

# Stadt Steinheim an der Murr Landkreis Ludwigsburg

Online Vortrag 5. Juli 2022 - Schulmensen gut geplant

**„Bewirtschaftung einer Mensa in Fremdregie –  
Kita- und Schulverpflegung aus einer Hand.“**

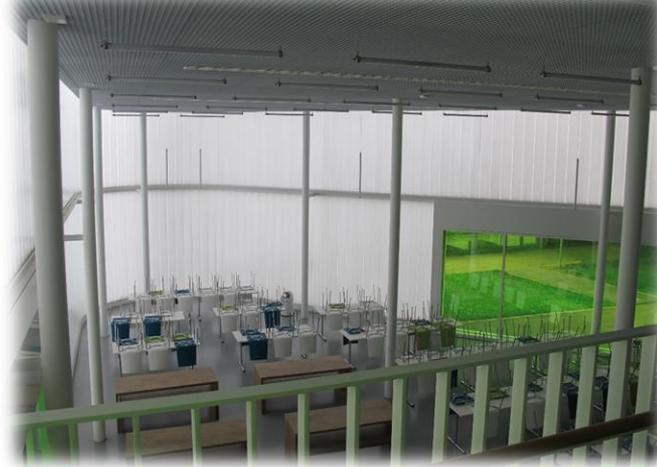
# Inhalt und Agenda

1. Die Stadt Steinheim an der Murr
2. Infrastruktur in Steinheim
3. Die Mensa am Schulcampus
4. Konzept einer Mensa
  - Analyse Ist- Situation
  - Festlegungen der Ziele - Soll- Situation
  - Beteiligung aller Akteure
  - Erarbeitung Konzeption
5. Konzeption an der Mensa in Steinheim
  - Bedarfsstellen
  - Inhalte Verpflegungskonzept
6. Qualitätssicherung

# Stadt Steinheim an der Murr



## Die Mensa Steinheim am Schulcampus



# Konzept einer gut funktionierenden Mensa



# Analyse Ist- Situation Ausgangssituation

- 3 Stadtteile mit
  - 3 Grundschulen
  - 1 Gemeinschaftsschule
  - 1 Realschule→ 4 Schulen davon im Ganztagesbetrieb
- 7 Kindergärten / Kinderhäuser
- 5 verschiedene Caterer
  - unterschiedliches Preisniveau
  - unterschiedliche Qualität
  - unterschiedliche Zusammenstellung (Vorspeise, Hauptgang, Nachtisch)
  - unterschiedliche Ansprechpartner
  - unterschiedliche Verfahrensabläufe (von der Bestellung bis zur Ausgabe und Abrechnung)
  - „gewisses“ Konfliktpotential
  - hoher Verwaltungs- und Personalaufwand

# Festlegungen der Ziele Soll- Situation

- alles aus einer Hand
- gleicher Preis bei gleicher Leistung
- gleiche Qualität
- einheitliche Verfahrensabläufe (von der Bestellung bis zur Ausgabe)
- 1 Ansprechpartner
- Verpflegungssystem einheitlich festlegen
- Synergien bilden:
  - Ersparnis Personal
  - Kostenersparnis
  - Aufgabenreduktion
- Zufriedenheit steigern
- künftige Nutzung der Mensa

# Beteiligung aller Akteure

- Kommunalpolitische Gremien
- Schulen
  - Schulleitungen
  - Elternvertreter
  - SMV
- Kindertagesstätten
  - Kitaleitungen
  - Elternvertreter
- vorhandenes hauswirtschaftliches Personal
- Stadtverwaltung
  - Bauamt
  - Stadtkämmerei
  - Hauptamt

## Beteiligung aller Akteure

- Externe Begleiter und Berater
    - Planungs- /Architekturbüro
    - Küchenplaner
    - Erstellung Verpflegungskonzept & Unterstützung beim Ausschreibungsverfahren
    - Steuerberater
- Projektgruppe „Mensaneubau“

## Erarbeitung Konzeption

- Erstellung Verpflegungskonzept
- Klärung und Abwicklung Ausschreibungsverfahren / Verfahrensart
- Bewertung und Vergleich verschiedener Systeme und Konzepte
  - Bewirtschaftungssystem
  - Produktionssystem
  - Bestellsystem
- Vertragsvorbereitung
  - Pachtvertrag
  - Dienstleistungskonzessionsvertrag
- Durchführung der Verhandlungsgespräche

# Konzeption an der Mensa in Steinheim

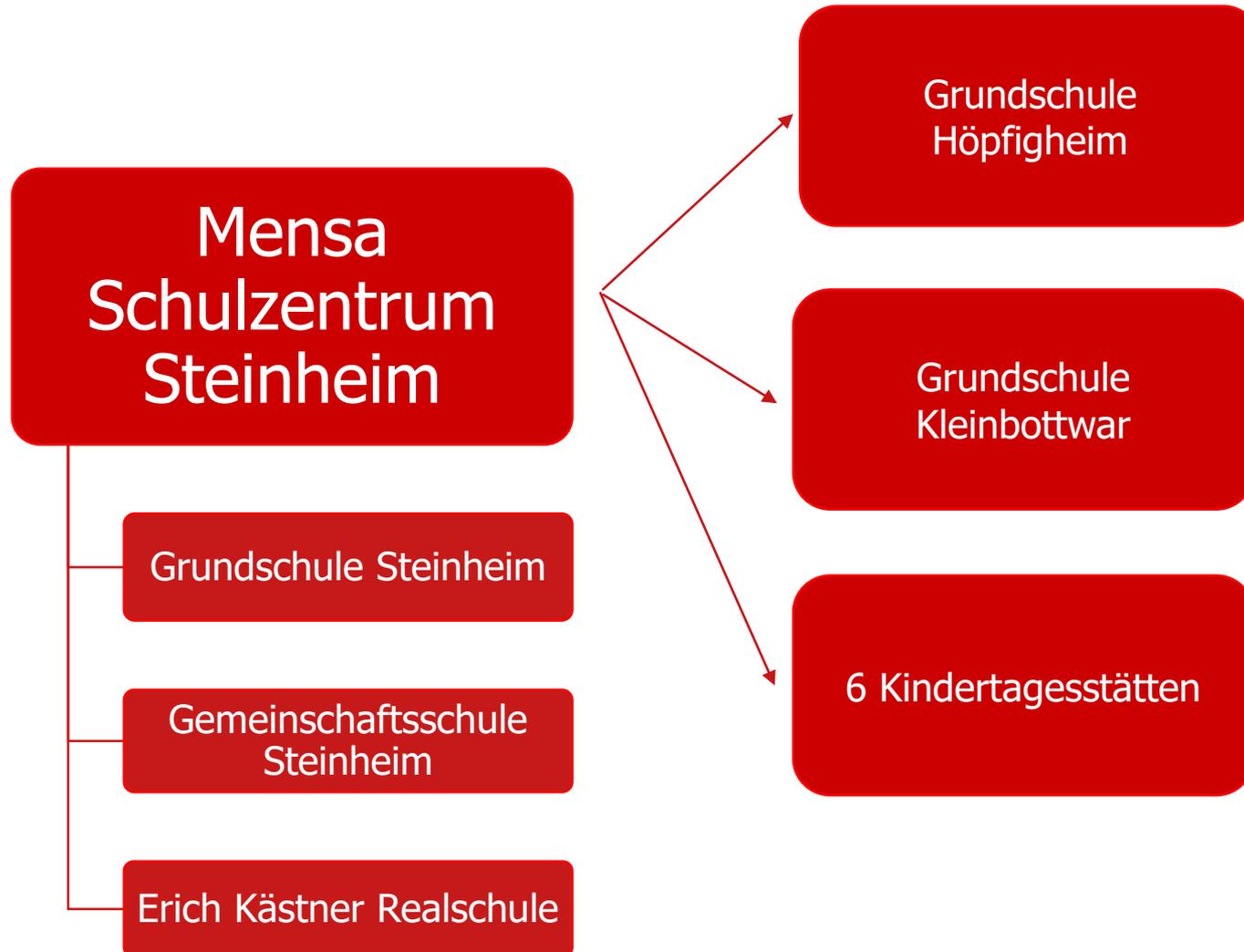
## Frischküche



## Fremdregie

- Mensa ist an den Bewirtschafter verpachtet
- Außer einer Mensaaufsicht ist in der Mensa kein städtisches Personal notwendig
- Belieferung der Bedarfsstellen über Caterer
- In den Bedarfsstellen: städtisches Personal für Essensausgabe und Nachbereitung
- Abrechnung mit den Eltern über Caterer

## Bedarfsstellen



## Anzahl der Essen in den Bedarfsstellen

Bedarfsstelle	Anzahl Schüler/ Kinder	Anzahl Essen/ Tag	Verpflegungsta ge Schuljahr/ Kitajahr
<b>Bedarfsstelle 1 (Produktionsküche)</b> Mensa im Schulzentrum Steinheim	1080	zwischen 90 und 135	5 Tage x 38 Wochen = 190 Verpflegungstage
<b>Bedarfsstelle 2 + 3</b> Grundschule Höpfigheim und Grundschule Kleinbottwar	146 (83 und 63)	50	5 Tage x 38 Wochen = 190 Verpflegungstage
<b>Bedarfsstellen 4-9</b> Kitas	493	115	230 Verpflegungstage

# Inhalte Verpflegungskonzept

## Bewirtschaftungs- system

- Bedarfsstelle 1:  
Fremdbewirtschaftung
- Bedarfsstelle 2-9:  
Eigenbewirtschaftung

## Verpflegungsangebot

- Mensa & Grundschulen:
- 2 verschiedene Menüs →  
Menü 1: Fleisch-  
/Fischgericht  
→ Menü 2: Vegetarisches  
Gericht
- Kioskverkauf
- Kitas:
- 1 Menü: vegetarische  
Ersatzkomponente
- Besondere Anforderung an  
das Kita Essen
- Bio-Anteil 20 %

## Bestell- u. Abrechnungssystem

- Die Abrechnung der  
Mittagessen erfolgt direkt  
zwischen Auftragnehmer  
und den Eltern über ein  
internetbasiertes Bestell-  
und Abrechnungssystem,  
das der Auftragnehmer zur  
Verfügung stellen muss.
- Kioskverkauf: Bezahlung ist  
bargeldlos über Chip und  
mit Bargeld möglich.
- Die Kita Kinder sind  
automatisch im System  
angemeldet. Abrechnung  
erfolgt auch direkt über den  
Caterer.

## Qualitätssicherung/ Austausch

- Pro Schuljahr / Kindergartenjahr „2 runde Tische“ mit allen betroffenen Akteuren
  - Schulleitungen
  - Kindergartenleitungen
  - Elternvertretern
  - Hauswirtschaftskräfte
  - Koch/Köchin
  - Träger (Hauptamt)
  - Geschäftsführer/ Betreiber
- regelmäßiger Besuch vor Ort (Sichtkontrolle!) und Essenskontrolle
- „Kummerkästen“ in den Kindertagesstätten – Beschwerdemanagement
- Direkter Kontakt zwischen Mensaleitung und Leitungen der Bedarfsstellen für Feedback

**Vielen Dank für Ihre  
Aufmerksamkeit.**

**Kontaktdaten:**

Ramona Senghaas, Stadt Steinheim an der Murr  
Tel.: 07144/263-111, Mail: [r.senghaas@stadt-steinheim.de](mailto:r.senghaas@stadt-steinheim.de)