

KT-Drucks. Nr. 273/2019

Landratsamt Böblingen, Postfach 1640, 71006 Böblingen

Der Landrat

Dezernent

Björn Hinck
Telefon 07031-663 1462
Telefax 07031-663 1618
b.hinck@lrabb.de

Az:

18.11.2019

Ausschreibung der Vergabe einer Dienstleistungskonzession für die Betriebsgastronomie und Konferenzservice im Landratsamt Böblingen

I. Vorlage an den

Verwaltungs- und Finanzausschuss
zur Beschlussfassung

03.12.2019

öffentlich

II. Beschlussantrag

Der Ausschreibung für die Vergabe einer Dienstleistungskonzession für die Betriebsgastronomie und den Konferenzservice im Landratsamt Böblingen wird zugestimmt.

III. Begründung

1 Ausgangslage

Die Gastronomie und der Konferenzservice haben die Aufgabe, für Mitarbeiter und Gäste des Landratsamts ein attraktives und zeitgemäßes Angebot für Essen und Kommunikation anzubieten. Dabei sollen sie auf die

chen Bedürfnisse der Nutzer eingehen und den neuen Trends zur Nachhaltigkeit, Gesundheit und Regionalität Rechnung tragen. Zudem ist eine gute Betriebsgastronomie ein nicht zu unterschätzender Pluspunkt als attraktiver Arbeitgeber im Wettbewerb mit anderen Betrieben.

Zurzeit wird dies für die Kantine „Meet & Eat“ von der SV Group und für den Konferenzservice von der S.Bar bewerkstelligt. Die in diesem Jahr vollzogene Umstellung auf frische Essenszubereitung hat sich bis heute sehr gut bewährt, so dass eine Steigerung von durchschnittlich 100 verkauften Mittagessen/Tag auf ca. 160 Mittagessen/Tag eingetreten ist.

Die derzeit vergebenen Dienstleistungsaufträge für die Betriebsgastronomie und den Konferenzservice laufen am 31.03.2020 ab.

Um die Weiterführung des Betriebs zu sichern, muss für beide Bereiche eine Ausschreibung durchgeführt werden. Die Vergabe soll in Form einer Dienstleistungskonzession erfolgen.

2 Rahmenbedingungen für die Ausschreibung

A. Cafeteria „Meet & Eat“

Bei der Mittagsverpflegung werden

- I.) Essen bestehend aus 1 Hauptkomponente und 1 Standard-Beilage
Regional, traditionell
Abgabepreis für den Mitarbeiter € 3,50 – € 4,00
- II.) Essen bestehend aus 1 Hauptkomponente und 1 Standard-Beilage
Vegetarisch, mediterran oder kalorienreduziert
Abgabepreis für den Mitarbeiter € 3,50 – € 4,50
- III.) Essen bestehend aus 1 Hauptkomponente und 1 Standard-Beilage
Aktionsgericht, Internationale Gerichte
Abgabepreis für den Mitarbeiter € 4,50 – € 6,50

angeboten.

Suppen, Portionssalate, Sättigungsbeilagen und Gemüsebeilagen (= Standard-Beilagen) gelten als Beilagen und sind ohne Zuzahlung im Rahmen der Essen I., II. und III frei austauschbar.

Zusätzliche Standard-Beilagen (wie Suppe, Portionssalat, Kartoffeln, Reis, Nudeln, Spätzle, Sauerkraut):
€ 0,80

Zusätzliche Sonderbeilagen (wie Kroketten, Broccoli, Pommes Frites): bis € 1,30

Kalte Vorspeisen € 1,80 – € 3,50

Salatteller je nach Tellergröße:

Salatschale € 1,20, Mittelteller € 1,90, Flacher Teller € 3,80

Zusatzangebot zum Salat wie Putenstreifen, Mozzarella nach Tagesangebot.

Tagesdessert € 1,10

Sonderdessert € 1,20 - € 2,50

Bei Fischgerichten wird immer ein Fleischgericht als Alternative angeboten. Ein Gericht wird täglich vegetarisch sein. Komplettgerichte entsprechen einer Hauptkomponente und einer Standard-Beilage (Beispiel: Serbisches Reisfleisch, Spaghetti Bolognese).

Externe Besucher müssen einen Aufpreis von 20% bezahlen (was den Zuschussbedarf verringert) während Auszubildende einen Zuschuss bekommen.

Auf Portionsverpackungen wird verzichtet. Senf, Ketchup, Mayonnaise etc. werden kostenfrei angeboten.

Die Gemeinschaftsgastronomie unterliegt in besonderem Maße den Anforderungen an die Sozialleistung „Betriebsgastronomie“. Sie wird den Mitarbeitern arbeitsplatznah und preiswürdig eine ausgewogene Mahlzeit geboten, die ihr Leistungsvermögen, ihr Wohlbefinden und ihren Genuss fördert. Dies wirkt sich vor allem in einem vielseitigen Angebot aus – das täglich Getreideprodukte und Kartoffeln, Gemüse, Salat und Obst, Milchprodukte und auch weniger fettreiche Lebensmittel enthält und schmackhaft zubereitet ist. Die Vielfalt kommt in einem Angebot von drei Wahlmöglichkeiten zum Ausdruck, das dem Gastanspruch nach Wahlmöglichkeiten entgegen kommt. Das vegetarische Gericht ist eine eigenständige Linie, weitere Angebote mit geringen Fleischangeboten finden sich regelmäßig im Aktionsgericht. Eine chargenweise Produktion stellt sicher, dass die Speisen – ohne lange Standzeiten – in optimaler Frische für den Gast zubereitet und präsentiert werden. Auf fettarme Zubereitung wird geachtet. Frittieren als Garmethode ist auf ein Minimum beschränkt.

Die Speisepläne werden so gekennzeichnet, dass sich Mitarbeiter mit Lebensmittelunverträglichkeiten gesundheitsbewusst orientieren können. Dort sind neben den Hauptmahlzeiten mit Kalorienangaben auch die Beilagen aufgeführt.

Alle Lebensmittel werden bei gelisteten Lieferanten bezogen, die genaue Spezifikationen erfüllen müssen und regelmäßig auf ihre Lieferqualität beurteilt werden. In der Listung verbleiben nur A-Lieferanten, deren Lieferqualität zufrieden stellt.

Dabei ist es Ziel der Verwaltung, den Anteil der Produkte in Bio-Qualität kontinuierlich zu erhöhen. Im Rahmen dessen soll untersucht werden, wie der Einsatz von Bio-Produkten in Großbetrieben gesteigert werden kann. Dazu ist geplant, mit dem Kantinenbetreiber des Landratsamtes eine Untersuchung durchzuführen, um Hürden beim Einsatz von Bio-Produkten aus regionaler Produktion zu identifizieren und den künftigen Einsatz zu steigern.

Heißgetränke sind Fair Trade Produkte. Auch bei anderen Produkten werden – wo möglich – Fair Trade Produkte eingesetzt

Der Dienstleister verpflichtet sich 70 % seiner Frischprodukte aus der Region zu beziehen und dies an Hand von Lieferscheinen auf Verlangen nachzuweisen. Als Region gilt ein Radius von 60 km um Böblingen.

Des Weiteren verpflichtet sich der Dienstleister, am Mehrwegsystem ReCup teilzunehmen. Zudem ist er gehalten, mit Mehrwegartikeln zu arbeiten. Nur wenn dies unumgänglich ist, werden Einwegartikel verwendet. Bei Verwendung von Einwegartikeln müssen diese biologisch abbaubar sein. Es dürfen nur Glasflaschen angeboten werden.

Bereits beim Einkauf wird auf Minimierung des Verpackungsvolumens (z.B. durch Mehrwegverpackungen oder Großgebilde) und auf Einsatz umweltfreundlicher Produkte (z.B. aus Recyclingpapier) geachtet. Von der Lagerung bis zur Ausgabe hat Mehrweg Vorrang vor Einweg.

B. Konferenzservice

Im Landratsamt finden jährlich mehrere hundert Konferenzen, Sitzungen oder Besprechungen aller Art statt. Insgesamt werden unter anderem mehr als 5.000 Kannen Kaffee, mehr als 10.000 Flaschen Mineralwasser und Apfelschorle, rund 8.000 Brezeln und 2.000 Obstteller bereitgestellt.

Der Konferenzservice umfasst im Wesentlichen das Bestücken der Sitzungssäle und Konferenzräume im 5. Stock des Landratsamtes und des Studios mit Getränken und ggfs. Speisen nach definierten Vorgaben je Veranstaltungsart und Benennung des Veranstalters mit entsprechender Beschilderung. Zusätzliche Cateringleistungen werden nach individueller Absprache angeboten. Die Bestellung für den Konferenzservice erfolgt über ein digitales Raumverwaltungsprogramm.

Bei Sitzungen des Kreistages oder seiner Ausschüsse werden u.a. auch die Namensschilder nach Sitzplan aufgestellt. Die neuerdings im Flur des 5.OG befindlichen zwei Kaffeespezialitätenmaschinen werden ebenfalls vom Konferenzservice betreut und bewirtschaftet. Diese sind für alle Personen frei zugänglich bedienbar.

Nutzer des Konferenzservice sind die Geschäftsstelle Kreistag für Sitzungen des Kreistags und seiner Ausschüsse, die Fraktionen für deren Fraktionssitzungen, die weitere Kreisverwaltung und externe Nutzer (z.B. Verband der Vollstreckungsbeamten BW oder Sprengelsitzungen des Landkreistags). Die Produkte für den Konferenzservice werden nach den vertraglich vereinbarten Einzelpreisen den Nutzern (Ämter, externe Dritte) in Rechnung gestellt. Dabei wird nur der tatsächliche Verbrauch abgerechnet. Im Produktpreis ist der Service für Eindecken und Abräumen enthalten.

Im Konferenzservice erhältlich sind folgende Produkte:

- Kaffee (1 Liter Thermoskanne)
- Tee (1 Liter Thermoskanne)
- Rohrauer Mineralwasser (normal/medium/still)

- Landkreis-Apfelschorle
- (Butter-)Brezel (neue Vorgabe: Bezug aus dem Landkreis)
- 1/2 Brötchen
- Süße Stückchen
- Obst nach Saison (neue Vorgabe: Bananen Fair Trade und Äpfel aus regionalem Bezug)
- Gebäck/Kekse

In der Ausschreibung ist auch für den Konferenzservice vorgegeben, dass zur Reduzierung von Abfall Portionsverpackungen nur im Ausnahmefall eingesetzt werden dürfen. Von der Lagerung bis zur Ausgabe hat Mehrweg Vorrang vor Einweg.

Um das Ausschreibungsverfahren beginnen zu können, bedarf es der vorherigen Zustimmung des VFA. Es ist vorgesehen, die Vertragslaufzeit auf 3 Jahre festzulegen. Sie beginnt am 01.04.2020. Nach Ablauf der Festlaufzeit besteht die Option zur Verlängerung um weitere zwei Jahre.

IV. Finanzielle Auswirkungen

Der jährliche Zuschuss für den Betrieb der Cafeteria, der vom Landkreis zu tragen ist, beläuft sich derzeit auf 140.232 Euro. Im Haushaltsplan 2020 ist im Budget des Amts für Personal (HH-Plan Entwurf S. 127) unter dem Sachkonto „44110000 Sonstige Personal- und Versorgungsaufwendungen“ ein Betrag von 470.900 Euro ausgewiesen, siehe auch die Erläuterungen „Freiwillige soziale Leistungen“ auf S. 126. Der Zuschuss kann hieraus bestritten werden. Die Finanzierung ist damit gesichert.

Beim Konferenzservice werden Standardprodukte inkl. des ausgeschriebenen Services angeboten. Die Abrechnung erfolgt nach Verbrauch direkt mit dem Fachamt. Dazu haben die Ämter dezentral Mittel eingeplant.



Roland Bernhard