



**S&F-Gruppe**

Modernes Verpflegungsmanagement

EINKAUF-BERATUNG-PLANUNG-FÜHRUNGSKRÄFTEVERMITTLUNG-AUSSCHREIBUNGEN

# Ergebnisbericht

für den

## Landkreis Pfaffenhofen a. d. Ilm

Hauptplatz 22 | 85276 Pfaffenhofen a. d. Ilm

---

Prüfung einer möglichen Erweiterung der geplanten Schulmensa Realschule Geisenfeld für eine Zentralküche bis 1.000 Essen / Tag

---

Geschäftsbereich  
Geschäftsführer  
Manja Wolf  
Dipl.-Kfm. (HWR)  
Ulm, 10.08.2023

Stellenbezeichnung  
Pfaffenhofen

Handelsbank  
Arbeitsgemeinschaft  
NRW 100100

Bankverbindung  
Sparkasse Pfaffenhofen  
IBAN DE24 2514 0510 0006 1589 23  
BIC SWF333

Seite 1 von 7

000000000000000000000000



## 1. Summary

---

Eine Erhöhung der Ausbringungsmenge geht mit einer deutlichen Erhöhung der bisher im Gebäude vorgesehenen und benötigten Nutzflächen einher. Dieser Umstand gepaart mit notwendigen Abhängigkeiten der Funktionsflächen zueinander zieht eine deutlich notwendige Expansion des Gebäudekörpers auf Ebene E03 nach sich. Eine Umsetzbarkeit und die zu erwartende Kostenexpansion hierfür ist bisher unklar.

Für die Auslieferung an die benannten Kundenstellen werden insgesamt vier Touren mit vier Fahrzeugen notwendig. Mit dem bisher vorgesehenen Cook & Hold-System (Warenauslieferung) entsteht trotz dieses Tourenmanagements ein Zeitüberhang, welcher die empfohlenen Warmhaltezeiten für Mahlzeiten deutlich überschreitet. Hygiene, Ernährungsphysiologie und Speisensorik können nicht mehr in einem qualitativ akzeptablen Rahmen gewährleistet werden.

Dieses Problem ließe sich lediglich durch einen Systemwechsel (Kaltauslieferung der Speisen und Regeneration dezentral vor Ort) beheben.

Ein Wechsel auf ein Cook & Chill-System (Kaltauslieferung) zieht wiederum infrastrukturelle Mehraufwendungen in der Zentralküche sowie in den jeweiligen Kita-Einrichtungen in technischer Ausstattung und personellem Aufwand nach sich.

Zusammenfassend kann festgestellt werden, dass eine Erhöhung der Ausbringungsmenge erhebliche Auswirkungen auf infrastrukturelle und personelle Aufwände bedeutet. Dabei wird bei aktuell geplantem System kein qualitativ befriedigendes Ergebnis für die Kinderverpflegung erbracht. Ein hierfür notwendiger Systemwechsel ist bisher weitgehend ungeprüft; jedoch sind dessen Auswirkungen erwartungsgemäß ebenfalls mit deutlichen Mehraufwendungen verbunden.

## 2. Kurzbeschreibung und Zielsetzung des Projektes

---

Der Landkreis Pfaffenhofen plant die Erweiterung der Realschule Geisenfeld. Hierbei besteht der Bedarf auf dem Gelände der Realschule zusammen mit der Stadt Geisenfeld für die Grund- und Mittelschule, den Kinderhort, die Förderschule Geisenfeld und den Kindergarten eine Mensa inkl. Küche zu errichten.

Im Rahmen des Projektes wurde über die Versorgung weiterer Einrichtungen im Umkreis nachgedacht.

Hierzu ist das vorhandene Konzept dahingehend zu überprüfen, ob und mit welchen Abhängigkeiten anstatt 500 auch ca. 1.000 Essen / Tag aus der Küche produziert werden könnten. Hierzu gilt es vor allem die Flächen und die Logistik für eine Zentralküche zur durchleuchten.

### 3. Erläuterungen zum Konzept & Raumprogramm

---

Es ist davon auszugehen, dass in der aktuellen Planung der Leistungsverteilung zwischen 800 und 900 Einheiten extern ausgeliefert werden. Daneben erfolgt die interne Versorgung mit ca. 200 bis 300 Essen. Hierzu ist im Vergleich zur bisherigen Flächenbelegung eine Flächenexpansion notwendig (siehe beige-fügetes Raumprogramm).

#### 3.1. EU-Zulassung

---

Eine Erhöhung der auszuliefernden Verpflegungsmenge erfordert eine Ausrichtung der infrastrukturellen Gegebenheiten gemäß EU-Hygienerichtlinien, sowie eine entsprechende Zertifizierung des Betriebes nach diesen.

Die aus den Richtlinien resultierenden Maßnahmen beinhalten unter anderem eine zwingende (räumliche und prozessuale) Trennung von Auslieferungs- und Rücklieferungslogistik; die Einrichtung von Hygieneschleusen für Personal, Ware und Logistikgerät und eine verschärfte Trennung reiner und unreiner Bereiche auf prozessualer Ebene.

#### 3.2. Flächen

---

Bei der geplanten Ausbringungsmenge von rd. 1.000 Einheiten und den dabei zu erwartenden hausinternen Logistik- und Kommissionierprozessen ist es ratsam, mindestens die folgenden Funktionsflächen zusammenhängend auf einer Ebene abzubilden:

- Lager
- Vorbereitung
- Küche (Produktion und Tageslager/ Tagesbedarf)
- Konfektionierung und Bereitstellung für den externen Transport (Auslieferung)
- Rücknahme externer Transportbehältnisse
- Spüle und Geschirrbereitstellung
- Müllentsorgung
- Büro Küchenleitung

Zudem sollten mindestens diese Flächen ebenerdig andienbar sein (für Anlieferung, Auslieferung, Entsorgung, etc.). Andernfalls sind signifikant erhöhte Prozessaufwände zu erwarten, die sich wiederum in Mehrbedarf an Personal niederschlagen und eine Erhöhung der Betriebskosten erwarten lassen.

Dem aktuellen Gebäudegrundriss folgend wäre somit eine signifikante Expansion der Flächen auf der Ebene E03 notwendig.

#### 3.3. Prozesse intern & extern

---

- Speisenbestellung durch die Einrichtungen bei der Zentralküche

- Speisenproduktion in der Zentralküche für alle Gästegruppen und Einrichtungen
- Speisentransport (warme & kalte Komponenten) in die, sowie Abholung des Equipments vom Vortag aus den Einrichtungen (ggf. am letzten Verpflegungstag der Woche doppelt fahren, da eine Lagerung des schmutzigen Equipments über das Wochenende bzw. Fr. bis So. hygienisch bedenklich wäre. Mit den Behörden vor Ort zu klären)
- Spülen des Equipments in der Zentralküche
- Spülen des Essgeschirrs in den Einrichtungen (erfolgt voraussichtlich aktuell auch schon)

### 3.4. Logistik (kalkulatorisch)

Alle Werte wurden kalkulatorisch ermittelt. Eine Betrachtung der für die Einrichtung notwendigen Anlieferungszeiten z.B. bis 10:00 Uhr wurden nicht berücksichtigt.

Ob ein Transport von Transportbehältern leer (unrein) des Vortages mit Transportbehältern voll (rein) des Verpflegungstages möglich ist, muss mit den Behörden vor Ort geklärt werden.

Die internen Prozesse in den Einrichtungen für z.B. Speisensbereitstellung, Ausgabe, Reinigung, Spüle wurden nicht berücksichtigt.

- **Fahrzeug 1 (Tour 1)**

Start Zentralküche

- Sonnen-KiGa Hög, Reichertshofen
- Krippe Zwergenland Reichertshofen
- KiTa Paarstrolche Reichertshofen
- KiGa Spatzennest Reichertshofen
- Kath. KiTa St. Margaretha Reichertshofen
- GS und MS Reichertshofen

Ende Zentralküche

Logistikzeiten inkl. Ein- und Ausladen (jeweils 10 Minuten je Einrichtung) sowie Reinigung (10 Minuten): Gesamt ca. 130 Minuten

- **Fahrzeug 2 (Tour 2)**

Start Zentralküche

- OGTS GS Baar-Ebenhausen
- MiB GS Ernsgraden
- KiGa Mondschaukl Ernsgraden

Ende Zentralküche

Logistikzeiten inkl. Ein- und Ausladen (jeweils 10 Minuten je Einrichtung) sowie Reinigung (10 Minuten): Gesamt ca.110 Minuten

- **Fahrzeug 3 (Tour 3)**

Start Zentralküche



- a. MiB GS Oberstimm
- b. MiB GS Oberstimm-Donaufeld
- c. KiGa Pichl Manching
- d. KiGa Stieglitznest Manching
- e. MiB GS Manching Lindenkreuz

Ende Zentralküche

Logistikzeiten inkl. Ein- und Ausladen (jeweils 10 Minuten je Einrichtung) sowie Reinigung (10 Minuten): Gesamt ca. 120 Minuten

• **Fahrzeug 4 (Tour 4)**

Start Zentralküche

- a. KiTa Sausewind Münchsmünster
- b. MiB GS Münchsmünster
- c. Kinderhort Abenteuerland
- d. Kindergarten Kleine Tiger
- e. Kindergarten Bunte Welt

Ende Zentralküche

Logistikzeiten inkl. Ein- und Ausladen (jeweils 10 Minuten je Einrichtung) sowie Reinigung (10 Minuten): Gesamt ca. 120 Minuten

Anmerkung:

Warme Speisen sollen maximal 180 Minuten bei 65°C bis zum letzten Gast (Kind) aufbewahrt werden. Besser wären max. 120 Minuten

Erfahrungsgemäß beginnt die Verteilung in der Zentralküche mind. 30 – 60 Minuten vor Verladung der Speisen. Das Bereitstellen der Speisen in den Einrichtungen dauert ca. 10 – 20 Minuten je nach Menge und Gruppenanzahl. Die Speisenausgabezeit je Einrichtung ist unterschiedlich. Wenn es ein zwei Schicht-System zur Versorgung gibt verdoppelt sich die Warmhaltezeit der Speisen vor Ort in den Einrichtungen.

Beispiel Tour 1 bis letzten Gast (Kind):

- |  |             |
|--|-------------|
| • Zentralküche Verteilung                                    | 60 Minuten  |
| • Zentralküche Einladen                                      | 10 Minuten  |
| • Sonnen-KiGa Hög, Reichertshofen Aus- und Einladen          | 10 Minuten  |
| • Krippe Zwergenland Reichertshofen Aus- und Einladen        | 10 Minuten  |
| • KiTa Paarstrolche Reichertshofen Aus- und Einladen         | 10 Minuten  |
| • KiGa Spatzennest Reichertshofen Aus- und Einladen          | 10 Minuten  |
| • Kath. KiTa St. Margaretha Reichertshofen Aus- und Einladen | 10 Minuten  |
| • GS und MS Reichertshofen Aus- und Einladen                 | 10 Minuten  |
| • GS und MS Reichertshofen Bereitstellung der Speisen        | 20 Minuten  |
| Zwischensumme  | 150 Minuten |
| • Essenszeiten (1 Schicht) letzter Gast (Kind) nach          | 15 Minuten  |

