

Datum 01.06.2026

Ihr/e Ansprechpartner/in:

Herrn Matthias

Reher

Telefon: 02507 33-119

reher@gemeinde.havixbeck.de

Umbau Mensa – Anpassung der bisherigen Beschlusslage und Umsetzung einer reduzierten Maßnahmenvariante

Termin	Beratungsfolge	Status
11.06.2026	Ausschuss für Soziales, Bildung, Wohnen, Sport und Kultur	Vorberatung
18.06.2026	Haupt- und Finanzausschuss	Vorberatung
18.06.2026	Gemeinderat	Entscheidung

Beschlussvorschlag

1. Die Rat nimmt die in der Begründung erläuterten Optimierungen zum Umbau der Mensa zur Kenntnis und hebt die Beschlüsse zur stufenweisen Beauftragung von Planungsleistungen für eine größere Umbaumaßnahme auf, soweit sie der nachfolgend beschriebenen reduzierten Maßnahmenvariante entgegenstehen.
2. Die Verwaltung wird beauftragt eine deutlich reduzierte und auf die zwingend erforderlichen funktionalen, technischen und betrieblichen Anforderungen beschränkte Maßnahme weiterzuverfolgen. Die reduzierte Maßnahme umfasst insbesondere:
 - die Herstellung eines Sozialraums für das Mensapersonal im Bereich des Schülercafés,
 - die Errichtung eines Umkleideraumes im jetzigen "Büro",
 - die Herstellung eines Bildschirmarbeitsplatzes im Bereich des Schülercafés,
 - die Erneuerung beziehungsweise Anpassung des Fettabscheiders,
 - die Erneuerung der Spülstraße und die Ergänzung der Küchentechnik um einen zusätzlichen Kombidämpfer,
 - die Erneuerung der Lüftungsanlage.
3. Die Verwaltung wird beauftragt, die hierfür erforderlichen Planungs-, Abstimmungs- und Vergabeschritte einzuleiten und umzusetzen. Die bisher verfolgte Umstellung auf ein extern stärker vorproduziertes Versorgungssystem wird nicht weiterverfolgt. Das bestehende Konzept der Mensa, einer Frisch-Mischküche, soll damit beibehalten werden.

Finanzielle Auswirkungen:

x

ja**nein****Begründung**

Die Mensa am Schulzentrum erfüllt eine zentrale Funktion für die Versorgung der Schülerinnen und Schüler sowie für den schulischen Ganztagsbetrieb. Die Notwendigkeit, die räumlichen, technischen und organisatorischen Rahmenbedingungen des Mensabetriebs fortlaufend an die tatsächlichen Anforderungen anzupassen, besteht weiterhin.

In den vergangenen Jahren wurden hierzu verschiedene Varianten geprüft. Gegenstand der bisherigen Beratungen waren unter anderem weitergehende bauliche Maßnahmen, Anpassungen der Küchentechnik sowie Überlegungen zu alternativen Versorgungssystemen. Diese Überlegungen erfolgten vor dem Hintergrund der damaligen Erkenntnislage, insbesondere mit Blick auf die technische Situation der Mensaküche, die betrieblichen Rahmenbedingungen, lebensmittelrechtliche Anforderungen und die Sicherstellung einer verlässlichen Essensversorgung.

Zwischenzeitlich haben sich jedoch wesentliche Rahmenbedingungen verändert. Die aktuelle Haushaltslage lässt eine umfassendere bauliche Maßnahme in der ursprünglich betrachteten Größenordnung derzeit nicht mehr zu. Die Gemeinde ist daher gehalten, Investitionen noch stärker auf zwingend erforderliche, wirtschaftlich vertretbare und kurzfristig wirksame Maßnahmen zu konzentrieren.

Die betrieblichen Rahmenbedingungen im Mensabereich haben sich seit der damaligen Variantenprüfung positiv weiterentwickelt. Zwischenzeitlich bestehen wieder die fachlichen Voraussetzungen, um eine Frisch-Mischküchenlösung mit Zubereitung vor Ort verlässlich und qualitativ anspruchsvoll umzusetzen. Die seinerzeit betrachteten alternativen Versorgungssysteme waren vor dem Hintergrund der damaligen Ausgangslage ein nachvollziehbarer Bestandteil der Prüfung. Unter Berücksichtigung der aktuellen Rahmenbedingungen soll die weitere Planung daher wieder stärker auf eine Frisch-Mischküche vor Ort ausgerichtet werden.

Vor diesem Hintergrund ist es sachgerecht, die bisherige Beschlusslage anzupassen und die Maßnahme auf diejenigen Bestandteile zu beschränken, die für einen ordnungsgemäßen, hygienisch sicheren und funktionalen Mensabetrieb vorrangig erforderlich sind.

Konzeptionelle Ausrichtung

Künftig soll der Mensabetrieb wieder auf der Grundlage einer Frisch-Mischküche erfolgen. Ziel ist eine qualitativ hochwertige, kind- und jugendgerechte Speisversorgung, die durch fachkundige Zubereitung vor Ort geprägt ist.

Das neue beziehungsweise wiederaufgenommene Betriebskonzept beruht auf folgenden Leitgedanken:

- frische und fachlich hochwertige Zubereitung der Speisen vor Ort,
- stärkere unmittelbare Steuerbarkeit der Qualität,
- flexible Reaktion auf Schülerzahlen, Essenswünsche und besondere Anforderungen,
- Nutzung vorhandener räumlicher und technischer Strukturen,
- Vermeidung einer kostenintensiven baulichen Erweiterung,
- Konzentration der Investitionen auf die für den Betrieb notwendigen Mindestmaßnahmen.

Damit wird eine Lösung verfolgt, die sowohl den pädagogischen und qualitativen Anforderungen an eine Schulverpflegung als auch den aktuellen finanziellen Möglichkeiten der Gemeinde Rechnung trägt.

Arbeitsschutzrechtliche und betriebliche Priorisierung

Im Rahmen einer Betriebsbegehung der Schulmensa am 12.12.2024 wurden verschiedene arbeitsschutzrechtliche, hygienische und organisatorische Handlungsbedarfe festgestellt. Der Bericht ist Bestandteil der Fortschreibung der Gefährdungsbeurteilung nach dem Arbeitsschutzgesetz und weist insbesondere Defizite bei der Arbeitsplatzgestaltung, der Lagerung, der Kühlung sowie bei der Nutzung des bisherigen Bildschirmarbeits-, Sozial- und Umkleideraums aus.

Für die nunmehr reduzierte Maßnahme ist insbesondere relevant, dass der vorhandene Raum derzeit mehrere Funktionen gleichzeitig erfüllt und hierfür weder ausreichend dimensioniert noch sachgerecht gegliedert ist. Auch der bestehende Bildschirmarbeitsplatz entspricht nach dem Begehungsbericht nicht den ergonomischen Anforderungen. Die Herstellung eines Sozialraums mit Umkleidemöglichkeit sowie eines separaten Bildschirmarbeitsplatzes im Bereich des Schülercafés dient daher unmittelbar der Verbesserung der Arbeitsbedingungen und der betrieblichen Organisation. Die darüber hinaus vorgesehenen technischen Maßnahmen - Erneuerung des Fettabscheiders, Erneuerung der Spülstraße und Ergänzung eines zusätzlichen Kombidämpfers - schaffen die notwendigen Voraussetzungen für einen hygienisch sicheren, verlässlichen und qualitativ hochwertigen Betrieb der Frisch-Mischküche. Die Ergänzung um einen zusätzlichen Kombidämpfer ist insbesondere durch die gestiegenen Essenszahlen und die tatsächlichen Anforderungen der Zubereitung vor Ort begründet. Der Frisch-Mischküchenbetrieb erfordert ausreichende Gar- und Produktionskapazitäten, um Speisen fachgerecht, zeitlich abgestimmt und in der benötigten Menge herstellen zu können.

Positiv ist zu berücksichtigen, dass einzelne sicherheitsrelevante Mängel bereits abgearbeitet wurden. Insbesondere wurde die Abzugsanlage zwischenzeitlich vollständig erneuert, sodass die im Begehungsbericht hierzu dokumentierten Probleme nach dem dort enthaltenen Verwaltungsvermerk erledigt sind. Dies zeigt, dass die festgestellten Mängel priorisiert betrachtet und sukzessive abgearbeitet werden.

Die reduzierte Maßnahme greift damit die wesentlichen Ergebnisse der Betriebsbegehung auf und konzentriert die verfügbaren Haushaltsmittel auf die dringendsten betrieblichen und arbeitsschutzrelevanten Verbesserungen.

Inhalt der reduzierten Umbaumaßnahme

Die nunmehr vorgesehene Maßnahme beschränkt sich auf bauliche und technische Anpassungen, die für den Mensabetrieb unmittelbar erforderlich sind.

a) Sozialraum und Umkleide

Für das Mensapersonal soll ein Sozialraum geschaffen werden, der zugleich als Umkleide genutzt werden kann. Damit werden die arbeitsorganisatorischen und hygienischen Rahmenbedingungen verbessert. Die Maßnahme dient insbesondere der angemessenen Unterbringung des Personals während Pausen- und Umkleidezeiten sowie der sachgerechten Trennung von Arbeits-, Sozial- und Lagerfunktionen.

b) Bildschirmarbeitsplatz im Schülercafé

Im Bereich des Schülercafés soll ein Bildschirmarbeitsplatz eingerichtet werden. Dieser dient der Organisation des Mensabetriebs, der Verwaltung von Bestellungen, Abrechnungen, Lieferunterlagen, Dienstplänen sowie der allgemeinen betrieblichen Koordination. Zugleich wird damit auf die im Begehungsbericht angesprochenen ergonomischen Anforderungen an Bildschirm- und Büroarbeitsplätze reagiert.

c) Fettabscheider

Der bestehende Fettabscheider soll erneuert beziehungsweise an die künftigen betrieblichen Anforderungen angepasst werden. Dies ist erforderlich, um den ordnungsgemäßen Betrieb der Küche und die Einhaltung technischer sowie abwasserrechtlicher Anforderungen sicherzustellen.

d) Spülstraße

Die Spülstraße soll erneuert werden. Sie stellt einen wesentlichen Bestandteil des

laufenden Mensabetriebs dar. Eine leistungsfähige und zuverlässige Spültechnik ist für Hygiene, Arbeitsabläufe und Betriebssicherheit unverzichtbar.

e) **Zusätzlicher Kombidämpfer**

Zur Umsetzung des Frisch-Mischküchenkonzepts soll die Küchentechnik um einen zusätzlichen Kombidämpfer ergänzt werden. Die Ergänzung ist durch die gestiegenen Essenszahlen und die tatsächliche Art und Weise der Zubereitung vor Ort begründet. Für einen Frisch-Mischküchenbetrieb müssen ausreichende Gar- und Produktionskapazitäten vorhanden sein, damit Speisen fachgerecht, zeitgerecht und in der erforderlichen Menge hergestellt werden können.

f) **Erneuerung der Lüftungsanlage**

Die Lüftungsanlage ist nicht ausreichend dimensioniert und muss entsprechend erneuert werden.

Die bisherigen Beschlüsse zum Umbau der Mensa und zur weiteren Planung beruhten auf der zum jeweiligen Zeitpunkt vorliegenden Sach- und Erkenntnislage. Ziel war es, eine dauerhaft tragfähige Lösung für den Mensabetrieb zu entwickeln und dabei sowohl bauliche, technische, hygienische als auch organisatorische Anforderungen angemessen zu berücksichtigen.

Im Rahmen der damaligen Beratungen wurden unterschiedliche Varianten geprüft. Dies war erforderlich, um die Zukunftsfähigkeit der Mensa unter den seinerzeit bestehenden Rahmenbedingungen bewerten zu können. Die damaligen Überlegungen dienten einer umfassenden Betrachtung möglicher Lösungswege und waren als Grundlage für die weitere politische Beratung angelegt.

Seit der damaligen Beschlussfassung haben sich jedoch wesentliche Grundlagen verändert. Die aktuelle Haushaltslage erfordert eine deutliche Konzentration auf Maßnahmen, die zwingend notwendig, kurzfristig wirksam und wirtschaftlich vertretbar sind. Eine umfassendere Umbaumaßnahme in der ursprünglich betrachteten Größenordnung ist unter den derzeitigen finanziellen Rahmenbedingungen nicht mehr darstellbar.

Hinzu kommt, dass sich die betrieblichen Voraussetzungen für eine Frisch-Mischküchenlösung vor Ort positiv weiterentwickelt haben. Damit kann die weitere Planung stärker auf eine qualitativ anspruchsvolle Zubereitung vor Ort und auf die hierfür notwendigen Mindestmaßnahmen ausgerichtet werden.

Vor diesem Hintergrund ist es sachgerecht, die bisherige Beschlusslage anzupassen. Die Aufhebung der früheren Beschlüsse bedeutet keine Abkehr vom Ziel einer leistungsfähigen und qualitativ guten Mensa. Vielmehr wird das bisherige Vorgehen an die aktuellen finanziellen, betrieblichen und organisatorischen Rahmenbedingungen angepasst.

Die nunmehr vorgesehene reduzierte Maßnahme stellt daher eine folgerichtige Weiterentwicklung der bisherigen Überlegungen dar. Sie ermöglicht es, die für den laufenden Mensabetrieb erforderlichen Verbesserungen umzusetzen, ohne die Gemeinde mit einer derzeit nicht finanzierbaren Gesamtmaßnahme zu belasten. Positiv wirkt sich auch aus, dass die anstehenden Maßnahmen vermutlich im laufenden Betrieb umgesetzt werden können. Von daher müssen auch keine Kosten für etwaige Übergangslösungen eingeplant werden.

Damit wird eine wirtschaftlich vertretbare, betrieblich tragfähige und kurzfristig realisierbare Lösung geschaffen, ohne das Ziel einer qualitativ guten Schulverpflegung aufzugeben.

Finanzielle Auswirkungen

Die reduzierte Maßnahmenvariante führt gegenüber der bisher betrachteten umfassenderen Umbaulösung zu einer erheblichen Reduzierung des Investitionsvolumens.

Soweit für frühere Planungsansätze Haushaltsmittel vorgesehen oder mit Sperrvermerken versehen wurden, ist im weiteren Haushaltsvollzug zu prüfen, in welchem Umfang diese Mittel für die reduzierte Maßnahme verwendet, angepasst oder

freigegeben werden können.

Der Kostenrahmen für die nun anstehenden Arbeiten beläuft sich auf 350.000 €

Kostenrahmen aufgeschlüsselt:

- Konvektomaten und Spülstraße	60.000,00 €
- Baumaßnahmen Bildschirmarbeitsplatz, Umkleide und Aufenthaltsraum	40.000,00 €
- Neue Lüftung	150.000,00 €
- Neuer Fettabscheider	<u>100.000,00 €</u>
	350.000,00 €

Im Haushaltsplan 2025 sind folgende Mittel eingeplant:

	2025	2026
Ausgabe	500.000 €	849.250 €
Einnahme		165.750 €

Damit stünden bereits im Haushaltsplan 2025 ausreichend Mittel zum Umbau der Mensa zur Verfügung.

gez. Jörn Möltgen

Anlagen