



Sachbearbeitung BS- Bildung und Sport  
Datum 31.10.2013  
Geschäftszeichen BS-205/110-Sei  
Beschlussorgan Fachbereichsausschuss Bildung und Soziales Sitzung am 13.11.2013 TOP  
Behandlung öffentlich GD 337/13

---

Betreff: Mensa am Kuhberg  
- Betreiberkonzept und zukünftiger Betrieb -

Anlagen: 1

**Antrag:**

1. Vom Bericht Kenntnis zu nehmen.
2. Der Vergabe an die Firma Apetito Catering B.V. & Co. KG, 48432 Rheine, zuzustimmen.
3. Im Vollzug der Vergabe einen Pacht- und Betreibervertrag zwischen der Stadt Ulm und der Fa. Apetito Catering B.V. & Co. KG, 48432 Rheine, abzuschließen.
4. Die laufenden Kosten des Betriebskostenzuschusses zum Betrieb der Mensa in Höhe von netto 209.000 € (235.000 € Betriebskosten-Zuschuss./ 26.000 € Pacht) im Haushalt 2014, 2015 und 2016 zur Verfügung zu stellen.
5. Die laufenden Kosten des Instandhaltungs- und Investitionskostenbudgets zum Betrieb der Mensa in Höhe von 30.000 € im Haushalt 2014, 2015 und 2016 zur Verfügung zu stellen.

i.V. Ralph Seiffert

---

Genehmigt:	Bearbeitungsvermerke Geschäftsstelle des
BM 2,C 2,OB,ZS/F	Gemeinderats:
_____	Eingang OB/G _____
_____	Versand an GR _____
_____	Niederschrift § _____
_____	Anlage Nr. _____

## "Für den schnellen Leser"

### Mensa am Kuhberg

- Campus-Mensa mit Produktionsküche
  - Kiosk- und Shopbetrieb
  - Automatenbetrieb
  - Bargeldloses Zahlungssystem
  - 800 Essen pro Tag im 3-Schicht-Betrieb
  - Hohe Produktions- und Servicequalität
  - DGE-Zertifizierung
  - Kostenloses Trinkwasser
  - 3 warme Tagesessen (max. 3,70 €, davon mindestens eines vegetarisch)
  - Weiteres Komponentenangebot
- 
- Mitversorgung der Klassen 5 und 6 der Anna-Essinger-Schulen in gleich hoher Qualität in der Mensa der Anna-Essinger-Schulen
- 
- Vergabe im Rahmen einer Dienstleistungskonzession
  - Anwaltliche Ausarbeitung eines Pacht- und Betreibervertrages in Anlehnung an bestehende Verträge
  - Begleitung des Vergabeprozesses durch eine Fachfirma
  - Pachtlaufzeit: 3 Jahre mit der Option einer Verlängerung von max. 3 x 2 Jahre
  - Einnahmen: 26.000 € Fix- und umsatzabhängige Pacht
  - Ausgaben 1: 235.000 € Betriebskostenzuschuss
  - Ausgaben 2: 30.000 € Instandhaltungs-/Investitionskostenzuschuss
  - Zuschussbedarf: 239.000 €

**Sachdarstellung:**

Zusammenfassende Darstellung der finanziellen Auswirkungen

Finanzielle Auswirkungen:	<b>ja</b>
Auswirkungen auf den Stellenplan:	<b>nein</b>

MITTELBEDARF			
INVESTITIONEN / FINANZPLANUNG (Mehrjahresbetrachtung)		ERGEBNISHAUSHALT	
PRC: Projekt / Investitionsauftrag:			2014 ff
Einzahlungen	€	Ordentliche Erträge	26.000 €
Auszahlungen	€	Ordentlicher Aufwand	265.000 €
		<i>davon Abschreibungen</i>	€
		Kalkulatorische Zinsen (netto)	€
Saldo aus Investitionstätigkeit	€	Nettoressourcenbedarf	239.000 €
MITTELBEREITSTELLUNG			
<u>1. Finanzhaushalt</u>			2014 ff
Auszahlungen (Bedarf):	€	<b>innerhalb</b> Fach-/Bereichsbudget bei	
Verfügbar:	€		
<b>Ggf. Mehrbedarf</b>	€	<b>fremdes Fach-/Bereichsbudget bei:</b>	
		PRC	€
Deckung Mehrbedarf bei PRC			
PS-Projekt 7	€	Netto-Mittelbedarf	aus <b>Allg.</b> 239.000 €
bzw. Investitionsauftrag 7	€	<b>Finanzmitteln</b>	
<u>2. Finanzplanung</u>			
Auszahlungen (Bedarf):	€		
i.R. Finanzplanung veranschlagte Auszahlungen	€		
Mehrbedarf Auszahlungen über Finanzplanung hinaus	€		
Deckung erfolgt i.R. Fortschreibung Finanzplanung			

**1. Ausgangslage**

Im Rahmen der Erweiterung des Schulzentrums Kuhberg wird ein moderner, zentraler Mensabereich mit einer Kapazität von rd. 800 Essen pro Tag im 3-Schicht-Betrieb geschaffen. Im Fachbereichsausschuss Bildung und Soziales am 02.02.2010 (GD 015/10) wurde dem notwendigen Raumbedarf für die Erweiterung der Robert-Bosch und Ferdinand-von-Steinbeis-Schule mit 4.031m<sup>2</sup> Programmfläche einschließlich einer Mensa mit Produktionsküche einstimmig zugestimmt.

Der Mensabereich dient der qualifizierten Versorgung der Schülerschaft, des Lehrkörpers und der Mitarbeiter/-innen des Schulzentrums. Um hier eine gastronomische Leistung auf hohem Niveau zu erhalten, wurde der Betrieb der Mensa im Rahmen einer Dienstleistungskonzession ausgeschrieben. Das Schulzentrum Kuhberg umfasst die Anna-Essinger-Realschule, das Anna-Essinger-Gymnasium, die Robert-Bosch-Schule sowie die Ferdinand-von Steinbeis-Schule mit insgesamt rund 9.200 Schüler/-innen und circa 445 Lehrer/-innen und Beschäftigte der Stadt Ulm.

## 2. Zielsetzung der Ausschreibung

Zielsetzung der Ausschreibung war es, neben der erforderlichen wirtschaftlichen Leistungsfähigkeit, einen Vertragspartner zu finden der einen klaren, eigenen hohen Anspruch an die Qualität der Leistungserbringung definiert hat. Dies umfasst sowohl die Produktqualität als auch eine ausgeprägte Servicequalität. Die besonderen Ansprüche einer Mensaversorgung, mit unterschiedlichen Schülergruppen hinsichtlich Altersstruktur (10 Jahre - 20 Jahre und älter), Nationalitäten, Ethnien und Ernährungsgewohnheiten, müssen realisiert werden können. Der zukünftige Partner musste in der Darstellung der Personalstruktur aufzeigen, wie die Besonderheiten im Personaleinsatz (keine Umsätze während der Ferienzeiten) organisatorisch und wirtschaftlich gelöst werden.

Weiterhin wird eine hohe Produkt- und Servicequalität erwartet. Zielsetzung ist es, die Vorfertigungsstufe der Lebensmittel so gering als möglich zu halten. Es soll weitestgehend auf Produkte (insbesondere bei Fleischprodukten) verzichtet werden, die keiner weiteren Verarbeitung mehr bedürfen, beispielsweise Tiefkühl-panierte Schnitzel.

Die Einhaltung von Vorschriften und Empfehlungen des Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz (z. B. keine Verwendung von Eiern aus Käfighaltung, keine Verwendung von Antibiotika belasteten Produkten und nicht artgerechter Aufzucht, etc.) wurde in der Ausschreibung gefordert. Die potentiellen Pächter mussten darüber hinaus Ihre Leistungsstärke durch Referenzen belegen, so dass gesichert war, dass nur Firmen in die engere Wahl kamen, die das Potential haben, eine Mensa dieser Größenordnung zu bewirtschaften.

Vom zukünftigen Pächter wird erwartet, dass mit den von der Stadt Ulm zur Verfügung gestellten Ausstattungsgegenständen, Energie und sonstigen Medien, sorgsam und sparsam umgegangen wird.

Somit liegt der Fokus auf einer qualitativ hohen Leistungserbringung mit einem für die Klientel des Schulzentrums akzeptablen Preisverhältnis (das Tagesessen, darf den Preis von 3,70 € (zunächst für 3 Jahre festgeschrieben) nicht übersteigen). Konzepte zur Regionalität, sowie zu „Nachhaltigkeitsthemen“ mussten ebenfalls im Angebot dargestellt werden. Eine gute Essens- und Servicequalität mit einem hohen Anteil an Frischeprodukten und daraus resultierende hohe Tischgastfrequenzen durch die Schüler/-innen, Lehrkörper und Angestellten als auch durch potentiell externe Teilnehmende legen den Grundstein für eine entsprechende Wirtschaftlichkeit im Betreiber.

## 3. Bereiche des Betreiberkonzepts

### Mensa:

Die Produktion der Speisen, sowie jegliche Artikel der Zwischenverpflegung, sollen weitestgehend vor Ort zubereitet werden. Die Serviceleistung erfolgt im Kern nach dem System Cook & Serve. Hierbei handelt es sich um das traditionelle Produktionsverfahren, bei dem Speisen dem Gast unmittelbar nach der Zubereitung serviert werden. Die Ausstattung der Produktionsräume

ermöglicht die Umsetzung des Systems.

#### **Shop:**

Der Shopbereich ermöglicht eine attraktive Produktpräsentation sowohl bei kalt angebotenen Speisen, als auch bei warmen Komponenten (Snackartikel). Non-Food-Artikel werden nicht angeboten. Eine Kaffeebar in Selbstbedienung rundet das attraktive, moderne Erscheinungsbild des Shops ab. Der Shop ist unmittelbar dem zentral gelegenen Produktionsbereich angeschlossen und ermöglicht somit ein effizientes Arbeiten.

#### **Kioske:**

Die bisherigen Verträge zur Bewirtschaftung der Kioske sind fristgerecht gekündigt worden, um auf dem Kuhberg in Bezug auf die Verpflegung einen Ansprechpartner zu haben, und werden ebenfalls an den Pächter der neuen Mensa auf dem Kuhberg vergeben. Um den Betrieb der Hauptmensa so weit als möglich zu stützen, ist es während der Öffnungszeiten der Mensa im Kioskbetrieb nicht gestattet, warme Mahlzeiten oder warme Snacks anzubieten. Das Angebot hat sich während der Öffnungszeiten der Mensa auf ein begrenztes Maß an kalten Zwischenverpflegungsartikeln zu begrenzen. Die anfallenden Investitionskosten sind vom zukünftigen Pächter zu tragen.

#### **Vending (Automatengeschäft):**

Das Vendinggeschäft ist im sogenannten Full-Operating vom Pächter auszuführen. Das heißt, jegliche Investitionen, Ersatzbeschaffungen, Reparaturen, Personal etc. sind vom Pächter zu tragen. Energie und Wasser werden unentgeltlich zur Verfügung gestellt. Das Bestücken der Automaten (Heißgetränke, Kaltgetränke, Verpflegungs-/Snackautomaten, sowie Flaschenrücknehmer) erfolgt vom zukünftigen Pächter. Die Produktauswahl hat sich auch in diesem Segment den Besonderheiten einer Mensagastronomie anzupassen.

#### **Gäste-/Konferenzservice:**

Neben einer selbstverständlich erwarteten hohen Produktqualität, wird eine hohe Servicequalität gefordert. Dies umfasst insbesondere eine zuverlässige Lieferung erteilter Aufträge, aber auch ein entsprechendes Erscheinungsbild der Servicekräfte, sowie eine entsprechende Servicekompetenz. Die Führungskräfte des Pächters müssen ebenfalls die Servicekompetenz in den Verkaufs- und Beratungsgesprächen mit den Sekretariaten und Veranstaltungsbereichen aufweisen.

#### **Wasserspender:**

Vom Pächter wird erwartet, dass 3 Wasserspender (Festwasseranschluss) unentgeltlich bereitgestellt werden. Das Wasser wird von den Gästen der Mensa zum Essen in zur Verfügung gestellten Gläsern zu sich genommen oder bei Bedarf in selbst mitgebrachte Behältnisse, wie z.B. Trinkflaschen abgefüllt. Einmalbehältnisse werden nicht zur Verfügung gestellt. Zwei Wasserspender werden im Bereich der Zentralmensa platziert, ein Wasserspender in der Mensa der Anna-Essinger-Schulen. Damit erhalten die Schüler-/innen am Campus Kuhberg die Möglichkeit, kostenlos mit Trinkwasser versorgt zu sein.

#### **Zahlungssysteme:**

Die Mensa am Kuhberg inklusive der dezentralen Verkaufsstationen (Verkaufsautomaten) werden mit einem bargeldlosen Zahlungssystem seitens des Pächters ausgestattet.

#### 4. Schülerspeisung

##### Allgemeine Qualität:

Unter Berücksichtigung der regionalen Besonderheiten und der Tatsache, dass am Campus Kuhberg eine Schülerschaft von der 5. Klasse bis zu Meisterklassen des Handwerks, d.h. im Alter von 10 Jahren bis zum Erwachsenen zu verpflegen ist, wird eine zeitgemäße, den ernährungsphysiologischen Grundsätzen entsprechende Speisenauswahl angeboten. Ein hohes Maß an „Frische“ ist gastronomischer Bestandteil. Es ist besonders darauf zu achten, dass neben den „Trend / Renner-Komponenten“ (z.B. Hamburger, Curry-Wurst oder Schnitzel mit Pommes) auch ein ausgeglichenes Maß an vitalen, vegetarischen, Bioprodukten, kalorien- und fettarmen Komponenten angeboten werden. Die technischen Ausstattungen erlauben eine vollständige Produktion der Speisen vor Ort auf einem hohen Qualitäts- und Serviceniveau. Ebenso müssen die einschlägigen Deklarierungspflichten erfüllt werden.

##### Zulässigkeiten der Speisenzubereitung:

Auf den Einsatz von Geschmacksverstärkern, ergänzenden Glutamaten etc. muss verzichtet werden. Konservierungsmittel, künstliche Farb- und Süßstoffe, Antioxidationsmittel, und Fertigsuppen, -soßen oder –desserts sowie gentechnisch veränderte Rohwaren und Aromen sind soweit wie möglich zu vermeiden. Die Verwendung von Alkohol und Alkoholaromen bei der Zubereitung der Speisen ist nicht zulässig. Alkoholhaltige Getränke und Tabakwaren dürfen während der Zeiten des Mensabetriebs, insbesondere der Mittagstischverpflegung, nicht angeboten und verkauft werden. Bei schulischen oder städtischen Veranstaltungen ist eine für den Einzelfall geltende vorherige Zustimmung durch die Abteilung Bildung und Sport in Abstimmung mit der Schulleitung für das Angebot und den Verkauf von alkoholhaltigen Getränken und Tabakwaren erforderlich.

##### Tagesessen:

Die Mittagstischverpflegung besteht aus einer Auswahl von mindestens drei warmen Hauptgerichten inklusive Beilage (Tagesessen). Dabei muss eines der zur Auswahl stehenden Tagesessen vegetarisch sein. Das Tagesessen beinhaltet ein Hauptgericht mit Salat oder wahlweise Gemüse und ein Dessert oder Obst.

##### Zertifizierungen:

Die in den Hauptgerichten enthaltenen Nährstoffe haben den „Referenzwerten für die Nährstoffzufuhr“, die von den Gesellschaften für Ernährung in Deutschland, Österreich und der Schweiz gemeinsam für den deutschsprachigen Raum Europas herausgegeben wurden, zu entsprechen. Dabei ist das Alter der Nutzenden, insbesondere der Schüler/-innen des Schulzentrums Kuhberg, zu berücksichtigen. Bei der Umsetzung der „Referenzwerte für die Nährstoffzufuhr“ ist des Weiteren das vom Forschungsinstitut für Kinderernährung (FKE) in Dortmund entwickelte Konzept der Optimierten Mischkost optimiX® für die gesunde Ernährung von Kindern und Jugendlichen, welches insbesondere die üblichen Ernährungsgewohnheiten, die Abneigungen und Vorlieben von Kindern, die Mahlzeitgewohnheiten sowie die Verfügbarkeit und den Preis der Lebensmittel berücksichtigt, zu beachten.

Der Pächter hat für eine Menülinie (ein Tagesessen) eine DGE (Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V.)-Zertifizierung für Caterer zu erlangen. Die Angebotszertifizierung umfasst dabei insbesondere die Einhaltung der Kriterien aus den Bereichen Lebensmittel, Speiseplanung und –herstellung.

##### Weitergehende Verpflegung:

Neben der Verpflegung mit Tagesessen ist der Pächter darüber hinaus berechtigt, den Nutzern einzelne Komponenten, insbesondere Suppe, Fleisch, Fisch, fleischloses Gericht, Beilage, Salat und Dessert anzubieten.

Der Pächter ist berechtigt, in den Kiosken und Verkaufsautomaten den Nutzern Getränke und kleine Snacks, insbesondere belegte Brötchen, Kuchen und süße Backwaren, Süßigkeiten, Knabberereien, Obst und Gemüse sowie ausschließlich in den Kiosken Fleisch (Schnitzelbrötchen, Wiener Würstchen, Leberkäswecken), anzubieten.

### **Verpflegung der "Jüngsten"**

Die Verpflegung der Klassen 5 und 6 der Anna-Essinger-Schulen erfolgt auf Wunsch der beiden Schulen und der Eltern im Gebäude des Anna-Essinger-Schulzentrums in der dortigen Mensa. Hierfür wurden die Mensa und der Küchenbereich der Essinger-Schulen zwischenzeitlich dergestalt umgebaut, dass der Pächter der Hauptmensa in Form einer Zulieferung diese Klassenstufen aus der Küche der Hauptmensa mit dem jeweiligen Tagesessen in gleicher Qualität und mit gleichem Standard mit versorgt (Ausnahme ist die Interimszeit bis zur Fertigstellung der Hauptmensa. Hier versorgt der zukünftige Pächter die Schulen in der sogenannten cook & chill-Variante).

## **5. Pacht- und Betreibervertrag**

Für die Vergabe der Dienstleistungskonzession wurde seitens der Abteilung Bildung und Sport aufgrund der hohen Komplexität des gesamten Verfahrens und der Tatsache, dass mit einer Mensa dieser Größenordnung für die Stadt Ulm Neuland betreten wurde, die Firma vtechnik planung gmbh, Gaggenau als Berater hinzu gezogen.

Die vergaberechtlichen Bedingungen für eine Dienstleistungskonzession wurden von der Rechtsanwaltskanzlei Menold Bezler geprüft und ausgearbeitet, um den operativen Vergabeprozess auf eine rechtssichere Basis zu stellen.

Der Pacht- und Betreibervertrag wurde von der Rechtsanwaltskanzlei Dr. Tappmeier und Partner, Ulm in Anlehnung an bereits bestehende Pacht- und Betreiberverträge ausgearbeitet, um für beide Vertragsparteien ein hohes Maß an Rechtssicherheit gewährleisten zu können.

Die Vergabe des Betriebs erfolgt im Rahmen einer sogenannten Dienstleistungskonzession, die durch einen Pacht- und Betreibervertrag für die Dauer von drei Jahren mit der Option um maximal dreimal zweijährige Verlängerung geschlossen wird (Gesamtlaufzeit max. 9 Jahre). Durch diese Laufzeiten ist eine hohe Kontinuität, der laufende Austausch zwischen Caterer und der Stadt Ulm sowie eine hohe Kalkulationssicherheit gewährleistet, die allerdings durch Sonderkündigungsrechte bei erheblichen Pflichtverletzungen verkürzt werden kann.

### **Rechte und Pflichten des Pächters (s.a. Anlage 1)**

Der Pächter verpflichtet sich von Montag bis Freitag ganzjährig an Schultagen die Mittagstischverpflegung am Campus Kuhberg sicherzustellen. Dafür muss der Pächter u.a. auf eigene Kosten die Einrichtung und Ausstattung in stets gutem und modernem Zustand halten.

Über die vorgenannten betrieblichen Voraussetzungen hinaus hat der Pächter zusätzlich zur Pacht anfallende öffentliche Lasten, Betriebs- und Nebenkosten, zu tragen. Der Pächter trägt die Kosten aller durch den Gebrauch des Pachtgegenstandes verursachten Instandhaltungs- und Instandsetzungsarbeiten, insbesondere Wartungen, Reparaturen, Erneuerungen, Ersatzanschaffungen, Zustandsprüfungen, Betriebsüberwachungen, Störungsbeseitigungen, Prüfungen seiner sämtlichen Anlagen und Einrichtungen. Er verpflichtet sich für die Dauer des Pachtverhältnisses die von ihm eingebrachten Gegenstände in einer Inhaltsversicherung abzusichern sowie eine entsprechende Betriebshaftpflicht-, Umwelthaftpflicht- und Gewässerschadenhaftpflichtversicherung abzuschließen.

### **Rechte und Pflichten des Verpächters (Stadt Ulm) (s.a. Anlage 1)**

Im Gegenzug verpflichtet sich der Verpächter zum Bauunterhalt des Gebäudes, d.h. die Instandsetzung und Instandhaltung von Dach, tragenden Wänden, Außenfassade einschließlich Außenfenster, zentrale Versorgungsleitungen und -einrichtungen. Der Verpächter verpflichtet sich zum Abschluss einer Gebäudeversicherung, Glasversicherung, Inhaltsversicherung für die vom Verpächter eingebrachten Gegenstände.

Im Rahmen dieses Pacht- und Betreibervertrags verpflichtet sich die Stadt Ulm als Verpächter dem Pächter zur Aufrechterhaltung des Betriebs und zur angemessenen Bepreisung der Speisen einen Betriebs- und Investitionskostenzuschuss zu bezahlen. Auf Basis der vorgelegten und durch den externen Berater verifizierten Kalkulation soll die Stadt Ulm eine fixe Pacht in Höhe von 6.000 € p.a. und eine variable Pacht in Höhe von 2,3 % des Umsatzes erhalten. Nach derzeitiger Grundlage sind dies im Moment rd. 20.000 € p.a.. Der Betriebskostenzuschuss beläuft sich fix zumindest für die Jahre 2014, 2015, 2016 auf 235.000 €/p.a.. Der Instandhaltungs-/Investitionskostenzuschuss beläuft sich ebenfalls fix für die kommenden 3 Jahre auf 30.000 € p.a. Wird seitens Apetito nach Ablauf der ersten 3 Vertragsjahre die Option der Verlängerung gezogen, müssen diese Zuschüsse ggfs. einvernehmlich angepasst werden. Das Verfahren ist einschließlich einer entsprechenden Schiedsgutachtenabrede vertraglich geregelt.

Die wirtschaftliche Entwicklung der Mensa wird verpflichtend durch jährliche betriebswirtschaftliche Auswertungen belegt.