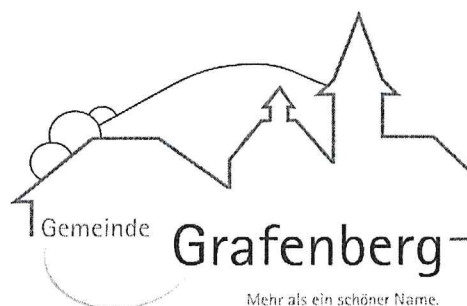


Gemeinde Grafenberg
Landkreis Reutlingen



B E R A T U N G S V O R L A G E

Aktenzeichen	211.21-/Jä
Gemeinderatssitzung am	25.07.2023
Tagesordnungspunkt	4 öffentlich
Beratungsvorlage	Nr. 40/2023

**Neubau Mensa
Festlegung Versorgungskonzept**

Beschlussvorschlag

Auf Grundlage der Präsentation wird das Versorgungskonzept
festgelegt und weiter verfolgt.

Grafenberg, 03.07.2023


Volker Brodbeck
Bürgermeister

Anlage

Sachdarstellung

Am 02.05.2023 fand ein gemeinsamer Termin mit Herrn Husemann (Firma Weißenberger, Großküchen –Planung und Organisation) sowie Architekt Wezel, Frau Krohnke und Herrn Frischknecht und Bürgermeister Brodbeck in der Schule bzw. im Vereinsraum statt. Herr Husemann wurde über die Ist-Zustände informiert. Die Zubereitung der Speisen erfolgt in der Küche der Rienzbühlhalle, das gemeinsame Essen findet im Vereinsraum der Rienzbühlhalle statt.

Derzeit werden an 3 Tagen in der Woche ca. 40 Essen und an einem Tag in der Woche ca. 50-60 Essen ausgegeben. Die Essensausgabe erfolgt in einer Schicht, d.h. alle Kinder essen gemeinsam im Vereinsraum.

Ab dem Schuljahr 2026/27 besteht ein Rechtsanspruch auf Ganztagesbetreuung. Die Aufgabe des Schulträgers besteht u.a. in der Bereitstellung eines Mittagessens. Da dann mit einer Mehrzahl an Mittagessen gerechnet werden kann, soll die Möglichkeit einer Verpflegung für ca. 80 – 100 Schüler*innen geschaffen werden.

Da der Vereinsraum sehr beengt ist und keine Verpflegung der o.g. Zahlen zulässt, soll ein Anbau einer Mensa an das bestehende Schulgebäude geplant werden.

Herr Husemann wird die unterschiedlichsten Versorgungskonzepte vorstellen und auf die Vor- und Nachteile eingehen. Nachdem das Konzept festgelegt ist, kann in Zusammenarbeit mit dem Architekten die Küche ausgelegt und geplant werden.

Die Küchenplanung ist Grundlage für die Raumkonzeption, damit Architekt Wezel dem Gemeinderat im September einen Entwurf für einen Anbau an der Grundschule präsentieren kann. Nach dem aktuellen Stand soll das Förderprogramm für Erweiterungen an Schulen (Förderhöhe 70%) zum Oktober 2023 nach dem „Windhund-Prinzip“ vorliegen.

BV:

Umbau/Anbau Mensa – Grundschule Grafenberg

Gewerk:

Küchentechnik

Bauherr:

Gemeinde Grafenberg

Mögliche Verpflegungssysteme für Schulmensen

Weißberger

G R O S S K Ü C H E N

P L A N U N G + O R G A N I S A T I O N

BV:

Umbau/Anbau Mensa – Grundschule Grafenberg

Gewerk:

Küchentechnik

Bauherr:

Gemeinde Grafenberg

Die Entscheidung für ein Verpflegungssystem hängt von vielfältigen Faktoren ab.

Jedes Verpflegungssystem hat verschiedene **Vor- und Nachteile**. Auswirkungen, die maßgeblich zur Entscheidung beitragen, betreffen unter anderem:

- **Größe der Küche**
- **Ausstattung**
- **Personalbedarf**
- **laufende Betriebskosten**

➔ Daher ergibt sich die Wahl für ein Küchensystem meist aus **baulichen Voraussetzungen sowie finanziellen und personellen Möglichkeiten**.

BV:

Umbau/Anbau Mensa – Grundschule Grafenberg

Gewerk:

Küchentechnik

Bauherr:

Gemeinde Grafenberg

„Kochen wir selbst/vor Ort oder lassen wir Essen anliefern?“

Neben der ökonomischen Fragestellung hat das Gesamtkonzept der Verpflegung ebenso maßgebende Folgen auf:

- den zukünftigen **Schulalltag**
- die **Identifikation** mit der Schule
- die **Gesundheits- und Ernährungsbildung**
- und das **soziale Miteinander**

und sollte deshalb nie unabhängig von der Schulphilosophie und dem Schulprofil betrachtet werden.

BV: Umbau/Anbau Mensa – Grundschule Grafenberg
Gewerk: Küchentechnik
Bauherr: Gemeinde Grafenberg

IST-Situation

- **Essensanzahl:** ca. 40 Essen an 3 Tagen/Woche; ca. 50 – 60 Essen an einem Tag/Woche
- **System:** Essenszubereitung und –Ausgabe erfolgt als Mischsystem:
Hauptkomponenten: TK-Anlieferung durch Caterer - Aufwärmen/Regenerieren vor Ort
Nebenkomponten: Salate, Vorspeisen und Nachtisch - Zubereitung vor Ort
- **Belegung:** Essensausgabe erfolgt in einer Schicht → alle Kinder essen gleichzeitig.
- **Ausgabesystem:** auf Tellern (kein Tablettssystem vorhanden).
- **Spüle:** Das gesamte Geschirr wird vor Ort gespült
- **Personaleinsatz:** Gesamter Betrieb (Zubereitung, Ausgabe, Spülen) erfolgt durch eine Mitarbeiterin.
Punktueller Unterstützung durch Herrn Frischknecht.

BV: Umbau/Anbau Mensa – Grundschule Grafenberg
Gewerk: Küchentechnik
Bauherr: Gemeinde Grafenberg



25.06.2023

Vorstellung Verpflegungssysteme

5

BV: Umbau/Anbau Mensa – Grundschule Grafenberg
Gewerk: Küchentechnik
Bauherr: Gemeinde Grafenberg



25.06.2023

Vorstellung Verpflegungssysteme

6

BV:

Umbau/Anbau Mensa – Grundschule Grafenberg

Gewerk:

Küchentechnik

Bauherr:

Gemeinde Grafenberg

Aufgabenstellung

Zukünftig soll die Möglichkeit zur Verpflegung von ca. 80 – 100 Schülern geschaffen werden

- Auswahl eines Verpflegungssystem, um die Schulmensa auf den aktuellen Bedarf und zukünftige Anforderungen auszurichten
- **Welche Möglichkeiten stehen unter den gegebenen Voraussetzungen zur Wahl?**

BV:

Umbau/Anbau Mensa – Grundschule Grafenberg

Gewerk:

Küchentechnik

Bauherr:

Gemeinde Grafenberg

Übersicht verschiedener Verpflegungssysteme

- Frisch-/Mischküche (*Cook & Serve*)
- Aufwärm-/Regenerierküche (*Cook & Chill / Cook & Freeze*)
- Ausgabeküche (*Cook & Hold*)

(Aktuelle Situation: Mischung aus Misch- und Regenerierküche)

BV: Umbau/Anbau Mensa – Grundschule Grafenberg
Gewerk: Küchentechnik
Bauherr: Gemeinde Grafenberg

Frisch-/Mischküche (Cook & Serve)

- Alle Speisen werden in der Küche der Schule vor Ort zubereitet
- Gemischter Fertigungsgrad der Lebensmittel:
 - unverarbeitete, frische Produkte (z. B. Obst, Kartoffeln, Gemüse etc.) und
 - Convenienceprodukte (z. B. Saucen, TK-Gemüse, fertig gewürzte Fisch- oder Fleischstücke etc.)
- „Vollküche“:
Küche beinhaltet alle Einrichtungsgegenstände und Geräte für Transport, Lagerung, Kühlung, Tiefkühlung, Garen, Regenerieren, Spülen und Entsorgung

BV: Umbau/Anbau Mensa – Grundschule Grafenberg
Gewerk: Küchentechnik
Bauherr: Gemeinde Grafenberg

Frisch-/Mischküche (Cook & Serve)

Vorteile

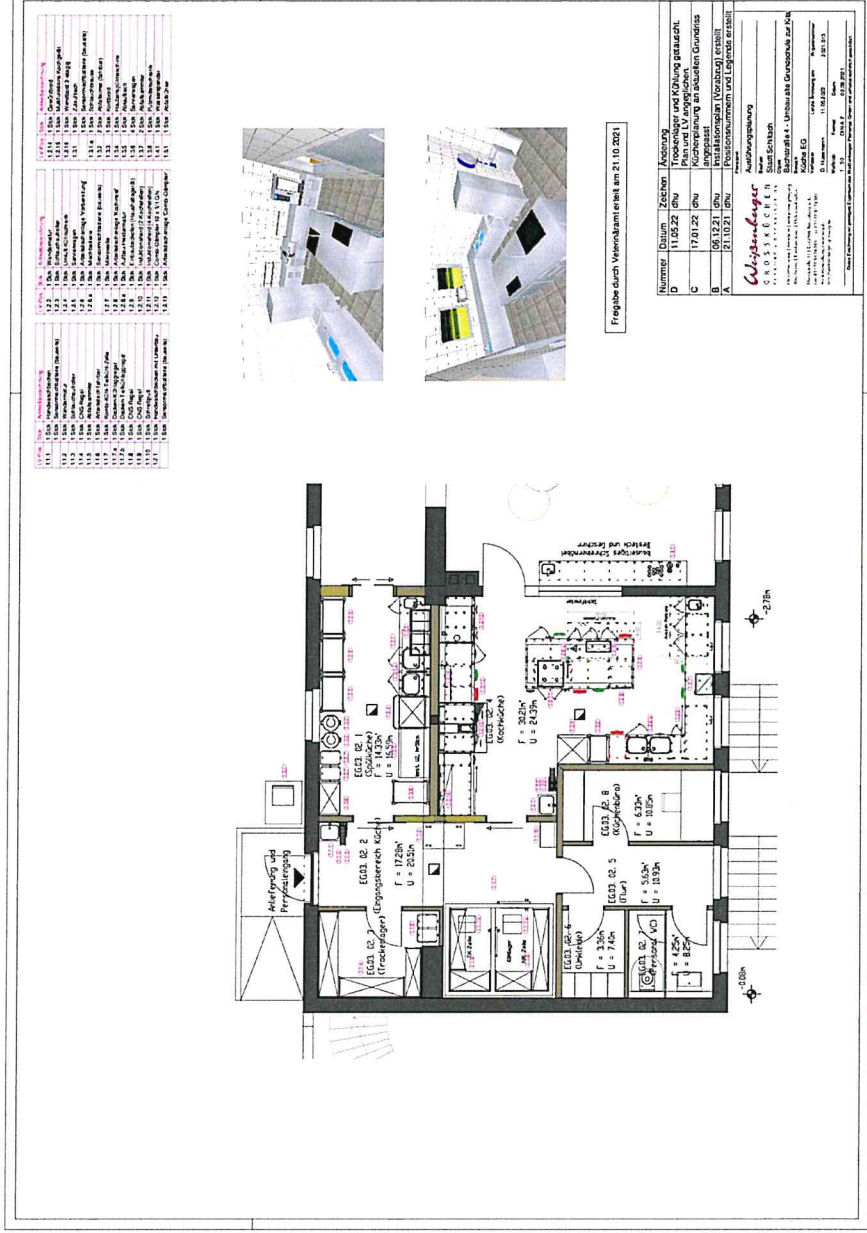
- Große Abwechslung und Flexibilität im Speiseplan möglich
- Kurze Warmhaltezeiten (hohe Qualität)
- direkte Kommunikation/Feedback zwischen Schülern und Koch/Köchin möglich
- Mitwirken der Schüler z.B. durch Aktionstage möglich

Nachteile

- Hoher Raum- /Platzbedarf
- Hohe Investitions-, Betriebs- und Personalkosten
- Qualifiziertes Fachpersonal notwendig (Kalkulation Wareneinsatz und Ausgabepreis, Einkauf, Zubereitung, Hygienesicherheit etc.)
- Personalbedarf ca.: 0,625 Vollzeitstellen
Während der Ausgabezeit: ca. 2,5 Personen
(Urlaubs- und Krankheitsausfälle berücksichtigen!)

BV: Umbau/Anbau Mensa – Grundschule Grafenberg
Gewerk: Küchentechnik
Bauherr: Gemeinde Grafenberg

**Beispiel
 Frischküche
 in einer Kita für ca.
 80 – 100 Kinder**



BV:

Umbau/Anbau Mensa – Grundschule Grafenberg

Gewerk:

Küchentechnik

Bauherr:

Gemeinde Grafenberg

Aufwärm-/Regenerierküche (Cook & Chill / Cook & Freeze)

- Fast alle Speisen werden von einem externen Dienstleister (Caterer) zubereitet und gekühlt oder tiefgekühlt angeliefert
- In der Küche vor Ort werden diese Komponenten aufgewärmt/regeneriert und ausgegeben.
- Das angelieferte Essen wird ergänzt mit Salaten, Obst, Rohkost und Getränken.
- „Teilküche“: die Küche beinhaltet reduzierte Einrichtungsgegenstände und Geräte für Lagerung, Kühlung/Tiefkühlung, Regenerieren, Spülen und Entsorgung

BV: Umbau/Anbau Mensa – Grundschule Grafenberg
Gewerk: Küchentechnik
Bauherr: Gemeinde Grafenberg

Aufwärm-/Regenerierküche (Cook & Chill / Cook & Freeze)

Vorteile

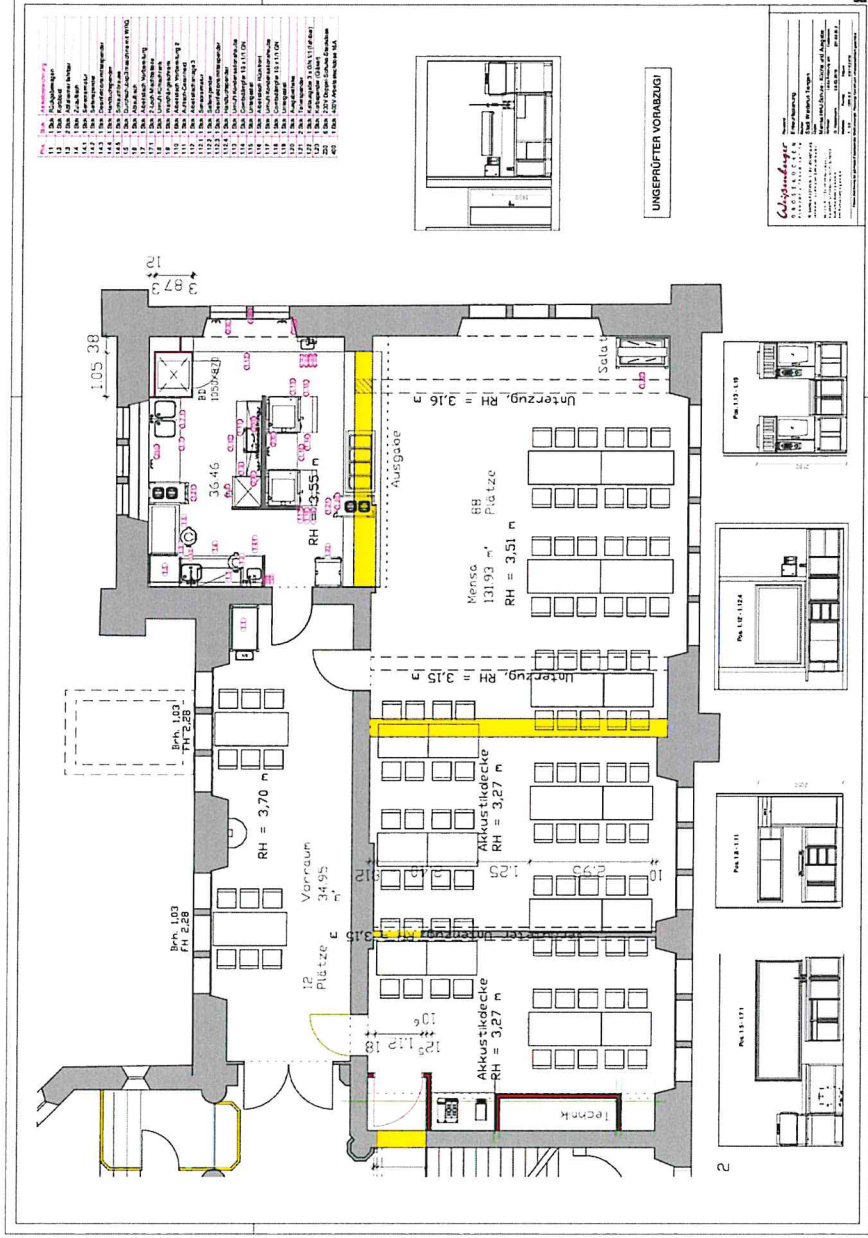
- geringerer Raum- und Platzbedarf
- geringere Investitions-, Betriebs- und Personalkosten
- Geringer Handlungsaufwand für Küchenpersonal
- Personal kann angelehrt/geschult werden

Nachteile

- eingeschränkte Abwechslung und Flexibilität im Speiseplan
- Nicht alle Speisekomponenten sind herstellbar
- direkte Kommunikation/Feedback zwischen Schülern und Koch/Köchin nur bedingt möglich
- Mitwirken der Schüler z.B. durch Aktionstage eingeschränkt möglich
- Personalbedarf ca.: 0,4 Vollzeitstellen
Während der Ausgabezeit: ca. 2,0 Personen
(Urlaubs- und Krankheitsausfälle berücksichtigen)

BV: Umbau/Anbau Mensa – Grundschule Grafenberg
Gewerk: Küchentechnik
Bauherr: Gemeinde Grafenberg

**Beispiel
 Regenerierküche
 in einer
 Grundschule für ca.
 150 – 200 Kinder
 (Ausgabe in 2
 Schichten)**



BV: Umbau/Anbau Mensa – Grundschule Grafenberg
Gewerk: Küchentechnik
Bauherr: Gemeinde Grafenberg

Ausgabeküche (Cook & Hold)

- alle Speisen werden von einem externen Dienstleister (Caterer) zubereitet und täglich warm und gekühlt angeliefert
- In der Küche vor Ort wird das angelieferte Essen nur noch portioniert und ausgegeben.
- Das angelieferte Essen wird ggf. ergänzt mit Obst und Getränken.
- „Kleinstküche“: die Küche beinhaltet Einrichtungsgegenstände und Geräte für Ausgabe, Spülen und Entsorgung

BV: Umbau/Anbau Mensa – Grundschule Grafenberg
Gewerk: Küchentechnik
Bauherr: Gemeinde Grafenberg

Ausgabeküche (Cook & Hold)

Vorteile

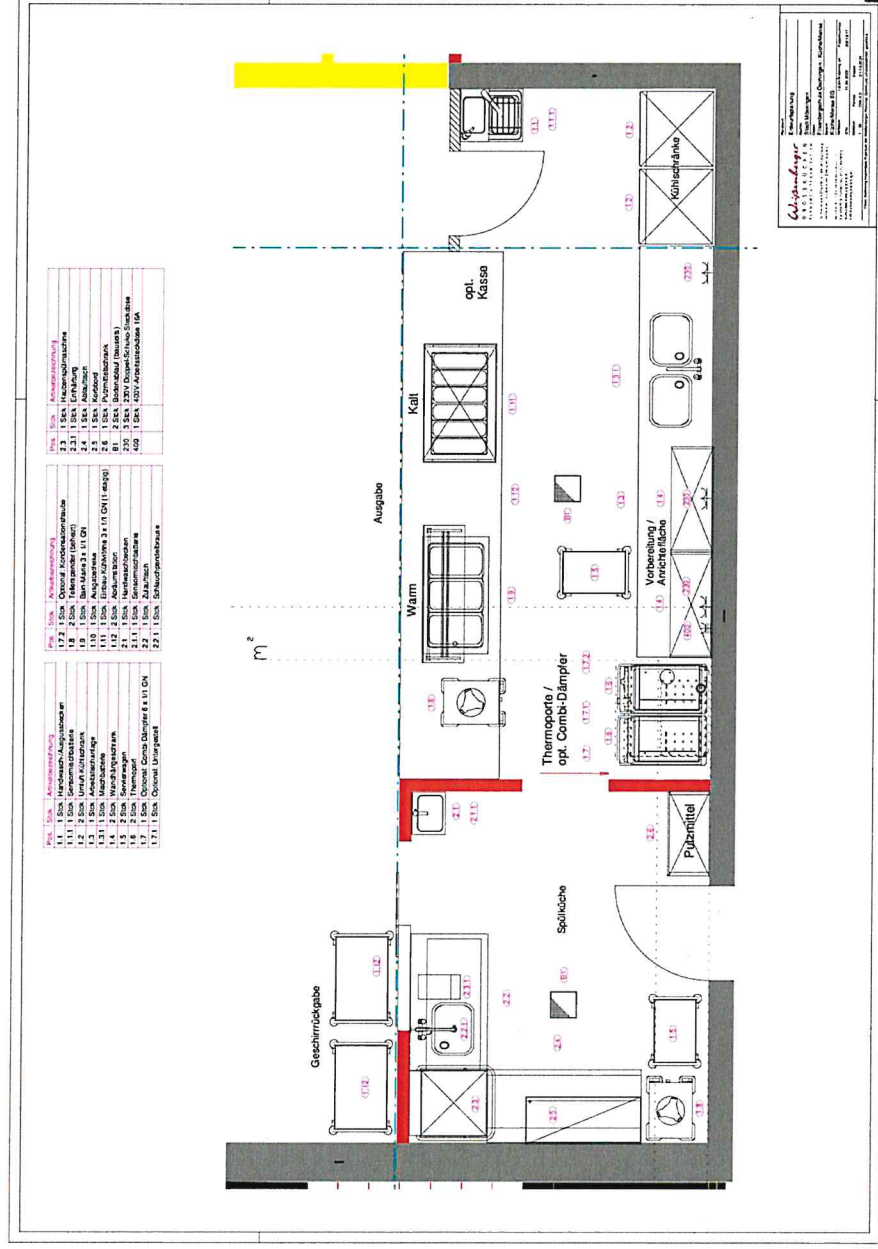
- sehr geringer Raum- und Platzbedarf
- sehr geringe Investitions-, Betriebs- und Personalkosten
- sehr geringer Handlingsaufwand für Küchenpersonal
- Personal kann angelernt/geschult werden

Nachteile

- eingeschränkte Auswahl bei Anbietern (Caterern)
- ggf. lange Warmhaltezeiten (Qualitätsverlust)
- direkte Kommunikation/Feedback zwischen Schülern und Koch/Köchin nicht möglich
- Mitwirken der Schüler z.B. durch Aktionstage nicht möglich
- Personalbedarf ca.: 0,3 Vollzeitstellen
Während der Ausgabezeit: ca. 1,5 Personen
(Urlaubs- und Krankheitsausfälle berücksichtigen)

BV: Umbau/Anbau Mensa – Grundschule Grafenberg
Gewerk: Küchentechnik
Bauherr: Gemeinde Grafenberg

Beispiel
 Ausgabeküche
 in einer
 Grundschule für ca.
 50 – 80 Kinder
 (mit
 Erweiterungsoption
 zur Regenerierküche)



BV:

Umbau/Anbau Mensa – Grundschule Grafenberg

Gewerk:

Küchentechnik

Bauherr:

Gemeinde Grafenberg

Fragen, die sich auf die Schulverpflegung auswirken sind:

- Was soll Aufgabe der Schulverpflegung sein:
 - sättigend?
 - gesundheitsfördernd?
 - soziales Verhalten und Kommunikation fördern?
 - unbekannte Lebensmittel nahe bringen?
- Sollen Schülerinnen und Schüler Einfluss auf den Speiseplan und die Abläufe nehmen können?
- Welche Rolle und Aufgaben haben Schüler und Lehrkräfte?
- Schulmensa als Begegnungsort zur Förderung des sozialen Miteinanders?

BV:

Umbau/Anbau Mensa – Grundschule Grafenberg

Gewerk:

Küchentechnik

Bauherr:

Gemeinde Grafenberg

Fazit

Die Frage, welches Verpflegungssystem „das Beste“ ist, kann nie pauschal beantwortet werden, weil zu viele Rahmenbedingungen und individuelle Anforderungen zu berücksichtigen sind.

Ein Verpflegungssystem ist immer ein Kompromiss zwischen wirtschaftlichen, baulichen und ernährungsphysiologischen Aspekten und eigener Ansprüche.

Insgesamt kann mit jedem Verpflegungssystem im Optimalfall eine gute Verpflegungsqualität erreicht werden.

BV:

Umbau/Anbau Mensa – Grundschule Grafenberg

Gewerk:

Küchentechnik

Bauherr:

Gemeinde Grafenberg

Vielen Dank für Ihre Aufmerksamkeit!

Gerne stehen ich Ihnen für Fragen zur Verfügung.

Weissenberger

G R O S S K Ü C H E N
P L A N U N G + O R G A N I S A T I O N

für Gastronomie | Hotellerie | Betriebsverpflegung
Altenheime | Krankenhäuser | Mehrzweckhallen

Marktstraße 17 | D-72108 Rottenburg a. N.

Fon 07472 9479300 | Fax 07472 9479302

www.weissenberger-planung.de

info@weissenberger-planung.de