

FABIDO

Projekt ‚Kita Verpflegung‘



Präsentation Betriebsausschuss am 24.06.2010

Projektauftrag



Auftrag:

- Der Rat erteilte der Verwaltung den Auftrag, bis zu den Haushaltsberatungen 2010 ein sozial- und personalverträgliches Konzept für die Verpflegung in Kindertagesstätten bei FABIDO zu erarbeiten, mit dem gleichfalls Standards für eine ausgewogene und gesunde Kinderernährung gemäß den Empfehlungen des Dortmunder Forschungsinstituts für Kinderernährung umgesetzt werden können.

Eckpunkte:

- Bestandsschutz für Beschäftigungsverhältnisse des Bereichs Wirtschaftsküchen
- Zusätzlicher Bedarf hinsichtlich eines erweiterten Verpflegungsangebotes für Kinder, die 35 bzw. 25 Std. pro Woche betreut werden
- Konzeptentwicklung unter Beteiligung der Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter sowie des Personalrates
- Beachtung der besonderen Ernährungsanforderungen

Umsetzung:

- Projektkoordinierungsgruppe FABIDO/Dosys/PR



FABIDO Überblick 2010

**TEK gesamt:
Wirtschaftsküche)**

109 (45 davon mit

Anzahl Kinder bei FABIDO:

7.116

**Anzahl Kinder bei FABIDO mit 25 Stunden:
Anzahl Kinder bei FABIDO mit 35 Stunden:
Anzahl Kinder bei FABIDO mit 45 Stunden:
(alle 45 Stunden-Kinder in der Verpflegung)**

65

4.091

2.930

**davon in TEK mit Wirtschaftsküche
Anzahl Essen p.a. (220 Essen pro Kind im Jahr)**

2.685

597.700

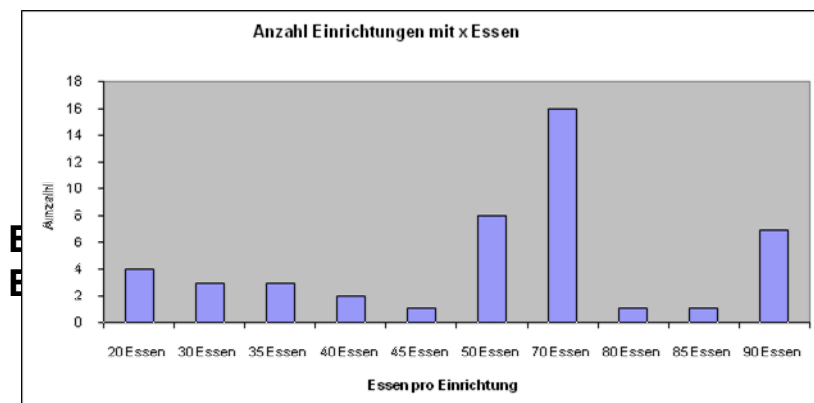
**davon in TEK ohne Wirtschaftsküche (Catering)
Anzahl Essen p. a. (220 Essen pro Kind im Jahr)**

245

53.900

Durchschn. Essensanzahl pro Tag/Einr. 59 Essen
Max. Anzahl
Min. Anzahl

90 E
20 E





Kostendarstellung

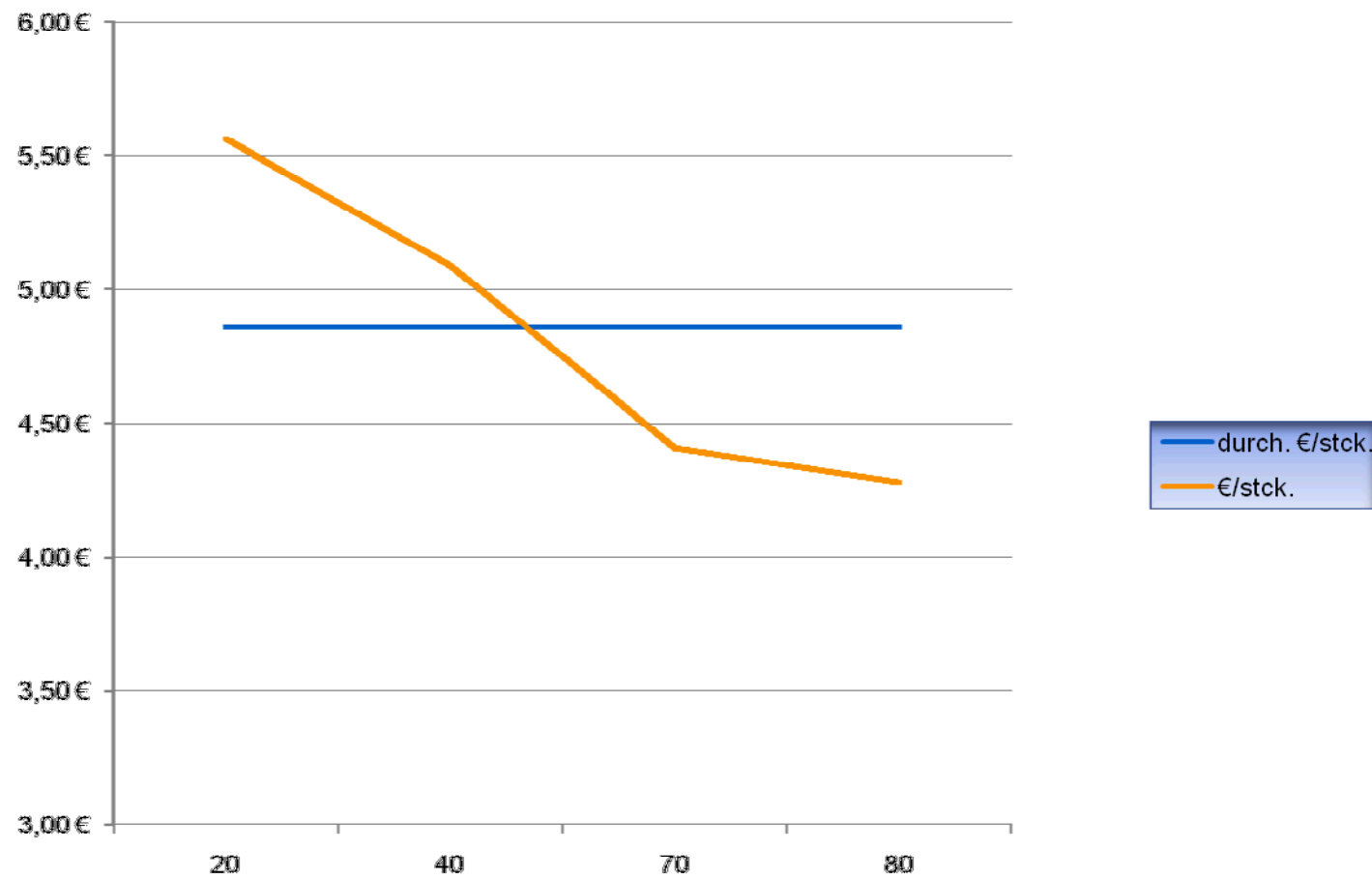
Kosten in TEK mit Wirtschaftsküche	€/ Essen	€ p . a.
Erlös (Verpflegungsgeld Eltern)	2,55	1.452.934
Lebensmittelkosten	1,13	663.762
Personalkosten	5,40	3.171.166
davon Herstellung etc. (90%)	4,86	2.854.050
Betriebskosten	0,19	110.000
Summe Kosten	6,18	3.627.812
Zuschussbedarf	-3,63	-2.174.878

Kosten in TEK ohne Wirtschaftsküche	€/ Essen	€ p . a.
Erlös (Verpflegungsgeld Eltern)	2,55	133.322
Einkaufspreis Caterer	2,90	156.310
Personalkosten (in beliefeter TEK)	1,86	100.000
Betriebskosten	0,10	5.390
Summe Kosten	4,86	261.700
Zuschussbedarf	-2,31	-128.378

Kosten Eigen-Catering durch WK	€/ Essen	€ p . a.
Erlös (Verpflegungsgeld Eltern)	2,55	143.693
Lebensmittelkosten	1,13	63.676
Personalkosten (Zubereitung)	3,00	169.050
Personalkosten (in beliefeter TEK)	1,86	100.000
Transport	0,50	28.000
Betriebskosten	0,19	10.707
Summe Kosten	6,68	371.432
Zuschussbedarf	-4,13	-227.740

Personalkosten in Bezug auf Anzahl Essen

Stadt Dortmund
FABIDO



Zusammenfassung



- Catering ist mit Kosten von 4,86 € pro Essen die günstigste Variante (Wirtschaftsküche 6,18 €)
- Die Personalkosten je Essen in Wirtschaftsküchen sinken deutlich mit steigender Anzahl an Essen, trotzdem ist selbst bei optimaler Essenanzahl das Catering die günstigste Variante
- Eigen-Catering ist mit 6,68 € die teuerste Variante und kann zudem keine verlässliche Versorgung garantieren
- Der externe Einkaufspreis für das Catering mit zur Zeit 2,90 € pro Essen und Tag kann durch die Auswahl des Anbieters voraussichtlich reduziert werden
- FAZIT
 - Beide Verpflegungsvarianten (Wirtschaftsküche und Catering) sind defizitär
 - Die Kapazitäten in den bestehenden Wirtschaftsküchen sind fast ausgeschöpft
 - Eine Angebotsausweitung kann nur über den Ausbau Wirtschaftsküchen bzw. über Catering erfolgen.
 - Catering ist dabei die schnellste, kostengünstigste Variante und kann den erforderlichen Standard für eine ausgewogene, gesunde Ernährung erfüllen

Ausbau Wirtschaftsküchen vs. Catering



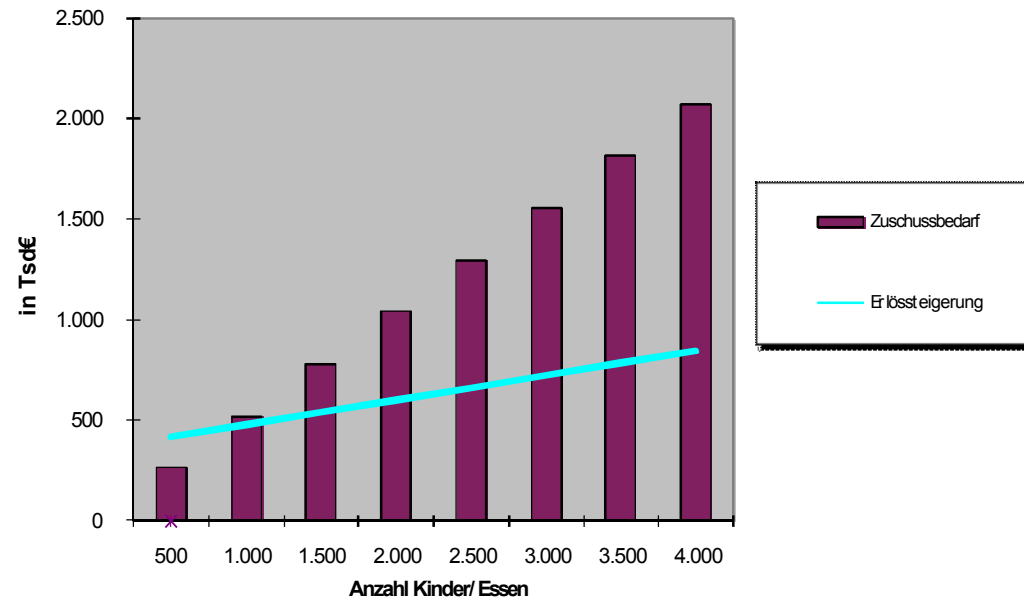
	Ausweitung
Anzahl Kinder die zusätzlich verpflegt werden	1.001
Kosten in Wirtschaftsküchen pro Essen	6,18 €
Kosten p.a.	1.360.960 €
Kosten Catering (Einkaufspreis reduziert) pro Essen	3,86 €
Kosten p.a.	850.049 €
Mehraufwand WK (ohne Abschreibungen) gegenüber Catering	510.910 €
zuzüglich Investition in Wirtschaftsküchen	5.781.000 €

- Der Ausbau der Wirtschaftsküchen ist mit den höchsten Kosten (Einmalaufwand und Folgeaufwand) verbunden
- Der Ausbau der Wirtschaftsküchen bietet kein weitergehendes Optimierungspotential.
- Der Ausbau der Wirtschaftsküchen wird sich über mehrere Jahre hinziehen.
- Eine zeitnahe flexible Angebotsausweitung ist nicht möglich.

daher => Ausbau Verpflegung über Catering



Angebotsausweitungsdarstellung



Anzahl Essen	Stück	500	888	1.001	1.500	2.000	2.500	3.000	3.500	4.000
Zuschussbedarf	Tsd. €	264	468	528	791	1.055	1.318	1.582	1.846	2.109
Erlössteigerung	Tsd. €	422	469	482	542	603	663	723	783	844
Saldo	Tsd. €	158	0	-46	-249	-452	-656	-859	-1.062	-1.266

Anhebung des Verpflegungsbeitrages/ Aufhebung der Erstattungen zur Kompensation

Stadt Dortmund
FABIDO



- Keine Erhöhung von Verpflegungsbeiträgen seit 13 Jahren
- Erhöhung des Verpflegungsbeitrags ab dem 01.08.2011 um 0,20 €/Mahlzeit
(Steigerung des monatlichen Verpflegungsgeldes von 51 € auf 55 €).
- Auswirkung jährlich ab dem 01.08.2011 – Kalkulation 4.001 Kinder in der Verpflegung:
 - Erlössteigerung (4.001 Essen) 176.000 €
 - Erlössteigerung bei Aufhebung der Erstattungen
nach § 3 Abs. 2 und 3 der Entgeltordnung
(Schließungs- und Fehlzeiten)
ca. 305.000 €

Damit sichergestellt ist, dass der Verpflegungssatz künftig moderat und kontinuierlich der allgemeinen Preissteigerung folgt, wird empfohlen, dass mit dem 01.08.2012 die Verpflegungssätze jährlich entsprechend dem Verbraucherpreisindex des statistischen Bundesamtes steigen.

Auswirkungen:

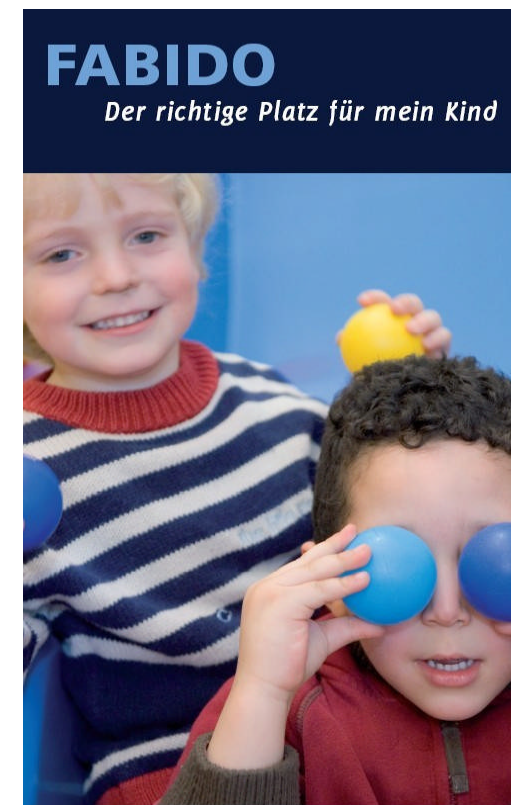
Der Verbraucherpreisindex für Deutschland ist laut dem statistischen Bundesamt im Februar 2010 gegenüber Februar 2009 um 0,6% gestiegen.

Übersicht über den Verpflegungssatz anderer Städte

Stadt Dortmund
FABIDO



Stadt/Einrichtung	Monat	Lieferant
konf. KiTa Dortmund	40-50 €	CJD Zeche Germania
Stadt Bochum	50 €	apetito
Stadt Herne	50 €	apetito
Elterninitiative Herne	70 €	selbst
Stadt Herten	44-60 €	apetito
Stadt Schwerte	47 €	apetito
Stadt Essen	44-66 €	Wirtschaftsküchen
Stadt Gladbeck	71 €	Meyer-Menü/apetito/ Party-Service
Stadt Hagen	38-53 €	Reimann aus Wuppertal/ Hofdraut/Polizei Kantine/ Großküche Bröhme
Stadt Düsseldorf	58 €	apetito/....
Stadt Oberhausen	48,30 €	Haus Abendfrieden
Kreis Unna/Fröndenberg	30 €	päd. Personal kocht selber
Bönen	57-78 €	Catering
Bielefeld	45 €	Catering
Köln	30 €	Catering



Beschlussvorschlag



1. Ausweitung um bis zu 1.001 Mahlzeiten ab 01.08.2011
2. Änderung der Entgeltordnung für Verpflegung
 1. Erhöhung um 0,20 € je Mahlzeit
 2. Aufhebung der Erstattungsregelung
3. Angebotsausweitung in TEK ohne Küche durch Catering
4. Ausschreibung Catering nach den Kriterien von optimiX Forschungsinstitut für Kinderernährung (FKE).
5. Zertifizierung und Optimierung der Wirtschaftsküchen nach dem optimiX Gütesiegel mit dem FKE als Partner.



Ausschreibung Catering nach den Kriterien von optimiX Forschungsinstitut für Kinderernährung (FKE).

Stadt Dortmund
FABIDO



Unser Ziel

Gesunde Ernährung von Anfang an.



Forschungsinstitut
für Kinderernährung
GmbH Dortmund



Forschung und Anwendung

Die Forschungsinstitut für Kinderernährung GmbH Dortmund ist ein wissenschafts- und forschungsbasiertes Unternehmen, mit dem Ziel, die Ernährung von Säuglingen, Kindern und Jugendlichen in Deutschland im primärpräventiven Sinne nachhaltig zu verbessern.

Das Unternehmen transferiert Forschungserkenntnisse und präventive Ernährungskonzepte in den Public Health Bereich und die Ernährungswirtschaft.

Diese Kombination von Verhaltensprävention durch Informationsvermittlung und Verhältnisprävention durch erleichterten Zugang zu gesunden Nahrungsprodukten entspricht internationalen Standards für die Primärprävention späterer Krankheiten durch gesunde Ernährung von Anfang an.

Aktuelles

! Ausgezeichnet !

Mit der Frischdienst Union GmbH und der apetito AG erhält das optimiX-Gütesiegel Einzug in die Gemeinschaftsverpflegung.



- Die Optimierte Mischkost optimiX® ist ein Konzept für die gesunde Ernährung von Kindern und Jugendlichen. Es wurde vom Forschungsinstitut für Kinderernährung Dortmund (FKE) Anfang der 1990er Jahre entwickelt und seitdem immer wieder an die neuesten wissenschaftlichen Erkenntnisse zur Kinderernährung angepasst
- Die Optimierte Mischkost ist kein Diätplan, sondern bietet einen Rahmen, innerhalb dessen Familien eine gesunde Ernährung in ihrem Alltag umsetzen können. Die Freude am Essen sollte dabei immer im Vordergrund stehen.
- Was sagt das OptimiX-Gütesiegel aus? - Das OptimiX-Gütesiegel steht für eine gesunde Ernährung für Kinder und Jugendliche, die schmeckt. Übergeordnetes Ziel ist es, durch eine positiv besetzte Kennzeichnung den Zugang zu gesunden Lebensmitteln für Kinder zu erleichtern.

Ausschreibung Catering nach den Kriterien von optimiX Forschungsinstitut für Kinderernährung (FKE).

Stadt Dortmund
FABIDO



- Die Vorbereitung der Ausschreibung für die aktuellen Bedarfe ab 01.08.2010 und auch im Falle der Angebotsausweitung zum 01.08.2011 erfolgt durch ein Projektteam (Teilnehmer aus dem Verpflegungskonzept) in Abstimmung mit dem FKE und StA 19.
- Anhand von Musterspeiseplänen und Musterrezepten wird vom FKE die Qualität des Caterers nach optimiX geprüft bzw. bestätigt
- Der Anbieter soll vor Auftragserteilung das Gütesiegel nach optimiX erwerben

Zeitziel: Die Veröffentlichung der Ausschreibung der aktuellen Bedarfe erfolgt spätestens zum 30.06.10
Zuschlag voraussichtlich am 01.11.10
1. Lieferung des neuen Caterers erfolgt ab 01.12.2010

Zertifizierung der Wirtschaftsküchen

Stadt Dortmund
FABIDO



- Alle Wirtschaftsküchen sollen ebenfalls ein optimiX Gütesiegel erhalten
- In der Pilotphase zunächst pro Bezirk eine Wirtschaftsküche
- Das FKE begleitet den Weg zum Gütesiegel

Zeitziel: Pilotphase bis zum 31.12.2010
Zertifizierung aller WK bis zum 31.12.2011

- FABIDO definiert einen „Qualitätszirkel für Verpflegung“ aus Hauswirtschafterinnen, Führungskräften, Zentrale Dienste
- FKE schult und berät diesen FABIDO Qualitätszirkel
- FKE überwacht mit dem Qualitätszirkel die Umsetzung nach optimiX-Standard

Das Catering und die Wirtschaftsküchen werden laufend im Rahmen einer Qualitätssicherung gemäß optimiX begleitet.



Lecker Mittagessen



FABIDO

Der richtige Platz für mein Kind



Vielen Dank für Ihre Aufmerksamkeit

Stadt Dortmund
FABIDO

