

# **WALDORFSCHULE OSTHOLSTEIN**

## **ENTWICKLUNGSMÖGLICHKEITEN DER SCHULKÜCHE**

Im Herbst 2014 wurde ich als Mitglied der Schulgemeinschaft der Waldorfschule Ostholstein in Lensahn von der Pächterin der Schulküche, Simone Günther auf Empfehlung des Verwaltungsrates um betriebswirtschaftliche Beratung gebeten. Frau Günther hatte die Schulküche zum Mai 2014 übernommen und das Gefühl, dass der Betrieb nicht zur Finanzierung ihres Lebensunterhalts ausreicht.

Der erste gemeinsame Schritt war eine sorgfältige Erfassung der IST-Zahlen, um die aktuelle Leistungsfähigkeit des Betriebes unabhängig von Zahlungsflüssen darzustellen und damit eine sachliche Information zu bekommen. Sinnvollerweise sollte der Bericht eine Grundlage für die Entscheidungsträger der Schule darstellen.

Download der Betriebsergebnisrechnungen von Mai 2014 bis Januar 2015:

[http://helge-siems.de/\\_wsoh/betriebsabrechnung-mai-april.ods](http://helge-siems.de/_wsoh/betriebsabrechnung-mai-april.ods) (OpenOffice)

[http://helge-siems.de/\\_wsoh/betriebsabrechnung-mai-april.xls](http://helge-siems.de/_wsoh/betriebsabrechnung-mai-april.xls) (Microsoft Excel)

Download dieses Dokuments

[http://helge-siems.de/\\_wsoh/entwicklungsmoeglichkeiten-der-schulkueche.pdf](http://helge-siems.de/_wsoh/entwicklungsmoeglichkeiten-der-schulkueche.pdf)

Frau Günther als Auftraggeberin hat ihr Einverständnis für eine Veröffentlichung dieses Berichtes und der Betriebserfolgsrechnungen gegeben. Dieser Bericht kann so auch anderen (Waldorf)schulen eine Hilfe für die Beurteilung ihrer eigenen Schulküche ermöglichen. Außerdem kann so für die Schulgemeinschaft Transparenz im Bezug auf die Küche hergestellt werden.

Der Bericht ist so ausgearbeitet, dass er auch ohne tiefere betriebswirtschaftliche Kenntnisse verständlich sein sollte. Er darf in einzelnen Punkten gerne diskutiert werden. Sollten Ihnen bei der Lektüre Unstimmigkeiten in der Berechnung oder Argumentation auffallen, bitte ich um Mitteilung oder Ergänzung. Gerne per email an [post@helge-siems.de](mailto:post@helge-siems.de) , telefonisch oder im persönlichen Gespräch.

# INHALTSVERZEICHNIS

IST-Situation.....	2
Interpretation der Zahlen.....	3
Mögliche Optimierung des Betriebs.....	5
1. Aufsicht während der Essenzeiten.....	5
2. Änderung des Speiseplans.....	5
3. Expansion.....	6
4. Abstimmung des Stundenplans.....	7
5. Umlage auf das Schulgeld.....	7
6. Garantierte Abnahmemenge.....	8
7. Unterstützung durch die Eltern.....	8
8. Konferenzessen.....	9
9. Arbeit in den Sommerferien.....	9
10. Günstigerer Einkauf.....	9
11. Sozialtherapie.....	9
Fazit und Zusammenfassung.....	10
Versionen.....	11

## IST-SITUATION

**Die Pächterin muss mit der Schulküche lediglich ihr eigenes Einkommen erwirtschaften. Von der Schule werden Gebäude, Energie, Einrichtung, eine Spülkraft und Verbrauchskosten auf Nachfrage im Einzelfall übernommen.**

**Die Verkaufspreise sind von der Schule vorgegeben. Der Verkauf der Marken zum Bezahlen des Essens findet im Schulbüro zu festen Zeiten statt. Das eingenommene Geld wird wöchentlich an Frau Günther ausgezahlt.**

Preise	netto	bruto
orange (Schüler)	2,94 €	3,50 €
gelb (halbe Schülerportion)	1,68 €	2,00 €
rot (Eltern)	3,78 €	4,50 €
Konferenzessen	4,20 €	5,00 €
extern verkaufte Essen (im Haus) 19%	6,64 €	7,90 €
ausser Haus 7%	7,38 €	7,90 €

**Frau Günther ist als selbständige Unternehmerin umsatzsteuerpflichtig. Deshalb wird die Rechnung ausschließlich mit Nettobeträgen geführt. Die Einnahme aus dem Verkauf einer orangen Marke ist demnach nicht 3,50 EURO sondern 2,94 EURO.**

**Die Schule betrachtet nach Aussage des Verwaltungsrats die Schulküche als Teil des Bildungsauftrags. Deshalb fallen die Entscheidungen über die Schulküche in die pädagogische Autonomie und werden gemäß der Satzung des Schulvereins von der Schulführungskonferenz getragen.**

**Frau Günther hat viele Jahre als angestellte Küchenleiterin an der Waldorfschule Augsburg gearbeitet. Im Frühjahr 2014 ist sie dem Ruf nach Ostholstein gefolgt. Nach ihrer Aussage ist sie den Pachtvertrag auf Grund des Versprechens der Schule und im Vertrauen eingegangen, bei wirtschaftlichen Problemen von der Schulgemeinschaft getragen zu werden. Lieber wäre ihr wegen fehlender Erfahrung**

als Unternehmerin eine Anstellung gewesen.

Frau Günther beschäftigt zwei Küchenhilfen aus dem sogenannten zweiten Arbeitsmarkt, die zur Zeit noch von der *Sozial-rehabilitative Dienstleistungen - Die Ostholsteiner gGmbH* finanziert werden. Mittelfristig werden hier vermutlich Kosten anfallen. Außerdem helfen bei der Zubereitung und Ausgabe des Essens verschiedene Eltern mit. Die Helfer erhalten am Tag ihrer Mitarbeit ein Mittagessen, ansonsten ist die Arbeit kostenlos. Weiterhin arbeiten in der Küche eine von der Schule finanzierte Spülkraft und ein „Bufdi“ (Bundesfreiwilligendienstleistender).

Frau Günther hat den Pachtvertrag Anfang Januar fristgerecht zum 30. April 2015 gekündigt. Sie hat in der Kündigung zum Ausdruck gebracht, dass sie bereit ist, die Schulküche mit anderen Rahmenbedingungen weiterzuführen und sich assoziative Gespräche über einen neuen, geänderten Vertrag wünscht.

Die Schulführungskonferenz hat die Kündigung nach Aussagen des Verwaltungsrates einstimmig akzeptiert. Gespräche über eine Fortführung der Zusammenarbeit wurden trotzdem geführt. Ergebnisse dieser Gespräche sind auch in diesen Bericht eingeflossen.

Die Schule ist als offene Ganztagschule dazu verpflichtet, ein warmes Mittagessen für die Schüler anzubieten.

## Zusammenfassung Betriebsergebnis (EBIT)

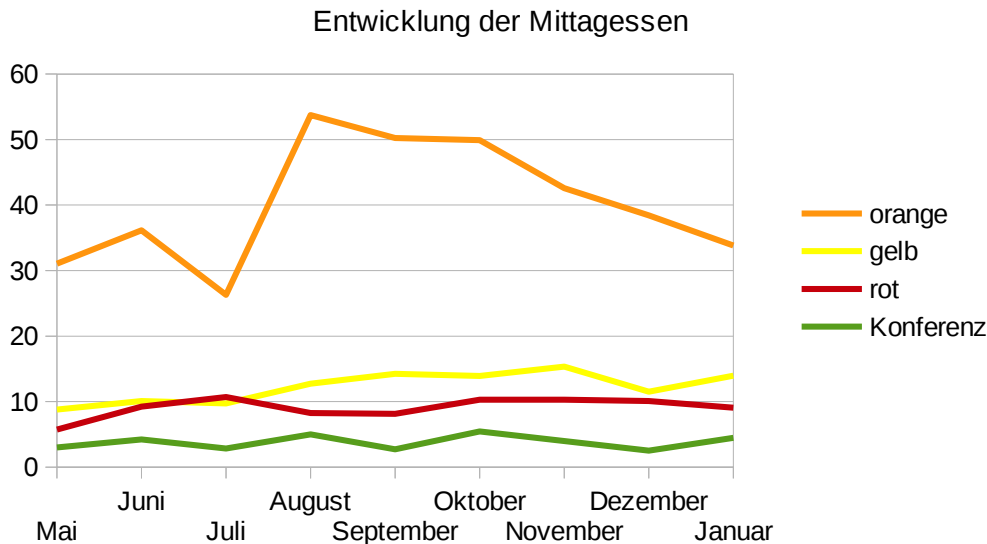
Zeitraum	Mai bis Januar 2015
Betriebsergebnis kumuliert	8.283,72 € (Essen und Pausenverkauf)
Schultage kumuliert	133
EBIT auf 180 Tage hochgerechnet	11.211,05 €
Monatsergebnis Prognose	934,25 € (Ergebnis vor Steuern und Sozialabgaben)
Summe der bezahlten Essen	8568
bezahlte Essen pro Tag	64
Wareneinsatz kumuliert	19.797,87 € (ohne Pausenverkauf)
Umsatz kumuliert	23.059,15 € (ohne Pausenverkauf)
Umsatz pro Essen	2,69 €
Wareneinsatz pro Essen	2,31 €
Überschuss pro Essen	0,38 €
Ergebnis Pausenverkauf	5.022,44 €

## INTERPRETATION DER ZAHLEN

Die Zahl der täglichen Essen lag in den letzten drei Monaten zwischen 45 und 120 Essen pro Tag. Die Zahl unterliegt Schwankungen je nach Wochentag. Dazu kommen Ereignisse wie Praktika, Klassenfahrten, Schulfestern, Unterrichtsausfall, Hauswirtschafts- / Kochunterricht, die die Anzahl der täglichen Essen beeinflussen.

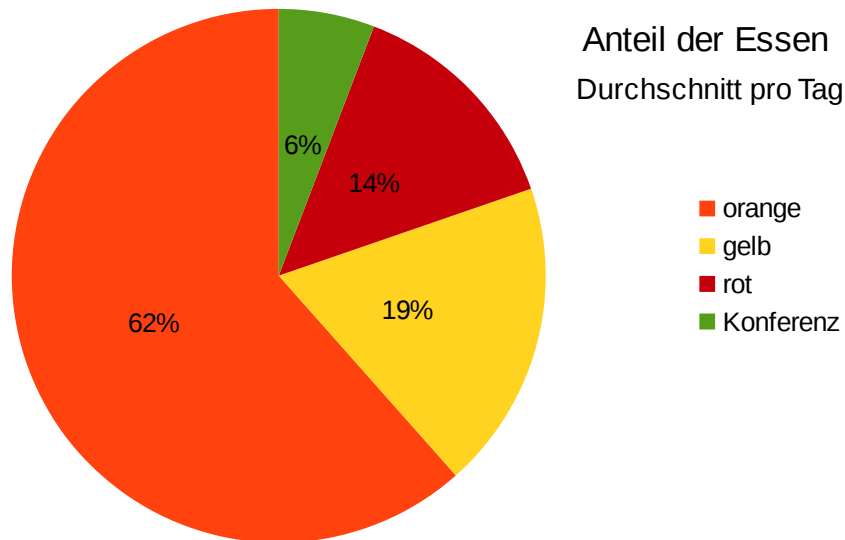
Die niedrige Durchschnittszahl von 64 Essen pro Tag ist auch auf die Anlaufphase zurückzuführen. Insgesamt ist festzustellen, dass die Akzeptanz in den ersten Monaten deutlich nach oben gegangen ist. Der August könnte mit nur 4 Schultagen allerdings ein „Ausreißer“ sein, der etwas nach unten zu korrigieren wäre. Die

folgende Grafik zeigt auch, dass die Zahl der regulären Schüleressen in den letzten Monaten abgenommen hat. Gründe dafür könnten in Klassenfahrten, Hauswirtschaftsunterricht (beinhaltet Kochen), längeren Praktika und höherem Krankenstand im Winter liegen. Nach Aussage von Frau Günther gab es einen abnehmenden Trend zum Winter auch in Augsburg. Möglicherweise gibt es noch andere Einflussfaktoren. Die genaue Analyse steht noch aus.



Der Wareneinsatz pro Essen ist nach Aussage von Frau Günther auf hohe Anfangsinvestitionen in Küchengrundausrüstung (Gewürze, Öle, Einrichtung etc.) zurückzuführen. In den letzten Monaten hat sich der Wareneinsatz auf ca. 1,80 EURO stabilisiert (siehe oben verlinkte Tabellenkalkulation). Dieser Betrag wurde in Gesprächen mit Gastronomen als realistisch bis günstig für das angebotene Essen bewertet.

Der durchschnittliche Preis pro Essen ergibt sich aus den unterschiedlichen Preisen und dem MWST-Anteil von 19% für in der Schulküche verzehrte Essen bzw. 7% für extern verkaufte Essen. Extern wurden bisher keine Essen verkauft. Die Anteile der Essen sind in der folgenden Grafik dargestellt.



### ***MÖGLICHE OPTIMIERUNG DES BETRIEBS***

Das prognostizierte Betriebsergebnis für ein Schuljahr mit 180 Schultagen liegt bei gut 11.000 EURO. Das stellt das persönliche Einkommen der Pächterin vor Sozialversicherung und Steuern dar. Es ergibt sich ein Bedarf von etwa 15 bis 20.000 EURO pro Jahr, um mit der Schulküche ein angemessenes Einkommen zu erzielen, das neben der Lebenshaltung auch Sozialversicherung, Altersvorsorge und Einkommensteuer finanziert. Bisher habe Frau Günther ihre Ersparnisse in die operative Arbeit der Schulküche investiert und kein nennenswertes Einkommen mit ihrer Arbeit erzielt.

Nach Aussagen des Verwaltungsrates habe die Schule keinen finanziellen Spielraum zur weiteren Förderung der Schulküche. Im Laufe der Zusammenarbeit sei die Unterstützung immer wieder durch verschiedene Maßnahmen erhöht worden. Frau Günther stehe die Küche und eine Spülkraft kostenlos zur Verfügung. Dies habe sie als Chance für die Entwicklung ihres Geschäfts zu betrachten und das Geschäft durch unternehmerische Aktivität zu entwickeln.

#### ***1. AUFSICHT WÄHREND DER ESSENZEITEN***

Zur weiteren Unterstützung der Schulküche finanziert die Schule seit Dezember monatlich 60 Essen für Lehrer, die während des Mittagessens im Speiseraum Aufsicht führen. Dies hatte keinen nennenswerten Effekt auf die tatsächlichen Absatzzahlen. Die Zahl der „roten Essen“ lag konstant bei +/- 10 Stück pro Tag. Das liegt eventuell daran, dass viele Lehrer auch vorher schon in der Schulküche gegessen haben. Durch die Einstellung dieser Maßnahme würden  $60 \times 4,50 \times 12 = 3240$  EURO pro Jahr frei werden.

## *2. ÄNDERUNG DES SPEISEPLANS*

### **ANDERE GERICHTE**

Nach Aussage von Frau Günther ist festzustellen, dass die Zahl der verkauften Mittagessen höher ausfalle, wenn Gerichte mit Fastfood-Charakter (Pizza, Nudeln) auf dem Speiseplan stehen. Der Absatz ließe sich möglicherweise durch die Änderung des Speiseplans und beispielsweise die Aufnahme von Pommes Frites in das Sortiment insgesamt erhöhen. Zu klären ist, ob das mit dem erklärten Bildungsauftrag der Schulküche zu vereinbaren wäre.

### **REDUZIERUNG DES WARENEINSATZES**

Denkbar wäre eine deutliche Reduzierung des Wareneinsatzes auf 1 bis 1,30 EURO, um das Defizit komplett auszugleichen. Fraglich ist, ob das zu einer Abnahme der Essenzahlen führen würde oder ob es möglich wäre, die Anzahl der Mittagessen bei deutlich reduziertem Wareneinsatz konstant zu halten.

Mit einer Reduzierung des Wareneinsatzes würde eventuell eine Änderung der Rohstoffe unumgänglich sein. Im Moment versucht Frau Günther überwiegend BIO-zertifizierte Rohstoffe einzusetzen. Für eine Waldorfschule angemessen wäre vermutlich eher der größtmögliche Einsatz von DEMETER-Rohstoffen. Die DEMETER-Landwirtschaft basiert ebenso wie die Waldorfpädagogik auf den Lehren von Rudolf Steiner.

Denkbar ist, dass der Wareneinsatz durch günstigeren Einkauf bei gleichbleibender Qualität um 5% gesenkt wird. Das entspricht ca. 1250 EURO.

### **ERHÖHUNG DES ERGEBNISSES DURCH DEN PAUSENVERKAUF**

Es wäre denkbar, den Pausenverkauf auf profitable Artikel wie Limonaden oder Süßigkeiten auszuweiten. Auch hier stellt sich die Frage nach möglichen Konflikten mit dem Bildungsauftrag.

## *3. EXPANSION*

### **# Externe Gäste im Haus**

Seit November bietet Frau Günther den Mitarbeitern der Lensahner Unternehmen das Mittagessen an. Diverse Lensahner Betriebe erhalten wöchentlich eine email mit dem Speiseplan und reichen diesen an ihre Mitarbeiter weiter. Die Unternehmen wurden vorher angerufen und ihr Interesse an der Zusendung des Speiseplans abgefragt.

Der Verkaufspreis von 7,50 EURO richtet sich nach dem üblichen Marktpreis für einen Mittagstisch. Aufgrund der besonderen Situation der Schulküche (Übernahme diverser Kosten durch die Schule) wäre auch ein niedrigerer Verkaufspreis möglich. Es soll aber bewusst vermieden werden, mit einem subventionierten Unternehmen

einen für die Lensahner Gastronomen unfairen Wettbewerb zu führen.

Das Mittagsangebot in Lensahn soll durch die Schulküche um ein vegetarisches Menü aus ökologischen, regionalen Zutaten erweitert werden. Mit dem Angebot könnte eine vorhandene Marktlücke geschlossen werden. Bisher wird dieses Angebot noch nicht angenommen. Hier steht die Analyse der Ursachen noch aus.

Möglicherweise könnte dieses Geschäft auch durch einen Hinweis an der Straße (Aufsteller?) gefördert werden. Hier wäre zu klären, wer so etwas genehmigen könnte oder in welcher Form ein genehmigungs-freies Schild aufzustellen sein könnte.

Realisierbar sollte mittelfristig ein Beitrag zum Betriebsergebnis von 180 Tage x 5 Essen x 5 EURO Deckungsbeitrag = 4500 EURO sein.

#### # Außer Haus Verkauf

Eine weitere Möglichkeit der Expansion wäre die Belieferung von Schulen und Kindergärten mit Mittagessen. Hier besteht Bedarf. Konkrete Gespräche werden zur Zeit mit einer Schule und einem Kindergarten geführt. Engpässe sind Laufzeiten von bestehenden Verträgen mit anderen Lieferanten, enge Budgets der Kostenträger von Schulen und Kindergärten, die Kapazität der Schulküche (ca. 120 Essen pro Tag wären mit der derzeitigen Kücheneinrichtung denkbar) und eventuell das Küchenpersonal. Der Transport des Essens müsste nach dem derzeitigen Kenntnisstand mit einem speziell dafür zugelassenen Fahrzeug, ggf. durch einen externen Dienstleister erfolgen.

Im Pachtvertrag behält sich die Schule vor für extern verkaufte Essen einen Energiekostenanteil in Rechnung zu stellen, der in der Höhe zur Zeit nicht näher definiert ist.

Der Marktpreis für ein frei Haus geliefertes Mittagessen mit Dessert liegt bei einer Abnahme von 50 Stück bei ca. 2,50 EURO inklusive 7% MWS. Für „BIO“-Essen gibt es für Einrichtungen öffentlicher Träger eventuell zusätzliche Landesmittel (?), deshalb wäre auch ein höherer Preis denkbar. Hier wäre aber zu prüfen, ob die Schulküche dafür eine EU-BIO-Zertifizierung bräuchte. Das wäre mit zusätzlichen Kosten verbunden.

Der Wareneinsatz für so ein Essen *ohne Salat* könnte unter den 1,80 EURO liegen, die ein Essen für die Waldorfschule kostet. Allerdings ist die Frage, wie der Transport erfolgen könnte, d.h. zu welchen Kosten, noch offen.

Insgesamt liegen in der Expansion in ausgeliefertes Essen Chancen, die aber allenfalls als langfristig zu bezeichnen sind.

#### 4. ABSTIMMUNG DES STUNDENPLANS

Um die Anzahl der Mittagessen zu steigern, wäre es denkbar, dass eine längere

Pause zur Mittagszeit im Stundenplan vorgesehen wird und im Klassenverband in der Schulküche gegessen wird. Das gemeinsame Mittagessen würde gewissermaßen zum Bestandteil des Lehrplans.

Das sei nach Aussage des Verwaltungsrates nicht möglich. Die Schule habe zu wenig Lehrer. Deshalb sei es unumgänglich, dass einige Klassen bereits ab 10:45 Uhr eine längere Pause haben. Diese frühe Pause werde nur von wenigen Schülern für ein warmes Mittagessen genutzt.

Das Mittagessen ist je nach Gericht zwischen 11 Uhr und 11:30 Uhr fertig.

#### *5. UMLAGE AUF DAS SCHULGELD*

Bei ~200 Elternhäusern könnte mit einem Elternbeitrag von monatlich 2 EURO für die Schulküche ein Betrag von jährlich 4000 EURO zusammenkommen.

#### *6. GARANTIERTE ABNAHMEMENGE*

Wie bereits dargestellt, schwankt die Anzahl der Mittagessen durch Klassenfahrten, Praktika und Schulfeste, ohne, dass der Betreiber der Schulküche einen Einfluss darauf hat. Bei der geringen Gewinnspanne durch festgelegte Verkaufspreise ist es nicht möglich, das Risiko des schwankenden Absatzes zu kalkulieren.

Denkbar wäre, dass die Schule dem Pächter eine feste Abnahmemenge als verlässliche Kalkulationsgrundlage garantiert.

Beispielsweise könnte das so aussehen:

- garantierte Menge von 100 Essen
- bis 80 Essen trägt der Pächter das Risiko
- für die Differenz zwischen 100 und den tatsächlich verkauften Essen wird der Wareneinsatz finanziell ausgeglichen. Dadurch erhielte der Pächter den monetären Anreiz, auch diese Essen zu verkaufen und damit mehr Geld einzunehmen als den reinen Wareneinsatz.

Bei den bisher vorliegenden Zahlen zwischen Mai 2014 und Januar 2015 wären je nach Methode zwischen 5000 und 6000 EURO auszugleichen. Auf 180 Schultage hochgerechnet, könnte ein Betrag von ca. 7 bis 8000 EURO herauskommen. Die genaue Berechnung ist in der Tabelle nachzuvollziehen, die ganz am Anfang dieses Dokuments verlinkt ist.

#### *7. UNTERSTÜTZUNG DURCH DIE ELTERN*

##### **1. Kinder zum Essen schicken**

Eltern sollten ihre Kinder dazu anhalten, in der Schulküche zu essen, wenn sie nachmittags Unterricht haben.

##### **2. Mitarbeit**



Frau Günther hat sich einen Kreis aus kostenlos mitarbeitenden Eltern aufgebaut, die sie bei der Zubereitung und Ausgabe des Essens unterstützen. Momentan wird eine Spülkraft von der Schule finanziert (Kosten 450 EURO + 30% Sozialversicherung = 585 EURO pro Monat. Das entspricht ca. 7000 EURO pro Jahr). Wenn die Spülkraft durch Elternarbeit ersetzt wird (organisiert analog zum Schulputz), könnte damit ein Teil des Defizits übernommen werden. Ein Hindernis könnte hier sein, dass die Eltern zu festen Zeiten eingeteilt werden müssten. Das ist ein wesentlicher Unterschied zum Schulputz, für den das ganze Wochenende Zeit ist. Eine Alternative wird in Punkt **11. Sozialtherapie** dieses Dokuments erläutert.

### ***8. KONFERENZESSEN***

Donnerstags finden in der Schule diverse Konferenzen und Sitzungen von Organen und Gremien des Schulvereins statt, mitunter bis in den späten Abend. Teil des Konferenztags ist ein Konferenzessen, das für die Lehrer von der Schule finanziert wird. Pro Jahr entsprechen die Kosten bei 25 Schulwochen x 20 Essen x 5 EURO = 2500 EURO. Eine Einsparung wäre denkbar, wenn die Kosten für das Essen von den Lehrern getragen werden.

### ***9. ARBEIT IN DEN SOMMERFERIEN***

Die Schulküche ist durch Schulferien lange geschlossen. Es ist dem Betreiber zuzumuten, auch in den Schulferien zu arbeiten. Durch die hohe Tourismusintensität im Kreis Ostholstein ist es realistisch, dass der Betreiber während der Sommerferien in der Gastronomie arbeitet. Bei 6 Wochen Sommerferien à 40 Stunden ergeben sich 240 Arbeitsstunden. Bewertet mit möglichen 10 EURO Nettoverdienst könnten 2400 EURO zusätzliches Einkommen erzielt werden. Bei 60 Wochenstunden könnten es bis zu 3600 EURO sein.

### ***10. GÜNSTIGERER EINKAUF***

Möglicherweise kann der Wareneinsatz durch Verhandlung mit den Lieferanten bei gleichbleibender Qualität um 5% reduziert werden. Das ergäbe bei einem überschlägigen Wareneinsatz von 25000 EURO eine Einsparung von 1250 EURO.

### ***11. SOZIALTHERAPIE***

Frau Günther beschäftigt wie dargestellt zur Zeit zwei Mitarbeiter von *Die Ostholsteiner gGmbH*. Denkbar wäre, dass z.B. zwei weitere Mitarbeiter die derzeitige Spülkraft ersetzen. Abgerechnet würden diese per monatlicher Rechnung der *Die Ostholsteiner*. Neben dem positiv zu bewertenden integrativen Charakter dieser Beschäftigung könnten sich für die Schule Einsparungsmöglichkeiten ergeben, denn 50% des Rechnungsbetrags kann auf die von der Schule zu leistende „Schwerbehinderten-Abgabe“ angerechnet werden. Sie ist zu zahlen, wenn nicht mindestens fünf Prozent der Arbeitsplätze mit schwerbehinderten Menschen besetzt sind (siehe SGB IX Teil 2 Kapitel 2 Beschäftigungspflicht).

## **FAZIT UND ZUSAMMENFASSUNG**

Der Pächter der Schulküche kann durch den Verkauf an die Schulgemeinschaft bei den derzeitigen Rahmenbedingungen nicht wirtschaftlich betrieben werden.

Es wurden verschiedene Möglichkeiten gezeigt, wie das kalkulatorische Defizit durch Einsparungen und Umstrukturierungen an der Schule und zusätzliche Aktivitäten des Pächters finanziert werden könnte. Durch die Summe der hier zusammengefassten Maßnahmen könnten Mittel für einen wirtschaftlichen Betrieb der Schulküche freigesetzt werden. Gegenüber dem kalkulierten Bedarf von 15 bis 20.000 EURO pro Jahr bestünde noch Spielraum in der Auswahl der Maßnahmen.

Wegfall Aufsicht während der Mittagspause (kurzfristig ?)	3240,00 EURO
2 EURO Umlage / Monat auf 150 Elternhäuser (mittelfristig)	3000,00 EURO
Ersetzen der Spülkraft durch Elternarbeit (mittelfristig)	7000,00 EURO
Konferenzessen (kurzfristig ?)	2500,00 EURO
Arbeit in den Sommerferien (kurzfristig)	2400,00 EURO
günstigerer Einkauf (kurzfristig)	1250,00 EURO
externe Mittagessen (mittel- bis langfristig)	4500,00 EURO
Summe	~24.000 EURO

Die Garantie einer Abnahmemenge mit Ausgleich des Wareneinsatzes ist in der Auflistung nicht enthalten, da sie keine Mittel freisetzen sondern lediglich eine Mittelverwendung darstellen würde.

Die Möglichkeit der Umsetzung der Maßnahmen muss natürlich im Einzelfall besprochen werden. Da die Maßnahmen die gesamte Schulgemeinschaft betreffen, wäre das vielleicht ein TOP für die Schulbeiratsitzung im März 2015.

Diese Berechnungen sind vermutlich weitgehend unabhängig von der Person des Betreibers der Schulküche. Wenn die Annahme stimmt, wird das Problem nicht durch das Akzeptieren der Kündigung und Suchen eines neuen Pächters gelöst.

Ein neuer Vertrag mit Frau Günther hätte den Vorteil, mit jemandem weiterzuarbeiten, die von der Schulgemeinschaft akzeptiert wird und sich bereits ein Netzwerk aus nahezu kostenlosen Helfern aufgebaut hat. Ein neuer Pächter müsste an vielen Stellen von vorne anfangen.

Gleichwohl gäbe es bei einem neuen Pächter die Möglichkeit, jemanden mit unternehmerischen Erfahrungen zu finden, der den Betrieb offensiv ausbaut und profitabel macht.

## ***VERSIONEN***

**Version 1.1 vom 11.2.2015: Einsparung Spülkraft auf 450 EURO + 30% monatlich erhöht, Absatz Sozialtherapie eingefügt**