

Gemeinde Bempflingen Landkreis Esslingen

Gemeinderatssitzung am 14. Mai 2024

TOP: 4 Neuorganisation des Mittagessens für Kitas
und BoB

Sitzungsvorlage
öffentlich

Anlagen:

Az.: 211.90; 460.0 - WI

Beschlussantrag:

Die Versorgung der Kindergärten und der bedarfsorientierten Betreuung an der Grundschule (BoB) mit Mittagessen wird auf eine zentrale Regeneration am Dorfgemeinschaftshaus umgestellt. Die Verwaltung wird beauftragt, die erforderlichen Maßnahmen vorzunehmen.

Sachstand:

Im Zuge eines großen Beteiligungsprozesses wurde im Jahr 2021 für alle kommunale Einrichtungen, die ein Mittagessen anbieten, auf „Cook & Freeze“ umgestellt. Die Regeneration des Essens erfolgt seither in den jeweiligen Einrichtungen mit eigenem Personal. Mit dieser Umstellung konnte die generelle Zufriedenheit mit dem Essen deutlich erhöht werden.

Gleichzeitig nehmen auch die Essenszahlen insgesamt deutlich zu. Dies führt in verschiedenen Bereichen zu unterschiedlichen Problemen (z.B. Raumkapazität, Wärmeentwicklung, Transportwege Küche/Gefrierschrank). Hinzu kommt der ab dem Schuljahr 2026/27 verbindliche Rechtsanspruch auf eine Ganztagesbetreuung in der Grundschule bei gleichzeitig steigenden Kinderzahlen.

Insbesondere an den Tagen mit Mittagschule (Dienstag und Donnerstag) übersteigen die Zahlen der betreuten Kinder zwischenzeitlich die Raumkapazitäten der BoB in der Schule. Zugleich ist der Mensaraum der Schule durch das Mittagessen blockiert und kann nicht anderweitig genutzt werden. Für die Erfüllung des Rechtsanspruchs sind jedoch zusätzliche Räumlichkeiten unabdingbar. Die Verwaltung hat zwei Varianten in den Blick genommen, um ein adäquates Raumangebot zu erreichen. Dies sind:

1. Anbau eines zusätzlichen Raumes in der Größenordnung von 80 – 100 m² mit Vergrößerung oder Integration der Küche.
2. Verlegung des Mittagessens an einen anderen Ort

Bereits im Jahr 2021 wurde die Überlegung, das Mittagessen für alle Einrichtungen zentral in der bestehenden und gut ausgerüsteten Küche des Dorfgemeinschaftshauses (DGH) selbst zu kochen, kurz angedacht, damals jedoch wegen des höheren Aufwands und der notwendigen zusätzlichen Dokumentations- und Deklarationspflicht für das Selbstkochen sowie der Erforderlichkeit eines Autos für den Transport verworfen. Mit der zwischenzeitlich weiter gewachsenen Zahl der

Essen, der auch dadurch vorliegenden ungünstigen räumlichen Gegebenheiten in den einzelnen Einrichtungen (Wärmeentwicklung, Enge, Wege, Raumkapazitäten), der breiten Akzeptanz des Systems „Cook & Freeze“, der zusätzlichen Einführung des Rechtsanspruchs auf Ganztagesbetreuung in der Grundschule sowie der Verfügbarkeit eines Autos als Transportmittel (Bürgerbus) ergibt sich jedoch eine neue Entscheidungsgrundlage.

Die Verwaltung hat in Großbettlingen und Kirchheim-Ötlingen zwei Zentralküchen besichtigt, die ebenfalls für mehrere örtlichen Einrichtungen die Regeneration des Mittagessens vornehmen. Zudem wurde die vorhandene Küche im DGH mit dem Gesundheitsamt sowie mit der hauswirtschaftlichen Gesamtleitung der Stadt Reutlingen besichtigt. Beide Beratungen gehen von einer guten Nutzbarkeit der DGH-Küche aus. Weitere Synergieeffekte lassen Einsparungen für die hauswirtschaftlichen Arbeiten in der Größenordnung von rund 25 % erwarten.

Die Standzeit des Essens in den Kindergärten ist mit bis zu zwei Stunden noch deutlich unter der Empfehlung von maximal drei Stunden. Die BoB-Kinder essen zudem dann nicht mehr in der Schule, sondern im DGH. Hier ist ein Fußweg von ca. 350 Metern zu bewältigen. Von Seiten der BoB-Leitung wird dies ausdrücklich begrüßt, da die Kinder nach dem Vormittagsunterricht sowieso einen hohen Bewegungsdrang haben.

Im Vergleich mit einem sonst notwendigen Anbau am Schulgebäude ist die Verlegung an das DGH um Welten günstiger umzusetzen.

Die Verwaltung hat die Vor- und Nachteile in einer Übersicht zusammengefasst:

Vorteile	Nachteile
Raumgewinn und Entlastung in allen Einrichtungen (Wegfall der Konvektomaten, Gefrierschränken) BoB: Mensa und Nebenraum stehen als zusätzliche Betreuungsräume zur Verfügung	Schulkinder essen im Foyer des DGH (Nachteil?)
Anlieferung zentral für alle Einrichtungen, kompliziertes Rückmeldesystem der HW entfällt	Längere Standzeiten des Essens für Kiga-Kinder, jedoch in vertretbarem Umfang
Sehr gute Küchenausstattung , kaum in Benutzung, ausreichend Platz, ergonomische Arbeitsbedingungen (Spülmaschine, Vorratshaltung auf gleicher Ebene, Kühlraum)	Anschaffung eines Kombidämpfers, Transportboxen Geringer Umbau notwendig
Zeitersparnis an HW-Stunden	Regelung des Transports nach Kleinbettlingen und Auf Mauern
Kostengünstigste Variante im Vgl. zu Anbau	

Im Rahmen einer erweiterten WKB-Sitzung am 24.04.2024 wurden Vertreter der Eltern aller Kindertagesstätten und der Schule über die Planung informiert.

Finanzielle Auswirkungen:

Für eine zentrale Regeneration können die seither geleasteten Konvektomaten in den Einrichtungen nicht mehr verwendet und zurückgegeben werden. Sinnvoll ist die Beschaffung eines Kombidämpfers, der ausreichende Kapazitäten für einen Zweischichtbetrieb aufweist. Zudem sind zusätzliche Gastro-Normbehälter und Transportboxen notwendig. Zwei nicht erforderliche Waschbecken und die entsprechenden Oberschränke in der DGH-Küche müssen entfernt werden. Die Verwaltung rechnet mit Investitionen von ca. 25.000 €. Die Kosten für einen Anbau an der Schule wurden nicht ermittelt. Es kann jedoch von mindestens einem hohen sechsstelligen oder einem niedrigen siebenstelligen Betrag ausgegangen werden. Trotz theoretischer Fördergelder stehen die Investitionen in keiner Relation zur empfohlenen Variante.

Bempflingen, den 30.04.2024

Bernd Welser
Bürgermeister