

Anlage 1 zur Vorlage 009/2024 – Begründung und Erläuterung

Inhalt

Ausgangslage Mensa	1
Ausgangslage Baumberge-Schule als Offene Ganztagschule.....	1
Kurzbeschreibung der Varianten	6
Beschreibung der Einzelvarianten	7
Variante 1a	7
Variante 1b	8
Variante 1c	8
Variante 1d	8
Variante 2a	9
Variante 2b	9
Kombinationsvarianten	10
Variante 3a	10
Variante 3b	10
Erweiterung um ein Schülerbistro	11
Bewertungskriterien.....	12
Baukosten.....	12
Bauzeit.....	12
Fördermittel	13
Folgekosten (Sachkosten, Abschreibung etc.)	14
Essenspreis	15
Flexibilität im Bestellsystem	16
Stärkung des Schulstandortes	16
Nachhaltigkeit	17
Finanzielle Auswirkungen.....	18

Ausgangslage Mensa

Die Mensa an der Anne-Frank-Gesamtschule (AFG) stellt täglich ein Mittagessen für die gesamte Schülerschaft der Gesamtschule sowie für alle Kinder in der Offenen Ganztagschule, Baumberge-Schule (OGS), zur Verfügung.

Die Schülerinnen und Schüler können täglich aus drei verschiedenen Menüs/Hauptspeisen wählen, zusätzlich gehört zu jedem Menü ein Salat vom Büffet, eine Nachspeise und ein Getränk. Die Mensa bietet damit ein qualitativ hochwertiges Mittagessen an und ist somit Teil eines guten Schulangebotes im Rahmen des gebundenen Ganztags der Gesamtschule.

In der OGS gehört das Mittagessen zum pädagogischen Konzept, das heißt alle Kinder essen gemeinsam in der OGS zu Mittag. Eine Menüauswahl ist nicht vorgesehen.

Auf bestimmte Ernährungsgewohnheiten oder Unverträglichkeiten wird in der AFG wie auch in der OGS Rücksicht genommen.

Derzeit werden insgesamt schultäglich im Durchschnitt 450 Essen in Form eines Mischküchensystems vor Ort produziert. In den Ferien wird die OGS darüber hinaus mit Essen für die Ferienbetreuung beliefert. Zum Schuljahr 2024/2025 erhöht sich die Zahl der OGS-Gruppen um zwei auf elf Gruppen, damit werden sich auch die täglichen Essenszahlen entsprechend steigern.

Als ursprünglich reine Ausgabeküche konzipiert, konnte sich die Mensa über die Jahre fortentwickeln. Die gemeindeeigenen MitarbeiterInnen kochen jeden Tag frisch vor Ort und achten dabei auf die Verwendung regionaler Produkte. Inzwischen wird die Küche somit in Form einer Mischküche betrieben. Wie bereits mit der Vorlage VO/080/2022 thematisiert und wie auch im Rahmen von Kontrollen der Lebensmittelüberwachung des Kreises Coesfeld und aus arbeitsschutzrechtlicher Sicht festgestellt wurde, besteht baldiger Handlungsbedarf im Hinblick auf die Anpassung der Küche an die aktuellen Anforderungen eines Mischküchenbetriebes der nunmehr bestehenden Größenordnung. Der Betrieb der Küche in der jetzigen Form ist auf Dauer nicht aufrecht zu erhalten. Neue Auflagen bzw. aktuelle Richtlinien hinsichtlich der Lagerung von Lebensmitteln, geänderten Hygienebestimmungen und dem Erfordernis von Neben- und Sozialräumen sind zu berücksichtigen, einzuhalten und baulich umzusetzen. Der Handlungsbedarf besteht sowohl für die Mischküche als auch für eine etwaige Rückführung zu einer Ausgabeküche.

Ausgangslage Baumberge-Schule als Offene Ganztagschule

Der Betreuungsbedarf der Eltern über die Unterrichtszeiten hinaus steigt. Mit der Einführung des Rechtsanspruchs auf Ganztagsbetreuung im Primarbereich wird ab dem Jahr 2026 aus dem Anspruch, dem wir bisher stets vollständig gerecht werden konnten, eine Pflicht. Zudem werden in den kommenden Jahren geburtenstarke Jahrgänge eingeschult. Die Klassenanzahl in der Grundschule erhöht sich damit ebenso wie die Anzahl der OGS-Gruppen. Die Einrichtung zwei weiterer notwendiger OGS-Gruppen wurde bereits beschlossen (VO/096/2023). Die Prognose von 60 zusätzlich zu schaffenden Plätzen wird nach aktuellem Stand mit 50 - 55 Zusatzplätzen leicht unterschritten. Das entspricht weiterhin eines Zusatzbedarfes von zwei Gruppen. Die Unterbringung der zusätzlichen Klassen und OGS-Gruppen wird für das kommende Schuljahr 2024/2025 möglich sein. Vier der elf OGS-Gruppen werden dann im Mufu und sieben weitere in zwei Gebäudeteilen der Schule untergebracht sein. Nach aktuellem Stand wird allerdings die Auslagerung eines Raumes in einen Container erforderlich sein.

Die Raumbedarfe werden jedoch in den kommenden Jahren weiter ansteigen und im Jahr 2026/2027 den voraussichtlichen Höhepunkt erreichen. Im derzeitigen Gebäudebestand der Grundschule und des Multifunktionalen Gebäudes (Mufu) wird die Unterbringung nach dem jetzigen Raumkonzept (separate Räume für Klassen und OGS-Gruppen) nicht möglich sein. Eine grundlegende Überarbeitung des Raumkonzeptes und/oder die Schaffung neuer Räume durch bauliche Erweiterungen ist demnach erforderlich.

Zu berücksichtigende Raumbedarfe der nächsten Jahre:

Schuljahr	Klassen	OGS-Gruppen	Räume gesamt bei getrennter Nutzung
24/25	21	11	32
25/26	23	13	36
26/27	24	14	38
27/28	24	13	37
28/29	22	12	34
29/30	21	12	33

Schuljahr	Räume gesamt bei getrennter Nutzung	Gruppen im Container	Kosten im Jahr
24/25	32	1	rd. 20.000, - €
25/26	36	5	rd. 100.000, - €
26/27	38	7	rd. 140.000, - €
27/28	37	6	rd. 120.000, - €
28/29	34	3	rd. 60.000, - €
29/30	33	2	rd. 40.000, - €

Diese Prognose beruht auf den aktuellen Geburtenzahlen und den bisherigen Teilnahmequoten an der OGS-Betreuung. Etwaige Wanderungsgewinne und Zuzug Kriegsvertriebener sind hier noch nicht berücksichtigt. Daher hat die Verwaltung zudem ein Beratungsbüro mit der Schulentwicklungsplanung beauftragt, um noch dezidierte Prognosen zu erlangen und eine Raumanalyse und Empfehlung nach aktuellen Maßstäben zu erhalten.

Im Zeitraum Mai bis Juni 2023 erfolgte eine Elternbefragung zum Thema Betreuungsbedarf und Rechtsanspruch auf Ganztagsbetreuung. Die Umfrage war gerichtet an die Eltern aller aktuellen Kinder der Baumberge-Schule sowie an die Eltern der Kindergartenkinder ab dem vierten Lebensjahr. Teilgenommen haben insgesamt 300 Eltern, die sich zufällig gleichermaßen auf aktuelle und auf zukünftige Schulkinder verteilte.

Aus dieser Umfrage geht ebenfalls eine steigende Tendenz der Betreuungsbedarfe für die folgenden Jahre hervor. So geben für das Jahr 2024 58,4 % der teilgenommenen Eltern an voraussichtlich einen Betreuungsbedarf zu haben, für 2026 sind es bereits 85,2 %.

Die zeitlichen Betreuungsbedarfe sehen neben einem Bedarf an Übermittagsbetreuung mit rund 61% einen großen Bedarf an Ganztagsangeboten bis 15 bzw. 16 Uhr vor.

Darüber hinaus wurde in der Umfrage auf die Frage eingegangen, ob die Idee der Verschmelzung von OGS und Schule im rhythmisierten Ganztags, die bereits andernorts erfolgreich eingeführt wurde, ein Elterninteresse finden würde. Ein derartiges Konzept könnte zu Raumgewinnen führen, da hier die Ganztagsbetreuung im Klassenraum und Differenzierungsraum stattfinden würde. (Vgl. hierzu auch die Ausführungen zum „3-Raum-Konzept“). Schulseitig wurde eine Konzeptveränderung als Modellprojekt bislang jedoch kritisch gesehen.

Vor der Herausforderung, Lösungen für Raumbedarfe zu finden, um dem Anspruch auf Ganztagsbetreuung zu begegnen, stehen derzeit alle Kommunen. In verschiedenen kreisweiten Gremien wurde dies thematisiert mit dem Ergebnis, dass der Kreis Coesfeld in Absprache mit den Schulträgern des Kreises einen „Orientierungsrahmen Offene Ganztagschule“ (siehe VO/013/2024) erstellt hat.

Unter Berücksichtigung des o. g. Orientierungsrahmens verfolgt die Verwaltung das Ziel, so wenig bauliche Maßnahmen wie möglich und gleichzeitig so viele wie nötig für eine didaktisch verträgliche Unterrichtsgestaltung vorzunehmen. Dies bedeutet, dass eine Abwägung zwischen finanziellen und pädagogischen Gesichtspunkten zu erfolgen hat.

Um ein Erweiterungsvolumen zu bemessen, bedarf es zunächst den künftigen quantitativen Raumbedarf zu ermitteln. Dafür gilt es, ein Raumkonzept als Maßgabe festzulegen.

Aus Verwaltungssicht ergeben sich dabei in Auslegung des o. g. Orientierungsrahmens, welcher hinsichtlich einer ganztägigen multifunktionalen Raumnutzung die Idee verfolgt, nicht nur durch Neu- und Ausbau neue OGS-Plätze zu schaffen, sondern auch durch neue Raumnutzungskonzepte, im Wesentlichen die folgenden Optionen:

A. „3-Raum-Konzept“

Es ist allgemein wünschenswert, dass jeder Klassenraum über einen Differenzierungsraum (in der Größe eines halben Klassenraumes) verfügt. Der Umbau von Bestandgebäuden und die Einrichtung von Differenzierungsräumen ist jedoch nur realisierbar, wenn der Aufwand in einem vertretbaren Rahmen liegt. Im Zuge der gemeinsamen Überlegungen von Verwaltung und Schule mit OGS wie eine ganztägige multifunktionale Raumnutzung, auch unter pädagogischen und organisatorischen Gesichtspunkten, realisierbar wäre, kristallisierte sich das sogenannte „3-Raum-Konzept“ heraus. Dieses beschreibt zwei Klassenräume mit, wenn möglich, dazwischenliegendem Differenzierungsraum, welcher am Nachmittag als OGS-Gruppenraum genutzt wird. Die danebenliegenden Klassenräume können wiederum als Differenzierungsmöglichkeiten für die OGS am Nachmittag dienen. Rein rechnerisch würde damit keine Einsparung bezüglich der Raumanzahl erreicht, jedoch die für einen modernen Unterricht benötigten Differenzierungsmöglichkeiten geschaffen. Da die Teilnahmequote an der OGS bei mehr als 50 % liegt, also rechnerisch nicht immer zwei Klassen eine OGS-Gruppe bilden können, würden je nach Betreuungsbedarf zusätzliche OGS-Gruppenräume eingerichtet werden bzw. müsste eine vorübergehende Anpassung des Konzepts erfolgen.

Da diese Variante einen hohen Standard darstellt, wurde dazu eine Machbarkeitsstudie in Auftrag gegeben. Die Pläne dieser Studie sind als Anlagen 4 und 5 beigefügt.

Die dort dargestellte Möglichkeit des Anbaus als Form einer Erweiterung des Schulgebäudes würde einen Bedarf von 24 Klassen und 12 Differenzierungsräumen= OGS-Räumen, also insgesamt 36 Räumen abdecken. Es würden 8 neue Räume

entstehen und 4 Räume würden im Bestand umgebaut. Wobei Fachräume (2 Musikräume, Werkraum, Gymnastikraum, Leseoase, Schulküche) gesondert erfasst sind. Für die Jahre 2026 bis 2028 würde das Konzept eine Anpassung erfahren müssen, da hier das Maximum des Raumbedarfes erreicht sein wird.

Die Erweiterung des Mufus würde einen Bedarf von 22 Klassen und 11 Differenzierungsräumen=OGS-Räumen, also insgesamt 33 Räumen abdecken. Bei dieser Variante würden 6 Räume neu geschaffen. Ferner würde durch die Schließung des nördlichen Gebäudeteils ein Gymnastikraum entstehen. Deshalb würde hier über einen längeren Zeitpunkt (vermutlich 2025-2029) eine Anpassung an das langfristig anzustrebende „3-Raum-Konzept“ erforderlich sein. Vermutlich wird das Cluster aus drei Räumen dann teilweise für je zwei Klassen sowie gleichzeitig zwei OGS-Gruppen genutzt werden. Der Orientierungsrahmen des Kreises Coesfeld sieht für diese Übergangsphasen die Möglichkeit vor, dass allgemeine Lernräume kurzfristig im Sinne einer ganztägigen Nutzung umwandelbar sind.

Die Kostenschätzung der beiden Varianten endet, ohne Berücksichtigung der Kostengruppe 600 nach DIN 276 und ohne Kostenfortschreibung bei: 4.050.000 € brutto, siehe auch Anlage 2.

Hinzu kommen die Kosten zur Unterbringung in Containeranlagen bis zur Fertigstellung der Räumlichkeiten. Diese sind mit rd. 20.000,- € pro Jahr und Gruppe zu beziffern. Bei einer Vergabe an einen Generalunternehmer in Holzbauweise ist mit einer Bauzeit von 1,5 bis 2 Jahren zu rechnen.

Demzufolge wären bei einem Ratsbeschluss im Sommer 2024, mit einer Vergabe an einen Generalunternehmer frühestens im April 2025 zu rechnen. Hinzu kommt, eine Bauzeit von zwei Jahren ab Auftragsvergabe. Mit einer Fertigstellung ist demnach im April 2027 zu rechnen. Folglich ist eine Übergangslösung bis zum Schuljahr 2026/2027 zu berücksichtigen. Dies würde Kosten i.H.v. 280.000 € verursachen.

B. Reduktionsvariante

Bei einer engen Auslegung des o. g. Orientierungsrahmens mit Blick auf die finanziellen Aspekte wäre eine Variante, die eine morgendliche Nutzung eines jeden Raumes für den Unterricht und eine nachmittägliche Nutzung für die Ganztagsbetreuung vorsieht, eine ebenfalls realisierbare Möglichkeit. In dieser Variante würde kein Anbau erfolgen.

Dabei ist jedoch zu bedenken, dass das bewährte pädagogische Konzept der Ganztagsbetreuung eine jahrgangsübergreifende Gruppenbildung vorsieht, was bedeutet, dass die Kinder nach und nach in ihre OGS-Gruppen kommen, in den Räumen der höheren Jahrgänge aber noch Unterricht stattfindet, wenn die Erstklässler schon in die Ganztagsbetreuung kommen. Eine abgestimmte und durchdachte Ausstattung und Gestaltung der Räume kann zwar grundsätzlich die Zusammenführung verschiedener Lern- und Organisationsformen ermöglichen, bei der Zurverfügungstellung nur eines Raumes für Unterricht und Betreuung ergeben sich aber pädagogische sowie organisatorische Herausforderungen, z. B.:

- Aufgrund überschaubarer Größe der einzelnen Räume muss Mobiliar, insbesondere Tische und Stühle täglich mehrfach geräumt werden, um Spielflächen frei zu machen bzw. die Sitzordnung für den Unterricht wieder herzustellen
- Stauraum, der bereits knapp ist, muss von Lehr- und Betreuungspersonal geteilt werden

- Lernen, Toben, kreativ sein, Lesen, Spielen, Bauen, Essen und Ausruhen würde mit ca. 25 oder mehr Kindern in nur einem Raum stattfinden müssen, mit teilweise belastender Geräuschkulisse
- Für die Kinder gäbe es keine räumliche Trennung von Schule und Freizeit mehr
- Verschiede offene Lernformen, die Bestandteile des Lehrplans sind, wären nicht oder kaum noch durchführbar. So können in Klassenräumen, die gleichzeitig der Betreuung im Nachmittagsbereich dienen, zum Beispiel keine Versuchsreihen aufgebaut werden, an denen über mehrere Tage gearbeitet wird.
- Auch die Vorbereitung des Unterrichts für den nächsten Tag wäre nicht möglich
- Erhöhter organisatorischer Aufwand bei der Stundenplanerstellung (OGS beginnt um 11:30 Uhr, die ersten Klassen haben mindestens einmal pro Woche bis 12:30 Uhr Unterricht, die weiteren Jahrgänge entsprechend häufiger)
- Räume für Elterngespräche fehlen dann bzw. müssen gesondert vorhanden sein

Eine Anwendung der Reduktionsvariante würde eine vollständige Überarbeitung des pädagogischen OGS-Konzepts erforderlich machen, was jedoch aus fachlich-pädagogischer Sicht nicht befürwortet wird.

Jegliche konzeptionelle Änderung im Ganzttag, z. B. die Zusammenführung der Raumnutzungen Unterricht und Ganzttag, bedürfen der frühzeitigen Information der Eltern (möglichst vor der Anmeldung) und sind daher langfristig zu planen.

Tonni-Kids

Es ist zu berücksichtigen, dass der Betreuungsbedarf der Havixbecker Kinder nicht ausschließlich von der OGS an der Baumberge-Schule, sondern auch vom Elternverein für Übermittagsbetreuung, den Tonni-Kids, gedeckt wird.

Der Elternverein Übermittagsbetreuung plant ebenfalls die Erweiterung ihrer Kapazitäten und könnte damit 16 zusätzliche Plätze schaffen und damit insgesamt 60 Kinder betreuen. Dies ist im Hinblick auf die Sicherstellung einer Angebotsauswahl für die Eltern und den steigenden Betreuungsbedarf durchaus zu befürworten und würde Entlastung für die OGS und auch die räumliche Situation bringen. Siehe hierzu die VO/014/2024.

Aufgrund des gleichzeitigen Handlungserfordernisses an zwei verschiedenen Stellen des Schulzentrums wurden innerhalb der Verwaltung verschiedene Varianten diskutiert. Neben angedachten getrennten Erweiterungen an Mensa und Grundschule wurden zur Nutzung von Synergien auch Varianten entwickelt, die eine Zusammenfassung der baulichen Maßnahmen vorsieht. Die denkbaren Varianten wurden in der als Anlage 3 beigefügten Matrix hinsichtlich verschiedener Kriterien bewertet. Die in Frage kommenden Standorte sind zudem aus dem Lageplan der Anlage 6 ersichtlich.

Im Folgenden werden zunächst die Varianten skizziert und dann folgend weiter erläutert.

Kurzbeschreibung der Varianten

Variante 1a:

Mensa am Forum als Ausgabeküche, OGS am Multifunktionalen Gebäude (Mufu)
Die bestehende Mensa wird am jetzigen Standort wieder zu einer Ausgabeküche umstrukturiert. Hierbei sind die notwendigen baulichen Maßnahmen überschaubar. Die Erweiterung der OGS erfolgt am Gebäude des Mufus, siehe Anlage 4.

Variante 1b:

Mensa am Forum als Mischküche, OGS am Mufu
Die bestehende Mensa wird entsprechend der Erfordernisse an eine Mischküche am jetzigen Standort umgebaut. Hierdurch sind keine baulichen Erweiterungen an der bestehenden Mensa notwendig. Die Erweiterung der OGS erfolgt am Gebäude des Mufus, siehe Anlage 4.

Variante 1c:

Mensa am Forum als Ausgabeküche, OGS am Schulgebäude der Baumberge-Schule (BGS)
Wie Variante 1a, wobei die Standorterweiterung der OGS an der BGS erfolgt, siehe Anlage 5.

Variante 1d:

Mensa am Forum als Mischküche, OGS am Schulgebäude der BGS
Wie Variante 1b, wobei die Standorterweiterung der OGS an der BGS erfolgt, siehe Anlage 5.

Variante 2a:

Mensa Neubau Schulstraße als Mischküche, OGS am Mufu
Bei dieser Variante wird eine neue Mensa an der Schulstraße errichtet. Die Erweiterung der OGS erfolgt am Gebäude des Mufus, siehe Anlage 4.

Variante 2b:

Mensa Neubau Schulstraße als Mischküche, OGS am Schulgebäude der BGS
Bei dieser Variante wird eine neue Mensa an der Schulstraße errichtet. Die Erweiterung der OGS erfolgt am Gebäude der BGS, siehe Anlage 5.

Variante 3a:

Mensa Neubau mit OGS und Versammlungsraum an der AWO
Bei dieser Variante werden alle baulichen Erfordernisse am Standort des jetzigen AWO-Gebäudes realisiert.

Variante 3b:

Mensa Neubau mit OGS und Versammlungsraum „Pastors Wald“
Bei dieser Variante werden alle baulichen Erfordernisse am im Bereich des „Pastors Wald“ realisiert.

Beschreibung der Einzelvarianten

(Varianten, bei denen die Baumaßnahmen an zwei Standorten erfolgen)

Variante 1a	Mensa im Forum als Ausgabeküche	Erweiterung Schule/OGS am MuFu
-------------	---------------------------------	--------------------------------

Sofern die Zubereitung der Speisen vor Ort eingestellt werden sollte, käme aus Sicht der Verwaltung ausschließlich die Ausgabe von Menüs, welche im Cook and Chill-Verfahren produziert wurden, in Frage. Cook and Chill bedeutet, dass die vorbereiteten Speisen innerhalb einer vorgeschriebenen Zeit auf 3 Grad Celsius heruntergekühlt und für den Transport verpackt werden. Die Kühlkette wird dann bis zum Regeneriervorgang lückenlos eingehalten und die Speisen im Anschluss vor Ort fachgerecht erhitzt und ausgegeben. Mit diesem Verfahren werden unnötige Standzeiten des Essens vermieden. Denn durch stundenlange Aufbewahrung zubereiteter Speisen in Wärmebehältern gehen aufgrund ihrer Wärmeempfindlichkeit wichtige Nährstoffe verloren. Auch leiden Geschmack, Geruch, Konsistenz und Aussehen. Um die bisherige und gewohnte besonders hohe Qualität unserer Schulspeise zumindest ansatzweise aufrecht zu erhalten, scheinen andere Verfahren nicht tragbar. Jedoch bringt dieses Verfahren, wie jede Anlieferung von Essen, auch Einschränkungen mit sich. So sind nicht alle Wünsche der NutzerInnen zu erfüllen. Das Angebot von frittierten Speisen, wie Pommes z. B. ist in der Regel nicht möglich.

Die Münsterlandschule, welche der Verwaltung dankenswerter- und freundlicherweise einen Einblick in das dortige Verfahren und die Abläufe der Schulspeise gegeben hat, hat nach eigener Aussage gute Erfahrungen mit dem Cook and Chill-Verfahren gemacht. Hier wird das Essen täglich gekühlt angeliefert, bis zur Ausgabe entsprechend gelagert und dann unmittelbar vor der Ausgabe erhitzt. Im Anschluss erfolgt das Spülen des Geschirrs und der Behältnisse. Dieses Verfahren bedarf weniger Küchenfläche und weniger Geräten als der Betrieb einer Mischküche.

Allerdings gehört es in der Münsterlandschule zum pädagogischen Konzept, dass alle SchülerInnen jeden Tag und ausnahmslos am Mittagessen teilnehmen. An der AFG hingegen können SchülerInnen das Essen für den folgenden Tag noch bis 20 Uhr abends bestellen, Abbestellungen sind für den gleichen Tag noch bis 10 Uhr am Morgen möglich. Ein solcher Service bietet sich nur, wenn das Essen vor Ort zubereitet wird. In jedem anderen Fall bedarf es wesentlich längerer Vorlaufzeiten.

Erweiterung Schule/OGS am Mufu

Die Erweiterung der Grundschule inkl. OGS könnte in Form eines Anbaus an das Mufu-Gebäude erfolgen. Hier ist eine eingeschossige Erweiterung in Form einer Spiegelung des Bestandsgebäudes angedacht worden, welche sich in Richtung des Schulhofes erstrecken könnte (siehe Anlage 4). Einen Ausgleich für die dadurch wegfallende Schulhoffläche könnte durch die Auslagerung des Schulhofes in Richtung Generationenpark erfolgen.

Variante 1b	Mensa im Forum als Mischküche	Erweiterung Schule/OGS am MuFu
--------------------	--------------------------------------	---------------------------------------

Der Betrieb als Mischküche meint den jetzigen Mensabetrieb, wie er in der Beschreibung der Ausgangslage bereits dargestellt wurde.

Die Produktion der Speisen vor Ort erfordert einen umfassenden baulichen Eingriff. Die derzeitig schon zu gering dimensionierte Küchenabluft ist zu erneuern. Grundleitungen für fetthaltiges Abwasser und die Anbindung an einen Fettabscheider müssen erstellt werden. Die Lagerflächen für gekühlte und nichtgekühlte Produkte sind zu erweitern. Neue Kühlzellen und eine neue Kleinkältetechnik sind erforderlich.

Ferner wird es erforderlich sein, weitere Lagerflächen zu schaffen. Im Weiteren ist der gesamte Küchenbetrieb auf die notwendigen hygienischen Anforderungen und der Trennung von unreinen und reinen Bereichen umzuplanen. Hierzu müssen teilweise Betreuungsräume im 1. OG der AFG aufgegeben werden. Ob die Aufgabe der Räumlichkeiten mit dem pädagogischen Konzept der AFG in Einklang gebracht werden kann, ist zu prüfen.

Erweiterung Schule/OGS am Mufu – wie unter 1a

Variante 1c	Mensa im Forum als Ausgabeküche	Erweiterung Schule/OGS am Schulgebäude
--------------------	--	---

Mensa als Ausgabeküche – wie unter 1a

Erweiterung Schule/OGS am Schulgebäude

Die Erweiterung der Grundschule inkl. OGS könnte auch in Form eines Anbaus in südwestlicher Richtung im Bereich der Dirkes Allee, parallel zum Hallenbad erfolgen. Erneut hätte in diesem Fall ein Ausgleich für den in Anspruch zu nehmendem Schulhof an anderer Stelle zu erfolgen.

Einen Ausgleich für die dadurch wegfallende Schulhoffläche könnte auch bei dieser Variante durch die Auslagerung des Schulhofes in Richtung Generationenpark erfolgen.

Variante 1d	Mensa im Forum als Mischküche	Erweiterung Schule/OGS am Schulgebäude
--------------------	--------------------------------------	---

Mensa als Mischküche – wie unter 1b

Erweiterung Schule/OGS am Schulgebäude – wie unter 1c

Allgemeiner Hinweis zu den Varianten 1a – 1d

Für die Bauzeit ist eine Interimslösung zu berücksichtigen. Die Personalstärke für den Küchenbetrieb liegt bei 4-5 Mitarbeitenden. Um die Kosten für notwendige Küchencontainer in einem überschaubaren Rahmen zu halten ist zu überlegen, ob die Speisen von einem externen Caterer warm geliefert und im Mensabereich ausgegeben werden. Wenn vor Ort weiterhin gespült werden soll, dann ist für den Spülprozess ein Spülcontainer notwendig. Hinzu kommt ein Container für die Umkleieräume des Küchenpersonals. Kosten hierfür wurden in den Baukosten lt. Machbarkeitsstudie berücksichtigt.

Variante 2a	Neubau der Mensa an der Schulstraße als Mischküche	Erweiterung Schule/OGS am MuFu
--------------------	---	---------------------------------------

Neubau Mensa als Mischküche

Wie oben bereits ausgeführt, hält die jetzige Küche den aktuellen Anforderungen an eine Mischküche in der erforderlichen Dimension nicht mehr stand.

Sofern die Zubereitung der Schulspeise weiterhin vor Ort durch eigenes Personal erfolgen soll, könnte aufgrund des gestiegenen Raumbedarfs ein Neubau der Mensa inklusive Küche ratsam sein. Insofern wird auch diese Variante näher beleuchtet.

Die Variante 2a würde erheblich weniger Einschränkungen während der Bauphase mit sich bringen als der Umbau im Bestand. Auch wären hier weniger Zusatzkosten für eine Übergangslösung zu veranschlagen.

Das Forum würde später weiterhin als Versammlungsstätte der Schule sowie für außerschulische Veranstaltungen dienen können.

Um den Zeit- und Kostenrahmen so gering wie möglich zu halten könnte über eine Stahlkonstruktion nachgedacht werden.

Erweiterung Schule/OGS am Multifunktionalen Gebäude – wie unter 1a

Variante 2b	Mensa im Forum als Mischküche	Erweiterung Schule/OGS am Schulgebäude
--------------------	--------------------------------------	---

Neubau Mensa – wie unter 2a

Erweiterung Schule/OGS am Schulgebäude – wie unter 1c

Kombinationsvarianten, bei denen die Baumaßnahmen an einem gemeinsamen Standort für Grundschule und Mensa erfolgen

Variante 3a	Neubau der Mensa inklusive Erweiterung der Schule/OGS und gegebenenfalls Versammlungsraum an der Dirkes Allee, östlich des Hallenbades, im Bereich des AWO-Hauses
--------------------	--

Diese Überlegung erfolgt unter der Maßgabe, dass gegebenenfalls für die AWO inklusive der Tafel ein adäquater Ersatz geschaffen wird.

Durch den Bau eines Gebäudes, welches allen Anforderungen genügt, könnte es neben den funktionalen Synergien zu Kostenersparnissen kommen. Einen Ausgleich für die dadurch wegfallende Schulhoffläche könnte auch bei dieser Variante durch die Auslagerung des Schulhofes in Richtung Generationenpark erfolgen.

Auch für eine spätere Nutzung bei wieder sinkenden Schülerzahlen, ergäbe sich hier ein Potential. Darüber hinaus könnten die barrierefreien Räumlichkeiten vielfältig genutzt werden, in dem die Nutzung nach Schulschluss ermöglicht werden könnte. Sei es durch Vereine oder andere Gruppen.

Variante 3b	Neubau der Mensa inklusive Erweiterung der Schule/OGS und gegebenenfalls Versammlungsraum an der Dirkes Allee, östlich des Hallenbades, im Bereich „Pastors Wald“
--------------------	--

Diese Überlegung erfolgt unter dem Vorbehalt, dass eine Flächenverfügbarkeit noch der detaillierten Prüfung bedarf, da sich diese nicht im Eigentum der Gemeinde befindet.

Durch den Bau eines Gebäudes, welches allen Anforderungen genügt, könnte es neben den funktionalen Synergien zu Kostenersparnissen kommen. Der Standort „Pastors Wiese“ eignet sich in besonderer Weise, da er sehr gut verkehrlich erschlossen ist und den Schulen keine Schulhoffläche genommen wird.

Erweiterung um ein Schülerbistro – denkbar zu allen o. g. Varianten

Mit Vorlage 039/2023 wurde dem Gemeinderat die durchgeführte Meinungsumfrage der Schulpflegschaft zum Mensabetrieb bekannt gegeben. Die Ergebnisse dieser Umfrage sind in die Planungen der Mensaertüchtigung eingeflossen. Unter anderem wurde als Ergebnis der Umfrage eine Nachfrage nach einem Angebot von kleineren und kostengünstigeren Speisen wie Snacks und Fingerfood festgestellt. Die Produktion lässt sich aber aufgrund des häufig höheren Aufwands nicht in dem erforderlichen Umfang vom bestehenden Mensapersonal vornehmen oder zumindest nicht zu vertretbaren Preisen anbieten. Insofern wurde dem Wunsch dahingehend Rechnung getragen, dass ein separates Schülerbistro in die Planung aufgenommen wurde, welches gesondert von dem eigentlich Mensabetrieb, aber im gleichen Gebäude, durch Schüler oder Eltern betrieben werden könnte.

Die Errichtung eines Schülerbistros könnte eine Ergänzung zu allen zuvor beschriebenen Varianten sein.

Für das Schülerbistro ist ein separater Lagerbereich vorzusehen. Überbackene und warme Speisen werden direkt im Bistrobereich in kompakten Heißluftöfen zubereitet. Ein neu eingerichteter Bistrobereich erfordert einen Anschluss an die Medienleitungen, Strom, Wasser und Abwasser. Hierfür werden überschaubare bauliche Maßnahmen notwendig.

Die Einrichtung eines Schülerbistros könnte eine Ergänzung zu allen zuvor beschriebenen Varianten sein.

Bewertungskriterien

Zur besseren Übersicht und möglichen Bewertung der Prüfvarianten wurde die beigefügte Matrix (Anlage 3) erstellt und mit möglichen Kriterien, Gewichtungen und Bewertungen versehen.

Qualitative Bewertung (wie Geschmack des Essens) wurde nicht vorgenommen, da dies einer subjektiven Einschätzung unterliegt.

Es folgen Erläuterungen zu den einzelnen zu Grunde gelegten Kriterien und Bewertungen, welche innerhalb der beigefügten Matrix zusammengefasst worden sind.

Die Bewertung erfolgte jeweils innerhalb eines Kriteriums mit 1-5 Punkten. Bei quantitativen Kriterien erhält der Bestwert 5 Punkte, alle anderen werden der Reihe nach eingeordnet bzw. rechnerisch ins Verhältnis gesetzt.

Baukosten

Die Baukosten sind der Anlage 2 zu entnehmen und wurden aus den entsprechenden Machbarkeitsstudien (Mensa und OGS) entnommen.

Es sind sowohl die Kosten für den Umbau in der jeweiligen Variante (Ausgabeküche, Mischküche oder Neubau als Mischküche) als auch der Anbau bzw. Neubau von Räumlichkeiten für die OGS aufgenommen worden. Die Kosten für die Errichtung eines Schülerbistros sind getrennt ausgewiesen, aber zunächst in jeder Variante mit berücksichtigt. Die ggf. für eine Interimsküche anfallenden Kosten sind in den Ansätzen der Machbarkeitsstudie enthalten. Die Kosten für die Übergangslösung zählen zu den Herstellungskosten und wurden ebenfalls berücksichtigt und in der Anlage 2 getrennt ausgewiesen.

Etwasige Einsparungen durch die Kombination der Bauwerke (Variante 3a und 3b) sind bei weiteren Prüfungen zu ermitteln.

Die Baukosten werden entsprechend ihrer Höhe bewertet.

Bauzeit

Bei einer Vergabe an einen Generalunternehmer in Holzbauweise ist mit einer Bauzeit von 1,5 bis 2 Jahren für die Errichtung der notwendigen Räumlichkeiten für die OGS zu rechnen. Ein Bauablauf zum Um- Erweiterungsbau der Mensa zu einer Ausgabeküche bzw. Mischküche kann zum jetzigen Zeitpunkt nicht genau erfasst werden. Der Neubau der Mensa dürfte ebenfalls 1,5 bis 2 Jahre in Anspruch nehmen.

Für die Varianten 3a und 3b sehe ich eine Bauzeit von ca. 2 Jahren nach Auftragserteilung. Bei diesen Varianten ist der Abstimmungsbedarf im Vorfeld größer, während der Baumaßnahme ist mit geringeren Einschränkungen zu rechnen.

Bei einem Neubau können die Bedarfe mit den Schülerzahlen gut abgeglichen werden.

Darüber hinaus wäre bei den Kombinationsvarianten die personelle Begleitung durch die Verwaltung einfacher und effektiver einzuschätzen, da nur eine Baustelle zu betreuen ist.

Einschränkungen während der Bauphase

Bei Umbauten im Bestand ist naturgemäß mit erheblich höheren Einschränkungen zu rechnen. Grundsätzlich kann gesagt werden, dass Varianten, die an oder in einem Gebäude durchgeführt werden, mit größeren Einschränkungen für die Nutzenden verbunden sind. Alle genannten Varianten, außer die Variante 3b führen zu Einschränkungen während der Bauzeit.

Die Variante 3a ist bei dieser Betrachtung auf dem zweiten Platz. Da hierbei nur die Schulhoffläche vom Bau beeinträchtigt wird. Beim Bau der Mensa an der Schulstraße, kann die vorhandene Mensa uneingeschränkt genutzt werden. Von daher verursachen diese Varianten weniger Einschränkungen als die Varianten 1a bis 1d.

Bewertung Einschränkungen während der Bauzeit:

Die Bewertung ist der Anlage 3 zu entnehmen und entspricht den vorstehenden Erläuterungen.

Fördermittel

Das Land NRW sieht eine Zuwendung zum Ausbau ganztägiger Bildungs- und Betreuungsangebote für Kinder im Grundschulalter vor. Laut Förderrichtlinie erhält die Gemeinde Havixbeck ein Schulträgerbudget i.H.v. rund 416.000 €. Die Mittel sind insbesondere für den Neubau, den Umbau, die Erweiterung und die Sanierung sowie der Ausstattung ganztägiger Betreuungsangebote zu verwenden. Investitionen die in einem unmittelbaren und notwendigen Zusammenhang stehen, können ebenfalls gefördert werden. Hierzu würden auch Investitionen in den Bereich der Mensa fallen.

Inwieweit eine Förderung aus der Städtebauförderung möglich ist, kann zum jetzigen Betrachtungszeitpunkt noch nicht mit Sicherheit gesagt werden. Eine Förderung würde sich insbesondere auf den Neubau eines Versammlungsraumes beziehen.

Eine mögliche Förderung ist unter gewissen Rahmenbedingungen jedoch gut denkbar. Erste Voraussetzung hierfür ist die Neuerstellung des städtebaulichen Handlungskonzeptes.

Ein eventuelles Förderszenario ist beispielhaft in der Anlage 2 als gesonderte Spalte aufgenommen. Hierbei handelt es sich jedoch um fiktiv ermittelte Szenarien.

Bewertung der Förderung:

Die Förderung im Bereich des Ganztagsausbau ist in jeder Variante abzubilden. Eine städtebauliche Förderung wäre nur bei den Varianten 3 a und b denkbar, wenn ein Versammlungsraum mitgeplant würde.

Da das Förderszenario B die höchste Förderung vorsieht, ist dieses mit der Höchstpunktzahl zu bewerten. Die Förderung der anderen Varianten sind jeweils mathematisch ins Verhältnis gesetzt worden.

Folgekosten (Sachkosten, Abschreibung etc.)

Geht man von den gleichen Essenszahlen wie zum jetzigen Zeitpunkt aus, werden sich die Sachkosten in Bezug auf die Einkäufe sowie die Personalkosten gleichbleibend verhalten.

Bei Anstieg der Essenszahlen durch den Rechtsanspruch auf Ganztagsbetreuung ist jedoch schon heute davon auszugehen, dass sich die Zahlen hier entsprechend der Vorjahre mit Zuwachs von OGS Gruppen erhöhen. Den steigenden Sachkosten stehen dann aber entsprechende Mehreinnahmen durch eine steigende Essensausgabe gegenüber. Hier kann davon ausgegangen werden, dass der Essenspreis ggf. auskömmlicher wird als heute.

Der geplante Zuschussbedarf im Haushalt 2024 für den Bereich des Betriebes der Mensa (Kostenträger 0324301) liegt für den Betrieb der Mensa aktuell bei rund 24.000 €.

Durch die vorgeschlagenen Maßnahmen, entwickeln sich die Abschreibungskosten jedoch nach oben. Diese wirken sich direkt auf die Aufwendungen im Bereich der Bewirtschaftung der Mensa (Kostenträger 0324302) aus. Die Bewirtschaftung wurde im Haushaltsplan 2024 mit einem Defizit von 91.000 € geplant. Die hierin enthaltenen Abschreibungen bleiben in gleicher Höhe bestehen. Die Baumaßnahmen erhöhen diese Kosten entsprechend direkt.

Ausgabeküche:

Beim Ausbau der Mensa zu einer Ausgabeküche handelt es sich nach aktuellem Stand der Planung lediglich um eine Unterhaltungsmaßnahme, die in dem Haushaltsjahr der Fertigstellung in voller Höhe in die Aufwendungen aus Sach- und Dienstleistungen fließen würde (Kosten i.H.v. 419.000 €). Hinzu kämen die Abschreibungskosten für den Neubau/Anbau der OGS. Diese belaufen sich auf fast 62.000 €.

Mischküche:

Beim Ausbau der Mensa zu einer Mischküche handelt es sich um eine investive Maßnahme, d.h. die anfallenden Kosten erhöhen die jährlichen Abschreibungen i.H.v. ca. 24.500 €. Hinzukommen auch hier die Abschreibungen für den Neubau der OGS. Die Abschreibungen erhöhen sich somit um rund 86.500 €.

Wird ein Neubau der Mensa angestrebt, fallen hierdurch jeweils Abschreibungen i.H.v. ca. 37.000 € an. Sodass sich insgesamt Aufwendungen durch Abschreibungen i.H.v. rund 99.000 € ergeben.

Hinweis: Die Abschreibungen für die OGS erhöhen natürlich den entsprechenden Kostenträger (hier: Bewirtschaftung Gebäude Baumberge-Schule).

Bewertung der Folgekosten:

Die Varianten der Aufgabeküche stellen sich hier in Bezug auf die Folgekosten als günstigste Variante dar, da die Baukosten der Mensa in voller Höhe im Jahr der Herrichtung als Aufwendungen abgebildet werden müssten.

Die Varianten der Mischküche sind als die finanziell bessere Variante zu definieren, da sich die Aufwendungen hier lediglich um die Abschreibungen erhöhen und die Baukosten so über die nächsten 70 Jahre verteilt werden.

Die Variante des Neubaus ist zwar im Vergleich zur Mischküche kostenintensiver, könnte aber auf Grund des steigenden Nutzens für die Gemeinschaft mit einer Steigerung der Abschreibung von 13.000 € im Vergleich zum Umbau in der Bestandsküche deutlich effektiver sein. Würde man hier sogar davon ausgehen, dass in diesen Räumlichkeiten auch zukünftig

die Ratssitzungen abgehalten werden könnte und so ggf. ein Umzug des Bauamtes ins Rathaus angestrebt werden könnte, wäre eine Gegenfinanzierung durch die Ersparnis der Mieten des Bauamtes denkbar (hier rund 20.000 Mitausgaben im Jahr). Dieser Gedanke ist jedoch nicht in der Bewertungsmatrix bzw. im Kostenvergleich eingeflossen.

Darüber hinaus sind Erträge aus der Auflösung von Sonderposten auf Grund der Inanspruchnahme von Fördermitteln zu berücksichtigen. Die Auswirkungen sind ebenfalls der Anlage 2 zu entnehmen. Bleibt es bei der grundsätzlichen Förderung der OGS liegen die jährlichen Erträge bei fast 6.000 €. Können Mittel der Städtebauförderung eingeworben werden, erhöhen sich die Erträge entsprechend (s. Anlage 2 Förderszenarien).

Die Bewertung der Folgekosten erfolgte in der Matrix durch die Bewertung der Summe der jährlichen Abschreibung abzüglich der Auflösung von Sonderposten. Auch hier wurde die Bewertung durch das mathematische Verhältnis ausgedrückt.

Essenspreis

Ausgabeküche:

Die letztendlichen Kosten des Betriebs einer reinen Ausgabeküche richten sich nach der Auswahl des Caterers und der jeweils geforderten Serviceleistungen. Hier sind große Unterschiede möglich. Die Auswahl eines Caterers würde gegebenenfalls zu einem späteren Zeitpunkt unter Beteiligung von Schul-, Schüler- und Elternvertretern vorgenommen werden. Als Beispielreferenz kann hier zunächst das bei der Münsterlandschule Tilbeck gewählte Verfahren herangezogen werden, welches auch in der Menge der täglich ausgegebenen Essen mit den hiesigen Zahlen vergleichbar ist.

Zunächst wird davon ausgegangen, dass die Essenspreise für die SchülerInnen in der AFG und der OGS in Höhe von 4,50 € bzw. 3,50 € beibehalten werden sollen. Im Rahmen der letzten Preisanpassungen in 2022 wurde dabei für die AFG ein gemeindlicher Zuschussbedarf von 0,63 € pro Essen und für die OGS von 0,42 € pro Essen ermittelt.

Bei der Ausgabe eines hochwertigen Essens, z. B. im aktuell bevorzugten Cook-and-Chill-Verfahren wäre mit einem Einkaufspreis pro Essen von mindestens 4,00 € bis 4,50 € zu rechnen. Hinzuzurechnen sind weiterhin Personal- und Sachkosten für die Lagerung, Erwärmung, die Ausgabe und das Spülen. Somit wird für den laufenden Mensabetrieb, ohne die Berücksichtigung von Aufwendungen für Gebäude und technische Ausstattung, mit keinem Einsparpotential bei einer Umstellung des Systems gerechnet.

Mischküche:

Wie im vorherigen Absatz beschrieben, wird zunächst davon ausgegangen, dass die jetzigen Essenspreise beibehalten werden. Die zusätzlich entstehenden Folgekosten der erforderlichen Baumaßnahme in Form von z. B. Abschreibungen, wirken sich im Nachgang natürlich auf den Zuschussbedarf pro Essen aus.

Bewertung Essenspreis: Hier lassen sich demnach zum jetzigen Zeitpunkt keine Bewertungsunterschiede begründen. Dementsprechend ist in der Bewertungsmatrix kein Wert aufgenommen.

Flexibilität im Bestellsystem

Ausgabeküche:

In erster Linie wird die Qualität des Essens ausschlaggebend für die Entscheidung für einen bestimmten Caterer sein. Aber auch die Bestell- und Zahlensysteme unterscheiden sich sehr.

In jedem Fall werden erheblich längere Vorlaufzeiten bei der Bestellung des Essens berücksichtigt werden müssen. Bestellungen haben mit Vorlauf von einer Woche zu erfolgen. Abbestellungen wegen Krankheit oder dergleichen sind nicht kurzfristig möglich, sondern erfordern einen Vorlauf von drei Werktagen. Bei spontaner Krankheit ist keine Abbestellung mehr möglich, bei kurzfristigem Unterrichtsausfall kann das Essen gegebenenfalls noch abbestellt werden, um Verschwendung zu vermeiden, allerdings sind die Kosten dafür dennoch zu tragen. Nicht selten sind bei den Lieferanten die Essenstage bereits im Vorfeld für ein gesamtes Schuljahr festzulegen.

Mischküche:

Erfahrungsgemäß kommt es im Laufe eines Schuljahres zu Änderungen im Stundenplan, die seitens der Schule nicht immer mit Vorlauf eines Jahres bekannt sind. Bisher konnten diese Änderungen immer auch kurzfristig zwischen Schule und Mensa kommuniziert werden. Dies wäre bei einer Umstellung des jetzigen Systems nur noch bedingt möglich. Auch würde eine Umstellung einen erheblichen Einschnitt in den derzeitigen Bestellkomfort bedeuten. Essen für den jeweiligen Tag können noch bis 20 Uhr am Vortag bestellt oder bis 10 Uhr morgens für den gleichen Tag abbestellt werden.

Bewertung Flexibilität des Bestellsystems:

Ausgabeküche: 1 Punkt

Mischküche: 5 Punkte

Stärkung des Schulstandortes

Die Entscheidung für oder gegen den Betrieb einer Mischküche bzw. einer Ausgabeküche hat auch weitreichende Auswirkungen auf die Außendarstellung des Schulstandortes. Gewiss kann das Essen eines guten Cateringunternehmens auch über eine gute Qualität verfügen, nur bringt der Betrieb einer eigenen Mensaküche eben auch viele Vorteile, welche teilweise bereits ausgeführt wurden. Eine weitere Frage ist die Imagefrage.

Die Schule wirbt auf Ihrer Homepage mit dem Essen in der Mensa: *„Eine Perle: Jeden Tag wartet ein frisch zubereitetes Salatbuffet auf Schüler*innen und Lehrkräfte. Fast alle anderen Speisen – jeden Tag kann zwischen drei Gerichten gewählt werden – bereiten die Fachkräfte selber zu. Essen wie Zuhause.“*

Auch die Ergebnisse der in 2023 vorgestellten Ergebnisse der Elternumfrage zur Mensa haben gezeigt, dass das Mittagessen ein wichtiges Thema ist.

Mit der Stadt Billerbeck hat man sich in der Vergangenheit stets auf ein möglichst vergleichbares Schulspeiseangebot verständigt und sich darum bemüht, an beiden Standorten, die bekanntlich eine gemeinsame Schule bilden, ein ähnliches Angebot zu machen. Der Umfang der Menüauswahl, das Bestell- und Abrechnungssystem und der Essenspreis wurden synchronisiert. So ist auch ein Pendeln zwischen den Standorten für SchülerInnen und Lehrerschaft problemlos möglich.

Dies wird bei der Entscheidung für den Betrieb einer Ausgabeküche künftig nicht mehr gewährleistet sein.

Eine gesunde und nachhaltige Ernährung spielt eine immer größere Rolle und schlägt sich auch bei der Entscheidung der Eltern für eine bestimmte Schule nieder. Dieser aus dieser Sicht gefühlte Rückschritt und die Entscheidung für eine Ausgabeküche hat auch die Auswirkungen auf das Image des Schulstandortes Havixbeck zu berücksichtigen.

Bewertung Stärkung des Schulstandortes:

Ausgabeküche: 2

Mischküche: 5

Nachhaltigkeit

Ausgabeküche:

Der Faktor Nachhaltigkeit ist bei der Auswahl eines möglichen Lieferanten zu beleuchten. Zunehmend wird hier bei der Beschaffung der Rohstoffe und in der Zubereitung ein besonderes Augenmerk auf Regionalität, Saisonalität und Nachhaltigkeit gelegt. Jedoch haben die Speisen täglich mitunter einen weiten Weg zurückzulegen. Auch dieser Faktor könnte bei der Auswahl eines Lieferanten zum Tragen kommen.

Mischküche:

Hier liegt die Menüplanung und der Lebensmitteleinkauf in eigener Hand und kann dementsprechend gesteuert werden. Es wird auf Regionalität der Produkte geachtet. So werden aktuell viele Lebensmittel aus dem direkten Umland beschafft.

Bewertung Nachhaltigkeit:

Ausgabeküche: 3

Mischküche: 5

Finanzielle Auswirkungen

Die dargestellten Baukosten können wie unter dem Punkt Folgekosten bereits erläutert, mit Ausnahme der Ausgabeküche, als investive Maßnahmen angesehen werden.

Für den Bereich des Ganztagsausbau, was auch den Bau bzw. An- oder Umbau einer Mensa berücksichtigt, können insgesamt Fördermittel i.H.v. 415.975,25 € als Zuwendung zum Ausbau ganztägiger Bildungs- und Betreuungsangebote für Kinder im Grundschulalter als Schulträgerbudget abgerufen werden.

Je nach gewünschter Variante müssten ggf. weitere Fördermöglichkeiten geprüft werden.

Die darüber hinaus benötigten Finanzmittel könnten über ein Förderdarlehen der NRW.Bank „Moderne Schule“ finanziert werden. Hierbei handelt es sich um langfristige zinsvergünstigte Darlehen. Die Konditionen liegen hier aktuell bei rund 2,4 % je nach Laufzeit von 10, 20 oder sogar 30 Jahren. Beispielhaft wurde hier mit den aktuellen Konditionen von 2,47 % effektiver Sollzins für eine Laufzeit von 30 Jahren (Zinsbindung: 10 Jahre, tilgungsfreie Jahre: 5) gerechnet.

Demnach würden sich die Varianten wie folgt auswirken:

Varianten 1a und 1c: Kreditaufnahme von 4 Mio €;
Zinsaufwendungen von rund 99.000 €/Jahr (5 tilgungsfreie Jahre),
ab Jahr 6 Zins- und Tilgungsleistungen von 216.000 €/Jahr.

Varianten 1b und 1d: Kreditaufnahme von 4,8 Mio €;
Zinsaufwendungen von rund 119.000 €/Jahr (5 tilgungsfreie Jahre),
ab Jahr 6 Zins- und Tilgungsleistungen von 260.000 €/Jahr.

Varianten 2a-b, 3a-b: Kreditaufnahme von 6,1 Mio €;
Zinsaufwendungen von rund 151.000 €/Jahr (5 tilgungsfreie Jahre),
ab Jahr 6 Zins- und Tilgungsleistungen von 330.000 €/Jahr.

Fördererszenarien

A u. B.: Kreditaufnahme von 5 Mio €;
Zinsaufwendungen von rund 123.500 €/Jahr (5 tilgungsfreie Jahre),
ab Jahr 6 Zins- und Tilgungsleistungen von 270.500 €/Jahr.

Im Haushalt 2024 wurden bisher lediglich die Baukosten der Mensa von rund 1,5 Mio. € berücksichtigt. Entsprechende Kreditaufnahmen für diese Maßnahme wurden bereits berücksichtigt. Alle darüberhinausgehenden Maßnahmen sind in die zukünftigen Haushaltsplanungen aufzunehmen. Die Förderung ist ebenfalls noch zu berücksichtigen.

Die entsprechende jährliche gesamte Auswirkung (Afa und Zinsen) entnehmen Sie bitte der Anlage 2.

Hierbei ist zu beachten, dass die Zinsaufwendungen direkte Auswirkung auf den Ergebnishaushalt haben. Die Tilgungsleistung ist im Finanzhaushalt zu berücksichtigen und hat damit Liquiditätsauswirkungen für die Gemeinde.