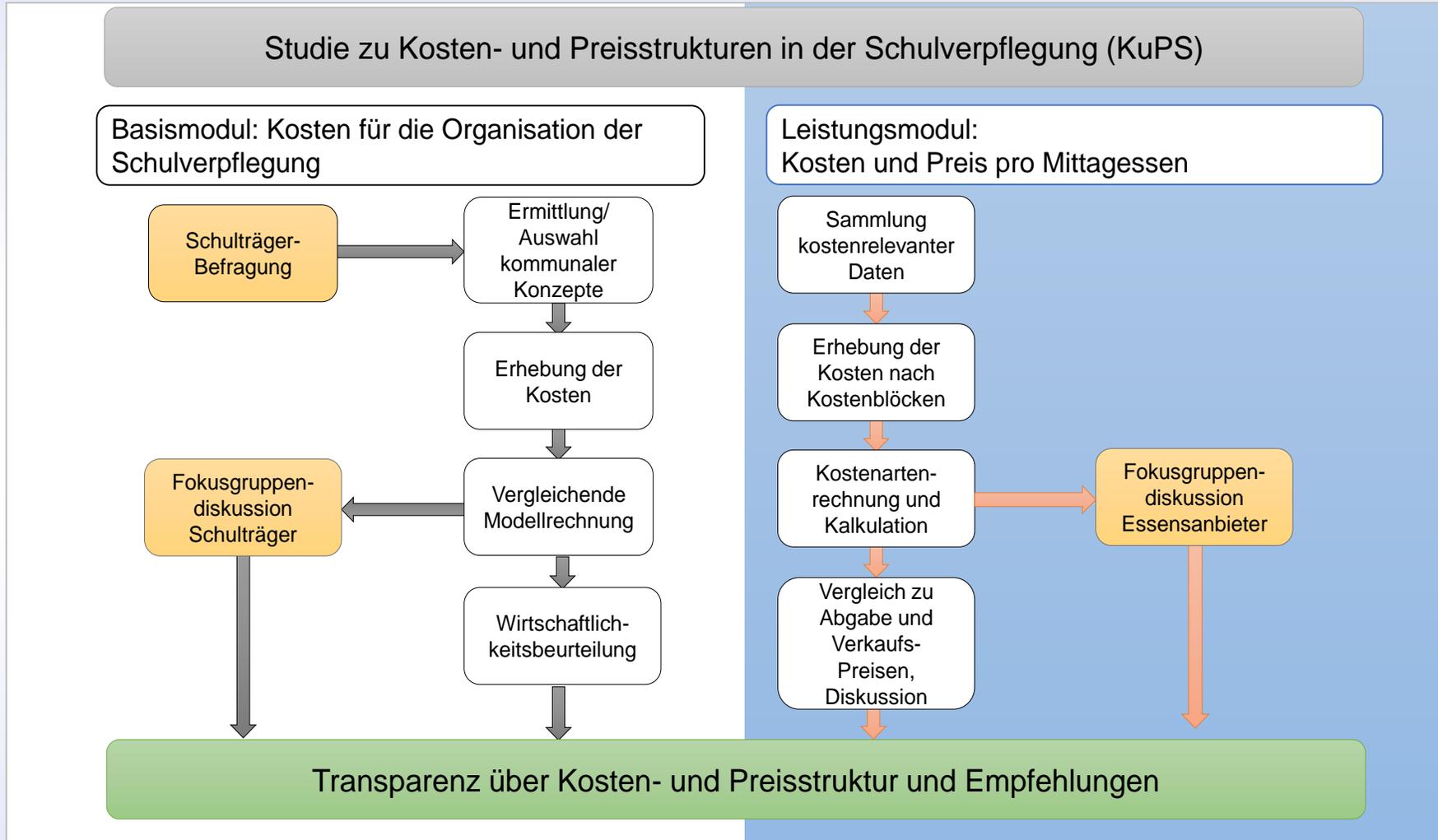


STUDIE ZU KOSTEN- UND PREISSTRUKTUREN IN DER SCHULVERPFLEGUNG (KUPS)



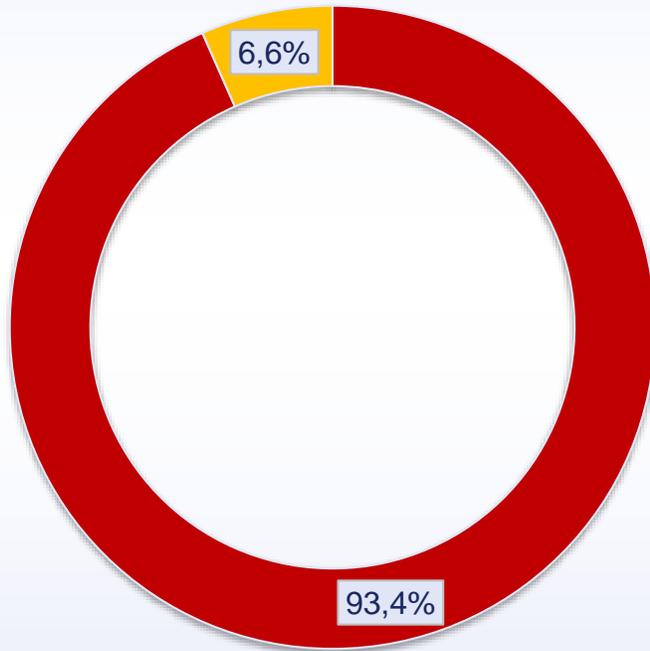
Dr. Ernestine Tecklenburg
Deutsche Gesellschaft für Ernährung
Referat Gemeinschaftsverpflegung und Qualitätssicherung



AUSGEWÄHLTE ERGEBNISSE DER SCHULTRÄGER-BEFRAGUNG

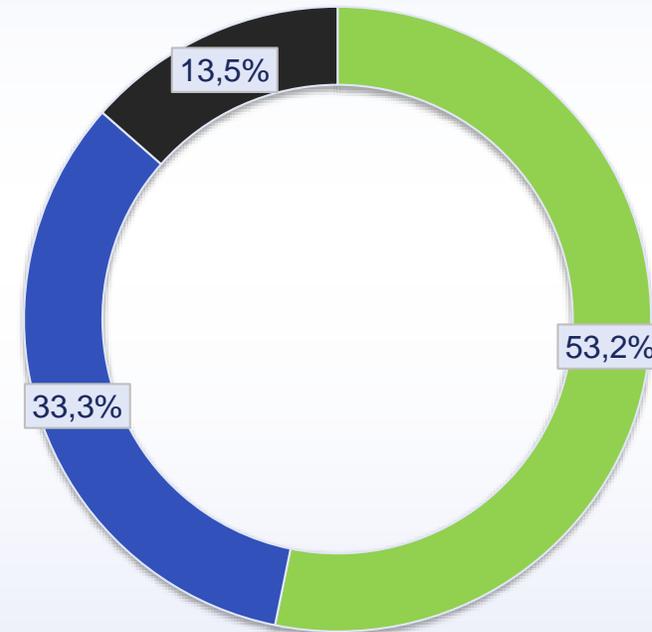
- Insgesamt haben 488 Träger teilgenommen, davon:

Trägerart



■ öffentliche ■ freie oder private

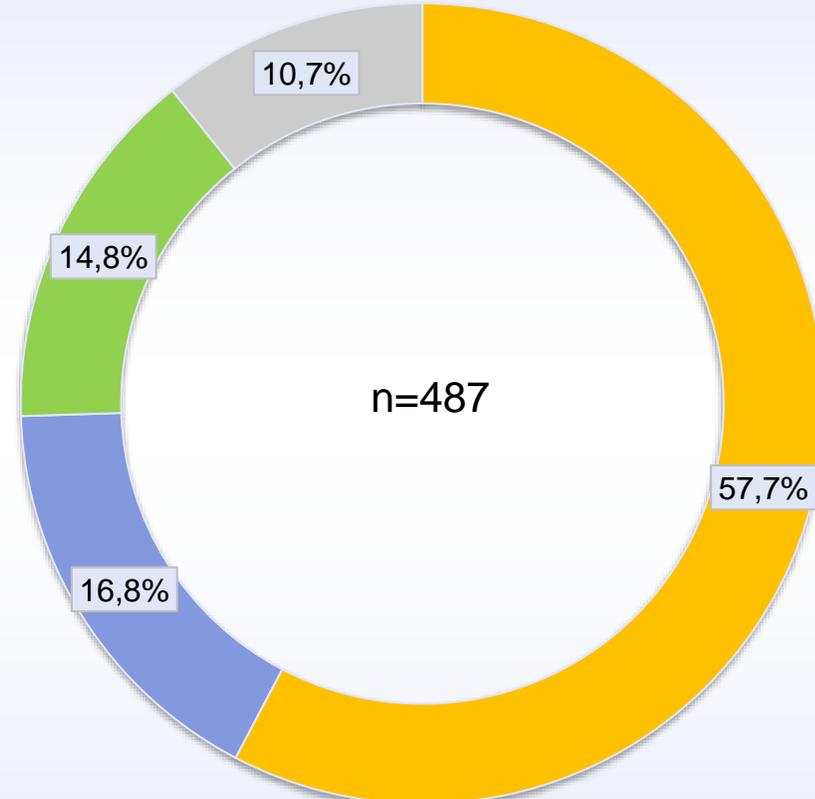
Tätigkeitsraum



■ ländlicher Raum ■ städtischer Raum ■ großstädtischer Raum

- **Anzahl Schulen**
 - 1 bis 366 Schulen
- **Anzahl Ganztagschulen**
 - 1 bis 210 Schulen
- **Anzahl Mittagessen**
 - Median je Schulträger: 223 Essen





■ Anlieferung von Warmverpflegung ■ Anlieferung von Kühlkost ■ Mischküche ■ Anlieferung von Tiefkühlkost

- **Gibt es einen Vertrag mit dem Anbieter der Mittagsverpflegung?**
 - 69,2 % haben immer einen Vertrag
 - 15,9 % in einem Teil der Schulen
 - 14,9 % haben keinen Vertrag

- **Verfügen die Träger über ein Leistungsverzeichnis?**
 - 36,3 % für alle Schulen
 - 10,5 % für einen Teil der Schulen
 - 53,2 % haben kein Leistungsverzeichnis

- **Was sind die drei wichtigsten Anforderungen?**
 - abwechslungsreiches Speiseangebot
 - DGE-konform
 - Preis

- **Wie erfolgt die Kontrolle?**
 - EB: beauftragte Kontrollen, Gespräche mit Küchenpersonal
 - FB und Kombination: Gespräche mit Essensanbieter, Schulpersonal oder Gremien, Umfragen, Wareneingangskontrolle, Probeessen und Vertragsvorgaben

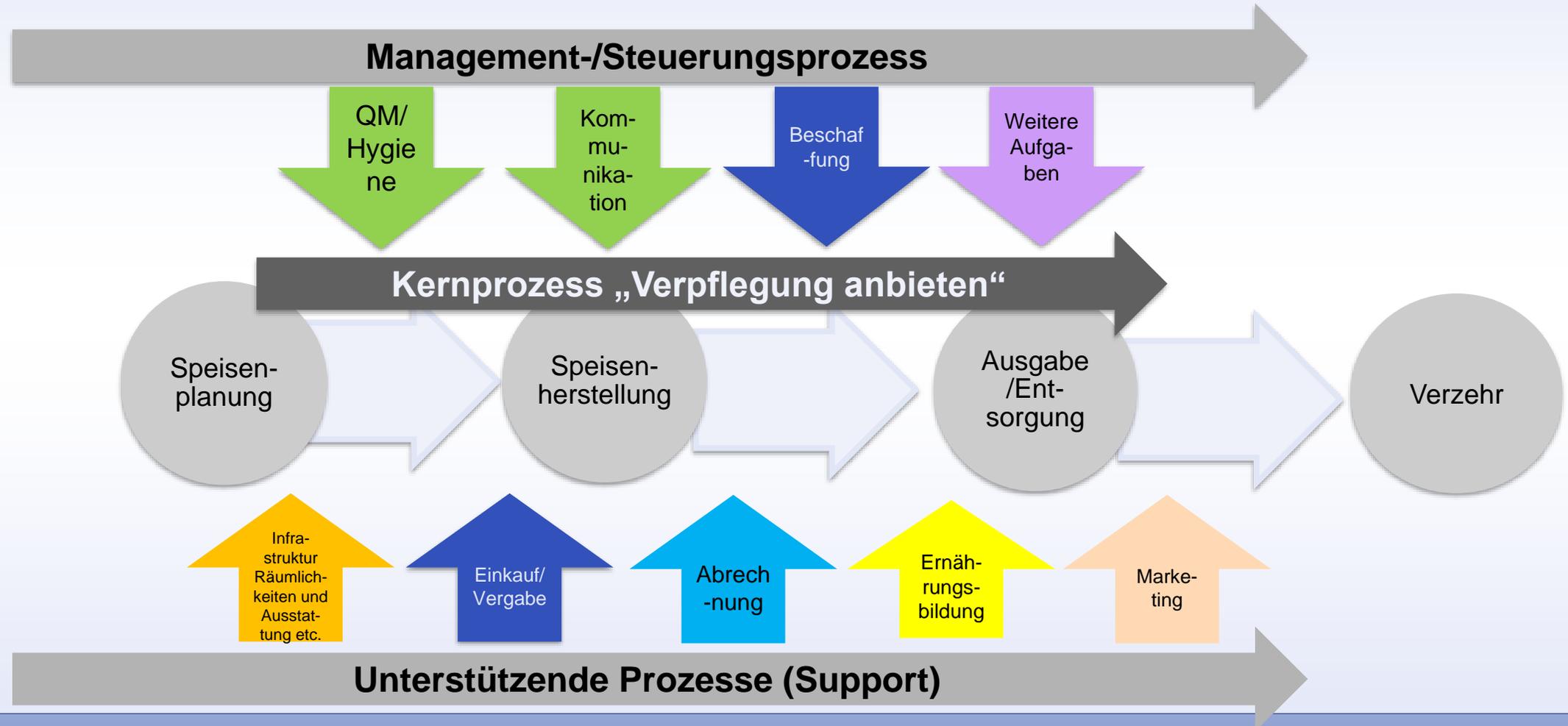
Der Träger zahlt...	in allen Schulen	in einem Teil der Schulen	nicht
Ausgabepersonal	28,6 %	33,1 %	38,3 %
Mobiliar für den Speiseraum	95,2 %	2,5 %	2,3 %

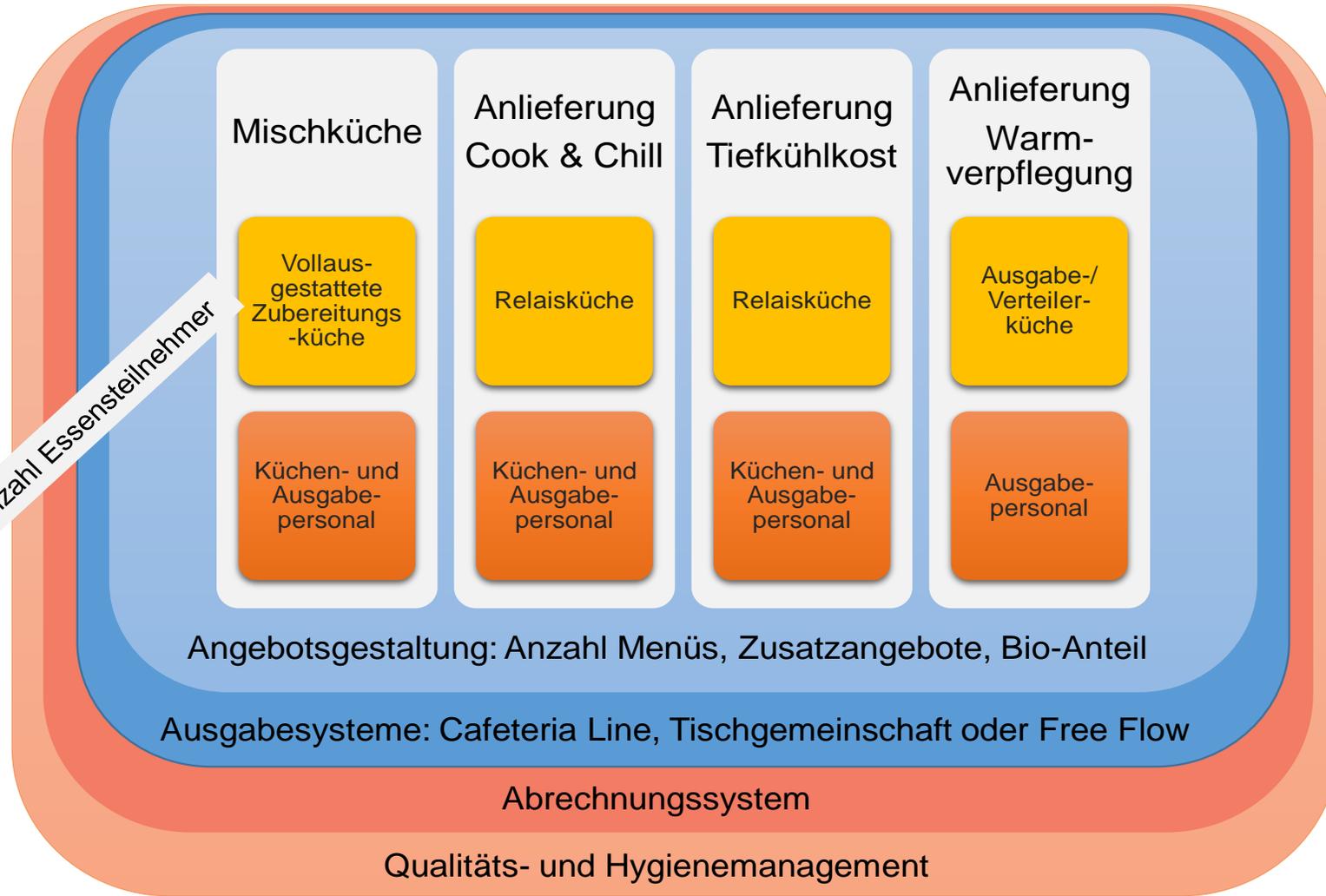
- **Betriebskosten, wie Strom, Wasser**
 - 56,0 % übernehmen die Betriebskosten
 - 36,8 % rechnen die Betriebskosten nach Verbrauch mit dem Dienstleister ab
 - 7,2 % berechnen eine Pauschale

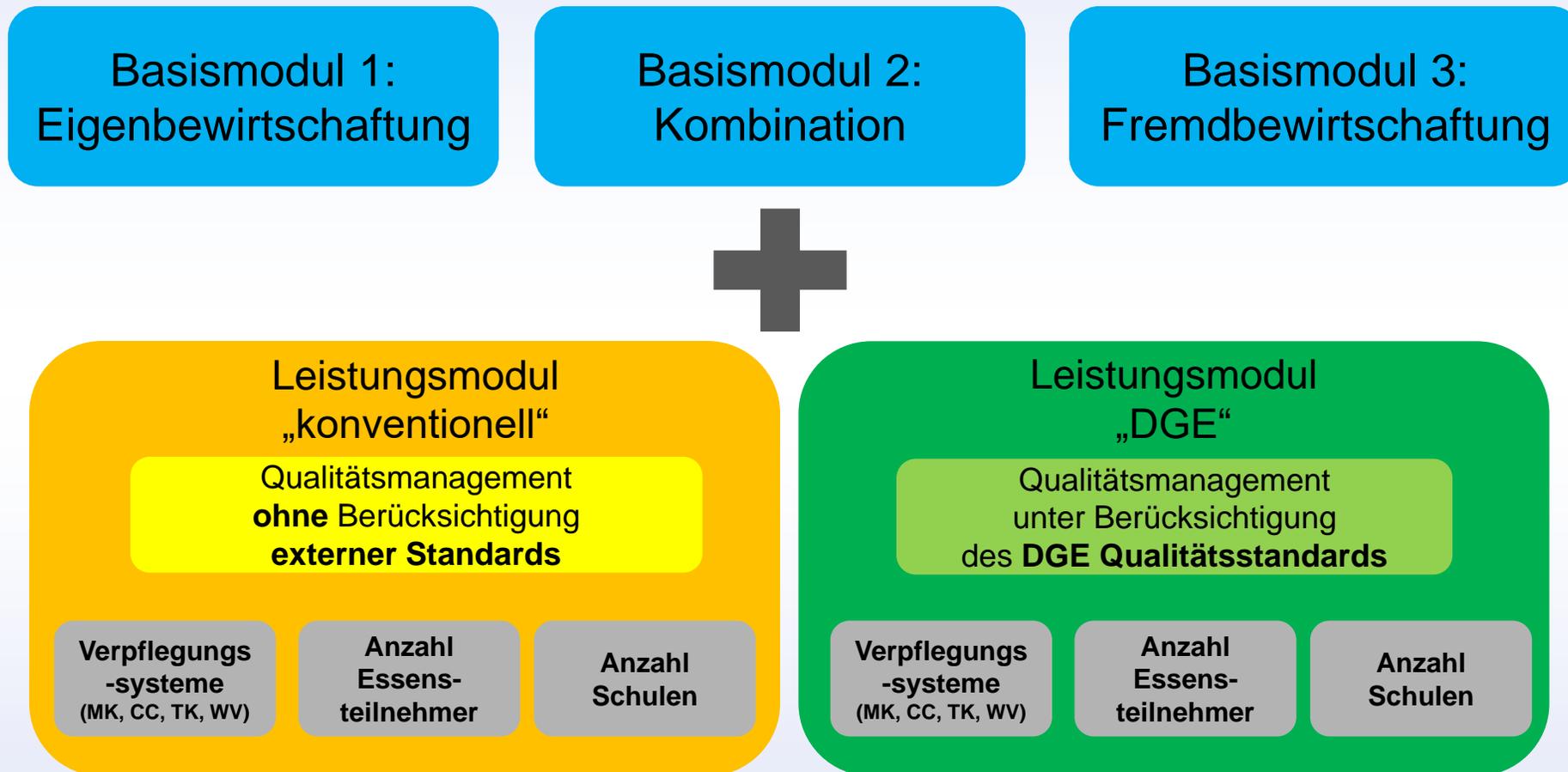
	Grundschulen	Weiterführende Schule	Förderschule
Verkaufspreis	3,22 € (SD:0,573)	3,45 € (SD: 0,568)	3,31 € (SD: 0,568)

- Im Preis sind neben dem Hauptgericht zu 53,4 % ein Dessert, zu 47,6 % Salat und Rohkost und zu 43 % abwechselnd Dessert oder Salat/Rohkost und zu 49,9 % ein Getränk enthalten.
- 26,7 % der Schulträger zahlen einen direkten Zuschuss für jedes Mittagessen

GRUNDLAGEN DER MODELKOSTENRECHNUNG







KOSTEN UND PREIS PRO MITTAGESSEN – „LEISTUNGSMODUL“

- Betrachtung der Kosten nach Kostenarten:



→ pro Mahlzeit beim Anbieter und in der Schule

- Berechnungen beruhen auf Rezepturen eines
 - DGE-Musterspeiseplan à 4 Wochen
 - 4 Speiseplänen à 4 Wochen von DGE-zertifizierten Essensanbietern
 - 4 Speiseplänen à 4 Wochen von „konventionellen“ Essensanbietern
- **aktuelle Lebensmittelpreise** (für 510 Lebensmittel bei (Bio-) Großhändlern und Einzelhändlern (bundesweit))
- Nutzung von Daten der Agrarmarkt Informationsgesellschaft mbH (AMI) u. a. für Aussagen zur Preisentwicklung



- **Bio-Anteil**

- Basis-Modellrechnung ohne Bio-Anteil
- Bei einem Bio-Einsatz von **20 %** des geldwerten Anteils:
Kosten **um 6 - 7 %** höher
- Bei einem Bio-Einsatz von **100 %** des geldwerten Anteils:
Kosten **um 65 - 85 %** höher

- **Alter der Schülerinnen und Schüler**
 - Basis-Modellrechnung für Primarstufe
 - Wareneinstandskosten in der Sekundarstufe:
 - Portionen um 25 – 35 % größer als in der Primarstufe
 - WEK um 35 – 45 % größer als in der Primarstufe

	Einkauf im Einzelhandel (< 100 Mahlzeiten) +0,25 € für Einkauf (Personal und Benzin)		Belieferung durch Großhandel ohne Mengenrabatt (100- < 600 Mahlzeiten)		Belieferung durch Großhandel mit Mengenrabatt (≥ 600 Mahlzeiten)	
	Primar	Sekundar	Primar	Sekundar	Primar	Sekundar
Konventionell	1,27 €	1,78 €	1,22 €	1,77 €	1,10 €	1,59 €
20 % Bio	-		1,32 €	1,84 €	1,19 €	1,66 €
100 % Bio			2,23 €	3,28 €	2,00 €	2,95 €

☐ Für Bio-Lebensmittel wurden lediglich Großhandelspreise erhoben, diese werden in der Kalkulation somit bereits für <100 Mahlzeiten angesetzt.

- Erhebung der Tarifverträge für das Hotel- und Gaststättengewerbe (DEHOGA und NGG) sowie Tarifverträge für den öffentlichen Dienst TVöD) in allen 16 Bundesländern.
- Berechnung der Personalkosten auf Basis des geschätzten Personalbedarfs
 - einschließlich Entwicklung der Personalkosten auf Basis der Tarifabschlüsse

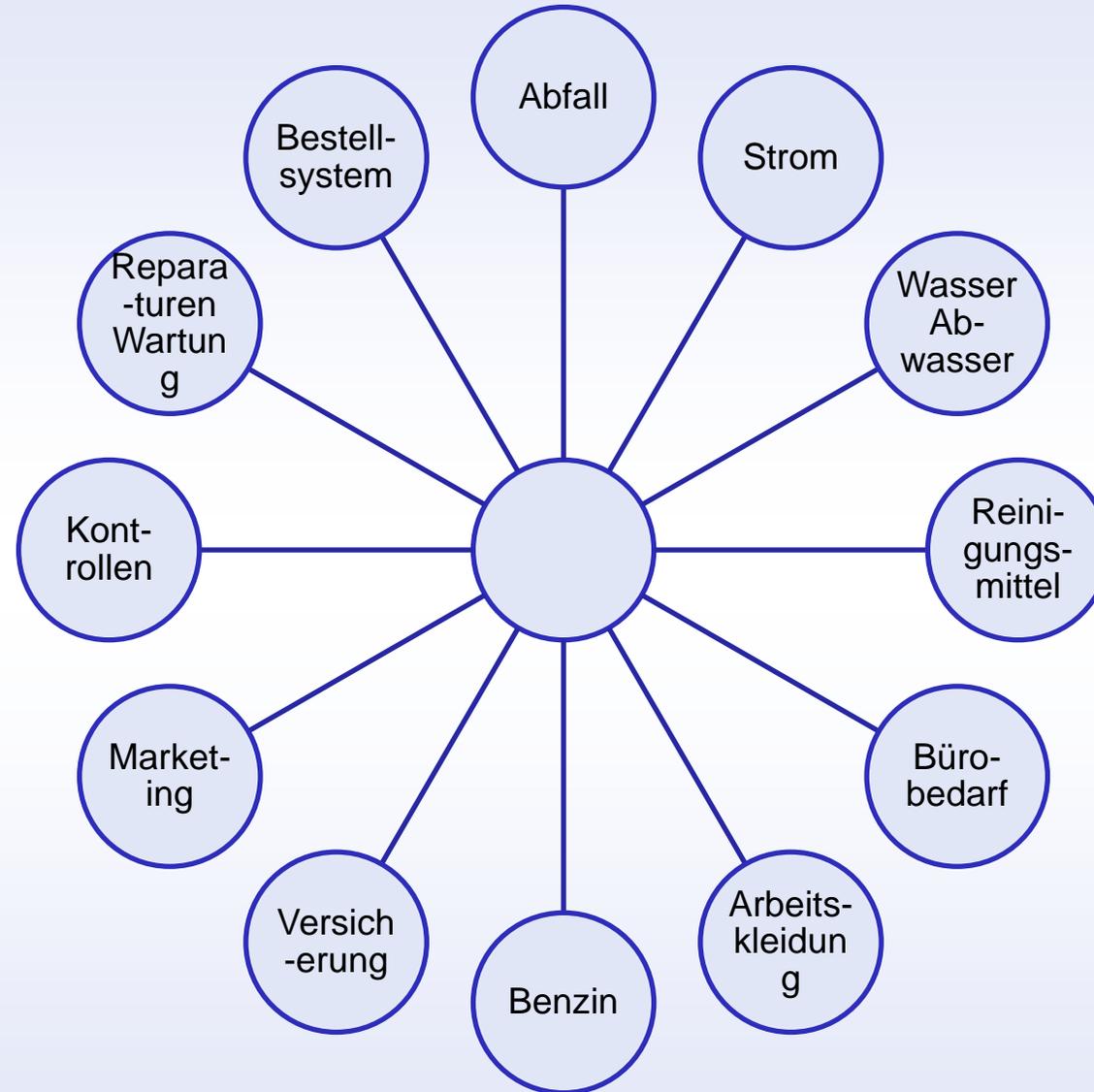


- Folgende Personalkosten berücksichtigt
 - in der Zentralküche
 - in der Schule
- Zentralküche:
Managementkraft, Fachkraft, Hilfskraft
- Schule:
Hilfskräfte für Ausgabe
Fachkraft bei Anlieferung von Tiefkühlkost

- Einfluss der Vergütung am Beispiel Ausgabe in der Schule**

	< 100 Mahlzeiten	100 bis < 300 Mahlzeiten	300 und < 600 Mahlzeiten	> 600 Mahlzeiten
Nur Ausgabe (NGG und DEHOGA)	0,77 €	0,51 €	0,38 €	0,34 €
Nur Ausgabe (TVÖD)	1,04 €	0,70 €	0,52 €	0,46 €
Nur Ausgabe (Minijob)	0,63 €	0,42 €	0,31 €	0,28 €

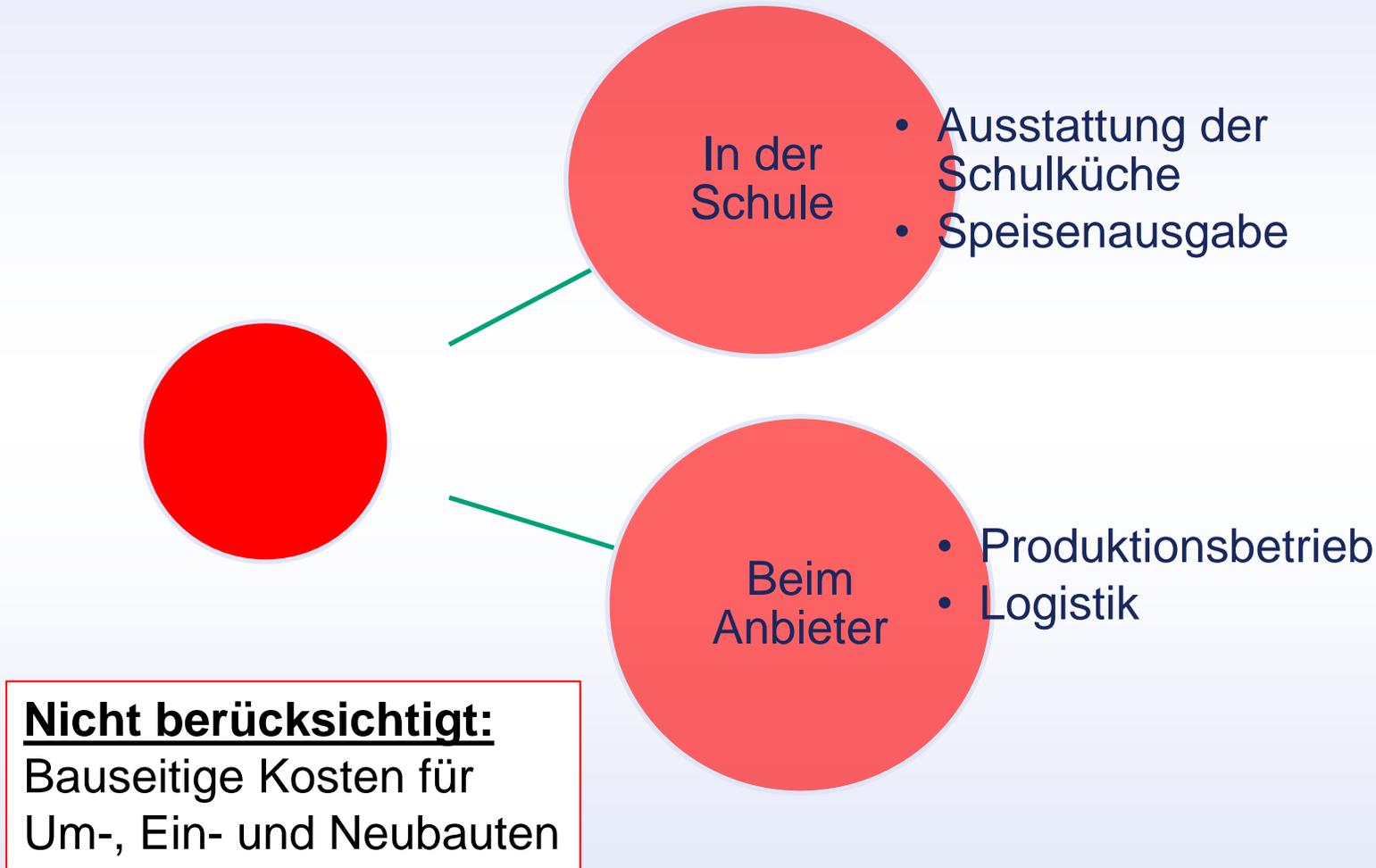
Zeitrichtwerte in Stunden pro Tag für das Personal in den Schulen	unter 100	100 bis <300	300 bis <600	≥ 600
Hilfskraft für Ausgabe Warmverpflegung	4	8	12	16
Hilfskraft für Regeneration & Ausgabe (Anlieferung von Kühlkost)	6	11	17	22
Hilfs- und Fachkraft für Regeneration & Ausgabe (Anlieferung von Tiefkühlkost)	8 + 2	13 + 4	20 + 5	25 + 8



- **Energiekosten nach Verpflegungssystem**

In der Schule	unter 100	100 bis <300	300 bis <600	≥ 600
Mischküche	0,08 €	0,05 €	0,03 €	0,03 €
Cook & Chill	0,07 €	0,04 €	0,03 €	0,03 €
Tiefkühlkostsystem	0,03 €	0,03 €	0,02 €	0,03 €
Warmverpflegung	0,01 €	0,01 €	0,01 €	0,01 €

- **Reinigungskosten – mengenabhängig**
 - In der Schule: zwischen 0,08 € und 0,10 €
 - In der Zentralküche: zwischen 0,02 € und 0,04 €



- Zentralküche:
 - 0,42 € für die Warmverpflegungs-Küche
 - 0,48 € für die Kühlkost-Küche
 - 0,03 € für die Anlieferungsfahrzeuge

- Schulküche:

	< 100 Mahlzeiten	100 bis < 300 Mahlzeiten	300 und < 600 Mahlzeiten	≥ 600 Mahlzeiten
Mischküche	0,76 €	0,48 €	0,44 €	0,40 €
Anlieferung von Kühlkost	0,58 €	0,38 €	0,34 €	0,33 €
Anlieferung von Tiefkühlkost	0,59 €	0,40 €	0,37 €	0,36 €
Anlieferung von Warmverpflegung	0,55 €	0,32 €	0,25 €	0,24 €

- Alternative Ausgabesysteme
 - Basis-Modellrechnung mit Cafeteria-Linie
 - Investitionskosten der Ausgabe pro Mahlzeit:

	1 Menülinie / 1 Ausgabeinsel + Salatbar			
	<100	100-300	300-600	>600
Cafeteria Line (CL)	0,28 €	0,14 €	0,09 €	0,07 €
Free Flow	0,34 €	0,17 €	0,11 €	0,08 €
Tischgemeinschaft	0,04 €	0,02 €	0,01 €	0,01 €

- Erhebung der Kosten beim Träger nach Arbeitsbereichen

**Beschaffungs-
management**

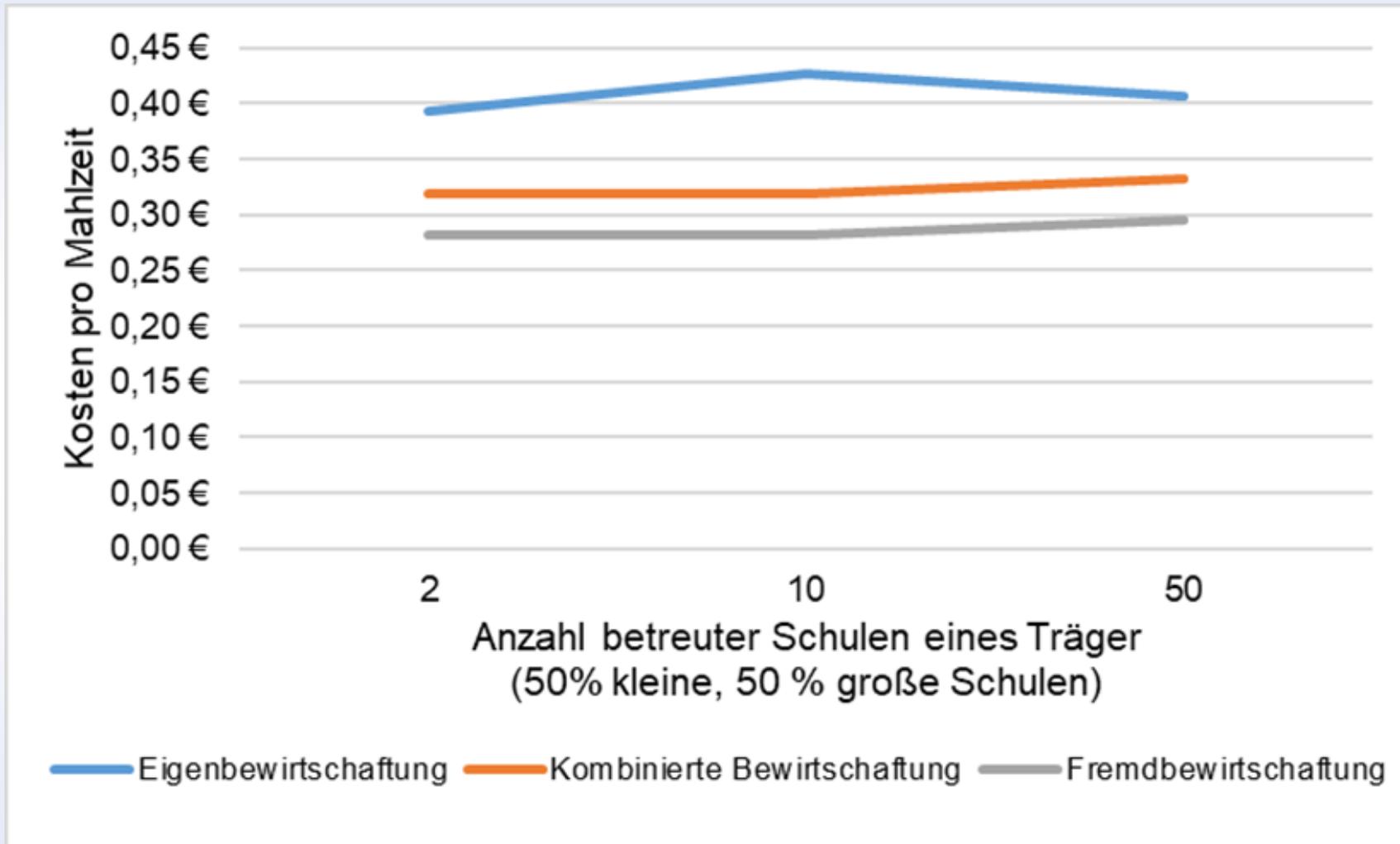
**Qualitäts-
management
&
Kommunikation**

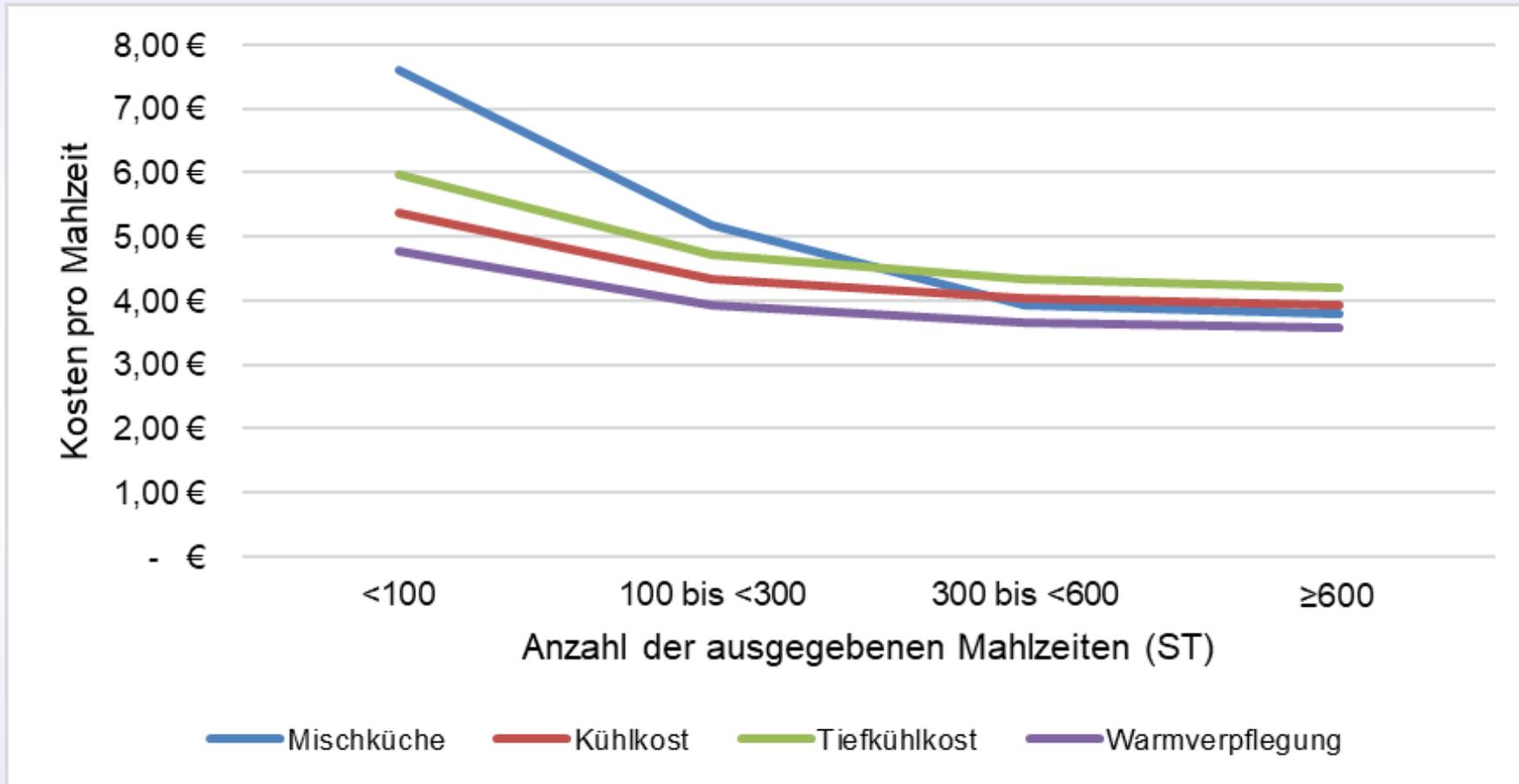
**Bestellung
&
Abrechnung**

**Instandhaltung
&
Wartung**

**Administration,
Finanzmittel,
Budgetsteuerung,
Personal-
management,
Fortbildungen**

ERGEBNISSE DER MODELLKOSTENRECHNUNG





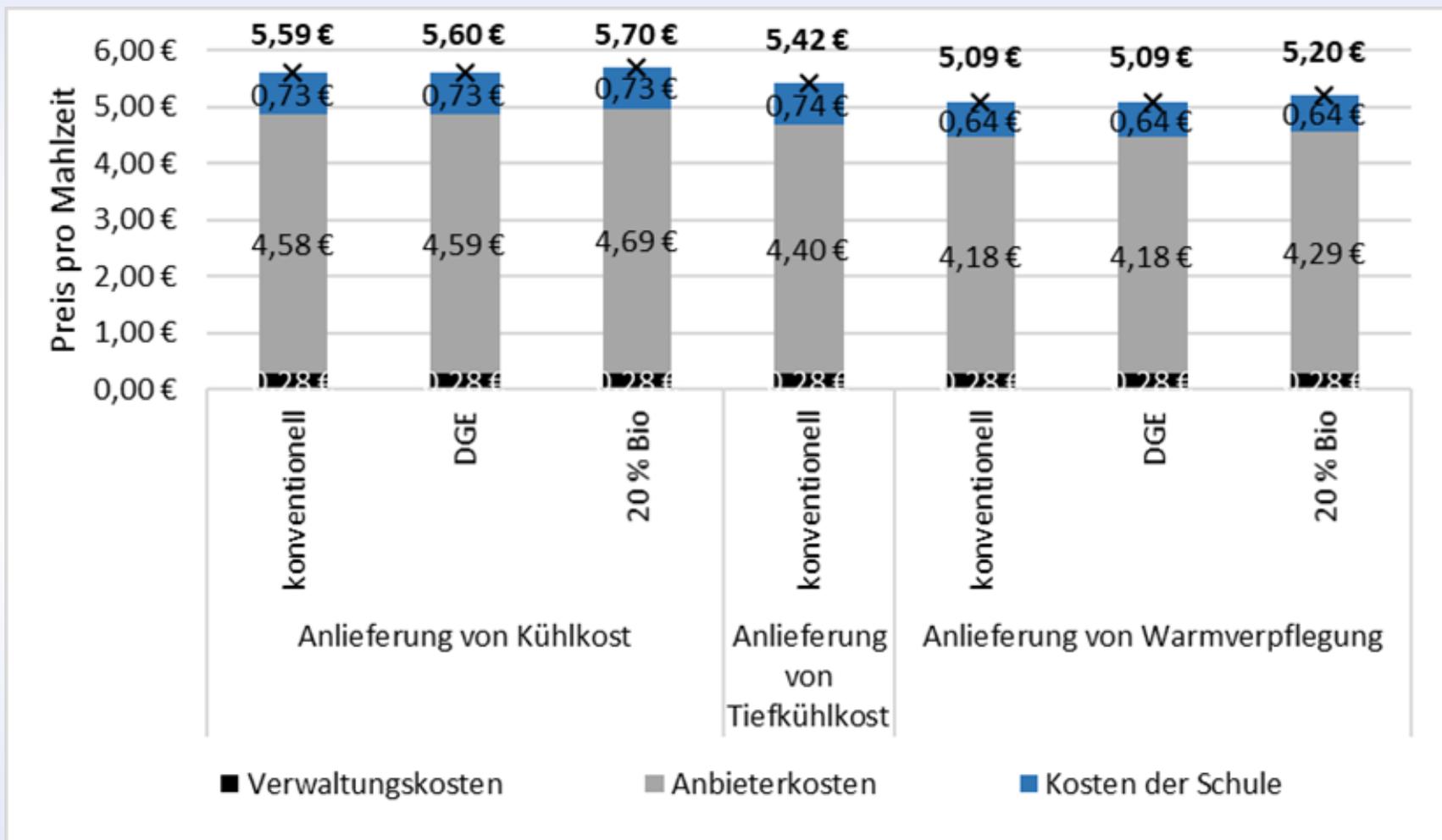
Basis-Modellrechnung:

- Primarstufe
- Cafeteria-Line
- Konventionell

Einflussfaktoren:

- Bio-Lebensmittel
- Portionsgröße und Häufigkeiten im Angebot
- Conveniencegrad
- Art der Beschäftigung

SELBSTKOSTEN-PREISE BEI FREMDBEWIRTSCHAFTUNG



Annahme:

Eine Grundschule mit 200 Essen, Träger von 2 Schulen,

Essensanbieter mit 3000 Essen liefert

8 % Gewinn für Essensanbieter + 19 % Umsatzsteuer in Anbieterkosten

	Bundesweiter Ø Verkaufspreis (Ergebnis Träger- befragung)	Berechnete Gesamtkosten (200 Essen, 20 % Bio-Anteil)	Nicht gedeckte Kosten absolut
Eigenbewirtschaftung mit Mischküche	3,19 €	5,57 €	2,38 €
Kombination aus Eigen- & Fremdbewirtschaftung mit Warmverpflegung	3,31 €	4,99 €	1,68 €
Fremdbewirtschaftung mit Warmverpflegung	3,15 €	5,10€	1,95 €

- Bedingt durch Preissteigerungen für Benzin/Strom/Wasser/Abfallentsorgung steigen die Betriebskosten
- Bedingt durch Anpassungen von Tarif- und Mindestlöhnen steigen die Personalkosten

	Prognostizierte Entwicklung
Eigenbewirtschaftung	
Mischküche	+ 2,2 %
Kühlkostsystem	+ 2,0 %
Warmverpflegung	+ 2,0 %
Kombination aus FB und EB	
Mischküche	+ 1,8 %
Anlieferung von Kühlkost	+ 1,6 %
Anlieferung von Tiefkühlkost	+ 2,0 %
Warmverpflegung	+ 1,6 %
Fremdbewirtschaftung	
Mischküche	+ 1,7 %
Anlieferung von Kühlkost	+ 1,6 %
Anlieferung von Tiefkühlkost	+ 1,8 %
Warmverpflegung	+ 1,6 %

FAZIT UND EMPFEHLUNGEN

Kosten und Qualität der Mittagsverpflegung

- Die Umsetzung des DGE Qualitätsstandards hat einen geringen Einfluss auf die Personalkosten sowie die Betriebskosten (einstelliger Cent-Bereich)
- 20 % Bio führen ebenfalls zu einer nur geringen Preissteigerung (niedriger zweistelliger Cent-Bereich)
- Das Verpflegungssystem Mischküche kann ab 300 Essen im Punkt Kosteneffizienz mit der Warmverpflegung und der Kühlkost konkurrieren
- Die Eigenbewirtschaftung ist ab ca. 300 Essen nicht teurer als die Kombination von Eigen- und Fremdbewirtschaftung oder die vollständige Fremdbewirtschaftung.
- Es kommt mehr auf die gute Umsetzung eines Systems an als auf die Frage Eigen- versus Fremdbewirtschaftung.

Akzeptanzsteigerung

- Maßnahmen zur Akzeptanzsteigerung sollten ergriffen werden (Qualität verbessern, mehr Marketing, Preise reduzieren).
- Durch entsprechende Informationen über die Gesamtkosten der Verpflegung und die Vorteile gesundheitsförderlicher Mahlzeiten, könnten Eltern verstärkt ihre Kinder zur Teilnahme am Verpflegungsangebot motivieren.

Professionalisierung von Beschaffungs- und Qualitätsmanagement

- Schulungen für Verwaltungsmitarbeitende zu Vergabe- und Qualitätsmanagement
- Auf Ebene der Bundesländer sollten Angebote der Vernetzungsstellen für Kita- und Schulverpflegung bekannter gemacht werden.
- Unterstützungsangebote sollten entwickelt bzw. wenn vorhanden besser bekannt gemacht werden, u. a.:
 - Handlungsleitfäden etc.
 - Netzwerktreffen.
- Innovative organisatorische Lösungen prüfen:
 - Zusammenschluss von verschiedenen Trägern bei der Beschaffung
 - von Einrichtungen unterschiedlicher Lebenswelten

Vielen Dank für Ihre Aufmerksamkeit!

...der KuPS-Ergebnisbericht erscheint in Kürze

Gefördert durch:



Bundesministerium
für Ernährung
und Landwirtschaft

aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages

Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE)
Dr. Ernestine Tecklenburg
tecklenburg@dge.de
0228 / 3776 862