

KT-Drucks. Nr. 031/2025

Landratsamt Böblingen, Postfach 1640, 71006 Böblingen

Der Landrat

Telefon
Telefax

Az:
27.02.2025

Vergabe von gastronomischen Dienstleistungen des Betriebsrestaurants, Konferenzservice und Verkaufsautomatenversorgung im Landratsamt Böblingen

Anlage 1: Bewirtschaftungsvertrag (nichtöffentlich)

I. Vorlage an den

Verwaltungs- und Finanzausschuss
zur Beschlussfassung

25.03.2025
öffentlich

II. Beschlussantrag

1. Die Konzession für die Übernahme von gastronomischen Dienstleistungen (Betriebsrestaurant, Konferenzservice und Verkaufsautomatenversorgung) im Landratsamt Böblingen wird an das Unternehmen SV Business Catering GmbH aus Düsseldorf, vergeben.
2. Mit der SV Business Catering GmbH aus Düsseldorf wird der in der Anlage beigefügte Bewirtschaftungsvertrag abgeschlossen.

III. Begründung

1. Hintergrund

Der mit der SV Business Catering GmbH aus Düsseldorf bestehende Bewirtschaftungsvertrag für das Landratsamt Böblingen läuft zum 30.06.2025 aus.

Nach gängiger Rechtsprechung sind Neuausschreibungen solcher Leistungen aus wettbewerbsrechtlichen Gründen nach einer Vertragslaufzeit von vier bis fünf Jahren erforderlich. Somit waren die gastronomischen Dienstleistungen für das Landratsamt Böblingen zum 01.07.2025 neu auszuschreiben.

2023 führten deutliche Steigerungen sowohl bei den Waren-, den Personal- als auch bei den sonstigen Kosten (Energie, Transport etc.) von teilweise über 30% zu einer Erhöhung des jährlichen Zuschussbedarfs für den Betrieb des Mitarbeiterrestaurants auf 193.308,36 € (KT Drucksache Nr. 089/2023). Entsprechend der Vorgaben aus dem Gremium, konnte der jährliche Zuschuss, durch eine Anhebung der Mitarbeiterpreise, auf 159.036,36 € reduziert werden (KT-Drucksache Nr. 089/2023/1). Zusätzlich wurde die Verwaltung gebeten, auch für die Folgejahre, Vorschläge zu erarbeiten, wie das Zuschussbudget gedeckelt werden kann.

Diesem Auftrag ist die Verwaltung in der KT-Drucksache Nr. 112/2024 nachgekommen und hat verschiedene Änderungen der Parameter für die kommende Ausschreibung vorgestellt. Gemäß dem Beschluss des Verwaltungs- und Finanzausschusses vom 30.04.2024 wurde die Ausschreibung nach allen vorgegebenen Parametern vorgenommen:

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 €), Vorspeise (3,00 €), Portionssalate (1,40 €; 2,10 € bzw. 4,30 € abhängig von der Größe), Sättigungs- und Gemüsebeilagen (1,30 € bis 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 Nachfrage am Vortag, für den nächsten Tag so zu gestalten bzw. zu verwerten, dass auf dem Speiseplan keine weiteren gesonderten Beilagen aufgeführt werden. Hierdurch soll dem Betreiber ein größerer Spielraum im Hinblick auf die Nachhaltigkeit des Angebots, der variablen Verwertung der eingesetzten Speisen gegeben und eine weitere Möglichkeit zur Optimierung der Kosten eröffnet werden.

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

Zusammenfassend wurden folgende Änderungen der Parameter gegenüber der letzten Ausschreibung eingearbeitet:

- Freitags wird kein Mittagessen angeboten. Stattdessen wird nur ein Nachhaltigkeitsbuffet angeboten, bestehend aus den übrig gebliebenen Speisen der Woche. Das spart zum einen Kosten und zum anderen entspricht dies dem Nachhaltigkeitsgedanken des Landkreises
- Bei der Mittagsverpflegung soll künftig ein „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 vorgegeben, die sich im Preisspiegel von 1,70 € bis zu 2,70 € belaufen werden.
- Es wird angeregt, die zusätzlich angebotenen drei Beilagen variabel – je Nachfrage 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 Angebotes, der variablen Verwertung der eingesetzten Speisen hat. Dies eröffnet eine weitere Möglichkeit zur optimierten Gestaltung der Preise.

Seit der letzten Beratung im Verwaltungs- und Finanzausschuss im Frühjahr 2024 bis zur Ausschreibung im Dezember 2024 sind sowohl die Lebensmittelpreise erneut gestiegen (der Verbraucherpreisindex für Nahrungsmittel und alkoholfreie Getränke stieg von 131,6 auf 134,6), als auch sollte der Mindestlohn im Januar 2025 auf 12,82 €/Stunde angehoben werden. Seit der letzten Ausschreibung im Jahr 2020 ist das eine Mindestlohnsteigerung von 37,0% und eine Steigerung der Lebensmittelpreise um 32,1%.

Aufgrund der Einsparungen durch die beschlossenen Ausschreibungsparameter konnte die Steigerung des Zuschussbudgets auf 15,3%, das heißt konkret auf einen Zuschuss in Höhe von 135.685,88 € netto (s. Anlage 3 des Bewirtschaftungsvertrags in Anlage 1), bzw. 161.466,20€ brutto reduziert werden. Dieses Budget wurde der Ausschreibung als Deckung zugrunde gelegt. Abbildung 1 zeigt die Entwicklung der Lebensmittelpreise und des Mindestlohns im Vergleich zum Zuschussbedarf.

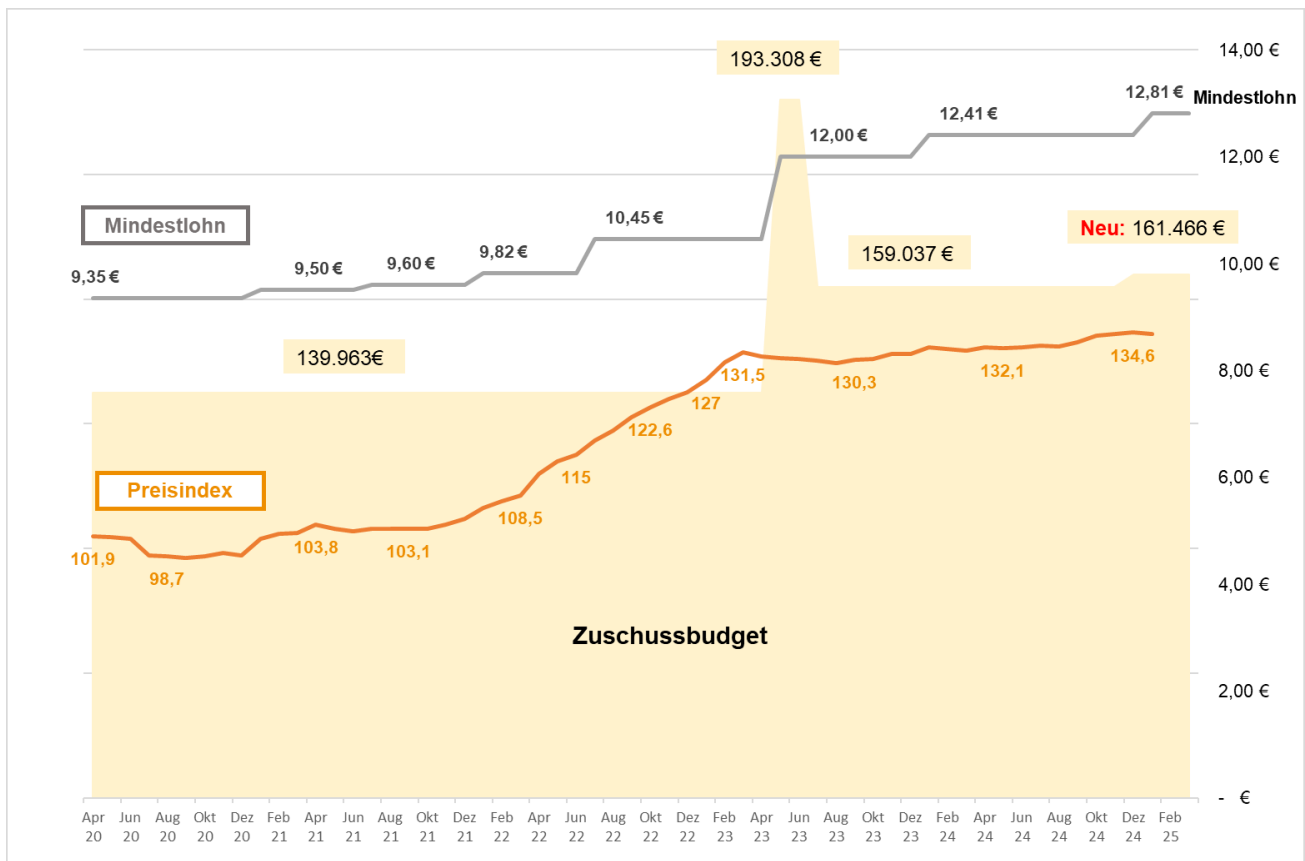


Abbildung 1: Entwicklung Verbraucherpreisindex Nahrungsmittel & alkoholfreie Getränke und Mindestlohn im Vergleich zu Zuschussbudget

Bei der öffentlichen Ausschreibung nach der Vergabeverordnung (VgV) vom 16.12.2024 haben sich bis zum Ablauf der Teilnahmefrist am 13.01.2025 insgesamt drei Unternehmen beteiligt:

Im Rahmen der Angebotswertung wurden folgende Vergabekriterien zu Grunde gelegt:

1. Preis – wurde fix für alle Bieter vorgegeben (Kalkulation)
2. Konzept zu möglichst kurzen Stand- und Warmhaltezeiten.

2. Wertung der eingegangenen Angebote

Bei der Wertung der einzelnen Angebote wurde der Preis fix vorgegeben und als Vergabekriterium mit 50 % gewichtet. Somit erhielten alle Bieter im Rahmen der Bewertung einheitlich 50 Punkte.

Bei der Bewertung für das Konzept zur Bewerksstellung von möglichst kurzen Stand- und Warmhaltezeiten von Warmspeisen wurden ebenfalls 50 Punkte analog einer 50 %-igen Gewichtung vergeben. Es konnten jeweils 25 Punkte erreicht werden, wenn die

- Definition der produktions-, regenerationstechnischen und organisatorischen Abläufe wie gefordert, sehr detailliert, transparent und auf nachvollziehbare Art und Weise beschrieben wurden.
- Geplante durchschnittliche Warmhaltezeit so kurz wie möglich ausgefallen ist.

Alle Bieter haben die formelle Prüfung, die Eignungsprüfung, sowie die Preisprüfung bestanden. Es konnten seitens der Verwaltung keine Auffälligkeiten festgestellt werden.

Gesamtwertungsübersicht

Bieter	Punkte Preis	Konzept zur Bewerksstellung von möglichst kurzen Stand- und Warmhaltezeiten von Warmspeisen		Gesamtpunktzahl max. 100	Ranking
		Definition der produktions-, regenerations-technischen und logistischen Abläufe inkl. Zeitenübersicht	Beschreibung der geplanten durchschnittlichen Warmhaltezeiten in Minuten		
	max. 50	max. 25	max. 25		
Bieter 1	50	21,00	25,00	96,00	1
Bieter 2	50	25,00	18,75	93,75	2
Bieter 3	50	15,00	12,50	77,50	3

Gemäß den vergaberechtlichen Bestimmungen und nach Auswertung aller relevanten Ausschreibungsunterlagen, hierzu zählen u.a. die formalen und eignungstechnischen Gegebenheiten, sowie unter der Berücksichtigung der ausgewiesenen Ergebnisse der Vergabekriterien Preis 50 %, Konzept zur Bewerkerstellung von möglichst kurzen Stand- und Warmhaltezeiten von 50 %, ist der Zuschlag an

die Firma **SV Business Catering GmbH aus Düsseldorf** zu erteilen.

Der Entwurf des Bewirtschaftungsvertrages, welcher als Anlage eingefügt ist, entspricht den gesetzlichen Bestimmungen (Tariftreue und Mindestlohn, Arbeitnehmerentsendung, Arbeitsschutz).

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

Begründung:

Die Neuvergabe der gastronomischen Dienstleistung weist gegenüber den entsprechenden bisherigen Dienstleistungen keine Klimarelevanz auf.

V. Finanzielle Auswirkungen

Das jährliche Zuschussbudget für den Betrieb des Betriebsrestaurants, das vom Landkreis zu tragen ist, beläuft sich nach erfolgter Neuausschreibung, auf fix 161.466,20 € und gilt verbindlich für die ersten drei Bewirtschaftungsjahre. Erst im Rahmen einer optionalen Verlängerung kann das Budget nach Bedarf wieder verhandelt werden.

Im Haushaltsplan 2025 sind 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