

Beschlussvorlage

Bereich | Amt
Bürgerheim
Verfasser/in
Gsellinger, Lena

Vorlagen-Nr.
BGH/01/2022
Aktenzeichen

Anlagendatum
16.02.2022

Beratungsfolge

Gremium	Sitzungstermin	Öffentlichkeit	Zuständigkeit
Bürgerheimausschuss	14.03.2022	Ö	Vorberatung
Gemeinderat	17.03.2022	Ö	Beschlussfassung

N = nichtöffentliche Sitzung, Ö = öffentliche Sitzung

Verhandlungsgegenstand

Umsetzung der LHeimBauVO: Ergebnis der wirtschaftlichen Untersuchung der Küchenkonzepte

Beschlussvorschlag

Die Stadtverwaltung schlägt vor:

Der Gemeinderat stimmt zu, auf eigene Produktionsküche zu verzichten und stattdessen eine Küche für die Speisenanlieferung und Kommissionierung herzustellen.

Anlagen

- Präsentation Frank Bartels Unternehmensberatung

Interne Prüfung

1. Finanzielle Auswirkungen

1.1 Der Beschlussvorschlag hat unmittelbar finanzielle Auswirkungen

ja, in Höhe von Betrag Euro nein

1.2 Der Beschlussvorschlag erzeugt langfristige Folgekosten

ja, in Höhe von jährlich Betrag Euro nein

Erläuterung:

Einsparung Investition i.H.v. 216.100 €

1.3 Die benötigten Mittel stehen im Haushalts-/Wirtschaftsplan zur Verfügung im laufenden Haushaltsjahr

ja nein

in der mittelfristigen Finanzplanung

ja nein

unter

Kostenstelle Name der Kostenstelle

1.4 Beteiligung der Stadtkämmerei

ja nein

Erläuterung:

2. Personelle Auswirkungen

ja nein

Erläuterung

3. Nachhaltigkeits-Check

ja, vergleiche Anlage nicht erforderlich

Erläuterungen

Die am 15.09.2021 im Bürgerheim vorgestellte Kostenberechnung für den Umbau des Bürgerheims zur Ertüchtigung der Landesheimbauverordnung ergab Gesamtkosten i.H.v. 28,7 Mio. €. Davon sind lediglich 20,3 Mio. € über den Investitionskostensatz refinanzierbar.

Dies bedeutet eine Kostensteigerung von 20 % bzw. 4,9 Mio. € gegenüber der fortgeschriebenen Kostenschätzung von September 2020. Die enormen Kostensteigerungen machten es dringend erforderlich Einsparungen vorzunehmen.

Der Gemeinderat stimmte am 08.12.2021 allen vorgeschlagenen Einsparungen zu, mit Ausnahme des Verzichts auf die Zentralküche. Insgesamt wurden Einsparungen i.H.v. 3,61 Mio. € beschlossen. Weiter wurde die wirtschaftliche Prüfung des Küchenkonzepts an Unternehmensberater Frank Bartels vergeben.

Aufgabe war es die wirtschaftlich günstigste Bewirtschaftungsart für die Zukunft des Bürgerheims zu finden. Dabei sollten die Varianten mit und ohne eigene Produktionsküche wirtschaftlich gegenübergestellt werden.

Hierzu stand in den vergangenen Bürgerheim-Ausschusssitzungen und Gemeinderatssitzungen der Vorschlag auf die eigene Produktionsküche zu verzichten und die Speisen durch ein Cateringunternehmen anliefern zu lassen zur Diskussion. Dadurch sollte die gesamte Küchenfläche im Untergeschoss eingespart werden und somit Investitionskosten i.H.v. 680.000 € eingespart werden.

Weitere Einsparungen i.H.v. 25.000 € können durch die Reduktion der Personal- und Teeküchen erreicht werden. Dies war nicht Gegenstand der Untersuchung.

Das Ergebnis der Untersuchung wird Herr Bartels in der Sitzung vortragen.

Zusammenfassendes Ergebnis:

Herr Bartels schließt aus Gründen mangelnder Anbieter eine „Full-Service-Versorgung“ ohne jegliche Küche am Standort Rheinfelden aus. Folglich wurde die Variante mit dem kompletten Verzicht der Küchenfläche im UG nicht weiter untersucht (Einsparpotenzial Investitionskosten 680.000 €).

Somit verblieb der Vergleich zwischen 2 Varianten:

1. Eigenproduktion mit Zentralküche
2. Speisenanlieferung auf Basis von „Cook & Chill bzw. Cook & Freeze“ mit Herstellung einer Anlieferküche für Kommissionierung und Regeneration.

Auszug aus der Empfehlung von Herrn Bartels 1:

„Im Rahmen des Konzeptes wurde unterstellt, dass [bei Speisenanlieferung] die Regeneration und Kommissionierung mittels bzw. in einer Regenerationsküche erfolgt und dabei auch zukünftig die Möglichkeit besteht, in kleinen Mengen Speisen produzieren / herstellen zu können.

Unter Berücksichtigung dieser Gegebenheiten haben sich folgende Tatsachen ergeben:

¹ Gastronomische Bewirtschaftungs-/Verpflegungskonzept für das Bürgerheim Rheinfelden, F. Bartels, 16.02.2022

- Die Wareneinsatzkosten der Eigenproduktion liegen deutlich unter den Kosten der Speisenanlieferung
- Im Rahmen einer Anlieferung kann der Personaleinsatz mittel- bis langfristig reduziert werden
- Durch den geringeren Flächenbedarf sowie unter Berücksichtigung von weniger thermischer Technik, fällt die Investition zur Ausstattung einer Regenerationsküche ca. 147.000 € günstiger aus; weitere Einsparungen ergeben sich in den Folgekosten, wie z.B. Wartung, Instandhaltung“

In der Gesamtkostenbetrachtung ergibt sich durch die Speisenanlieferung eine Einsparung pro Jahr zwischen 35.000 € und 53.000 € (je nach Anbieter).

„Für das Bürgerheim könnten weitere Einsparungen erzielt werden, wenn beispielsweise das Frühstück, die Zwischenmahlzeiten oder auch das Abendessen in Eigenproduktion erbracht werden würden.“

Herr Bartels empfiehlt unter Berücksichtigung dieses Ergebnisses zukünftig auf die Eigenproduktion zu verzichten und die Speisenanlieferung mit Anlieferküche zu realisieren.

Investive Einsparungen

Durch die Umsetzung der empfohlenen Speisenanlieferung mit Anlieferküche können folgende investive Einsparungen entstehen:

Einsparpotenzial Küchenausstattung	147.000 €
Minderung in KG 700 Baunebenkosten, Ansatz 30%	44.100 €
Einsparungen durch Reduktion der Personal-/Teeküchen (inkl. Baunebenkosten)	25.000 €
<u>Summe investive Einsparungen:</u>	<u>216.100 €</u>

Eventuelle weitere bauliche Einsparungen durch Wegfall von ca. 50 m² Fläche werden derzeit noch geprüft.

Abstimmung Heimaufsicht

Von Seiten der Heimaufsicht bestehen nach einer mündlichen Abstimmung grundsätzlich keine Vorbehalte gegen die Speisenanlieferung. Die detaillierte Abstimmung kann allerdings erst nach Vorlage des Küchenkonzepts erfolgen. Diese wird nach der Entscheidung für das Versorgungskonzept erstellt werden.

Auf Basis der Ergebnisse von Herrn Bartels schlägt die Stadtverwaltung dem Gemeinderat vor dem Verzicht auf die eigene Produktionsküche zuzustimmen und die Variante Speisenanlieferung mit Anlieferküche zu realisieren.