

Kleine Anfrage

des Abgeordneten Kuschel (DIE LINKE)

und

Antwort

des Thüringer Innenministeriums

Kritik an der Kantinenversorgung an der Thüringer Fachhochschule für öffentliche Verwaltung, Fachbereich Polizei

Die **Kleine Anfrage 1774** vom 7. September 2011 hat folgenden Wortlaut:

In der Ausgabe 9/2011 der Zeitschrift der GdP "Deutsche Polizei", Landesjournal Thüringen, wird durch Vertreter der Jungen Gruppe der GdP erhebliche Kritik an der Kantinenversorgung an der Thüringer Fachhochschule für öffentliche Verwaltung, Fachbereich Polizei, in Meiningen geäußert. Die Kantine wird seit dem 1. Januar 2011 privat betrieben.

Ich frage die Landesregierung:

1. In welcher Höhe haben sich die geplanten Kostenersparnisse in den ersten drei Quartalen 2011 gegenüber dem Vorjahr tatsächlich realisiert (bitte vergleichend nach Ausgabenhöhen darstellen)?
2. Wie viele Beschäftigte sind bei dem Betreiber der Verpflegungseinrichtung beschäftigt? Wie viele der Beschäftigten sind unbefristet eingestellt? Wie hoch ist die jeweilige Vergütung der Beschäftigten? Wie viele Beschäftigte sind vollzeit- bzw. teilzeitbeschäftigt?
3. Wie stellt sich die Beschäftigtensituation im Vergleich zum Vorjahr für den Bereich der Verpflegungseinrichtung dar?
4. Welche Kritiken an der Kantinenversorgung wurden durch Beschäftigte und Studierende an der Thüringer Fachhochschule für öffentliche Verwaltung, Fachbereich Polizei, im Einzelnen an die Leitung der Fachhochschule oder andere dienstvorgesetzte Stellen herangetragen?
5. Wie wurde seitens der Fachhochschule oder der dienstvorgesetzten Stellen auf diese Kritiken reagiert?
6. Durch welche konkreten Absprachen und Maßnahmen soll die Kritik hervorrufende Situation im Einzelnen nachhaltig verbessert werden? Falls derzeit nichts Derartiges vorgesehen ist, warum nicht?
7. Unter welchen Voraussetzungen ist eine Rückverstaatlichung der Verpflegungseinrichtung möglich?

Das **Thüringer Innenministerium** hat die Kleine Anfrage namens der Landesregierung mit Schreiben vom 19. Oktober 2011 wie folgt beantwortet:

Zu 1.:

Auf die Anlage 1 wird verwiesen.

Zu 2.:

Der Betreiber, Firma Dorfner menü, macht auf Anfrage des Bildungszentrums vom 14. September 2011 hierzu keine Angaben.

Zu 3.:

Im Jahr 2010 waren im Bildungszentrum im Bereich der Verpflegungseinrichtung 13 Arbeitnehmer beschäftigt. Seit dem Jahr 2011 sind keine Arbeitnehmer des Bildungszentrums in diesem Bereich beschäftigt.

Zu 4. bis 6.:

Auf die Anlage 2 wird verwiesen.

Zu 7.:

Eine Rückverstaatlichung ist derzeit nicht möglich, da der Vertrag mit der Firma Dorfner menü frühestens mit einer Kündigungsfrist von zwölf Monaten mit Wirkung zum 2. Januar 2014 beendet werden kann. Die ehemaligen Küchenmitarbeiter sind inzwischen in anderen Bereichen des Bildungszentrums mit anderen Aufgaben betraut worden. Für den Fall einer Rückverstaatlichung zu einem späteren Zeitpunkt würden die in Anlage 1 aufgeführten, durch die Privatisierung erzielten, Einsparungen wegfallen. Unter Berücksichtigung von § 7 Abs. 2 Thüringer Landeshaushaltsordnung ist eine Rückverstaatlichung daher nicht vorgesehen.

In Vertretung

Rieder
Staatssekretär

Anlagen^{*)}

^{*)} Hinweis:

Auf den Abdruck der Anlagen wurde verzichtet. Ein Exemplar mit Anlagen erhielten jeweils die Fraktionen und die Landtagsbibliothek. Des Weiteren können sie im Landtagsinformationssystem unter der oben genannten Drucksachennummer sowie im Internet unter der Adresse: www.parldok.thueringen.de eingesehen werden.

Anlage 1

lfd. Nr.	Einnahmen/Ausgaben	Ist 2010 (Januar bis - September)	Ist 2011 (Januar bis - September)
1.	Kostenbeteiligung Polizeimeisteranwärter aus Verkauf von Speisen (Verpflegungssatz)	176.577,09	183.816,74
2.	Sonstige betriebliche Erträge (Einnahmen Thülima: Pacht, Wertausgleich, Betriebskostenpauschale)	-	33.300,00
3.	Summe der Einnahmen	176.577,09	217.116,74
4.	Aufwendungen für Rohstoffe	297.949,87	-
5.	Aufwendungen für Hilfs- und Betriebsstoffe	10.294,85	-
6.	Personalaufwand	313.014,69	-
7.	Kosten für Instandhaltung/Reparatur	6.597,52	2.917,68
8.	Sonstige betriebliche Aufwendungen (ab 2011 Abrechnung Fa. Dorfner menü)	-	361.257,05
9.	Summe der Ausgaben	627.856,93	364.174,73
10.	Kosten (Ausgaben - Einnahmen)	451.279,84	147.057,99
11.	Anzahl Portionen	151.137,00	83.947,00
12.	durchschnittliche Kosten je Portion	2,99	1,75
13.	Kostenersparnis		ca. 40%

Frage 4	Frage 5 und 6	
	Reaktionen / Verbesserungen	
Herangetragene Kritiken / Anregungen	des Bildungszentrums	der Fa. Dorfner
Besteck, Tassen und Teller schmutzig		Problem beseitigt durch Pumpen und Heizungswechsel an der Spülmaschine
mehr Würze schon in den Speisen		Das ist schwierig, da es unterschiedliche Geschmacksrichtungen gibt, deshalb stehen die Menagen zum Nachwürzen auf den Tischen.
lange Wartezeiten an der Ausgabe		In gewerblichen Kantinen sind die Kasse immer am Ende, Dadurch entsteht Rückstau. Mögliche Vermeidung von Wartezeiten durch Bereithalten der Magnetkarten oder Bargeld der Verpflegungsteilnehmer an der Kasse.
Anordnung im Essenausgabebereich ist unübersichtlich		Aufgrund der baulichen Anordnung der Essensausgabe nicht anders möglich.
Entnahme von Heißwasser für eigene Getränke kostet 0,30 €		Entnahme ist kostenlos.
Kaffeeautomaten zu klein, meist nicht aufgefüllt		Größerer Kaffeeautomat wurde bestellt, Installation 01.02.2011 ist erfolgt.
Brot zum Teil gefroren, Brötchen zu alt		Frische Anlieferung erfolgt täglich. Brot wird nicht eingefroren, kann durch die hohe Luftfeuchtigkeit schwitzen, durch das anbieten kleinerer Mengen wird das Problem entschärft.
Auswahl an Wurst und Käsesorten könnte verbessert werden		Sorten werden täglich gewechselt, Abendessen in Bufettform.
Mittagsportionen zu klein (500-600 kcal)		Berechnung erfolgt nach DEG-Standard für einen durchschnittlichen Erwachsenen, Kalibrierung wurde den Bedürfnissen angepasst.
Salate oftmals leer, größere Auswahl, öfter das Angebot wechseln, mehr einfache Salate z.B. Gurke, Rotkraut, Blattsalat (weniger Sellerie und Schwarzwurzel, essen die wenigsten)		Es erfolgt ein täglicher Wechsel, Mittags mindestens 3 Sorten, Abends 2 Salate u. ein Sättigungssalat.

Frage 4	Frage 5 und 6	
	Reaktionen / Verbesserungen	
Herangetragene Kritiken / Anregungen	des Bildungszentrums	der Fa. Dorfner
mehr frisches Obst, nicht immer nur Minniäpfel und Minnibirnen		Angebot richtet sich nach Saison.
fehlende Wanduhr		Es wurde eine Wanduhr beschafft.
Geschirrwagen sind oftmals voll bzw. überfüllt		Um mehr Arbeitsraum bei der Rückgabe zu schaffen wurden zwei Rückgabewagen entnommen. Das Rausstellen von den Wagen in den Speisesaal ist aus hygienischer Sicht nicht erwünscht.
öfters mal Rührei zum Frühstück		Dies wird einmal die Woche angeboten.
Verkauf von Zeitungen		Der wirtschaftliche Aufwand steht in keinem Verhältnis zum möglichen Umsatz. Es werden keine Zeitungen angeboten.
Wurst oft alt und welkt sich		Die Wurst und der Käse werden früh und nachmittags frisch geschnitten und gelegt. Durch direkte Kühlung in der Ausgabevitrine trocknet die Ware aus, Abhilfe durch Abdeckhauben.
Besteck zu dünn		Das Besteck wurde ausgetauscht.
Menü trotz Menüwahl nicht immer in ausreichender Menge vorhanden	Menüwahllisten von den verpflichteten Verpflegungsteilnehmern werden nicht rechtzeitig abgegeben. Die Abgabetermine sind einzuhalten, sonst keine genaue Planung der Menge möglich.	
Öl und Essig zum selber würzen aufstellen		Dem wurde entsprochen.
Nudeln zu weich, Kartoffeln zu fest		Es liegt manchmal an den langen Ausgabzeiten, bzw. an den verschiedenen Kartoffelsorten.
zum 2. Frühstück und Mittags Zusatzangebote wie Currywurst, Klops anbieten, denn 3,80€ sind für die Berechtigten Verpflegungsteilnehmer zu teuer		Aus organisatorischen Gründen nicht möglich. Schwerpunkt sind die Hauptmahlzeiten.

Frage 4	Frage 5 und 6	
	Reaktionen / Verbesserungen	
Herangetragene Kritiken / Anregungen	des Bildungszentrums	der Fa. Dorfner
mehr einheimische Gerichte anbieten / weniger Mediterrane Speisen		Dies wird berücksichtigt, richtet sich nach den Angeboten um Preise einzuhalten.
Kantinenbetrieb nicht ansprechend in dem großen Raum, vielleicht mehr Niveau durch Abtrennung	Abtrennung nicht möglich, da Fläche für die Hauptmahlzeiten benötigt werden.	
Aufstellen eines TV-Gerätes und eventuell Radio	Haus 3 hat keinen Antennenanschluss	Aufstellung kostenintensiv, da Gebühren bei GEZ und GEMA anfallen, somit aus betriebswirtschaftlichen Gründen nicht umsetzbar.
Auswahl an Wurst und Käsesorten könnte verbessert werden		Anregung wurde angenommen. (mehr Geflügelwurst) Auslage soll durch das Küchenpersonal öfters kontrolliert und aufgefüllt werden, damit das Angebot immer frisch ist.
Hygiene der Speisen wurde im Einzelfall bemängelt	Der Polizeiärztliche Dienst (PÄD) wurde informiert. Es werden regelmäßige Kontrollen durch den PÄD und das Landratsamt Schmalkalden Meiningen (FD Veterinär-und Lebensmittelüberwachung) durchgeführt. Es wurden beim Bildungszentrum keine Beanstandungen durch den PÄD angezeigt.	
Ketchup und Senf kosten zum Frühstück und Abendessen pro Stück 0,20 €		Ketchup und Senf werden zum Abendessen zu passenden Komponenten wie (Wiener, Frikadelle, Bratwurst) gereicht aber nicht zu Salaten oder Käse. Bei zusätzlichen Bedarf kann dazu gekauft werden.
Maggiflaschen mit aufstellen		Maggiflaschen stehen an der Kasse und können zum Nachwürzen mitgenommen werden.