

KT-Drucks. Nr. 090/2023

Landratsamt Böblingen, Postfach 1640, 71006 Böblingen

Der Landrat

Dezernent

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

Az:

17.04.2023

Gewährung eines Betriebskostenzuschusses an die Service GmbH Schwarzwald für den Betrieb der Schulcafeterien am KS Böblingen, GDS 1 und 2 in Sindelfingen sowie BSZ Leonberg

I. Vorlage an den

Verwaltungs- und Finanzausschuss
zur Beschlussfassung

16.05.2023

öffentlich

II. Beschlussantrag

1. Der Service GmbH Schwarzwald wird für drei weitere Jahre (bis einschließlich dem Schuljahr `26/'27) ein Betriebskostenzuschuss für den Betrieb der Schulgastronomie am Kaufmännischen Schulzentrum Böblingen, den Gottlieb-Daimler-Schulen 1 und 2 in Sindelfingen sowie dem Berufsschulzentrum Leonberg gewährt. Dem jährlichen Betriebskostenzuschuss in Höhe von weiterhin 142.800 € brutto p. a. wird
zugestimmt.

2. Darüber hinaus wird dem Verzicht auf Pacht sowie der Übernahme der Betriebskosten (Elektrizität, Wasser, Abwasser, Heizung) für die Betriebsstätten durch den Eigenbetrieb Gebäudemanagement zugestimmt.

III. Begründung

I. Ausgangslage

Gemäß dem Beschluss des Verwaltungs- und Finanzausschusses vom 13.07.2021, KT-Drucksache Nr. 119/2021, wurde der Eigenbetrieb Gebäudemanagement beauftragt, der Service GmbH Schwarzwald für den Betrieb der Schulcafeterien mit Nebeneinrichtungen (Kioske, Verkaufsautomaten, etc.) am Berufsschulzentrum Leonberg, dem Kaufmännischen Schulzentrum Böblingen sowie der Gottlieb-Daimler-Schule 1 und 2 in Sindelfingen einen jährlichen Betriebskostenzuschuss in Höhe von 120.000,- € zzgl. 19 % Umsatzsteuer, insgesamt 142.800,- €, anteilig ab September 2021, zu gewähren.

Gleichzeitig wurde der Eigenbetrieb Gebäudemanagement beauftragt, der Service GmbH Schwarzwald die Pacht und Betriebskosten (Heizung, Wasser, Elektrizität etc.) zu erlassen.

Der Eigenbetrieb Gebäudemanagement hat die vorstehenden Punkte in einer gesonderten Vereinbarung (Zuschusshöhe in Summe bis maximal 120.000,00 € p.a., zzgl. Umsatzsteuer, Serviceumfang, etc.) je Schulstandort mit der Service GmbH Schwarzwald für die Schuljahre 2021/2022 bis 2023/2024 (September 2021-August 2024) festgehalten.

Ferner wurde dem Betriebsausschuss eine Evaluation mit anschließender Verhandlung über die weitere Vorgehensweise und entsprechendem Bericht zugesagt.

II. Evaluation

1. Gesamtwirtschaftliche Situation

Aufgrund der rückläufigen Auswirkungen der Pandemie ist zwischenzeitlich eine insgesamt positive Umsatzentwicklung zu verzeichnen:

Umsätze Netto aus Verkaufstätigkeit der Gastronomie

Jahr	KSZ Böblingen	KSZ Böblingen	GDS Sindelfi.	GDS Sindelfi.	BSZ Leonberg	BSZ Leonberg	Anzahl Öffnungstage
	Tgl. Belege	Tgl. Erlöse	Tgl. Belege	Tgl. Erlöse	Tgl. Belege	Tgl. Erlöse	
2019	495	1.070 €	363	1.321 €	750	1.764 €	183
2020	432	1.008 €	445	1.517 €	608	1.537 €	107
2021	340	921 €	418	1.524 €	513	1.508 €	67
2022	316	834 €	478	1.658 €	474	1.414 €	182
2023	395	1.156 €	553	2.105 €	544	1.743 €	44

Nicht enthalten: Betriebszuschüsse, Leistungen für Caterings, Parkmarkenverkauf

Dieser stehen deutliche Kostensteigerungen im Bereich Personalkosten sowie Sachkosten (Lebensmittel) gegenüber. Ohne die bestehenden Betriebszuschüsse wären die Betriebe insgesamt auch weiterhin nicht eigenwirtschaftlich tragfähig.

Es wird davon ausgegangen, dass bei Fortführung der aktuellen Bezuschussung die Betriebe auch in den nächsten Geschäftsjahren fortgeführt werden können. Die Hauptrisiken werden im Bereich der Betriebsstabilität durch Personalmangel gesehen.

2. Einzelne Schulcafeterien

a. Kaufmännisches Schulzentrum Böblingen



Anzahl Sitzplätze:	ca. 120 (kann erhöht werden bis ca. 200)
Anzahl Betriebstage:	ca. 180
Öffnungszeiten:	Mo. - Fr. von 7.00 Uhr - 13.30 Uhr
Kundenkontakte je Tag:	388 (zzgl. Kiosk)
Warenautomaten :	1 x Heißgetränke; 1 x Kaltgetränke
Gesamtumsatz Automaten	26,00 €/ Betriebstag
„Klassisches“ Mittagessen	weniger als 10 pro Tag

Top-10-Artikel			
nach Verkaufsmenge		nach Umsatz	
Artikel	Verkaufsmenge/ Betriebstag	Artikel	Brutto-Umsatz / Betriebstag [€]
Eistee 0,5 l	73	Schnitzelbrötchen	153
Schnitzelbrötchen	51	Red Bull 0,25 l	103
Red Bull 0,25 l	48	Belegtes Spezial	82
Belegtes Standard	33	Pommes Frites	77
Belegtes Exklusiv	33	Eistee 0,5 l	73
Pommes Frites	31	Belegtes Exklusiv	59
Capri Sun 0,2 l	27	Fleischkäsebrötchen	30
Butter-Laugenbrezel	23	Currywurst + Pommes	28
Käsebrezel	22	Belegtes Standard	28
Butter-Laugenstange	19	Käsebrezel	27

b. Gottlieb-Daimler-Schulen 1 und 2

Anzahl Sitzplätze GDS 1:	ca. 50
Anzahl Sitzplätze GDS 2:	ca. 160
Anzahl Betriebstage:	ca. 180
Öffnungszeiten GDS 1:	Mo. - Do. von 6.45 Uhr - 13.30 Uhr Fr. von 6.45 Uhr - 11.15 Uhr
Öffnungszeiten GDS 2:	Mo. - Fr. 7.00 Uhr - 13.30 Uhr
Kundenkontakte je Tag GDS 1:	127
Kundenkontakte je Tag GDS 2:	480
Warenautomaten am Standort:	4 x Heißgetränke 2 x Kaltgetränke 2 x Kaltgetränke und Snacks 2 x Snackautomaten
Gesamtumsatz Automaten	448,00 €/Betriebstag
Mittagessen 4,20 €	ca. 20 Essen /Betriebstag
Mittagessen 4,80 €	ca. 12 Essen/Betriebstag

Top-10-Artikel			
nach Verkaufsmenge		nach Umsatz	
Artikel	Verkaufsmenge/ Betriebstag	Artikel	Brutto-Umsatz / Betriebstag [€]
Eistee 0,5 l	89	Schnitzelbrötchen	263
Schnitzelbrötchen	88	Belegtes Spezial	136
Belegtes Exklusiv	55	Fleischkäsebrötchen	118
Belegtes Spezial	54	Belegtes Exklusiv	98
Fleischkäsebrötchen	54	Eistee 0,5 l	89
Pommes Frites	35	Pommes Frites	88
Butter-Laugenbrezel	31	Mittagessen 4,20 €	84
Red Bull 0,25l	30	Red Bull 0,25 l	65
Belegtes Standard	27	Mittagessen 4,80 €	58
Käsebrezel	26	Schnitzel mit Pommes	49

c. Berufliches Schulzentrum Leonberg



Anzahl Sitzplätze:	ca. 200
Anzahl Betriebstage:	ca. 180
Öffnungszeiten:	Mo. - Fr. von 7.00 Uhr bis 13.30 Uhr
Kundenkontakte je Tag:	551 (zzgl. Kiosk)
Warenautomaten:	1 x Heißgetränke; 1 x Kaltgetränke und Snacks
Gesamtumsatz Automaten	180,00 € / Betriebstag
Mittagessen 4,20 €	ca. 8 Essen /Betriebstag
Mittagessen 4,80 €	ca. 6 Essen/Betriebstag

Top-10-Artikel			
nach Verkaufsmenge		nach Umsatz	
Artikel	Verkaufsmenge / Betriebstag	Artikel	Brutto-Umsatz / Betriebstag [€]
Schnitzelbrötchen	117	Schnitzelbrötchen	350
Eistee 0,5 l	101	Red Bull 0,25 l	109
Red Bull 0,25 l	51	Pommes Frites	109
Butter-Laugenbrezel	49	Eistee 0,5 l	101
Pommes Frites	43	Belegtes Spezial	93
Belegtes Spezial	37	Fleischkäsebrötchen	68
Fleischkäsebrötchen	31	Belegtes Exklusiv	53
Laugenbrezel	30	Butter-Laugenbrezel	49
Belegtes Exklusiv	30	Currywurst + Pommes	46
Belegtes Standard	30	Belegtes Standard	44

3. Hintergrund

Die beruflichen Schulen in der Trägerschaft des Landkreises Böblingen werden insgesamt von rund 10.500 Schülerinnen und Schülern besucht. Diese jungen Menschen sind mit das zukünftige Rückgrat der wirtschaftlichen Entwicklung des Landkreises Böblingen. Deshalb ist es dem Landkreis ein besonderes Anliegen, an diesen Schulen ein hervorragendes Bildungsangebot zu ermöglichen und dauerhaft zu gewährleisten. Dazu gehört schließlich auch ein entsprechendes Verpflegungsangebot vor Ort mit kurzen Wegen und guter Qualität. Den Schülerinnen und Schülern wird so ermöglicht, sich in den kurzen Pausenzeiten vor Ort bei guter Qualität und angemessenem Preis zu verpflegen, ohne weite Wege oder anderweitige Unannehmlichkeiten auf sich zu nehmen. Dies trägt mit zur hohen Attraktivität dieser Schulen an ihren jeweiligen Standorten bei.

Die Schulen, die Service GmbH Schwarzwald und der Eigenbetrieb Gebäudemanagement werden gemeinsam zukünftig in enger Abstimmung kontinuierlich weiter an der Anpassung und Weiterentwicklung des Angebots in den Schulcafeterien arbeiten.

4. Nachhaltiges Speisekonzept

Das Produktangebot an den Kreisberufsschulen setzt sich aus einem Angebot von Mittagessen, Snacks, Heiß- und Kaltgetränken zusammen und weist bereits jetzt eine gute Qualität auf.

- Die Gemüsebeilagen und Nudeln werden in der Qualitätsstufe BIO angeboten
- Kartoffeln stammen von Erzeugern aus dem Landkreis Böblingen
- Brötchen und Backwaren stammen vornehmlich von Erzeugern aus den Landkreisen Böblingen und Calw.
- Kaffeebohnen stammen aus fairem Handel (Fair Trade Siegel)
- Heimisches Obst stammt vornehmlich aus den Landkreisen Böblingen und Calw sowie aus der Bodenseeregion
- Rund 70% der Lieferanten stammen aus Baden-Württemberg

Im Bereich des sogenannten „to go“ Verkaufs werden Mehrwegsysteme in Form von Bechern und Menüschaalen angeboten.

5. Allgemeine Entwicklung

Nahezu gleichzeitig mit Vereinheitlichung des Betriebskonzepts für die Kreisberufsschulen brach die Pandemie aus, welche dazu führte, dass der reguläre Geschäftsbetrieb eingestellt werden musste. Auch an dieser Stelle kam die Service GmbH Schwarzwald ihrer sozialen Verantwortung nach und führte weder betriebsbedingte Kündigungen durch, noch wurden Regelungen für Kurzarbeit getroffen. Allen Mitarbeitenden wurden vorübergehend anderweitige Arbeitsplätze im Unternehmen angeboten.

Mit Abklingen der Pandemie und der Möglichkeit, die gastronomischen Betriebe wieder zu öffnen, zeigte sich schnell, dass der Arbeitsmarkt beziehungsweise das Interesse der Mitarbeitenden sich deutlich verändert hatte. Mitarbeitende, welche in anderen Bereichen tätig geworden sind, wollten nicht mehr zurück in die Gastronomie wechseln. Neue Beschäftigte zu gewinnen erwies sich und erweist sich noch immer als deutlich erschwert. Kooperationsanfragen bei GWW und Femos, um die bestehende Zusammenarbeit auf den gemeinsamen Betrieb der Schulgastronomie ggf. auszuweiten, wurden von aufgrund von Personalmangel negativ beschieden.

Die Bemühungen zur Beschaffung von Personal wurden nochmals deutlich verstärkt. Neben digitalen Kampagnen, Bewerbungstagen, klassischen Stellenausschreibungen und Zusammenarbeit mit Personalvermittlern wurde auch die Anzahl der Ausbildungsplätze erweitert. Auch im Bereich der Flüchtlingsintegration ist die Service GmbH Schwarzwald aktiv, sodass bereits 12 ukrainische Mitarbeitende für das Unternehmen gewonnen werden konnten. Weitere Unterstützung erfuh und erfährt die Service GmbH Schwarzwald auch durch die Schulleitungen (z. B. Stellenausschreibungen am „Schwarzen Brett“) sowie durch das Landratsamt Böblingen mit Aushängen von Stellenanzeigen in Wohnheimen und Flüchtlingsunterkünften im Landkreis.

In Summe reichen die Maßnahmen bedauerlicherweise dennoch nicht aus, um den Personalbedarf für die gastronomischen Betriebe in den Kreisberufsschulen zu decken. Dieser Umstand führte wiederkehrend zu einer Reduktion von Öffnungszeiten bis hin zu Betriebsschließungen. Die Personalgewinnung und -bindung bildet derzeit das größte Risiko zur Sicherstellung der gastronomischen Betriebe an den beruflichen Schulen.

6. Zukünftige Ausrichtung der Speiserversorgung

a. Veränderung im Essverhalten

Das Essverhalten von Verbrauchern unterliegt einem zunehmenden Wandel. Der Food Report aus dem Jahr 2020 (von H. Rützlers) spricht beispielsweise zusammenfassend von der



„Erosion der Mahlzeiten“. Die früher klassischen drei Hauptmahlzeiten im Tagesverlauf werden bereits heute durch mehrere kleinere Mahlzeiten ersetzt und werden sich in Zukunft noch weiter untergliedern – vom „early Snack“ über das Frühstück, Snacks am Vor- und am Nachmittag bis hin zum „late night Snack“. Eine Entwicklung, welche insbesondere in den jüngeren Generationen sichtbar und im Kaufverhalten spürbar wird.

Die aktuellen Top 10 Verkaufsartikel in den gastronomischen Betrieben an den beruflichen Schulen zeigen, dass dieser Trend allgegenwärtig ist und sich die gastronomischen Betriebe dieser Entwicklung anpassen müssen, um der dortigen Hauptkundengruppe der Schüler*Innen auch in Zukunft gerecht zu werden.

b. Personal und Technologie

Seit 2022 zeichnet sich ein deutlicher Mangel an verfügbarem Personal für die gastronomischen Einrichtungen an den beruflichen Schulen ab. Diese Situation ist keine isoliert spezifische Situation, sondern ein grundsätzlicher Sachverhalt, welcher in der gesamten Branche und darüber hinaus besteht. Aktuell sind bundesweit ca. 50.000 Stellen in der Gastronomie unbesetzt. Durch das anstehenden Geschäft in den Außergastronomie-Betrieben wird mit einer weiteren Zuspitzung der Situation gerechnet - spürbar für jeden in seinen Auswirkungen auf die Gastronomie durch vermehrt Ruhetage, verkürzte Öffnungszeiten, Schließungen an Feiertagen und/oder Wochenenden.

Es ist davon auszugehen, dass es - auch aufgrund des demographischen Wandels und den Interessen der nachkommenden, „potenziellen Mitarbeitergenerationen“ - zu einer weiteren Verschärfung der Situation kommen wird. Gleichzeitig sollen die regionalen und nachhaltigen Bezugsstrukturen aufrechterhalten und idealerweise ausgebaut werden – und dies unter Aufrechterhaltung eines qualitativen möglichst hochwertigen Versorgungskonzeptes für die Kunden.

Um diesen Anforderungen zu begegnen, zeichnen sich zwei Entwicklungen am Markt ab, die jeweils auf Digitalisierung und Automatisierung setzen:

- Der Einsatz von Robotik-Kantinen und Cafés
- Der Einsatz von Automaten

Die sich am Markt befindlichen Robotik-Kantinen sind noch als Prototypen / Pilotprojekte zu bezeichnen. Teilweise werden Entwicklungen mit überregionalen Lebensmittellieferanten vorangetrieben, die eine Einbindung regionaler Lieferanten ausschließt. Die Service GmbH Schwarzwald begleitet die Entwicklung am Markt und steht im Austausch mit verschiedenen Systemanbietern. Ein geplanter Einsatz solcher Systeme als ersetzende Lösung ist zum aktuellen Zeitpunkt aufgrund des technischen Entwicklungsstandes noch nicht zielführend bzw. deutlich erschwert.

Es bestehen Automatenysteme am Markt, mit denen Speisen in Mehrwegmenüschalen ausgegeben und zurückgenommen werden können. Dies, verbunden mit Softwarelösungen, welche derart gestaltet sind, dass Pfand für ein Mehrwegbehältnis nur dann zu zahlen ist, wenn es nicht zurückgegeben wird, könnte zukunftsorientierte (Teil-)Lösungen bieten.

7. Handlungsempfehlung

Aus Sicht der Service GmbH Schwarzwald sollte die Digitalisierung und Automatisierung auch an den Gastronomiebetrieben an den beruflichen Schulen im Landkreis Böblingen vorangetrieben werden. Das bedeutet nicht notwendigerweise eine zeitnahe komplette oder weitgehende Umstellung des Versorgungskonzeptes, sondern die Entwicklung eines gemeinsamen Zielkonzepts und dessen Erprobung und Erweiterung bei positiver Evaluierung. Insbesondere im sensiblen Bereich der Gastronomie, der oftmals auch von der Begegnung zwischen Menschen geprägt ist, darf nicht das Bild einer Abfertigung entstehen, sondern es muss ein behutsamer Transformationsprozess eingeleitet werden, welcher die Anforderungen und Bedürfnisse in diesem Spannungsfeld bestmöglich in Einklang bringt.

Es besteht die Absicht zur Diskussion solcher Ansätze zwischen dem Landkreis Böblingen, den Schulleitungen der Berufsschulen und der Service GmbH Schwarzwald zur Ermittlung möglicher erster Schritte und möglicher Pilotprojekte. Dieses jeweils mit dem Hauptziel, die Versorgungssicherheit zu erhöhen.

8. Impressionen der Automaten und des Mehrwegsystems



Beispielhafte Vorstellung eines Automatenvertriebs





Beispielhafte Vorstellung eines Mehrweg-Systemanbieters

IV. Klimarelevanz

1. Voreinschätzung der Auswirkungen auf den Klimaschutz:
 Positiv Negativ keine
2. Prüfung der Auswirkungen auf den Klimaschutz (mittels Bewertungsblatt, siehe Anlage):
 Nein Ja

V. Finanzielle Auswirkungen

Im Jahr 2023 fallen nach aktueller Kalkulation für die Betriebskostenzuschüsse der Schulcafeterien im Wirtschaftsplan des Eigenbetriebs Gebäudemanagement, TB 30 Schulen, 35.700,- € brutto je Schulcafeteria, in Summe 142.800 €, an.

Für die Jahre 2024 ff. werden die erforderlichen Mittel im Wirtschaftsplan des Eigenbetriebs Gebäudemanagement unter dem TB 30 Schulen veranschlagt. Die Nebenkosten der einzelnen Betriebsstätten werden weiterhin erfasst und dem Betrieb der jeweiligen Schulgebäude zugeschrieben.

Roland Bernhard