

SITZUNGSVORLAGE

**Beratung im Gemeinderat
am 13.07.2021
Beschluss**

öffentlich

Personalkonzept Schulmensa
- Vorstellung des Konzepts-
- Wiederbesetzung der hauptamtlichen Stellen
- Beschluss

I. Beschlussvorschlag

Dem vorgestellten Personalkonzept zur Besetzung der Schulmensa Steinenbronn wird zugestimmt und folgende Beschlüsse gefasst:

- 1) Die Stelle der koordinierenden Person in der Schulmensa wird ab sofort als Teilzeit-Stelle 20 Std./Woche geführt.
Die Eingruppierung erfolgt nach TVöD EG 5. Der Stellenplan ist anzupassen.**
- 2) Als hauptamtliche Unterstützung werden zwei Mini-Job-Stellen fortgeführt. Die Reinigungsarbeiten werden mit bereits vorhandenem Personal organisiert.**
- 3) Die Verwaltung wird beauftragt, die hauptamtlichen Stellen zu besetzen bzw. öffentlich auszuschreiben.**
- 4) Der Verkaufspreis je Essen/Tag wird von 3,50 EUR auf 4,00 EUR erhöht.**

II. Sachdarstellung

In Abstimmung mit Kernzeitleiter Carmelo Marino wurde folgendes **Personalkonzept für die Schulmensa** für die Zeit ab Schuljahresbeginn 2021/2022 aufgestellt:

Einleitung:

Die Schulmensa in der Gemeinde Steinenbronn entwickelt sich ständig weiter. Seit Jahren können hier die Kinder an vier Tagen in der Woche - sowie in den Ferien - täglich ein warmes, selbstgekochtes und regionales Mittagessen genießen. Das Konzept basiert auf den hauptamtlichen Einsatz von einer Person, die Organisation, Hygieneregelung und Kochen verantwortlich übernimmt und dabei von Helfern, möglichst vielen Ehrenamtlichen, unterstützt wird.

Um den Erfolg der Mensa beizubehalten ist es wichtig, verschiedene Aspekte zu beachten und in Balance zu bringen. Dazu gehört die finanzielle Lage, die Ausstattung, die personelle Situation und die außenstehenden Partner. Hierfür muss das Konzept für die Zukunft weiterentwickelt werden.

Frühere Personalbesetzung und Ist-Stand:

Ab März 2015 wurde eine hauptamtliche Köchin und Organisatorin eingestellt mit 60 Stunden/Monat, um die steigende Zahl von Essen leisten zu können und vor allem um die Einhaltung der Hygieneregeln fachlich zu koordinieren.

Diese Stelle konnte bis März 2019 besetzt werden. Danach konnte keine Nachfolgeperson gefunden werden und es übernahm eine Helferin als Übergangslösung die Aufgaben im Mini-Job mit Unterstützung durch weitere (fachliche) Mitarbeiterinnen. Wegen den Pandemieauswirkungen und Personalvakanzen konnte das Thema erst im Frühjahr 2021 wieder aufgegriffen und entwickelt werden.

Bis Ende April 2021 waren in der Mensa drei Köchinnen eingestellt:

Person 1: Anteil 20 Stunden (10 Kochen/10 Reinigen)

Person 2: in der so genannten Gleitzone Anteil 7 h pro Woche

Person 3: als geringfügig Beschäftigte.

Seit Mai 2021 wurde ein Übergangskonzept bis zu einer neuen Lösung erarbeitet, welches nur mit erheblichem Mehraufwand und vollem Einsatz der KollegInnen umgesetzt werden kann.

Übergangskonzept:

Person 2 und 3 haben ihre Verträge bis einschließlich August verlängert. Eine neue Person wurde auf Minijob-Basis auch bis einschließlich August angestellt. Die MitarbeiterInnen haben zugesagt, dass man bis zur Entscheidung und bis zur Einstellung die Zeit mit diesen Stunden überbrücken kann. Person 2 bekommt in dieser Zeit angefallene ÜS ausbezahlt, welche unumgänglich sind, um das System aufrecht zu erhalten. Einige Stunden werden ehrenamtlich durch Person 3 geleistet. Die Reinigungsarbeiten konnten durch bestehendes Reinigungspersonal an der Schule abgedeckt werden.

Rathaus:

Das Rathaus, als Sitz der Gemeindeverwaltung, ist der Ansprechpartner als Träger der Einrichtung. Dem Hauptamt unterstellt, sind übergeordnete Fragen hier zu klären. Ein regelmäßiger Austausch zwischen Kernzeitleitung und dem Hauptamt findet statt. Zusätzlich wären regelmäßige Austauschgespräche auch mit den Mensaverantwortlichen, wie es sie schon einmal gab, sehr sinnvoll.

Kernzeitbetreuung:

Nach wie vor ist die Teilnahme am gemeinsamen Mittagessen mit einer Anmeldung in der Kernzeit verbunden. Das Kernzeitteam nimmt die An- und Abmeldungen an und verwaltet so die tagesaktuellen Kinderzahlen. Außerdem gibt das Team die entsprechenden Zahlen für die Abrechnung in das Programm NH-Kita ein.

Abrechnungen der Mensa Ausgaben werden ebenfalls durch das Kernzeit-Team übernommen und weitergeleitet.

Planung Mensa-Personal:

Die Mensa soll eine Küchenleitung mit 20 Wochenstunden haben, welche an 2 Tagen kochen wird. Ein Koch-Tag mit Vor- und Nachbereitungsarbeiten sind ca. 8 Arbeitsstunden, die restliche Arbeitszeit soll für die Einkäufe und die Organisation verwendet werden (siehe Anlage Stellenbeschreibung)

An den anderen 2 Tagen soll jeweils eine 450 Euro Kraft die Küche verantwortlich übernehmen. Damit diese Arbeitskraft ausreicht, braucht man pro Tag zwei ehrenamtliche HelferInnen. Sofern es noch selbstständige Kochteams gibt oder wieder entstehen, wird eine hauptamtliche Arbeitskraft bei Bedarf unterstützen.

Die Reinigung soll separat täglich durchgeführt werden und mindestens zweimal im Jahr ein Großputz stattfinden. Dazu soll vorhandenes Reinigungspersonal mit geringfügigen zeitlichen Aufstockungen eingesetzt werden.

Ehrenamtliche:

Durch die Pandemie sind auf einen Schlag alle ehrenamtlichen HelferInnen weggefallen. Nach der Impfung läuft die Hilfe durch ehrenamtliche HelferInnen wieder an, leider nach wie vor nur mit wenigen sehr engagierten HelferInnen. In diesem Bereich muss weiterhin aktive Werbung gemacht und neue Konzepte überlegt werden, um einen möglichst großen Pool an HelferInnen zu gewinnen.

Stellenplan:

Die Stelle der hauptamtlichen Personal als Koordinator und Koch (m/w/d) in Teilzeit ist versehentlich im Doppelhaushalt 2020/2021 nicht fortgeführt worden, nachdem die Mitarbeiterin aufgehört hatte.

Es war aber keine Absicht der Verwaltung, die Stelle abzuschaffen. Deshalb soll die Stelle in den Stellenplan aufgenommen werden in EG 5, ausgebildete Person als Koch/Köchin. Vorschlag ist eine Wochenarbeitszeit von 20 Stunden, entspricht 51,3 % Stellenumfang.

Kosten Personal:

Die Kosten mit Arbeitgeber-Anteil liegen bei ca. 1700,- € im Monat ca. 21.000,- €/Jahr (abhängig von der Entwicklungsstufe, siehe nachfolgende Tabelle).

Zusätzlich dann die 2 Mini-Jobber für die Küche: jeweils ca. 7.000,-€/Jahr.

Personal Küche (ohne Reinigung):

21.000 €
+ 14.000 €

35.000 €

Gültigkeit der Tabelle: 01.04.2021 - 31.03.2022

Entgelttabelle TVÖD VKA 2021						
€	1	2	3	4	5	6
E 15Ü		<u>6090.93</u>	<u>6751.47</u>	<u>7377.25</u>	<u>7794.47</u>	<u>7891.78</u>
E 15	<u>4928.35</u>	<u>5263.48</u>	<u>5637.30</u>	<u>6147.62</u>	<u>6672.58</u>	<u>7017.95</u>
E 14	<u>4462.65</u>	<u>4766.11</u>	<u>5162.41</u>	<u>5602.17</u>	<u>6092.39</u>	<u>6444.31</u>
E 13	<u>4113.41</u>	<u>4445.99</u>	<u>4824.60</u>	<u>5235.66</u>	<u>5719.35</u>	<u>5981.85</u>
E 12	<u>3686.55</u>	<u>4069.25</u>	<u>4516.49</u>	<u>5012.74</u>	<u>5595.03</u>	<u>5871.32</u>
E 11	<u>3558.11</u>	<u>3910.10</u>	<u>4240.84</u>	<u>4599.68</u>	<u>5090.78</u>	<u>5367.08</u>
E 10	<u>3430.51</u>	<u>3706.30</u>	<u>4019.82</u>	<u>4359.85</u>	<u>4738.50</u>	<u>4862.83</u>
E 9c	<u>3330.42</u>	<u>3576.45</u>	<u>3844.01</u>	<u>4132.31</u>	<u>4442.23</u>	<u>4664.40</u>
E 9b	<u>3124.70</u>	<u>3355.30</u>	<u>3500.00</u>	<u>3928.24</u>	<u>4181.99</u>	<u>4475.93</u>
E 9a	<u>3014.89</u>	<u>3213.55</u>	<u>3406.89</u>	<u>3836.98</u>	<u>3934.29</u>	<u>4182.75</u>
E 8	<u>2858.91</u>	<u>3049.92</u>	<u>3182.23</u>	<u>3314.31</u>	<u>3455.98</u>	<u>3524.11</u>
E 7	<u>2685.53</u>	<u>2905.60</u>	<u>3036.70</u>	<u>3169.00</u>	<u>3293.78</u>	<u>3360.79</u>
E 6	<u>2636.00</u>	<u>2817.11</u>	<u>2944.11</u>	<u>3069.78</u>	<u>3193.22</u>	<u>3256.10</u>
E 5	<u>2530.74</u>	<u>2706.42</u>	<u>2825.08</u>	<u>2950.74</u>	<u>3067.50</u>	<u>3127.85</u>
E 4	<u>2413.07</u>	<u>2590.85</u>	<u>2740.02</u>	<u>2832.88</u>	<u>2925.73</u>	<u>2980.10</u>
E 3	<u>2375.89</u>	<u>2567.08</u>	<u>2613.61</u>	<u>2719.96</u>	<u>2799.76</u>	<u>2872.87</u>
E 2Ü	<u>2221.61</u>	<u>2443.99</u>	<u>2523.88</u>	<u>2630.40</u>	<u>2703.60</u>	<u>2810.98</u>
E 2	<u>2202.51</u>	<u>2396.00</u>	<u>2442.92</u>	<u>2509.87</u>	<u>2657.03</u>	<u>2810.98</u>
E 1		<u>1979.88</u>	<u>2012.63</u>	<u>2053.59</u>	<u>2091.77</u>	<u>2190.05</u>
Entgelttabelle mit Monatswerten						

Weitere Kosten und Gesamtkosten der Mensa

Neben den Personalkosten fallen für die Mensa weitere Kosten an:

- Lebensmittel und Waren
- Betriebskosten
- Investitionskosten, z.B. Kombidämpfer und Spülanlage
- Verwaltungskosten für Schulträger

Einnahmen Essens-Geld:

Im Schnitt werden 50 Essen pro Tag gerechnet, Ferienzeiten eingerechnet.

Im Haushaltsplan werden 33.000 EUR/Jahr einberechnet.

Eine kleine Schulmensa, die auch nicht ausschließlich von Ehrenamtlichen betreut werden kann, ist immer ein Zuschussbetrieb für den Träger. Die Verwaltung möchte aber dennoch dieses Herausstellungsmerkmal für die Klingenbachschule mit der Kernzeitbetreuung fortführen.

Um die Bundesministerin für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz zu zitieren: „Ein qualitativ hochwertiges Essen, das auch noch gut schmeckt, ist eine wunderbare Voraussetzung für gute Laune und Zufriedenheit. Leider ist ein solches Essen im Schulalltag keine Selbstverständlichkeit. Dabei kann die Schule ein ganz besonderer Ort für die Ernährung sein.“

Eine Erhöhung des Essensgelds, um die Mensa kostendeckend betreiben zu können, kommt für die Verwaltung nicht in Betracht. Aber eine Reduzierung des Abmangels hält die Verwaltung für geboten und schlägt daher vor, das Essensgeld von 3,50 EUR/Portion auf 4,00 EUR/Portion zu erhöhen. Dies würde eine Mehreinnahme von ca. 5.000 EUR/Jahr bedeuten.

Im Vergleich Caterer-Leistung: das vom Caterer gelieferte Essen kostet in den Kindergärten 3,50 EUR/Portion. Auch dort entstehen zusätzliche Kosten für Hauswirtschaftskräfte und Investitionen in die Kücheneinrichtung.

Anlagen:
Stellenanzeige
Stellenbeschreibung