Stadtküche Luckenwalde ***„Iss einfach lecker“***

Seit 2016 stellen wir unseren kalkulatorisch ermittelten Anteil für häusliche Ersparnis, aus Sicht des Versorgers für ca. 1000 Kinder, zur Verfügung.
Der Gesetzgeber sieht vor ggf. auch diese Kalkulation zur Grundlage einer Bemessungsgrenze anzuerkennen. Da wir über das Zertifikat geprüftes Kinderessen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung verfügen, würden wir auch auf dieser Grundlage unsere nachfolgenden Berechnungen aufbauen.
Grundlagen der Kalkulationen der Herstellung von Mittagessen sind durch die DGE-Norm vorgegeben. Die „DGE Kostenstruktur in der Schulverpflegung 2002“ ist analog anzuwenden, da es sich nur um die Struktur und nicht die Höhe der Werte handelt.

Grafiken aus DGE-Unterlage

Abbildung 4: Kostenblöcke als Basis für die Kostenartenrechnung

Im Umkehrschluss der Argumentation aller verschiedenerer Rechtsauffassungen und Interpretationen zum Betrag der häuslichen Ersparnis gibt es nur vier Kostenarten die typischerweise für einen Caterer und nicht für einen Privathaushalt anfallen.

1. Personalkosten (hier stehen die kochenden Familienangehörigen zur Verfügung)
2. Verwaltungskosten (hier stehen auch die Familienangehörigen zur Verfügung)
3. Zertifizierungskosten (Elemente der wirtschaftlichen Tätigkeit)
4. Werbekosten (Elemente der wirtschaftlichen Tätigkeit)

Alle anderen Sachkosten fallen anteilig an, selbst wenn es der eine oder andere nicht explizit wahrnimmt. So sind bestimmte Kostenarten in der Rechtsprechung als allgemeine Kosten für den Privathaushalt auch enthalten (so zum Bsp. Grundnormative für Wohnungsausrüstungen oder anteilige Reparaturen im Arbeitslosenhilfesatz).

Insofern steht unsere Annahme in völliger Übereinstimmung mit dem KitaG

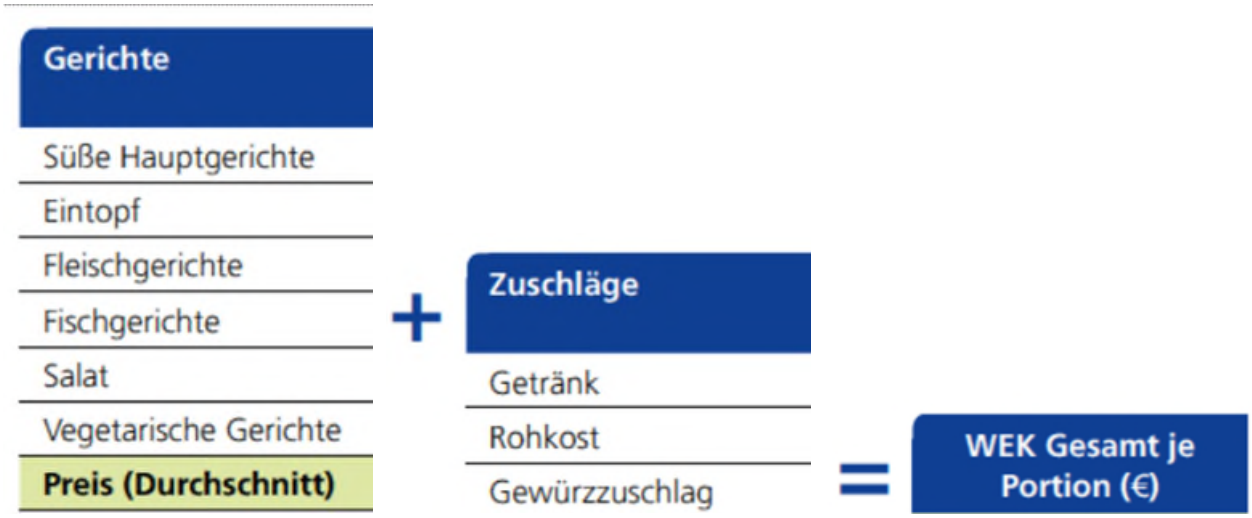
Auszug § 17 Abs. 1 Satz 1 KitaG
Personensorgeberechtigten auch einen Zuschuss zur Versorgung des Kindes mit Mittagessen in Höhe der durchschnittlich ersparten Eigenaufwendungen zu entrichten.
Nicht die Herstellungskosten sind dabei der Maßstab, sondern die Aufwendungen, die die Personensorgeberechtigten dadurch einsparen, dass ihre Kinder in einer Kindertagesbetreuungseinrichtung zu Mittag essen**. In den Gesamtwert fließen Rohmaterial, Grundstoffe, Energie und Be- und Entsorgung ein, nicht jedoch Personalkosten.“….**

Stadtküche Luckenwalde ***„Iss einfach lecker“***

Unsere Berechnungsgrundlagen (Stand 03/2023) berücksichtigen die gesamte Produktionskapazität, unterteilt in Kita-, Schul- und Erwachsenenmenüs. Dazu kommt erstmalig die Versorgung für Frühstück/Vesper.

1. Wareneinstandskosten

Der Wareneinsatz wird regelmäßig über die verschiedenen Speiseangebote als Durchschnittswert ermittelt. Hierbei handelt es sich um den **Nettowert ohne MwSt..**
In der Regel wird der Durchschnitt einmal im Jahr ermittelt. Für die Planungen der Folgejahre werden Marktentwicklungen, Rohstoffpreise und Lieferantenankündigungen hinzugezogen, sogenannte Prognosen.



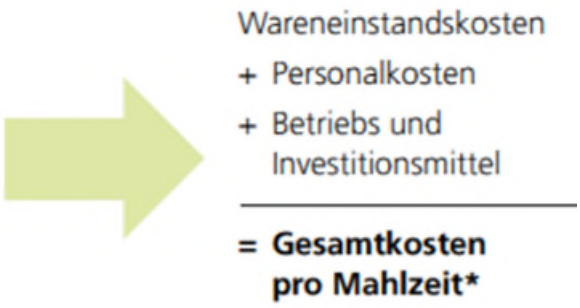
Daraus entstehen die sogenannten Wareeinstandskosten (WEK). Entsprechen den unterschiedlichen Portionsgrößen ergeben sich prozentuale Abschläge für Kinderportionen von 1-6 Jahre.

Essen –Wareneinstandskosten- gesamt: Mittagessen 2,32€

2. Betriebskosten und Investitionen

Abschreibungen
Energiekosten
Abfallentsorgung
Reinigungskosten
EDV/Bürobedarf
Reparaturen und Wartungsarbeiten
Rücklagen für An- und Ersatz-beschaffungen
Gesamt

Essen: Betriebskosten (Stand 2022), Investitionen und neu anteilig kalkulatorische Mietkosten
Gesamt = 0,64€



Zusammenfassung:

Da die Personal,- Verwaltungs-, Zertifizierungs-und Werbekosten nicht berücksichtigt wurden, ergibt sich ein Nettobetrag von 2,96€.
Nicht abzuschätzen sind die Energiekostenanteile für die Zukunft.

Aus unserer Sicht ist es jetzt nur noch problematisch welchen durchschnittlichen MwSt. durch die Eltern für die Berechnung der häuslichen Ersparnis angesetzt würde, da alle Einzelpositionen unterschiedliche Sätze für den Endverbraucher hätten. Hilfsweise wird empfohlen den gleichen Satz zu wählen, der Ihnen von uns als Lieferant angerechnet werden würde, 7%.

Dann würde sich ein Betrag von 3,17€ als häusliche Ersparnis für die Tagesverpflegung aus unserer Sicht als gerechtfertigt ergeben.

Abschlussbemerkung:

Unsere Durchschnittswerte wurden auf Grundlage der letzten 7Jahre ermittelt. Es ist ein Erfahrungswert über alle Speisenangebote (Mischkalkulation), damit ein Durchschnitt über 1.200.000 produzierte Essen. Ebenso hat maßgeblichen Einfluss die notwendige Qualitätsanforderung an die Nährmittel.

Wir hoffen Ihnen hiermit eine Entscheidungsgrundlage geliefert zu haben.

Luckenwalde, am 09.05.2023

Mit freundlichen Grüßen

Jörg Kräker
Geschäftsführer