Jahre und endet spätestens zum Schuljahresende 2021/22.

Die Stadt Weinstadt stellt dem Caterer das Mensagebäude mietfrei zur Verfügung. Ebenso werden Betriebskosten wie z.B. Wasser, Heizung, Strom, Telefon und sämtliche eventuell anfallende Steuer- und Versicherungsbeiträge von der Stadt Weinstadt übernommen. Darüber hinaus erhält der Mensabetreiber auf Nachweis für jedes ausgegebene Essen der beiden Menülinien und jeden großen Salatteller einen Zuschuss in Höhe von 1,00 Euro.

Der Caterer ist mit der Produktion, Belieferung, Aufbereitung, Ausgabe und Entsorgung sowie der Organisation und Abrechnung der Mittagsverpflegung beauftragt. Die Mittagsverpflegung erfolgt im Mischküchensystem, d. h. einige Komponenten der Essen werden als Tiefkühlprodukt angeliefert und in der Küche der Mensa nur regeneriert. Die restlichen Komponenten (z.B. Stärkebeilagen, Rohkost, Salate, Desserts) werden direkt in der Küche der Mensa zubereitet.

### Besondere „Meilensteine“ seit dem Betrieb durch michaelsschmittgastro:

- Ausweitung der Öffnungszeiten auf den Freitag
- Teilnahme am Tag der Schulverpflegung als zentraler Haupt-Event-Standort im Jahr 2015
- Jährliche Spendenaktion. Für jedes an diesem Tag verkaufte Essen spendet die Firma michaelsschmittgastro einen Euro an das Kinderhospiz Stuttgart
- Einführung eines reinen Bio-Tages einmal im Monat
- Kostenfreie Anschaffung von Sitzkissen für den Außenbereich durch den Caterer
- Übernahme des Beschwerdemanagement/Kummerkasten direkt vom Caterer
- Die Dekoration im Gastraum wird vom Caterer erbracht

Der Geschäftsführer und Inhaber von michaelsschmittgastro, Herr Michael Schmitt wird in der Sitzung über den Betrieb und die Entwicklung der Mensa am Bildungszentrum berichten.

### Ziele von michaelsschmittgastro:

- die kontinuierliche Erhöhung der Essenbeteiligungen
- Größtmöglicher Stellenumfang für das Mensa Personal
- Entwicklung einer gesunden, wachsenden Struktur

### Mittel die zur Zielerreichung eingesetzt werden:

- Bereitstellung der EDV-Infrastruktur
- Gewährleistung hochwertiger Grundprodukte verschiedener Hersteller/Lieferanten
- Zufriedene und umsorgte Mitarbeiter
- Freiheit das Essen direkt zu beeinflussen
- Permanente Investition in die Entwicklung

Kosten von michaelschmittgastro, die durch den Essenspreis gedeckt werden müssen:

- Personalkosten
- Kosten für den Wareneinsatz
- Arbeitskleidung inklusive Reinigung
- Müllentsorgung
- Reinigungsmittel
- Gebühren, Lizenzen, Mitgliedsbeiträge
- Versicherungen
- Betriebsmaterial