

KT-Drucks. Nr. 112/2024

Landratsamt Böblingen, Postfach 1640, 71006 Böblingen

Der Landrat

Dezernent

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

Az:

03.04.2024

Vergabe einer Dienstleistungskonzession für die Betriebsgastronomie und den Konferenzservice im Landratsamt Böblingen

Anlage 1: Beispielhafter Speiseplan inkl. Preisen

I. Vorlage an den

Verwaltungs- und Finanzausschuss
zur Beschlussfassung

30.04.2024

öffentlich

II. Beschlussantrag

Der Durchführung eines Vergabeverfahrens zur Vergabe einer Dienstleistungskonzession für die Betriebsgastronomie und den Konferenzservice im Landratsamt Böblingen wird mit den abgeänderten Parametern - wie in der nachstehenden Begründung dargestellt - zugestimmt.

III. Begründung

1. Ausgangslage

Die Betriebsgastronomie hat die Aufgabe, für Mitarbeiter und Gäste des Landratsamts ein attraktives und zeitgemäßes Angebot für Essen und Kommunikation anzubieten. Dabei soll auf die Bedürfnisse der Nutzer eingegangen und insbesondere den Aspekten zur Nachhaltigkeit, Gesundheit und Regionalität Rechnung getragen werden. Zudem ist eine gute Betriebsgastronomie ein nicht zu unterschätzender Pluspunkt als attraktiver Arbeitgeber im Wettbewerb mit anderen Arbeitgebern.

Seit 2020 wird dies für die Kantine „Meet & Eat“ von der SV Group Deutschland bewerkstelligt. Die dabei vollzogene Umstellung auf frische Essenszubereitung hat sich bis heute sehr gut bewährt.

Aufgrund der massiven Kostensteigerungen im Wareneinkauf und der Personalkosten sowie des pandemiebedingten Umsatzrückgangs, mussten 2023 sowohl die Mitarbeiterpreise als auch der Zuschuss für den Betrieb der Kantine von jährlich 139.818 € brutto pro Jahr auf 159.036,36 € brutto pro Jahr erhöht werden (KT-Drucksache Nr. 089/2023). In diesem Zusammenhang beauftragte der Verwaltungs- und Finanzausschuss die Verwaltung, im Vorfeld der nächsten Ausschreibung die Kreisgremien an dem auszuschreibenden Umfang zu beteiligen sowie veränderliche Größen einzubauen, um den Zuschuss durch den Landkreis so gering wie möglich halten zu können.

Der mit der SV Deutschland geschlossene Bewirtschaftungsvertrag über die Versorgung der Betriebsgastronomie und des Konferenzservices im Landratsamt Böblingen läuft zum 31.03.2025 aus (KT-Drucksache Nr. 040/2020). Um die Weiterführung des Betriebs zu sichern, muss für beide Bereiche ein Vergabeverfahren durchgeführt werden.

2. Parameter für die Ausschreibung

Bei der **Mittagsverpflegung** werden montags bis donnerstags weiterhin drei Alternativen bestehend aus einer Hauptkomponente und einer Standardbeilage angeboten, wovon mindestens ein Gericht vegetarisch sein muss. Freitags soll zukünftig - zur Kostendämpfung sowie aufgrund der geringen Nachfrage an Freitagen - keine Mittagsverpflegung mehr angeboten werden.

Im Gegensatz zur bisherigen Preisgestaltung, bei der Mitarbeitende zwischen 5,00 € und 7,00 € je Gericht bezahlen, soll künftig ein **„budgetorientiertes Essen“** zu 5,50 € je Mittagessen angeboten werden, während alle weiteren Essen selbstständig vom Betreiber kalkuliert und entsprechend nach Wareneinsatz angeboten werden. Hierfür wird eine **Obergrenze von 9,00 € je Mittagessen** festgelegt.

Dies hat zur Folge, dass ein Restaurantcharakter entsteht und die Beschäftigten hierbei selbst entscheiden können, wie viel sie für ihr Mittagessen ausgeben möchten.

Die Angebotsgestaltung für Suppen (1,00 €), Vorspeisen (3,00 €), Portionssalate (1,40; 2,10 bzw. 4,30 € abhängig von der Größe), Sättigungs- und Gemüsebeilagen (1,30 – 1,50 €) sowie Desserts (2,00 €) soll beibehalten werden.

Bei der Zwischenverpflegung werden künftig drei festgelegte Preise vorgegeben, die sich im Preisspiegel von 1,70 € (Aufbackbrötchen mit einfachem Belag) bis zu 2,70 € (höherwertiges belegtes Laugenbrötchen/Vollkornbrötchen) belaufen werden.

Externe Besucher müssen weiterhin einen Aufpreis von 20% bezahlen (was den Zuschussbedarf verringert), während Auszubildende einen weiteren Zuschuss bekommen (1,00 € je Mittagessen).

Die weiteren Parameter wie **Nachhaltigkeit, Regionalität, Abfallvermeidung, Zahlung des Mindestlohns und Wertigkeit der Speisen** sollen unverändert bleiben. Darüber hinaus wurde angeregt, die zusätzlich angebotenen drei Beilagen variabel, je nach Annahme der Beschäftigten am Vortag, für den nächsten Tag so zu gestalten bzw. zu verwerten, dass auf dem Speiseplan keine weiteren gesonderten Beilagen aufgeführt werden. Hierdurch geben wir dem Betreiber einen größeren Spielraum im Hinblick auf die Nachhaltigkeit des Angebots, der variablen Verwertung der eingesetzten Speisen und eröffnen eine weitere Möglichkeit zur Optimierung der Kosten.

Beim **Konferenzservice** werden - wie seither auch - Standardprodukte inklusive der ausgeschriebenen Services angeboten. Die Abrechnung erfolgt nach Verbrauch direkt mit dem jeweiligen, bestellenden Fachamt.

Zusammenfassend sollen folgende Änderungen der Parameter gegenüber der letzten Ausschreibung eingearbeitet werden:

- Freitags wird künftig keine Mittagsverpflegung mehr angeboten.
- Bei der Mittagsverpflegung soll künftig ein sog. „budgetorientiertes Essen“ zu 5,50 € je Mittagessen angeboten werden. Alle weiteren Mittagessen werden vom Betreiber kalkuliert und entsprechend nach Wareneinsatz angeboten. Hierfür wird eine Obergrenze von 9,00 € / Essen festgelegt.
- Bei der Zwischenverpflegung werden künftig drei festgelegte Preise vorgeben, die sich im Preisspiegel von 1,70 € bis zu 2,70 € belaufen werden.
- Es wird angeregt, die zusätzlichen angebotenen drei Beilagen variabel - je nach Annahme der Beschäftigten am Vortag - für den nächsten Tag so zu gestalten bzw. zu verwerten, dass auf dem Speiseplan keine weiteren gesonderten Beilagen aufgeführt werden und der Betreiber einen größeren Spielraum im Hinblick auf die Nachhaltigkeit des Angebots, der variablen Verwertung der eingesetzten Speisen hat. Dies eröffnet eine weitere Möglichkeit zur optimierten Gestaltung der Preise.

Aufgrund der vorstehend beschriebenen Umstrukturierung der Betriebsgastronomie und des hieraus resultierenden Waren- und Personaleinsatzes kann eine **Einsparung von derzeit kalkulierten ca. 28.400,00 € brutto** pro Jahr erzielt und weiterhin der Nachhaltigkeit, Einsatz von Fair Trade Produkten, Regionalität und der Zahlung des Mindestlohns Rechnung getragen werden.

Um das Ausschreibungsverfahren beginnen zu können, bedarf es der vorherigen Zustimmung des Verwaltungs- und Finanzausschusses. Es ist vorgesehen, die Vertragslaufzeit auf drei Jahre festzulegen. Sie beginnt am 01.04.2025. Nach Ablauf der Festlaufzeit besteht die Option zur Verlängerung um weitere zwei Jahre.

Es muss davon ausgegangen werden, dass die relevanten Kosten im Laufe der Vertragslaufzeit weiter signifikant steigen werden. Zum einen betrifft dies die in den kommenden Jahren zu erwartenden Anhebungen des Mindestlohns und zum anderen die zu erwartenden Steigerungen der Einkaufspreise des Warenkorbs für Nahrungsmittel.

Um diese Entwicklungen von vornherein planbar und transparent zu halten, soll eine Möglichkeit zur Anpassung des Zuschusses eingearbeitet werden. Zum einen soll eine einmalige Erhöhung des Zuschusses in Abhängigkeit des Verbraucherpreisindex für Nahrungsmittel des statistischen Bundesamts zum Zeitpunkt der Verlängerung ermöglicht werden. Zum anderen soll der Zuschuss bei Anhebungen des Mindestlohns entsprechend angepasst werden können.

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

 Positiv Negativ

V. Finanzielle Auswirkungen

Der jährliche Zuschuss für den Betrieb der Gastronomie, der vom Landkreis zu tragen ist, beläuft sich derzeit auf 159.036,36 € brutto pro Jahr. Bei der Anpassung der entsprechenden Parameter im Rahmen des kommenden Vergabeverfahrens wird davon ausgegangen, dass Einsparungen von rund 28.000 € pro Jahr erzielt werden können.

Im Haushaltsplan 2025 werden dafür im Budget des Amtes für Personal unter dem Sachkonto „44110000 sonstige Personal- und Versorgungsaufwendungen“ entsprechende Mittel vorgesehen.

Beim Konferenzservice erfolgt die Abrechnung nach Verbrauch direkt mit dem Fachamt. Die dafür notwendigen Mittel werden von den Ämtern dezentral im jeweiligen Amtsbudget eingeplant.



Roland Bernhard