

ABSCHLUSSBERICHT
ZUR
KONZEPTIONELLEN BERATUNG
FÜR DIE
VERPFLEGUNGSEINRICHTUNGEN
DER
STADT SALZBURG
SCHLOSS MIRABELL
5024 SALZBURG

OLCHING, 27. JANUAR 2020

ERSTELLT DURCH DIE
FRANK BARTELS UNTERNEHMENSBERATUNG
STORCHENECK 11 | D-82140 OLCHING

TEL. 08142 / 66 95 281
FAX 08142 / 66 95 282

INFO@BERATUNG-FB.DE
WWW.BERATUNG-FB.DE

INHALTSVERZEICHNIS

Kapitel	Seite
1. Vorwort	1
2. Verpflegungsphilosophie	2
3. Exkurs „Arten der Speisenproduktion“	4
3.1. Cook & Serve (Vollküche, Frischkostküchen).....	4
3.2. Cook & hold (kochen & warmhalten).....	5
3.3. Cook & Freeze.....	6
3.4. Cook & Chill.....	7
4. Verpflegungsstandorte & daten	8
4.1. Einrichtungsarten.....	8
4.2. Verpflegungsarten.....	12
4.3. Verpflegungssegmente.....	12
4.4. Verpflegungs- / Essensteilnahme.....	13
5. Öffnungs- und Versorgungszeiträume	14
5.1. Kindergärten, Horte & Schulen.....	14
5.2. Seniorenwohnhäuser.....	14
6. Standortbegehungen	15
6.1. Lokalausweis: Tour I.....	15
6.2. Lokalausweis: Tour II.....	16
6.3. Lokalausweis: Tour II.....	17
7. Analyse der infrastrukturellen / räumlich-technischen Gegebenheiten	18
7.1. Kindergärten & Horte.....	18
7.2. Volksschulen.....	21
7.3. Neue Mittel- & Sonderschulen.....	26
7.4. Seniorenwohnhäuser.....	27
8. Speisenangebot	29
8.1. Breite und Tiefe des Speisenangebotes.....	29
8.2. Qualität.....	32
9. Personal	33
9.1. Kindergärten & Horte / Schulen.....	33
9.2. Seniorenwohnhäuser.....	33
10. Logistik „Warmbelieferung“	34
11. Analyseergebnis	35
12. Exkurs „Cook & Chill“-Produktionsküche	36
12.1. Schematische Grobplanung.....	36
12.2. Grobkostenermittlung.....	37

INHALTSVERZEICHNIS

Kapitel	Seite
13. Konzeptionelle Empfehlung	39
13.1. Frischproduktionsküchen	40
13.2. Regenerierküchen.....	41
13.3. Warmbelieferung.....	42
14. Abschließender Kommentar	46

1. VORWORT

Die Stadt Salzburg, vertreten durch Herrn Dr. Martin Floss (Magistratsdirektion), beauftragte die Frank Bartels Unternehmensberatung, vertreten durch Herrn Frank Bartels, am 26. Juli 2019 mit der Durchführung einer konzeptionellen Beratung für die Verpflegungseinrichtungen der Stadt Salzburg.

Ziel des Auftrages ist, für die städtischen Verpflegungseinrichtungen ein zeitgemäßes, zukunfts- und bedürfnisorientiertes Speisenproduktions- & Verpflegungskonzept zu erarbeiten. In diesem Zusammenhang sollen u.a. etwaige Standzeiten von Warmspeisen so kurz wie möglich gehalten werden.

Im Spezifischen geht es um die nachfolgend genannten Einrichtungsarten:

- **Kindertagesstätten**

- Kindergärten
- Horte

- **Schulen**

- Volksschulen
- Mittelschulen
- Sonderschulen

und

- **Seniorenwohnhäuser.**

Im Rahmen der Bestandsaufnahme werden zunächst die spezifischen Gegebenheiten der Verpflegungseinrichtungen zusammenfassend beschrieben, erörtert und bewertet.

Als Grundlage dienen die Daten aus

- dem Datenerfassungsbogen

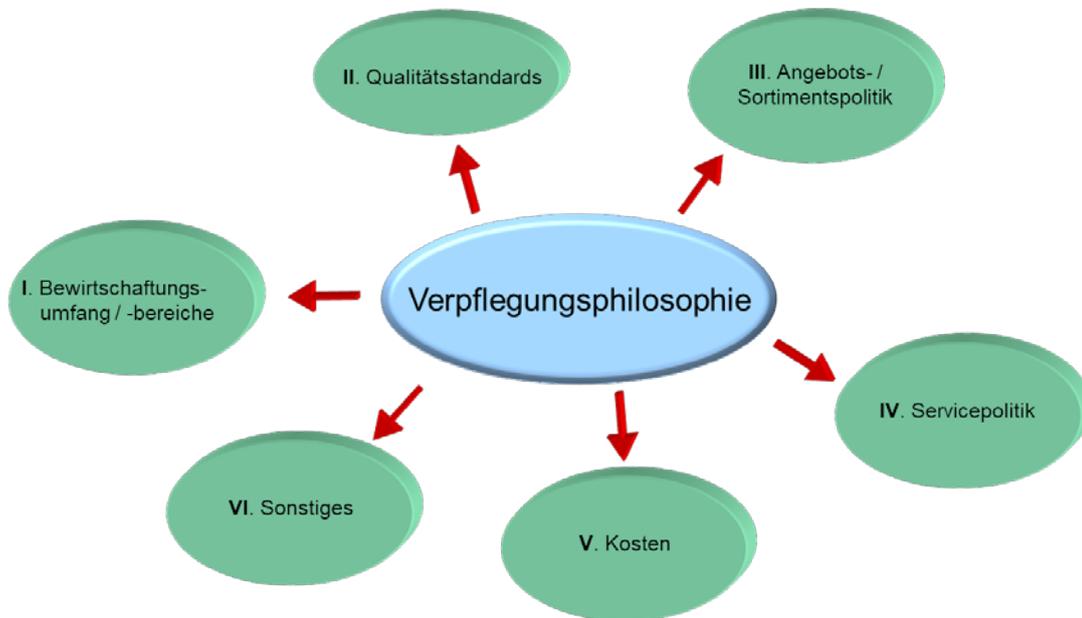
sowie

- die Ergebnisse / Erfahrungen der Vor-Ort-Begehungen.

Im Anschluss wird ein ganzheitliches Speisenversorgungskonzept abgeleitet.

2. VERPFLEGUNGSPHILOSOPHIE

Im Rahmen des Kick-off Meetings vom 20. September 2019, wurde mit den Beteiligten bzw. anwesenden Personen eine „Verpflegungsphilosophie“ erarbeitet. Sie bildet die Grundlage der (zukünftigen) Verpflegungsdienstleistung.



I. Bewirtschaftungsumfang / -bereiche

Verpflegungsdienstleistungen stellen sich je nach Bewirtschaftungsbereich wie folgt dar:

- **Kindergärten / Horte**
 - Jause / Pausenversorgung
 - Mittägliche Speisenversorgung
- **Schulen**
 - Mittägliche Speisenversorgung
- **Seniorenwohnheime**
 - Frühstück
 - Mittägliche Speisenversorgung
 - Jause
 - Abendessen

II. Qualitätsstandards

Zu den obersten Prämissen zählt, dass die Stand- & Warmhaltezeiten von Warmspeisen – insbesondere bei Warmbelieferungen - aus qualitativen und ernährungsphysiologischen Gründen auf einem möglichst niedrigen Niveau gehalten werden.

Die qualitativen & ernährungsphysiologischen Grundlagen der Speiserversorgung bilden die Empfehlungen der „DGE – Deutsche Gesellschaft für Ernährung“. Unabhängig der Empfehlungen besteht der Anspruch, dass bei der Speisenproduktion ein

- möglichst hoher / maximaler Bio-Anteil – dies gilt insbesondere in der Seniorenverpflegung - eingesetzt wird
- und
- regionale und saisonale Aspekte berücksichtigt werden.

III. Angebots- / Sortimentspolitik

Das derzeitige Speisenangebot soll in den Verpflegungseinrichtungen in seiner bisherigen Form fortgeführt werden. Es wurde darüber nachgedacht, in den Kindergärten / Horten und Schulen eine zweite Menülinie einzuführen.

IV. Servicepolitik

Hinsichtlich der Speisenausgabe wurden keine konkreten Anpassungs- / Veränderungswünsche geäußert. In Abhängigkeit zur jeweiligen Einrichtung, werden die bisherigen Speisenausgabesysteme fortgeführt.

V. Kosten

Zum Thema Kosten wurden keine konkreten Vorgaben geäußert.

VI. Sonstiges

Seitens der Teilnehmer wurden keine Anmerkungen zu diesem Punkt gemacht.

3. EXKURS „ARTEN DER SPEISENPRODUKTION“

3.1. Cook & Serve (Vollküche, Frischkostküchen)

Das Cook & Serve-Verfahren gilt als traditionelles Verfahren der Speisenzubereitung bei dem die Speisen täglich frisch zubereitet werden.

Die Rohprodukte müssen vorbereitet werden, das heißt zum Beispiel Salat zerteilen, verlesen und anschließend waschen oder Fleisch von Sehnen bzw. Fett befreien und anschließend portionieren. Der Zeitaufwand kann unter Einsatz von Convenience Produkten reduziert werden.

Nach der Vorbereitung werden dann die Speisen konventionell zubereitet bzw. gegart. Dabei ist von hoher Bedeutung, dass die Speisen chargenweise verarbeitet werden, damit den Gästen über den gesamten „Ausgabezeitraum“ frische und schmackhafte Speisen serviert werden können.

Für diese Herstellungsmethode ist eine voll ausgestattete Küche, mit den notwendigen Vorbereitungszonen wie auch thermischen Geräten wie Kippbratpfannen, Kessel und Heißluftdämpfern usw., erforderlich.

Vorteile	Nachteile
<ul style="list-style-type: none"> • Bei richtiger Zubereitung gute Produktqualität 	<ul style="list-style-type: none"> • Bei Frischprodukten große Abhängigkeit vom Lieferanten • falsch kalkulierte Zubereitungszeiten • zu niedrige Temperaturen des Essens • sehr personalkostenintensiv • sehr hohe Investitionskosten • hoher / großer Flächenbedarf

3.2. Cook & hold (kochen & warmhalten)

Cook & Hold ist die Bezeichnung für einen konventionellen Kochvorgang, bei dem Speisen nach der Vorbereitung und dem Garprozess bis zur Ausgabe warmgehalten werden. Bei zu langem Warmhalten verlieren Speisen an Qualität, da Nährstoffe und Vitamine verloren gehen.

Vorteile	Nachteile
<ul style="list-style-type: none"> • Dauerhafte Verfügbarkeit, keine Wartezeiten für Essensteilnehmer 	<ul style="list-style-type: none"> • Schlechte Qualität der Speisen • Ernährungsphysiologisch bei längerer Warmhaltung nicht mehr wertvoll • Schlechtes Image beim Gast • Teilweise muss vor Ort nochmals nachregeneriert werden, um die geforderte Kerntemperatur zu erreichen • Kleinere Tourenplanung, um Standzeiten so kurz wie möglich zu halten • Kann nicht vorproduziert werden

3.3. Cook & Freeze

Das System Cook & Freeze „Kochen und Gefrieren“ stellt eine Variante dar, bei der das Essen nach vollständiger Garung einer Schockfrostung unterzogen wird.

Die Speisen werden nach der traditionellen Methode bis zu einem Fertigungsgrad von 70 % hergestellt bzw. gekocht, anschließend in Portionsschalen verteilt und dann innerhalb von 90 Minuten auf -21° Celsius gefroren.

Die Lagerung der Menüs erfolgt in gefrorenem Zustand bis zum endgültigen Auftauen und Wiedererhitzen kurz vor der Verwendung. Durch die Wiedererhitzung werden die Speisen auch fertig gegart.

Für das „Cook & Freeze“-System ist die Bereitstellung eines Tiefkühlraumes innerhalb des Gebäudes notwendig, in dem die Menüs gelagert werden. Durch das verteilnahe Regenerieren können hygienische Vorgaben leicht eingehalten werden und auch die Ansehnlichkeit der Speisen leidet kaum.

Die tiefgefrorene Anlieferung erfolgt in fertig zusammengestellten Portionsschalen. Die Haltbarkeit der Speisen beträgt je nach Produkt sechs bis neun Monate. Für diese Herstellungsmethode sind mehrere Heißluftdämpfer / Konvektomaten erforderlich.

Vorteile	Nachteile
<ul style="list-style-type: none"> • Die Regeneration orientiert sich am aktuell ermittelten Wert, d. h. der Umfang von Über- oder Unterproduktion ist gegenüber anderen Varianten sehr gering. • Reduktion der Personalkosten • beständige Qualität • Haltbarkeit bis zu 9 Monate 	<ul style="list-style-type: none"> • Große Abfallmengen durch die Portionsschalen • Hoher Energieaufwand für das Tiefgefrieren und Regenerieren

3.4. Cook & Chill

Das System Cook & Chill „Kochen & Kühlen“ zeichnet sich dadurch aus, dass eine zeitliche Entkoppelung von Produktion und Ausgabe möglich ist. Die Speisekomponenten werden zunächst herkömmlich zubereitet und gegart und anschließend in Schockkühlern innerhalb von 90 Minuten schonend auf eine Temperatur von ca. 4°C gekühlt.

Auf diese Weise ist es möglich, die Speisen drei bis maximal fünf Tage bei einer Temperatur von 0 bis 3 C° ohne hygienisches Risiko und Qualitätseinbußen zwischenzulagern, bis sie unter Einhaltung der Kühlkette regeneriert und ausgegeben werden. Das Cook & Chill-System (Regenerierküchen) wird meist in Zusammenarbeit mit einem Caterer und in Verbindung mit einer zentralen Produktionsküche angewendet.

Hier werden die Produktionsprozesse zusammengefasst und müssen nicht an jedem Standort vorgehalten werden. An technischer Ausstattung sind hier große Kühlmöglichkeiten erforderlich und Heißluftdämpfer zum Regenerieren der Speisen.

Vorteile	Nachteile
<ul style="list-style-type: none"> • Hohe gleichbleibende Qualität • Große Flexibilität • Hohe Hygieneansprüche • Standardisierung mit großer Speisenvielfalt • Konstante Auslastung des Küchenpersonals • Geringer Platzbedarf in der Küche (Vorbereitung und thermische Küche) 	<ul style="list-style-type: none"> • bei inkonsequenter Umsetzung wird Cook & Chill zu einer schlechten „Aufwärmküche“ • Schlechtes Image beim Gast • Nicht alle Speisen sind mit hoher Qualität lieferbar, z.B. Kartoffelpüree

4. VERPFLEGUNGSSTANDORTE & DATEN

4.1. Einrichtungsarten

4.1.1. Kindergärten & Horte

Kindergärten & Horte	Straße	PLZ / Ort	Verpflegungsteilnehmer
H Itzing 2	Gorlicegasse 14	5020 Salzburg	54
KG Griesgasse	Griesgasse 19	5020 Salzburg	36
KG Itzing 2	Gorlicegasse 14	5020 Salzburg	64
H Parsch	Schlossstraße 21	5020 Salzburg	114
KG u. H Taxham	Franz-Linher-Straße 2,	5020 Salzburg	229
KG Aigen	Schwanthalerstraße 102	5020 Salzburg	72
KG Alterbach	Ernst-Mach-Straße 37	5020 Salzburg	77
KG u. H Bachstr.	Bachstraße 23	5020 Salzburg	52
KG Parsch	Schlossstraße 21	5020 Salzburg	43
KG Kleingmain	Morzger Straße 19	5020 Salzburg	68
KG Hernau	Fischer-v.-Erlach-Straße 7	5020 Salzburg	31
KG Lehen1	Scherzhäuserfeldstraße 3	5020 Salzburg	36
KG Lieferung 1	Stauffeneggstraße 30	5020 Salzburg	38
KG Scherzhäuser	Paumannstraße 5	5020 Salzburg	49
KG Leopoldskron	Schwarzgrabenweg 1A	5020 Salzburg	61
KG Riedenburg	Moosstraße 3	5020 Salzburg	52
KG Maxglan	Bindergasse 11	5020 Salzburg	92
KG u. H Kandlerstrasse	Kandlerstraße 35	5020 Salzburg	37
KG Gebirgsjägerplatz	Gebirgsjägerplatz 7A	5020 Salzburg	32
KG Rositten	Nico-Dostal-Straße 15	5020 Salzburg	37
KG u. H Abfalter	Dr.-Petter-Straße 19	5020 Salzburg	186
KG u. H Aiglhof	Böhm-Ermolli-Straße 7	5020 Salzburg	58
KG Stadtwerk Lehen	Inge-Morath-Platz 4	5020 Salzburg	74
KG Rauchvilla	Pichlergasse 20A	5020 Salzburg	33
KG u. H Baron S.	Meierhofweg 6	5020 Salzburg	79
KG u. H Bolaring	Peter-Pfenninger-Straße 35	5020 Salzburg	56
KG Freiraum Maxglan	Kleßheimer Allee 51B	5020 Salzburg	57
KG u. H Froschheim	Haunspergstraße 102	5020 Salzburg	34
KG u. H Josefiaw	Billrothstraße 2	5020 Salzburg	163
KG Alpensiedlung	Adolf-Schemel-Straße 7	5020 Salzburg	23
KG u. H Lehen2	Franz-Martin-Straße 1	5020 Salzburg	74
KG u. H Lieferung 2	Laufenstraße 49	5020 Salzburg	124
KG Wagingerstr.	Waginger Straße 7	5020 Salzburg	27
KG u. H Schallmoos	Weiserhofstraße 2	5020 Salzburg	87
KG Itzing 1	Kirchenstraße 33	5021 Salzburg	52
Summe			2.401

4.1.2. Volksschulen

VS Volksschulen	Straße	Ort	Verpflegungs- teilnehmer
VS Abfalder	Dr.-Petter-Straße 21	5020 Salzburg	108
VS Aigen	Reinholdgasse 18	5026 Salzburg	134
VS Gnigl	Minnesheimstraße 33-35	5023 Salzburg	143
VS Herrnau	Friedensstraße 13	5020 Salzburg	112
VS Itzing	Kirchenstraße 24	5020 Salzburg	86
VS Josefiaw	Billrothstraße 4	5020 Salzburg	51
VS Lehen 1	Nelkenstraße 5	5020 Salzburg	70
VS Lehen 2	Nelkenstraße 7	5020 Salzburg	114
VS Leopoldskron-Moos	Moosstraße 78A	5020 Salzburg	125
VS Lieferung 2	Laufenstraße 50	5020 Salzburg	113
VS Maxglan 1	Siezenheimer Straße 14A	5020 Salzburg	92
VS Maxglan 2	Michaelbeuernstraße 8	5020 Salzburg	132
VS Morzg	Gneiser Straße 58	5020 Salzburg	162
VS Mülln	Augustinergasse 16	5020 Salzburg	170
VS Nonntal	Nonntaler Hauptstraße 3	5020 Salzburg	59
VS Parsch	Geißmayrstraße 1	5020 Salzburg	76
VS Pestalozzistraße	Pestalozzistraße 4	5020 Salzburg	84
VS Schallmoos	Meierhofweg 4	5020 Salzburg	33
VS St. Andrä	Faberstraße 8	5020 Salzburg	131
VS Taxham	Otto-von-Lilienthal-Straße 1	5020 Salzburg	76
Summe			2.071

4.1.3. Neue Mittelschulen (NMS) / Hauptschulen

Neue Mittelschulen (NMS) / Ha	Straße	Ort	Verpflegungs- teilnehmer
NMS Lehen	Siebenstätterstraße 34	5020 Salzburg	41
NMS Lieferung	Laufenstraße 50A	5020 Salzburg	42
NMS Maxglan 1	Pillweinstraße 18	5020 Salzburg	136
NMS Nonntal	Nonntaler Hauptstraße 5	5020 Salzburg	95
NMS Schlosstraße	Schlosstraße 19	5020 Salzburg	63
NMS P40	Plainstraße 40	5020 Salzburg	89
NMS Taxam	Franz-Linher-Str. 4	5020 Salzburg	32
Summe			498

4.1.4. Sonderschulen

Sonderschulen	Straße	Ort	Verpflegungs- teilnehmer
Allgemeine Sonderschule	Böhm-Ermolli-Straße 1-3	5020 Salzburg	31
Sonderschule für körperbehindert	General-Keyes-Straße 4	5021 Salzburg	40
Sonderschule für schwerstbehind	Peter-Pfenninger-Straße 45	5022 Salzburg	70
VS und HS Laufenstraße	Laufenstraße 50	5022 Salzburg	12
Summe			153

4.1.5. Seniorenwohnhäuser

Seniorenwohnhäuser SWH	Straße	Ort	Verpflegungs- teilnehmer (*)
SWH Itzing	Schopperstraße 17	5024 Salzburg	223
SWH Taxham	Otto-von-Lilienthal-Straße 7	5024 Salzburg	179
SWH Lieferung	Laufenstraße 55	5024 Salzburg	132
SHW Hellbrunn	Hellbrunner Straße 28	5025 Salzburg	274
Summe			808

(* In den Essensteilnehmerzahlen sind Essen der städtischen Kantineneinrichtungen enthalten!

Aus den Produktionsküchen der Seniorenwohnhäuser werden diverse städtische Verpflegungseinrichtungen versorgt. Im Detail stellt sich die zusätzliche Essensteilversorgung wie folgt dar:

Name	Standort	ca. Portionen/Tag
SWH Hellbrunn	Gartenamt - Schloss Hellbrunn	8
	Gartenamt - Karl-Höller Straße	5
	Friedhofsverwaltung	4
	Diakonie (nur dienstags & donnerstags)	25
	Städtische Betriebe (Amtsleitung, Lepi, Volksgarten, Alpenstraße, Kunsteisbahn)	5
SWH Itzling	Kinderfreunde Kids Club	10
	Gartenamt - Schloss Mirabell	5
	Gartenamt Nord Salzachsee	7
	Bergputzer	4
	Gäste	44
SWH Liefering	Bauhof	35
	Gäste	6
SWH Taxham	Hauptfeuerwache	11
	Feuerwehr Schallmoos	2
	Wirtschaftshof	20
	Betreutes Wohnen Bolaring	4
Summe		195

Die vorangegangenen Zahlen sind exklusive etwaiger Caterings für Veranstaltungen.

4.2. Verpflegungsarten

Verpflegungsart	KIGA & Horte	Volksschulen	Mittelschulen	Sonderschulen	Seniorenwohnheime	Summe
- Nehmen Essen in anderer Einrichtung ein	0	4	0	0	0	4
- Regenerierküche	0	12	6	4	0	22
- Speisenproduktion erfolgt vor Ort	17	1	0	0	4	22
- Ausgabeküche (Essen wird warm angeliefert)	18	3	1	0	0	22
Summe	35	20	7	4	4	70

4.3. Verpflegungssegmente

Verpflegungssegmente	KIGA & Horte	Volksschulen	Mittelschulen	Sonderschulen	Seniorenwohnheime
- Frühstück	33	entfällt	entfällt	entfällt	4
- Mittagessen	35	20	7	4	4
> Anzahl Schichten	1 Schicht-Versorgung				
- Zwischenverpflegung	entfällt	entfällt	entfällt	entfällt	4
- Abendessen	entfällt	entfällt	entfällt	entfällt	4

4.4. Verpflegungs- / Essensteilnahme

Verpflegungs- / Essensteilnahme	KIGA & Horte	Volksschulen	Mittelschulen	Sonderschulen	Seniorenwohnheime (ET inkl. Kantinenversorgung)	Summe
- Essensteilnehmer / Personen pro Tag	2.401	2.071	498	153	808	5.931
> verteilt auf Standorte Regenierküchen	0	1.347	466	153	0	1.966
> verteilt auf Standorte mit Produktionsküche	1.664	143	0	0	808	2.615
> verteilt auf Standorte mit Warmbelieferung	737	260	32	0	0	1.029
> Nehmen Essen in anderer Einrichtung ein	0	321	0	0	0	321
Summe	2.401	2.071	498	153	808	5.931

5. ÖFFNUNGS- UND VERSORGUNGZEITRÄUME

5.1. Kindergärten, Horte & Schulen

Die Kindergärten, Horte und Schulen sind zum aktuellen Zeitpunkt grundsätzlich ferienbedingt ca. **12 - 13 Wochen pro Jahr** (= 91 Tage / 65 Werktagen) geschlossen. Die Stadt Salzburg bietet den Eltern von Kindern, die für Kindergartenkinder oder einen Hort besuchen eine Ferienbetreuung an.

Hierzu werden während der Ferienzeiten max. 1/3 der Kindergärten / Horte als (Ferien-) Betreuungseinrichtung geöffnet sowie in den Sommerferien an derzeit 6 Schulstandorten Betreuung angeboten. Hierzu bleibt festzuhalten, dass die Nachfrage insbesondere während der Oster- & Weihnachtsferien geringer ausfällt als während der Sommerferien.

5.2. Seniorenwohnhäuser

Die Speisenversorgung in den Seniorenwohnhäusern findet ohne Unterbrechung ganzjährig statt. Schließzeiten existieren auf Grund der Tatsache, dass die Bewohner ganzjährig betreut und versorgt werden, nicht.

6. STANDORTBEGEGHUNGEN

Im Rahmen der Status-Quo-Analyse wurden alle Verpflegungsstandorte – sofern diese begehbar waren bzw. besichtigt werden konnten, in Augenschein genommen. Ausnahme bildeten die in Bau befindlichen Einrichtungen wie z.B.:

- VS Volksschule Parsch
- VS Maxglan 1 & 2.

6.1. Lokalaugenschein: Tour I

Lfd. Nr.	Einrichtungsart	Name der Einrichtung
01.	Kindergärten + Horte	KG Griesgasse
02.	Neue Mittelschulen (NMS) / Hauptschulen	NMS Nonntal
03.	VS Volksschulen	VS Nonntal
04.	Seniorenwohnhaus SWH	SHW Hellbrunn
05.	VS Volksschulen	VS Herrnau
06.	Kindergärten + Horte	KG Herrnau
07.	VS Volksschulen	VS Josefiaw
08.	Kindergärten + Horte	KG u. H Josefiaw
09.	Kindergärten + Horte	KG Alpensiedlung
10.	VS Volksschulen	VS Morzg
11.	Kindergärten + Horte	KG Kleingmain
12.	Kindergärten + Horte	KG Riedenburg
13.	Kindergärten + Horte	KG Rositten
14.	VS Volksschulen	VS Leopoldskron-Moos
15.	Kindergärten + Horte	KG Leopoldskron
16.	Kindergärten + Horte	KG u. H Kendlerstrasse
17.	Neue Mittelschulen (NMS) / Hauptschulen	NMS Maxglan 1
18.	VS Volksschulen	VS Mülln

6.2. Lokalaugenschein: Tour II

Lfd. Nr.	Einrichtungsart	Name der Einrichtung
01.	Kindergärten + Horte	KG Stadtwerk Lehen
02.	Sonderschulen	Allgemeine Sonderschule
03.	Kindergärten + Horte	KG u. H Aiglhof
04.	Kindergärten + Horte	KG Rauchvilla
05.	Kindergärten + Horte	KG Maxglan
06.	VS Volksschulen	VS Maxglan 1
7.	VS Volksschulen	VS Maxglan 2
8.	Kindergärten + Horte	KG Freiraum Maxglan
9.	Neue Mittelschulen (NMS) / Hauptschulen	NMS Taxham
10.	Seniorenwohnheime SWH	SWH Taxham
11.	Kindergärten + Horte	KG u. H Taxham
12.	VS Volksschulen	VS Taxham
13.	Sonderschulen	Sonderschule für schwerstbehinderte Kinder
14.	Kindergärten + Horte	KG u. H Bolaring
15.	Seniorenwohnheime SWH	SWH Lieferung
16.	Neue Mittelschulen (NMS) / Hauptschulen	NMS Lieferung
17.	Sonderschulen	VS und HS Laufenstraße
18.	VS Volksschulen	VS Lieferung 2
19.	Kindergärten + Horte	KG u. H Lieferung 2
20.	Kindergärten + Horte	KG Wagingerstr.
21.	Kindergärten + Horte	KG Lieferung 1
22.	Sonderschulen	Sonderschule für körperbehinderte Kinder
23.	Kindergärten + Horte	KG Scherzhausen
24.	Kindergärten + Horte	KG Lehen1
25.	VS Volksschulen	VS Lehen 1
26.	VS Volksschulen	VS Lehen 2
27.	Neue Mittelschulen (NMS) / Hauptschulen	NMS Lehen
28.	Kindergärten + Horte	KG u. H Lehen2

6.3. Lokalaugenschein: Tour II

Lfd. Nr.	Einrichtungsart	Name der Einrichtung
01.	VS Volksschulen	VS St. Andrä
02.	Kindergärten + Horte	KG u. H Schallmoos
03.	Kindergärten + Horte	KG Gebirgsjägerplatz
04.	VS Volksschulen	VS Pestalozzistraße
05.	Neue Mittelschulen (NMS) / Hauptschulen	NMS P40
06.	Kindergärten + Horte	KG u. H Froschheim
07.	Kindergärten + Horte	KG Itzling 2
08.	Kindergärten + Horte	H Itzling 2
09.	Seniorenwohnheime SWH	SWH Itzling
10.	VS Volksschulen	VS Itzling
11.	Kindergärten + Horte	KG Itzling 1
12.	VS Volksschulen	VS Schallmoos
13.	Kindergärten + Horte	KG u. H Baron S.
14.	Kindergärten + Horte	KG Alterbach
15.	Kindergärten + Horte	KG u. H Bachstr.
16.	VS Volksschulen	VS Gnigl
17.	Kindergärten + Horte	KG Parsch
18.	Neue Mittelschulen (NMS) / Hauptschulen	NMS Schlosstraße
19.	VS Volksschulen	VS Abfalter
20.	Kindergärten + Horte	KG u. H Abfalter
21.	VS Volksschulen	VS Aigen
22.	Kindergärten + Horte	KG Aigen
23.	Kindergärten + Horte	H Parsch
24.	VS Volksschulen	VS Parsch

7. ANALYSE DER INFRASTRUKTURELLEN / RÄUMLICH–TECHNISCHEN GEGEBENHEITEN

7.1. Kindergärten & Horte

Die Stadt Salzburg unterhält insgesamt 36 Kindergärten & Horte, davon verfügen 17 Einrichtungen über eine Produktionsküche. Bei den verbleibenden 19 Einrichtungen handelt es sich um so genannte Verteilerküchen, in denen lediglich angelieferte Warmspeisen ausgegeben werden.

7.1.1. Produktionsküchen

Alle besichtigten Küchen der Kindergärten und Horte sind für die gewerbliche Zubereitung von Speisen ausgestattet. Zu den **infrastrukturellen** Gegebenheiten zählen

- ein Küchen- / Produktionsbereich, inkl.
 - Arbeitsflächen
 - Zu- / Ablufttechnik
- Lagerflächen / -räume, hierzu zählen in der Regel
 - ein Trockenlager
 - vereinzelt Kühlräume
- Kühlschränke oder Kühl- / Tiefkühlschrankkombinationen (gewerblich)

Des Weiteren steht allen Einrichtungen ein Entsorgungsbereich für Wertstoffe und Nassmüll zur Verfügung. Dieser wird ausschließlich zwischengelagert.

Ein so genannter Fettabscheider ist nur in 4 von 17 Einrichtungen vorhanden.

In der Regel gehören folgende **thermisch-technischen Einrichtungen / Geräte** zur Standardausstattung:

- 1 Kombidämpfer (6 x 1/1 GN – 10 x 1/1 GN)
- 1 Haushaltsbackofen
- 1 Kippbratpfanne
- 1 Hockerkocher
- 1 Elektroherd / Cerankochfeld

Nachdem alle Verpflegungseinrichtungen mit Spültechnik ausgestattet sind, erfolgt die Reinigung von Geschirr, Besteck und Equipment ausschließlich vor Ort.

7.1.2. Verteilerküchen

In den sogenannten Verteilerküchen – für diese Einrichtungen erfolgt die mittägliche Speiserversorgung auf Basis einer Warmbelieferung - befinden sich in der Regel (z.T. modifizierte) Haushalts- / Einbauküchen, diese sind

- mit Hängeschränken
- einer Unterbauzeile mit Spülbecken und Schubladen
- ein 4- Platten-Elektroherd / -Cerankochfeld (i.d.R. mit Haushaltsbackofen)
- Haushaltsablufthauben
- einer Mikrowelle

sowie

- einer (teil-)gewerblichen Spülmaschine

ausgestattet. In den Einrichtungen „Kindergarten Maxglan“ und „Kindergarten & Hort Abfalder“ steht zusätzlich jeweils ein Kombidämpfer zur Verfügung.

Darüber hinaus verfügen einige Verpflegungseinrichtungen über einen Lagerraum zur Zwischenlagerung von Geschirr und Equipment.

Fazit „Infrastrukturell / räumlich–technische Gegebenheiten“

Die vorgefundenen infrastrukturell / räumlich–technischen Gegebenheiten in den jeweiligen Verpflegungseinrichtungen lassen sich wie folgt zusammenfassen:

Die im Einsatz befindlichen **Produktionsküchen** sind allesamt kompakt gestaltet und sind unter Berücksichtigung

- der infrastrukturellen und räumlichen Möglichkeiten

sowie unter Berücksichtigung

- des aktuellen Speiseangebotes

mit adäquater Technik ausgestattet.

Die infrastrukturell / räumlich-technischen Gegebenheiten in den **Verteilerküchen** sind insgesamt als sehr eingeschränkt und wenig flexibel zu beurteilen.

Um nachhaltige Modifikationen / Veränderungen in der Speiserversorgung vornehmen zu können, müssten in einer Vielzahl von Einrichtungen zunächst die Räumlichkeiten nachhaltig

- angepasst
- erweitert

oder gegebenenfalls neue Räumlichkeiten gefunden werden.

7.2. Volksschulen

Von den insgesamt 20 Volksschulen erfolgt an 16 Standorten eine Vor-Ort Speisversorgung. Die Kinder von 4 Schulen, hierzu zählen u.a. die

- VS Itzling
- VS Josefiaw
- VS Lehen 1
- VS Lehen 2,

nehmen ihr Essen in anderen, nahegelegenen Einrichtungen ein. Hierzu zählen

- das SWH Itzling
- der Hort Josefiaw
- die NMS Lehen
- eine Berufsschule.

In den verbleibenden Schulen werden die mittäglichen Speisen in Abhängigkeit zu den jeweiligen infrastrukturellen, räumlichen-technischen Gegebenheiten

- frisch produziert
 - regeneriert
- oder
- warm angeliefert.

7.2.1. Produktionsküche

Im Segment der Volksschulen verfügt nur der „Bildungs Campus Gnigl (BCG)“ über eine Produktionsküche, diese befindet sich innerhalb des neuen Gebäudekomplexes. Zu den **infrastrukturellen** Gegebenheiten zählt ein funktionell gestalteter und ausreichend dimensionierter Wirtschaftsbereich, welcher sich über 2 Ebenen erstreckt. Im Erdgeschoss befindet sich

- der Küchen- / Produktionsbereich, inkl.
 - Arbeitsflächen mit Unterkühlschränken / -schränken
 - Zu- / Ablufttechnik
- der Reinigungs- & Spülbereich

sowie eine separierte Fläche für Thermoporte / Wärmewagen mit elektrischen Anschlüssen. Im Untergeschoss – dieses ist über einen Lastenaufzug mit dem ebenerdig gelegenen Produktionsbereich verbunden - befinden sich alle Arten von Lagerräumlichkeiten, hierzu zählen

- Kühlhäuser (Gemüse, Fleisch, etc.)
- Tiefkühlhaus
- Trockenlager
- Equipmentlager.

Des Weiteren befinden sich die Personalräume sowie die Entsorgungs- / Anlieferungszone im Untergeschoss. Die Produktionsküche / -einrichtung verfügt über einen Fettabscheider.

Zur Ausstattung der **thermisch-technischen Geräte** zählen

- zwei Kombidämpfer (6 x 1/1 GN – 20 x 1/1 GN)
- eine Druckgarbraisere
- Kippbratpfannen
- ein Cerankochfeld.

Der Reinigungsbereich ist mit

- einer Korbdurchschubmaschine
- einer Schwarzgeschirrspülmaschine
- einer Gläserspülmaschine

ausgestattet.

7.2.2. Regenerierküchen

Die Speisenversorgung in den Schulen mit Regenerationsküche, erfolgt auf der Basis von „Cook & Freeze“-Produkten.

D. h. die auszugebenden Speisen werden im tiefgekühlten Zustand angeliefert und bis zum Tag des Verzehrs in Tiefkühlschränken zwischengelagert. Der derzeitige Lieferant „GMS GOURMET GmbH“ stellt in diesem Zusammenhang sowohl

- die Kühl- / Tiefkühlschränke

sowie auch

- die Regenerationsöfen

zur Verfügung.

Bei den so genannten Regenerierküchen handelt es sich ausschließlich um Räumlichkeiten, die mit klassischen Einbauküchenmöbeln ausgestattet sind. Ergänzend wurden in den meisten bzw. in einer Vielzahl von Regenerationsküchen Unterbauten zum Ab- bzw. Aufstellen von Regenerationsöfen konzipiert bzw. gebaut.

Zur technischen Ausstattung der Küchen zählen in der Regel

- ein 4-Platten Elektroherd, inkl. Backofen
- eine Haushaltsabluflhaube

sowie eine gewerbliche Spülmaschine. Diese ermöglicht, dass Schmutzgeschirr direkt vor Ort gespült werden kann. Fettabscheider sind nicht vorhanden.

7.2.3. Verteilerküchen

Die Speiserversorgung in den Verteilerküchen erfolgt auf Basis einer Warmbelieferung. Zu den zwei Belieferungsstandorten zählen aktuell die Volksschulen

- Abfalder
- und
- Taxham.

Nach Fertigstellung des Neubaus, wird zusätzlich auch die Volksschule Parsch mit Warmspeisen beliefert.

Infrastrukturell bieten diese Einrichtungen lediglich einen Raum, der mit einer Hauskitchenzeile ausgestattet ist. Diese sind mit einem Ceran-Kochfeld ausgestattet. Zusätzliche Lagerflächen stehen nicht zur Verfügung.

Alle Einrichtungen verfügen über einen Entsorgungsbereich, anfallender Nassmüll wird ausschließlich ungekühlt zwischengelagert.

Fazit „Infrastrukturell / räumlich–technische Gegebenheiten“

Die **Produktionsküche / -einrichtung** des „Bildungs Campus Gnigl (BCG)“ ist unter Berücksichtigung

- der gebäudetechnischen & infrastrukturellen Gegebenheiten / Vorgaben
- und von
- den technischen Möglichkeiten

optimal geplant, gestaltet und ausgestattet worden.

Die zur Verfügung stehenden und im Einsatz befindlichen Produktionsgeräte decken alle Möglichkeiten einer optimalen und zeitgemäßen Speisenproduktion ab. Die quantitative Ausstattung mit thermischen Produktionsgeräten ist als adäquat zu beurteilen.

Mit einer Ergänzung von sogenannten „Chillern“ (Schnellkühlern) wäre die Produktion von „Cook& Chill“-Produkten möglich.

Die begutachteten **Regenerierküchen** sind im Hinblick auf

- die infrastrukturellen & räumlichen Voraussetzungen

sowie unter Berücksichtigung

- der Versorgungsart „Cook & Freeze“

allesamt zweckmäßig und adäquat ausgestattet. Nachdem die mittäglichen Speisen lediglich zu regenerieren sind, ist die haushaltsküchentechnische Ausstattung – unabhängig der gewerblichen Spülmaschinen - als ausreichend und adäquat zu bewerten.

Auf Basis der infrastrukturellen und räumlichen Gegebenheiten in den **2 Verteilerküchen** ist die Einrichtung und Ausstattung als adäquat zu beurteilen.

Eine Anpassung der Speiserversorgungart ist mit nachhaltigen Maßnahmen verbunden. Hierzu zählen u.a. die

- Anpassung
- Erweiterung

bzw. die

- Verlagerung in alternative Räumlichkeiten,

um die infrastrukturell notwendigen Voraussetzungen bewerkstelligen zu können.

7.3. Neue Mittel- & Sonderschulen

Nachdem die Speiserversorgung in den Neuen Mittel- & Sonderschulen den gleichen Bedingungen unterliegen, werden die infrastrukturell / räumlich – technischen Gegebenheiten der Schularten zusammengefasst erörtert.

In den neuen Mittelschulen sowie in den Sonderschulen erfolgt die Warmspeiserversorgung ausschließlich auf der Basis von „Cook & Freeze“-Produkten.

Wie bereits bei den Volksschulen erläutert (vgl. hierzu Punkt 4.2.2.), werden die Speisen in Räumlichkeiten regeneriert, die in der Regel mit einer Haushaltsküchenzeile ausgestattet sind.

Zur Standardausstattung zählen

- Arbeitsflächen mit Unterbauschränken
- Spül- und Handwaschbecken

sowie eine

- gewerbliche Spülmaschine.

Die zur Speiserversorgung notwendige Kühl- / Tiefkühltechnik sowie die benötigten Regenerationöfen, werden auch hier vom aktuellen Lebensmittel- / Speiselieteranten „GMS GOURMET GmbH“ zur Verfügung gestellt.

Die Reinigung von Geschirr, Besteck, etc. erfolgt jeweils vor Ort.

Alle Einrichtungen verfügen über einen separierten Entsorgungsbereich. Die Zwischenlagerung von Speiseresten und Nassmüll erfolgt ungekühlt.

Fazit „Infrastrukturell / räumlich–technische Gegebenheiten“

Die infrastrukturell / räumlich-technischen Gegebenheiten in den begutachteten Schulen sind unter Berücksichtigung der aktuellen Verpflegungsarten als

- ausreichend

und

- adäquat

zu beurteilen. Diese Aussage wird unter anderem damit begründet, dass für die Stadt Salzburg ein minimaler Unterhaltsaufwand entsteht, da sich insbesondere die technische Ausstattung auf ein Minimum beschränkt.

7.4. Seniorenwohnhäuser

Die gastronomischen Wirtschaftsbereiche in den Seniorenwohnhäuser sind in der Regel in allen Verpflegungseinrichtungen

- eingeschossig,
- kompakt gestaltet

und liegen

- ebenerdig.

Ausnahme bildet das Seniorenwohnhaus Hellbrunn. Diese Einrichtung verfügt über einen eingeschossigen Wirtschaftsbereich, der jedoch im Tiefparterre liegt. Dies hat zur Folge, dass angelieferte Waren bzw. auszuliefernde Speisen über eine Rampe befördert werden müssen.

Die jeweiligen gastronomischen Bereiche, hierzu zählen

- die Produktionsküchen
- die Lagerbereiche, hierzu zählen u.a.
 - Kühl- / Tiefkühlager
 - Trockenlager
 - Equipmentlager
- die Spül- / Reinigungsbereiche,

sind in der Regel miteinander verbunden. Ausnahme bildet das Seniorenwohnhaus „Itzling“. In dieser Einrichtung sind die Lagerräumlichkeiten (gekühlt & tiefgekühlt) im Kellerbereich untergebracht.

Da die Seniorenwohnhäuser unter anderem die Speisen für städtische Kantinen mit produzieren, verfügen die Wirtschaftsbereiche über Stellflächen, um Thermoporte (gekühlt / ungekühlt) zwischenlagern und mit Strom versorgen zu können.

Die Produktionsküchen verfügen jeweils über eine zeitgemäße thermisch-technische Ausstattung. Zu Standardausstattung zählen

- Kombidämpfer (6 x 1/1 GN – 20 x 1/1 GN)
- Kippbratpfannen
- Elektroherde / Cerankochfelder
- Mikrowellen

In den jeweiligen Spülbereichen - diese sind räumlich von den übrigen Bereichen getrennt - werden zum Spülen von Geschirr Bandspülmaschinen eingesetzt. Die Reinigung von Küchenequipment, hierzu zählen unter anderem Töpfe, Bleche, etc. werden separat mit Schwarzgeschirr-Spülmaschinen gereinigt.

Fazit „Infrastrukturell / räumlich–technische Gegebenheiten“

Die Speisenproduktionseinrichtungen in den Seniorenwohnhäusern bieten unter Berücksichtigung

- der vorhandenen infrastrukturell / räumlich-technischen Gegebenheiten
- der Verpflegungsart – derzeit „Cook & Serve“, in Verbindung mit der Warmbelieferung von Kantinen, Schulen, Kindergärten, etc.

gute Voraussetzungen für eine professionelle und zeitgemäße Speisenversorgung.

Diese Aussage wird unter anderem damit begründet, dass die Einrichtungen

- ausreichende dimensionierte Wirtschaftsflächen, hierzu zählen unter anderem
 - Produktions- / Arbeitsflächen
 - Lagerflächen
- adäquate und zeitgemäße Produktionstechnik in ausreichender Zahl / Menge
- gute räumliche Anbindungen

für ein effizientes Wirtschaften bieten.

In diesen Einrichtungen wäre es unter Berücksichtigung vorhandener Flächenkapazitäten möglich, Teile des Speisenangebotes auf Basis einer „Cook & Chill“-Produktion herzustellen. Hierzu wäre lediglich die Anschaffung von Schnellkühlern notwendig.

8. SPEISENANGEBOT

8.1. Breite und Tiefe des Speisenangebotes

Aktuell wird bei der mittäglichen Speiserversorgung der

- Kindergärten & Horte
sowie in den
- Schulen

eine Menülinie angeboten. Das Speisenangebot für die Senioren / -innen und Mitarbeiter / -innen besteht aus 2 Menüs & einer Tagesempfehlung. Das Angebot für die anderweitigen Verpflegungseinrichtungen Dienststellenkantinern umfasst 2 Menüs.

8.1.1. Kindergärten & Horte

Der Speiseplan in den Kindergärten gestaltet sich in der Regel wie folgt:

WOCHENTAG	ANGEBOT
Montag	<ul style="list-style-type: none"> • Suppe • Hauptkomponente (Fisch, Fleisch, Geflügel) • Sättigungsbeilage (Reis, Kartoffeln, Nudeln) • Vitaminbeilage (Gemüse / Salat)
Dienstag	<ul style="list-style-type: none"> • Vegetarisches Angebot, beispielsweise bestehend aus Sättigungsbeilage mit Sauce • Salat • Dessert (z.B. frischer Obstsalat, Eis, Pudding, Kuchen, Mopro)
Mittwoch	<ul style="list-style-type: none"> • Suppe • Hauptkomponente (Fisch, Fleisch, Geflügel) • Sättigungsbeilage (Reis, Kartoffeln, Nudeln) • Vitaminbeilage (Gemüse / Salat)
Donnerstag	<ul style="list-style-type: none"> • Vegetarisches Angebot, beispielsweise bestehend aus Sättigungsbeilage mit Sauce • Salat • Dessert (z.B. frischer Obstsalat, Eis, Pudding, Kuchen, Mopro)
Freitag	<ul style="list-style-type: none"> • Suppe • Fleischloses Gericht / Mehlspeise

8.1.2. Schulen

WOCHENTAG	ANGEBOT
Montag	<ul style="list-style-type: none"> • Suppe • Hauptkomponente (Fisch, Fleisch, Geflügel) • Sättigungsbeilage (Reis, Kartoffeln, Nudeln) • Vitaminbeilage (Gemüse / Salat)
Dienstag	<ul style="list-style-type: none"> • Hauptkomponente (Fisch, Fleisch, Geflügel) • Sättigungsbeilage (Reis, Kartoffeln, Nudeln) • Vitaminbeilage (Gemüse / Salat) • Dessert (z.B. frischer Obstsalat, Eis, Pudding, Kuchen, Mopro)
Mittwoch	<ul style="list-style-type: none"> • Hauptkomponente (Fisch, Fleisch, Geflügel) • Sättigungsbeilage (Reis, Kartoffeln, Nudeln) • Vitaminbeilage (Gemüse / Salat) • Dessert
Donnerstag	<ul style="list-style-type: none"> • Hauptkomponente (Fisch, Fleisch, Geflügel) • Salat • Dessert (z.B. Eis, Pudding, Kuchen, Mopro)
Freitag	<ul style="list-style-type: none"> • Suppe • Fleischloses Gericht / Mehlspeise

8.1.3. Seniorenwohnhäuser

WOCHENTAG	SPEISEANGEBOT
Montag	<ul style="list-style-type: none"> • Suppe • Hauptkomponente (Kleinfleisch, Huhn, Rind, Kalb und Pute) • Sättigungsbeilage (Reis, Kartoffeln, Nudeln, Knödel) • Vitaminbeilage (Gemüse, Salat)
Dienstag	<ul style="list-style-type: none"> • Hauptkomponente (Fisch, Fleisch, Geflügel oder vegetarisch) • Sättigungsbeilage (Reis, Kartoffeln, Nudeln) • Vitaminbeilage (Gemüse, Salat) • Dessert
Mittwoch	<ul style="list-style-type: none"> • Suppe • Alle 2 Wochen Süßspeise oder gebackenes Nudelgericht • Gemüse, Salat, Kompott, Fruchtsauce selbst gemacht
Donnerstag	<ul style="list-style-type: none"> • fleischloses Gericht • Dessert (frischer Obstsalat, Eis, Pudding, Kuchen, ...)
Freitag	<ul style="list-style-type: none"> • Suppe • Fisch, Fleisch, Geflügel • Reis, Kartoffeln, Nudeln, Polenta • Salat, Gemüse
Samstag	<ul style="list-style-type: none"> • Suppe • Fleisch, Geflügel oder vegetarisch • Gemüse, Salat, Kompott • Dessert
Sonntag	<ul style="list-style-type: none"> • Suppe • Fleisch, vegetarisch • Gemüse, Kartoffel, Reis • Dessert

8.2. Qualität

In allen städtischen Verpflegungs- und Produktionseinrichtungen wird ein großer Wert auf eine qualitativ hochwertige und ernährungsphysiologisch sinnvolle Speisensversorgung gelegt. In diesem Zusammenhang werden in den Produktionseinrichtungen der Kindergärten und Horte sowie in der Küche des Bildungs Campus Gnigl, als auch in den Seniorenwohnhäusern

- unter anderem Produkte mit möglichst niedrigen Conveniencegraden verarbeitet (teilweise weniger als 10 %)
- regionale und saisonale Aspekte berücksichtigt

und wenn möglich und wirtschaftlich vertretbar

- Bioprodukte eingesetzt.

In diesem Zusammenhang wurde den Beratern mitgeteilt, dass insbesondere in den Seniorenwohnhäusern der Conveniencegrad bei ca. 10 % und der Anteil von Bioprodukten auf einem sehr hohen Niveau liegt.

Im Hinblick auf die Speisensversorgung per „Cook & Freeze“ werden die Verpflegungseinrichtungen wie bereits erwähnt, von der „GMS GOURMET GmbH“ versorgt. Diese setzt im Rahmen ihrer Speisenproduktion ebenfalls hohe qualitative Maßstäbe an. Hierzu zählen beispielsweise

- die Einhaltung der Richtlinien der „Österreichischen Gesellschaft für Ernährung (ÖGE)“
- ein Bio Anteil von bis zu 50 %

sowie ein

- nachhaltiger und regionaler Einkauf von Produkten und Zutaten.

Fazit „Speisenangebot“

Erfreulicherweise wird in Sachen „Speisensversorgung / -qualität“ ein großes Augenmerk auf die Verwendung von

- saisonalen, regionalen und frischen Produkten
- Bioprodukten

sowie auf

- Zutaten mit einem niedrigen Conveniencegrad

gelegt. Dabei ist auch die Tatsache hervorzuheben, dass der Speisenlieferant „GMS GOURMET GmbH“ eine ähnliche / gleiche Philosophie verfolgt und umsetzt.

9. PERSONAL

9.1. Kindergärten & Horte / Schulen

Im Bereich der Kindergärten & Horte sowie in den Schulen werden insgesamt 131 Mitarbeiter eingesetzt. Diese verteilen sich wie folgt:

- Einrichtungen mit Produktionsküchen: 82 Mitarbeiter
- Verteilerküchen: 49 Mitarbeiter

In den Verpflegungseinrichtungen kommen insgesamt 6 Personen mit einer gastronomischen Ausbildung zum Einsatz, diese werden wie folgt eingesetzt:

- Einrichtungen mit Produktionsküchen: 4 Koch / Köchin
- Verteilerküchen: 2 Koch / Köchin

Die überwiegende Anzahl an MitarbeiterInnen wird bereichsübergreifend eingesetzt, z.B. parallel im Bereich Reinigung, Hauswirtschaft, etc.

9.2. Schulen

Im Segment der Schulen werden insgesamt 25 Mitarbeiter eingesetzt. Die Verteilung stellt sich wie folgt dar:

- Volksschulen: 14 Mitarbeiter
- Mittelschulen: 8 Mitarbeiter
- Sonderschulen: 3 Mitarbeiter

9.3. Seniorenwohnhäuser

In den Produktionsküchen der 4 Seniorenwohnhäuser kommen insgesamt

- 41 Mitarbeiter (inkl. 3 Lehrlinge)

zum Einsatz. Alle im Einsatz befindlichen Mitarbeiter sind ausschließlich für die Produktionsküchen tätig. Der Fachkräfteanteil stellt sich in den 4 Einrichtungen wie folgt dar: Von 9 bzw. 10 Mitarbeitern sind 3 bzw. 4 zum Koch / zur Köchin ausgebildet.

Fazit „Personal“

Wie den vorangegangenen Erläuterungen entnommen werden kann, werden die MitarbeiterInnen in den Kindergärten & Horten sowie Schulen vornehmlich bereichsübergreifend eingesetzt. Der Anteil an Fachkräften ist insgesamt als sehr gering zu beurteilen. Im Gegensatz hierzu sind die MitarbeiterInnen in den Seniorenwohnhäusern ausschließlich in den Produktionsküchen tätig, dabei liegt der Fachkräfteanteil zwischen 30 % und 40 %.

10. LOGISTIK „WARMBELIEFERUNG“

Die auszuliefernden Warmspeisen werden zunächst konventionell wie unter Punkt 3.2 „Cook & Hold“ beschrieben produziert.

Anschließend werden die warmen Speisen gemäß Bestellung der einzelnen Einrichtungen kommissioniert (abgefüllt) und anschließend in beheizte Thermoporte bis zur Auslieferung zwischengelagert. Die Abholung / Auslieferung der Speisen erfolgt in der Regel in der Zeit zwischen 10:00 Uhr – 11:00 Uhr.

Sofern eine einrichtungsinterne Belieferung ohne Kraftfahrzeugeinsatz erfolgt – hierzu zählen Kindergärten, Horte und Schulen, wird die Logistik von internen (städtischen) Mitarbeitern vollzogen.

Werden Verpflegungseinrichtungen mit Kraftfahrzeugen beliefert oder müssen durch Fahrzeuge beliefert werden, kommt aktuell der „Samariter Dienst“ als externer Dienstleister zum Einsatz.

Die Logistik der städtischen Dienststellen wird durch die Dienststellen eigenständig organisiert.

Fazit „Logistik Warmbelieferung“

Die derzeitige Logistik ist unter Berücksichtigung der beschriebenen Vorgehensweise als plausibel und nachvollziehbar einzustufen. Durch die Auslagerung von Lieferungen die mit Fahrzeugen ausgeliefert werden müssen, erspart sich die Stadt Salzburg

- den Unterhalt von Fahrzeugen und Personal
- und
- Kosten während der Ferienzeiten.

11. ANALYSEERGEBNIS

Die vorgefundenen infrastrukturellen & räumlich-technischen Gegebenheiten sind unter Berücksichtigung der jeweiligen Möglichkeiten & Gegebenheiten, mit „adäquat“ und „gut“ zu bewerten.

Im Hinblick auf die Warmbelieferungsstandorte sind die Möglichkeiten einer Anpassung nur sehr eingeschränkt – bis gar nicht – möglich, d.h., eine Veränderung bzw. Anpassung der Verpflegungsart zieht nachhaltige und notwendige Konsequenzen nach sich.

Positiv hervorzuheben ist, dass im Hinblick auf das Thema „Speisenqualität“ bereits durchgängig ein besonderer Wert auf

- Regionalität
- ein saisonales Angebot
- den Einsatz von Bioprodukten

gelegt wird.

Gegebenheiten zu berücksichtigen:

- Der Anteil der Warmbelieferung liegt mit 1.029 Essensteilnehmern bei rund **17,3 %**

Die verbleibenden 4.902 Essensteilnehmer verteilen sich prozentual mit

- 44,1 % auf die Frischproduktionsküchen
- 33,1 % auf die Regenerierküchen
- 5,4 % auf Teilnehmer, die in anderen Verpflegungseinrichtungen essen gehen.

12. EXKURS „COOK & CHILL“-PRODUKTIONSKÜCHE

12.1. Schematische Grobplanung

Die nachfolgende Grafik stellt visuell den Grundriss einer sogenannten Cook & Chill Produktionsküche dar. Die Größe sowie die ermittelten Flächen entsprechen dem Bedarf von ca. 5.931 Essen pro Tag.



Die Gesamtgrundfläche beträgt unter Berücksichtigung des oben dargestellten Grundrisses rund 1.816 m². Die spezifischen Flächen (exklusive Wandflächen) verteilen sich wie folgt:

FLÄCHENBEREICHE	SUMME
Abholung	20 m ²
Anlieferung	16 m ²
Entsorgung	30 m ²
Lager	93 m ²
Lager Food	230 m ²
Lager gekühlt	180 m ²
Logistik	55 m ²
Personal	178 m ²
Produktion	288 m ²
Reinigung	9 m ²
Spülen	152 m ²
Technik	123 m ²
Verwaltung	254 m ²
Wegefläche	166 m ²
Gesamtergebnis	1.793 m²

12.2. Grobkostenermittlung

Unter Berücksichtigung der zuvor entwickelten Grobplanung belaufen sich die Kosten zur Errichtung einer Cook & Chill-Produktionsküche auf rund

ca. 4.1 Mio. € netto

Folgende Gewerke sind in den Kosten enthalten:

- Küchentechnische Anlagen
- Kleinkältetechnik mit Propan und CO2
- Küchenleittechnik
- Lüftungsdecke
- Lagerstätte für Nassmüll
- Starkstromanlagen
- Raumluftechnik mit MSR

In diesen Kosten sind die Investitionen für die nachfolgend genannten Positionen **nicht enthalten**:

- Grundstück
- Erschließungskosten
- Planungskosten
- Rohbau und Innenausbau der Verwaltung, nebst Nebenräumen
- Außenanlagen / Verkehrswege
- Fuhrpark

Auf der Basis von Erfahrungswerten kann die Gesamtinvestition mit

ca. 13,0 Mio. € bis 14,0 Mio. €

beziffert werden.

Fazit

Im Hinblick auf das zuvor beschriebene Analyseergebnis wird unter Berücksichtigung

- der Höhe der Investitionen

sowie unter Berücksichtigung

- der nicht zu unterschätzenden Folgekosten

von dem Bau einer zentralen „Cook & Chill“-Produktionsküche

abgeraten. Untermauert wird diese Aussage, dass die bestehenden Produktionseinrichtungen auch im Rahmen einer vollständigen Cook & Chill-Versorgung in jeglicher Hinsicht instand zu halten sind.

Des Weiteren wird nochmals im positiven Sinne darauf verwiesen, dass die Speiseproduktion in den begutachteten Produktionseinrichtungen mit

- einer nachhaltig hohen Motivation
- einem niedrigen Conveniencegrad

sowie unter Berücksichtigung von

- regionalen
- saisonalen Aspekten

und

- mit einem höchstmöglichen Bioanteil

produziert werden.

Nachdem die Speiserversorgung und -qualität in den derzeitigen Regenerierküchen ebenfalls auf einem hohen Niveau erfolgt und die infrastrukturellen Gegebenheiten es nicht zulassen, ohne nachhaltige infrastrukturelle Anpassungen eine Cook & Chill Versorgung zu implementieren, minimiert sich das Gesamtversorgungspotenzial um knapp ein Drittel.

Werden pro Tag zu den 1.966 Essen aus den Regenerationsküchen die 2.615 Essen aus den Produktionsküchen hinzuaddiert (= 4.581 Essen), würden für die Cook & Chill Speiseproduktion lediglich 1.029 Essen verbleiben.

Werden oberhalb beschrieben Gegebenheiten zusammengefasst, so lautet das Ergebnis: **Die Implementierung einer zentralen Cook & Chill-Küche ist als unwirtschaftlich und ineffizient zu bewerten.**

13. KONZEPTIONELLE EMPFEHLUNG

Unter Berücksichtigung der beschriebenen Ergebnisse, hierzu zählen die

- infrastrukturellen / räumlich-technischen Möglichkeiten
- ernährungsphysiologischen Aspekte
- aktuellen qualitativen Gegebenheiten
- personellen Strukturen
- investiven & folgekostentechnische, Gesichtspunkte

sowie auch die zum Projektauftritt definierte

- Verpflegungsphilosophie,

werden nachfolgend konzeptionelle Empfehlungen beschrieben und erörtert. Diese gliedern sich in die Rubriken:

- Frischproduktionsküchen
- Regenerationsküchen

sowie die

- Warmbelieferung.

13.1. Frischproduktionsküchen

Einrichtungen, in denen die **Warmspeisen täglich frisch produziert** werden, hierzu zählen

- die Kindergärten & Horte
- der Bildungscampus Gnigl
- die Seniorenwohnhäuser

behalten ihre Frischproduktion bei.

Diese Aussage wird damit begründet, dass die begutachteten Standorte über eine adäquate infrastrukturell / räumlich- technische Einrichtung und Ausstattung verfügen und mit einer Frischspeisenproduktion optimal auf die standortspezifischen

- Wünsche

und

- Bedürfnisse

der Kinder und sonstigen Essensteilnehmer eingegangen werden kann.

Untermauert wird diese Empfehlung mit der Tatsache, dass im Rahmen der Bestandsaufnahme durchgängig festgestellt wurde, dass die Speisenproduktion

- mit einem hohen Maß an Motivation
- unter Berücksichtigung eines niedrigen Vorfertigungsgrad von Zutaten
- mit einem hohen Bio-Anteil

sowie

- unter Einbeziehung von regionalen und saisonalen Aspekten

erfolgte.

13.2. Regenerierküchen

Nachdem die Verpflegungseinrichtungen, in denen Cook & Freeze Produkte zum Einsatz kommen, aus infrastrukturell / räumlich-technischen Gegebenheiten durchgängig keine alternativen Verpflegungsmöglichkeiten zulassen, sollte dieses Verfahren auf jeden Fall beibehalten werden.

Diese Aussage wird unter anderem damit untermauert, dass der aktuelle Anbieter eine bestmögliche Speisenversorgung bewerkstelligt und dabei die Aspekte von

- von saisonalen / regionalen und Bio-Produkten
- sowie
- die Themen: Nachhaltigkeit & Ökologie / Ökonomie
- mit hohem Engagement berücksichtigt.

Darüber hinaus entfallen für die Stadt Salzburg weitestgehend Investitionen und Instandhaltungskosten für technische Einrichtungsgegenstände. Des Weiteren wird zur Regeneration der Speisen kein Fachpersonal benötigt.

13.3. Warmbelieferung

13.3.1. Allgemeine Vorbemerkung

Die Warmbelieferung ist an Standorten, an denen die infrastrukturell / räumlich-technischen Voraussetzungen nicht vorhanden sind und auch keine Möglichkeiten zu infrastrukturellen / räumlich-technischen Anpassung geboten werden können, beizubehalten.

In diesem Zusammenhang wird empfohlen, dass die zukünftige Belieferung unter Berücksichtigung einer möglichst kurzen Stand- und Warmhaltezeit erfolgt. Folgende konzeptionelle Möglichkeiten stehen hierbei zur Verfügung:

1. Die Warmbelieferung erfolgt unter Berücksichtigung des jeweiligen Auslastungsgrades aus Produktionsstandorten, welche sich in näherer Umgebung zu den Belieferungsstandorten befinden.
2. Die jeweils möglichen Produktionsstandorte werden - wenn räumlich möglich, mit einem so genannten „Chiller“ (Schnellkühler) ausgestattet, sodass Warmspeisenkomponenten nach Beendigung des Produktionsprozesses zunächst schnellstmöglich heruntergekühlt werden. Im Anschluss werden die auszuliefernden Speisen vor der Auslieferung nach Bedarf kommissioniert und regeneriert.
3. Anschließend werden die Speisen unter Berücksichtigung einer minimalen Fahrt- / Auslieferungszeit zu den jeweiligen Verpflegungsstandorten transportiert.

13.3.2. Produktionsform / -art

Unter Berücksichtigung der vorhandenen

- infrastrukturellen

und

- räumlich-technischen

Gegebenheiten wird empfohlen, dass die zukünftige Warmspeisenversorgung aus den nachfolgend genannten Produktionseinrichtungen erfolgt. Namentlich handelt es sich hierbei in erster Linie um die Produktionsküchen der Seniorenwohnhäuser

- SWH Hellbrunn
- SWH Itzling
- SWH Liefering
- SWH Taxham

sowie um die neue Produktionseinrichtung

- „Bildungs Campus Gnigl“.

Im Rahmen der Produktion von zusätzlichen Speisen kann / könnte dies grundsätzlich nach dem „Cook & Hold“-Verfahren erfolgen, d.h. die Speisen werden nach Beendigung des Produktionsprozesses im warmen Zustand kommissioniert und anschließend zeitnah an die jeweiligen Standorte ausgeliefert.

Alternativ kann eine standortbezogene „Cook & Chill“-Produktion in Erwägung gezogen werden, um etwaige Engpässe aus produktionstechnischer Sicht zu vermeiden und um die Qualität in Verbindung mit durchgängig kurzen Wartezeiten auf einem hohen bzw. niedrigem Niveau zu halten.

In diesem Zusammenhang müssen die Produktionsstandorte mit so genannten „Chillern“ (= Schnellkühlern) ausgestattet werden, damit ein kontrolliertes Abkühlen der Warmspeisen gewährleistet ist – innerhalb von 90 Minuten auf 4 °C.

Kommissionierung erfolgt jeweils bzw. i.d.R. unmittelbar nach Beendigung der Produktionsprozesse. Die Regeneration der Warmspeisenkomponenten erfolgt am Tag der Speisenausgabe.

13.3.3. Technische Zusatzausstattung & Investitionen zur „Cook & Chill“-Produktion

Die nachfolgende Aufstellung bietet einen groben Überblick über die notwendige Zusatzausstattung, die notwendig wäre, um in den bestehenden Produktionsküchen eine partielle „Cook & Chill“-Produktion vornehmen zu können. In diesem Zusammenhang wird darauf verwiesen, dass die Regeneration der Warmspeisen vor Ort und am Tag der Auslieferung unumgänglich ist, da in der überwiegenden Zahl der Verpflegungseinrichtungen keine Regenerationstechnik implementiert werden kann.

Bezeichnung	Menge	Einheit	Preis netto	Gesamt netto
Thermik				
- Heißluftdämpfer 6 x GN 1/1	2	St	6.857 €	13.714 €
- Heißluftdämpfer 10 x GN1/1	2	Stk	8.180 €	16.360 €
- Heißluftdämpfer 20 x GN 1/1	2	Stk	14.540 €	29.080 €
- Unterbau für Heißluftdämpfer	4	Stk	690 €	2.760 €
- Hordengestellwagen GN 1/1 für HLD	5	St	1.090 €	5.450 €
- Multifunktionsgargerät, 150L	5	St	29.033 €	145.165 €
Zwischensumme				212.529 €
Kühlung				
- Schnellkühler 5 x GN 1/1	3	St	8.369 €	25.107 €
- Schnellkühler 10 x GN 1/1	1	Stk	8.200 €	8.200 €
- Schnellkühler 10 x GN 2/1	1	St	8.862 €	8.862 €
- Schnellkühler / Schockfroster, 20 x GN 1/1	1	St	17.000 €	17.000 €
- Schnellkühler 20 x GN 2/1	1	St	34.434 €	34.434 €
Zwischensumme				93.603 €
Lagerung				
- Kühlzellen	5	Stk	15.100 €	75.500 €
- Lagerregale	4	Stk	614 €	2.458 €
- Kleininventar (GN-Einsätze, Deckel, etc.)	4	Stk	2.150 €	8.600 €
Zwischensumme				86.558 €
Gesamtsumme				392.690 €

Die dargestellten Investitionen stellen zum aktuellen Zeitpunkt eine grobe Investitionsübersicht dar. Sofern sich die Stadt Salzburg für eine partielle „Cook & Chill“-Produktion entscheiden sollte, müssen die aktuellen Produktionskapazitäten erfasst und analysiert werden. Im Anschluss können die notwendigen An- / Beschaffungen konkretisiert und die daraus resultierenden Investitionen abgeleitet werden.

13.3.4. Logistik

Um die Stand- & Warmhaltezeiten auf ein Minimum zu reduzieren, wurden die bestehenden Warmbelieferungsstandorte den zuvor genannten Produktionseinrichtungen zugeordnet. In diesem Zusammenhang wurde explizit darauf geachtet, dass sich die zu beliefernden Versorgungseinrichtungen in einem Radius von max. 3 Kilometern befinden. Das Ergebnis stellt sich wie folgt dar:

Seniorenwohnhaus	Warmbelieferungsstandorte	Essenteilnehmerzahlen	Summe
SWH Hellbrunn	KG Herrnau	31	90
	KG Alpensiedlung	23	
	KG Griesgasse	36	
SWH Itzling	KG Itzling 1 und 2 / Hort Itzling	116	116
SWH Lieferung	KG Gebirgsjägerplatz	32	220
	KG Scherzhausen	49	
	KG Lieferung 1	38	
	KG Wagingerstraße	27	
	KG Stadtwerk Lehen	74	
SWH Taxham	KG Freiraum Maxglan	57	179
	KGH Kandlerstraße	37	
	KG Rauchvilla	33	
	KG Riedenburg	52	
BC Gnigl	KG Gnigl	wird direkt am Standort beliefert	203
	KG Parsch Schlosstr.	43	
	VS Abfalter	108	
	KGH Bachstraße	52	
Summe		808	808

Die verbleibende Differenz von 221 Warmspeisen zu den ursprünglichen 1.029 Warmspeisen ergibt sich wie folgt:

Name der Einrichtung	Logistik	Essenteilnehmerzahlen
KG Rositten	Belieferung durch KG Aiglhof	37
VS Parsch	Belieferung durch Hort Parsch	76
VS Taxham	Belieferung durch Hort Taxam	76
NMS Taxham		32
	Summe	221

Um unnötige Investitionen zu vermeiden, wird empfohlen, die Auslieferung durch den bestehenden / aktuellen Lieferdienst „Samariter Dienst“ durchführen zu lassen.

14. ABSCHLIEßENDER KOMMENTAR

Die aktuelle Speisenversorgungssituation ist in den jeweiligen Einrichtungen unter Berücksichtigung der jeweiligen infrastrukturellen sowie räumlich-technischen Gegebenheiten und Möglichkeiten bestmöglich und effizient gelöst. Dabei ist nochmals hervorzuheben, dass die Frischspeisenproduktion lobenswerterweise unter Berücksichtigung von saisonalen & regionalen Aspekten und unter Berücksichtigung eines höchstmöglichen Bio-Produkteinsatzes erfolgt. Dies gilt ebenso für die Standorte die ihre Cook & Freeze Speisen vor Ort regenerieren.

Nachdem die infrastrukturellen und technischen Anpassungsmöglichkeiten an den Warmbelieferungsstandorten nur sehr eingeschränkte Möglichkeiten bieten, wird auch zukünftig auf eine Belieferung der Warmspeisen nicht verzichtet werden können. Da der aktuelle Anteil der Warmbelieferung bei lediglich 17,3 % (Anzahl Essensteilnehmern) liegt, wird nochmals bewusst davon abgeraten, eine zentrale Cook & Chill Produktionsküche zu errichten, da sowohl die notwendigen Investitionen

- in Höhe von rund 13,0 – 14,0 Mio. €

als auch die daraus resultierenden Folgekosten als unwirtschaftlich und ineffizient zu bewerten sind.

Im Rahmen der Konzepterarbeitung / -erstellung wurde bewusst der Fokus auf die Nutzung der vorhandenen Produktionsküchen der Seniorenwohnhäuser und dem Bildung Campus Gnigl gelegt, weil diese Einrichtungen die kürzesten Anfahrtswege und eine gute vorhandene Infrastruktur bieten. Unter Berücksichtigung der qualitativen Ansprüche und gesetzlichen Vorgaben, werden die Grundlagen geboten

- um eine bestmögliche Speisenversorgung gewährleisten zu können, hierzu zählt unter anderem die Einhaltung der gesetzlich vorgeschriebenen Standzeiten

und

- ohne dass die Stadt Salzburg Investitionen und dauerhafte Folgekosten in einem großen Umfang zu tätigen hat.

Inwieweit die Quantität der thermischen Geräte aktuell ausreichend ist, ist gesondert zu klären. Sofern die technischen Kapazitäten nicht ausreichen sollten, können die bestehenden Küchen in einem ersten Schritt mit notwendiger thermischer Technik ergänzt oder nachgerüstet werden. Darüber hinaus besteht die Möglichkeit etwaige Produktionsengpässe – z.B. durch die Erhöhung von Essenszahlen / -teilnehmern, durch die partielle Einführung einer standortbezogenen „Cook & Chill“-Produktion abzufedern.

© **FRANK BARTELS UNTERNEHMENSBERATUNG**

Der Inhalt dieses Dokuments ist ausschließlich für den Auftraggeber bestimmt und darf ohne die ausdrückliche Genehmigung der „FRANK BARTELS UNTERNEHMENSBERATUNG“ nicht weitergegeben, veröffentlicht, vervielfältigt oder in Informations- und Dokumentationssystemen gespeichert werden.

Olching, 27. Januar 2020

FRANK BARTELS
