

Vorlage der Stadt Speyer



Vorlagen-Nr.: 2689/2018

Abteilung: Gebäudewirtschaft
Kindertagesstätten

Bearbeiter/in: Bast, Ilona
Stöckel, Michael

Haushaltswirksamkeit: nein ja, bei

Investitionskosten: nein ja

Drittmittel: nein ja

Folgekosten/laufender Unterhalt: nein ja

Produkt:

Betrag: ca. 400.000,00 €

Betrag:

Betrag: ca. 172.000,00 € p.a.

Beratungsfolge	Termin	Behandlung	Beratungsstatus
Stadtrat	27.09.2018	öffentlich	Information

Betreff: Frischkuchen in städt. Kindertagesstätten – Stadtratsbeschluss vom 19.10.2017

Information:

In der Stadtratssitzung vom 19.10.2017 wurde einstimmig der Beschluss gefasst, dass

- die bereits hohen qualitativen DGE-Standards der Mittagsverpflegung in städt. Kindertagesstätten, die der JHA in seiner Sitzung vom 01.06.2016 beschlossen hat, beizubehalten sind
- für Gebäude im Bestand von der Verwaltung geprüft wird, ob und wenn ja unter welchen Voraussetzungen schnellstmöglich Frischkuchen oder eine Kooperation mit anderen benachbarten Einrichtungen durchgeführt werden kann
- die Verwaltung spätestens im September 2018 einen Rechenschaftsbericht über die Prüfung und Umsetzung vorlegt
- bei Neubauten, die in kommunaler Trägerschaft betrieben werden, im Planungsverfahren zu prüfen ist, ob eine Frischküche vorgehalten werden kann oder eine Kooperation mit einer in der Nähe befindlichen Frischküche geeignet und sinnvoll ist.

Rechenschaftsbericht Umsetzung quartiersbezogene Frischkuchen:

(1) Kooperation kath. HfK St. Hedwig und städt. Kindertagesstätte Löwenzahn

Nach Abstimmung zwischen der Stadt Speyer und der Kirchengemeinde Pax Christi erfolgt die Mittagsverpflegung der städt. Kindertagesstätte Löwenzahn seit Beginn des Kindertagesstättenjahres 2018/2019 (seit dem 06.08.2018) durch die Frischküche des kath. HfK St. Hedwig.

Die tägliche gelieferten Mittagsmenüs werden durch die Hauswirtschaftskraft der städt. Kindertagesstätte Löwenzahn durch Desserts, Rohkost sowie Obst ergänzt.

(2) Umwandlung Cook&Freeze-Küchen in Frischkuchen – Quartiersbezogene Frischkuchen

Zunächst wurde von Seiten des Technischen Gebäudemanagements (FB 1-150) sowie von der Abt. Kindertagesstätten (FB 4-460) die Einrichtung von sog. quartiersbezogenen Frischkuchen und die damit verbundene Umwandlung von Bestandsküchen (Cook&Freeze-Küchen) in Frischkuchen favorisiert.

Folgende Umsetzung wurde in Erwägung gezogen:

(A) Frischküche Speyer-Süd

Ertüchtigung der Cook&Freeze-Küche der städt. Kindertagesstätte Pünktchen in eine Frischküche, um die Mittagsverpflegung der städt. Kindertagesstätte Pünktchen und der benachbarten städt. Kindertagesstätten Farbklecks sowie der städt. Kindertagesstätte Cité de France sicherzustellen.

(B) Frischküche Speyer-Mitte

Ertüchtigung der Cook&Freeze-Küche der städt. Kindertagesstätte Abenteuerland in eine Frischküche, um die Mittagsverpflegung der städt. Kindertagesstätte Abenteuerland sowie die benachbarten städt. Kindertagesstätte Mäuseburg durch eine Frischküche sicherzustellen.

(C) Frischküche Speyer-Nord

Ertüchtigung der Cook&Freeze-Küche der städt. integrativen Kindertagesstätte Pustebume in eine Frischküche, um die Mittagsverpflegung der städt. integrativen Kindertagesstätte Pustebume sowie der städt. Kindertagesstätte Regenbogen durch eine Frischküche sicherzustellen.

Einschätzung des Küchenfachplaners:

Im Rahmen der Ortsbegehungen kommt der beauftragte Fachplaner der Fa. Kommunalplan zu der Einschätzung, dass die vorhandenen Cook&Freeze-Küchen nicht in Frischküchen mit einer durchschnittlichen Mittagessenkapazität von 150 bis 200 Essen umgewandelt werden können, da die Räumlichkeiten nicht ausreichen, um die erforderlichen Flächen (u.a. Tiefkühl-, Kühl- und Trockenlager) sowie Sanitär- und Sozialräume für Hauswirtschaftskräfte bereitstellen zu können.

Für Kita-Küchen mit Frischkostverpflegung werden erfahrungsgemäß für ca. 150-200 Essen (2 Gerichte pro Tag + Suppe, je ca. 150-220 Teilnehmer) eine Grundfläche von mindestens 42m² (bei optimalem Grundriss) benötigt. Üblicherweise wird auch bei diesen Teilnehmerzahlen eine Durchschub-Spülmaschine eingesetzt. Da die Verköstigung (und auch die Geschirreinigung) teils extern erfolgt wäre hier eine platzsparendere (wenn auch ergonomisch ungünstigere) Lösung in Form eines hochgelagerten Frontspülers ein akzeptabler (und bereits eingerechneter) Kompromiss. Bei der Größe des Lagerbereichs wird eine **tägliche** Anlieferung ca. 10m² vorausgesetzt. Allein durch die unterschiedlichen Lebensmittel sind auch unterschiedliche Temperaturzonen erforderlich.

Soll-Flächen: 42m² (Erfahrungswert Kommunalplan gemäß Beispielausstattung)

Lager	10 (Speiselager (keine Getränke) bei täglicher Anlieferung, Erhöhung je Verlängerungstag +2m ²)
Vorbereitung	12
Zubereitung	10
Spülen	10 (Frontspüler, Durchschub +5m ²)

Flächen für Speiseabfälle (ggf. Konfiskatkühler), Fettabscheider, Personalräume (Umkleide, WC, etc.), Küchenbüro, etc. sind hierin nicht berücksichtigt.

Die uns zur Verfügung gestellten Flächen liegen bei:

Abenteuerland Gesamt 32,5m² (Vorbereitung, Zubereitung, Spülen 27,0m², Lager 5,5m²)

Püktchen Gesamt 28,6m² (Vorbereitung, Zubereitung, Spülen 25,1m², Lager 3,5m²)

Pustebume Gesamt 26,6m² (Vorbereitung, Zubereitung, Spülen 21,5m², Lager 5,1m²)

Somit stellen wird folgende Unterdeckung festgestellt:

Abenteuerland 9,5m²

Püktchen 13,4m²

Pustebume 15,4m²

Diese Werte sind theoretisch. Der Grundriss ist zusätzlicher Faktor, z.B. Abhängigkeit von Breite, Länge, Türanzahl, Türpositionen, Fenstergröße, Brüstungshöhe, Zugang zu Versorgungsleitungen, etc. Und auch die Grundrisse sind hier teils nicht optimal, z.B.

Abenteuerland 3 Türen, 1,5m unnutzbare Wandfläche

Püktchen 2 Türen, 1,5m unnutzbare Wandfläche, sperriges Waschbecken im Bestand

Pustebume 2 Türen

Lt. TR ASR A1.2 müssen Arbeitsräume für den ersten Beschäftigten eine Größe von min. 8m² haben, für jeden weiteren Beschäftigten zusätzlich 6m².

Somit sind die angestrebten Beschäftigtenzahlen 4-5 Personen je Küche in keinem Fall zu erreichen. Möglich sind theoretisch:

Abenteuerland 4 Beschäftigte min. 26m²

Püktchen 3 Beschäftigte min. 20m²

Pustebume 3 Beschäftigte min. 20m²

Die genannte Lagerfläche muss wie bereits erwähnt verschiedene Temperaturzonen ermöglichen, z.B.

7° Fleisch, Wurst

4° Geflügel, Hackfleisch

2° Fisch

7° Gemüse

-18° TK-Ware

15-20° Trockenlager (Raumtemperatur)

Um diese Temperaturzonen zu ermöglichen sind somit min. 3 Kühl-/TK-Geräte erforderlich. Diese haben jeweils einen Flächenbedarf von 1-1,2m² (Aufstellfläche+Funktionsfläche). Für das Trockenlager sind ca. 2m² erforderlich. Weitere Fläche wird benötigt für Kochzubehör und einen getrennten Putzmittelschrank (Kann bei geschlossener Ausführung ggf. nach Abstimmung mit dem Veterinär auch in Küchenbereich aufgestellt werden).

Empfehlung des Küchenfachplaners sowie der Verwaltung:

In Abstimmung mit dem Küchenfachplaner empfiehlt die Verwaltung die Einrichtung von autarken sowie quartiersbezogenen Frischküchen, die mehrere benachbarte städt. Kindertagesstätten mit frisch zubereiteten Mittagessen versorgen.

Derzeit wird von Seiten der Verwaltung geprüft, ob ein Grundstück in der Wittelsbacher Straße genutzt werden kann, um eine autarke Frischküche für den Kita-Verbund Farbklecks, Pünktchen sowie Cité de France sicherzustellen.

Zur Realisierung der Mittagsverpflegung für durchschnittlich 200 frisch gekochte Mittagessen wird eine Nutzfläche von ca. 80 m² benötigt.

Die Baukosten i.H.v. ca. 300.000,00 sowie die Ausstattungskosten i.H.v. ca. 100.000,00 € werden nicht durch das Landesamt für Soziales, Jugend und Versorgung gefördert, so dass diese Mittel in voller Höhe in den Haushalt 2019 aufgenommen werden müssen.

Die jährlichen Personalkosten für die Hauswirtschaftskräfte steigen mit der Umwandlung der Cook&Freeze-Küchen (städt. Kindertagesstätte Farbklecks, städt. Kindertagesstätte Pünktchen, städt. Kindertagesstätte Cité de France) von derzeit ca. 58.000,00 € auf ca. 172.000,00 €.