

Kooperative Ganztagsbildung an Münchner Grundschulen

Neues Stellenbemessungsmodell für das hauswirtschaftliche Personal an Standorten der Kooperativen Ganztagsbildung

Den Ausbau und die Qualität des Kooperativen Ganztags stärken

Antrag Nr. 20-26 / A 03199

von der Fraktion Die Grünen - Rosa Liste, SPD / Volt - Fraktion vom 28.10.2022

Sitzungsvorlage Nr. 20-26 / V 07638

Anlagen

Beschluss des Bildungsausschusses und des Kinder- und Jugendhilfeausschusses des Stadtrates in der gemeinsamen Sitzung vom 08.11.2022 (VB)

Öffentliche Sitzung

I. Vortrag des Referenten

1. Ausgangslage

Das Referat für Bildung und Sport (RBS) wurde mit Beschluss des Stadtrats vom 10.04.2019 („Kooperative Ganztagsbildung, Handlungssicherheit für den Ganztagskooperationspartner“, Sitzungsvorlage Nr. 14-20 / V 14058) beauftragt, ein neues Stellenbemessungsmodell für die Hauswirtschaft an Standorten der Kooperativen Ganztagsbildung (KoGa) zu entwickeln.

Die bisherigen Arbeitszeitmodelle für die Hauswirtschaft an städtischen Kindertageseinrichtungen bestehen seit Mitte der 1990er-Jahre unverändert. Änderungen am städtischen Standard und geänderte rechtliche Anforderungen, z.B. zu Hygienevorschriften, hatten keine Anpassung der Personalausstattung zur Folge, führten aber zu einem Mehraufwand an den Kindertageseinrichtungen.

Da es die Einrichtungsform der Kooperativen Ganztagsbildung (KoGa) damals noch nicht gab und die bisherigen Modelle die Anforderungen nicht berücksichtigen, soll nun ein den Gegebenheiten vor Ort entsprechendes Arbeitszeitmodell eingeführt werden. Dabei berücksichtigt wird auch die Frisch-Mischküche, da diese bei der Größe der Standorte der KoGa die wirtschaftlichste Form der Verpflegung darstellt und nach Möglichkeit an den Standorten umgesetzt werden soll.

Die KITA-Frisch-Mischküche beschreibt die Verpflegung in städtischen Kindertageseinrichtungen, bei dem die frische Speisenzubereitung und die Essensausgabe vor Ort in der Einrichtung erfolgen.

Frisch zubereitete Gerichte haben u.a. eine hohe sensorische Qualität, insbesondere Farbe, Geruch, Geschmack und Textur (Mundgefühl) sind eindeutig wahrnehmbar. Dies kann ermöglicht werden, da die Ausgabe der Mahlzeiten unmittelbar nach der Zubereitung erfolgt.

Über eine hohe Flexibilität in der Speiseplangestaltung kann die Nähe zur Zielgruppe der Essensteilnehmer*innen gesichert werden und wenn notwendig z.B. medizinische Vorgaben in Zusammenhang mit Nahrungsmittelunverträglichkeiten leichter berücksichtigt werden. Ebenso ist die Qualität der eingesetzten Waren über den gezielten Einkauf beeinflussbar und so lassen sich die städtischen Qualitätsvorgaben in der Verpflegung an Kindertageseinrichtungen leichter und passgenauer umsetzen.

An Standorten der KoGa werden in der Regel spätestens nach Überleitung aller Jahrgangsstufen über 300 Essensteilnehmer*innen versorgt. An mehreren Standorten sind es bereits seit dem Schuljahr 2021/2022 mit Überleitung der Jahrgangsstufen 1 bis 3 in die KoGa über 400 Essensteilnehmer*innen. An einigen dieser Standorte ist also davon auszugehen, dass sogar über 500 Personen verpflegt werden, wenn alle Jahrgangsstufen übergeleitet sind.

Die Verpflegung der Kinder an den Kindertageseinrichtungen stellt eine Pflichtaufgabe dar, die Einführung eines neuen Stellenbemessungsmodells ist eine freiwillige Aufgabe. Es handelt sich um eine Daueraufgabe. Mit Antrag 20–26 / A 03199 vom 28.10.2022 „Den Ausbau und die Qualität des Kooperativen Ganztages stärken“ (Anlage 1) haben die Fraktionen Die Grünen – Rosa Liste und SPD/Volt das Referat für Bildung und Sport (RBS) aufgefordert, für die Umstellung auf Frisch-Mischküche an allen städtischen KoGa-Standorten zum Schlussabgleich für den Haushaltsplan 11,5 zusätzliche Vollzeitstellen dauerhaft für hauswirtschaftliches Personal an städtischen KoGa-Standorten einzurichten und damit einhergehend eine Steigerung der Qualität bei der Essensversorgung der Kinder sicherzustellen.

2. Darstellung des geplanten Vorhabens

Seit dem Schuljahr 2019/2020 beteiligen sich auch Kindertageseinrichtungen in städtischer Trägerschaft an der KoGa. Bisher wurden sieben Tagesheime und fünf Horte übergeleitet, zum Schuljahr 2022/2023 folgen je ein weiteres Tagesheim und ein weiterer Hort in städtischer Trägerschaft (Stand April 2022). Mit Beschluss vom 10.04.2019 wurde festgelegt, für den hauswirtschaftlichen Bereich an Standorten der KoGa vorerst das Arbeitszeitmodell für Tagesheime mit Tiefkühlkost anzuwenden. Dieses Arbeitszeitmodell wurde in den 1990er-Jahren erstellt und ist weder auf Standorte mit einer so hohen Zahl an Es-

sensteilnehmer*innen, wie an einer KoGa-Einrichtung versorgt werden müssen, noch auf die angestrebte und bereits teilweise umgesetzte Frisch-Mischküche ausgelegt. Daher hat der Stadtrat das RBS beauftragt, in Abstimmung mit dem Personal- und Organisationsreferat (POR) ein neues Stellenbemessungsmodell für den hauswirtschaftlichen Bereich der KoGa-Standorte zu entwickeln.

Für die Umsetzung des vom Stadtrat erteilten Auftrags wurde durch den Geschäftsbereich RBS-KITA eine Arbeitsgruppe unter der Federführung der Geschäftsstelle Stabsstelle Organisation gegründet, an der Vertreter*innen der Geschäftsleitung des RBS (RBS-GL4.2), der Fach- und Qualitätsberatung, des Übergangsmagements des Geschäftsbereichs Allgemeinbildende Schulen, Grund-, Mittel- und Förderschulen, des Städtischen Trägers bei KITA, der KITA-Fachberatung zu Gesundheit und Versorgung und der Geschäftsstelle Personal bei KITA teilnahmen.

In dieser Arbeitsgruppe wurden verschiedene Möglichkeiten für ein Berechnungsmodell diskutiert:

- Entwicklung eines neuen Arbeitszeitmodells
- Anwendung der Studie zu Kosten- und Preisstrukturen in der Schulverpflegung (KuPS)¹ analog des Geschäftsbereichs Allgemeinbildende Schulen, Realschulen und Schulen besonderer Art
- Fortschreibung des personellen Versorgungsmanagements (pVM)

Die Entwicklung eines neuen Arbeitszeitmodells wurde direkt verworfen, da dies vor dem Hintergrund der beiden sehr guten Alternativen als unverhältnismäßig bezüglich des zeitlichen Aufwands und der dadurch gebunden Personalkapazitäten eingeschätzt wurde. Die analoge Anwendung der Festlegungen für den Bereich der Realschulen kam nach einem Austausch mit dem Bereich RBS-A-Stabsstelle MSI, wo dieses Themengebiet aktuell federführend betreut wird, ebenfalls nicht in Frage, da hier bisher für jeden Standort eine Einzelfallentscheidung erarbeitet und dem Stadtrat zur Entscheidung vorgelegt wurde.

Für die Standorte der KoGa soll es ein Berechnungsmodell geben, das für alle Standorte gilt und somit auch Planungssicherheit bietet, da die Anzahl der Standorte jährlich steigt und die Personalausstattung an jedem Standort jährlich, mindestens bis zum Übergang aller Jahrgangsstufen in die KoGa, angepasst werden muss.

Die Teilnehmer*innen der Arbeitsgruppe waren sich daher einig, dass eine Fortschreibung des personellen Versorgungsmanagements (pVM) der richtige Weg ist.

3. Umsetzung des geplanten Vorhabens

3.1 Entstehung des personellen Versorgungsmanagements (pVM)

Das Projekt pVM wurde im Dezember 2013 durch das RBS initiiert, mit dem Ziel, die Rahmenbedingungen der hauswirtschaftlichen Versorgung zu überprüfen. Es erfolgte eine Begleitung durch die Beratungsgesellschaft Kienbaum.

Dabei sollten die Voraussetzungen für eine moderne Versorgung der städtischen Kindertageseinrichtungen geschaffen werden, die alle Neuerungen (z.B. Erhöhung des Frischkostanteils, neue umfangreichere Hygienevorschriften) in diesem Bereich berücksichtigen. Im Ergebnis sollte ein neues Stellenbemessungsmodell entwickelt werden.

Hierfür wurden die anfallenden Aufgaben im hauswirtschaftlichen Bereich ermittelt. Da keine belastbaren Daten vorlagen, die den zeitlichen Aufwand abbildeten, der zur Erledigung der Aufgaben erforderlich ist, wurde eine Aufschreibung an verschiedenen Einrichtungen vor Ort durchgeführt.

Insgesamt wurden an 26 städtischen Kindertageseinrichtungen (sogenannte Piloteinrichtungen) Aufschreibungen durchgeführt. Bei der Auswahl der Einrichtungen wurde sichergestellt, die Diversität der Kindertageseinrichtungen bezüglich der Altersstruktur und der Anzahl der zu versorgenden Kinder zu berücksichtigen. So waren Kinderkrippen, Häuser für Kinder „U3“, Häuser für Kinder „Ü3“, Kindergärten, Horte und Tagesheime unterschiedlichster Größen einbezogen.

An jeder Piloteinrichtung wurden zwei Aufschreibungen durchgeführt: Die erste Aufschreibung diente der Ermittlung der Wochenarbeitszeit, die benötigt wird, um die Ansprüche des städtischen Standards zu erfüllen (Standardanpassung). In der zweiten Aufschreibung wurde erfasst, welcher zusätzliche Zeitaufwand entsteht, wenn Aufgaben erfüllt werden, die nicht zum städtischen Standard gehören, aber wünschenswert wären (Standarderweiterung), z.B. das Anbieten einer Brotzeit und die Durchführung von Zwischenreinigungen. Jede Aufschreibung erfolgte für 10 Arbeitstage.

Die so ermittelten Zeitwerte wurden sorgfältig plausibilisiert und mündeten in Mittelwerten für jede Aufgabe, getrennt nach Einrichtungsart. Sowohl die Vorgehensweise als auch die Ergebnisse sind sowohl referatsintern als auch mit dem POR abgestimmt und anerkannt.

Das Ergebnis aus dem Projekt pVM wurde dem Stadtrat bisher noch nicht zur Entscheidung vorgelegt, da noch eine mögliche Optimierung der Sachkosten im hauswirtschaftlichen Bereich untersucht wird (vgl. Beschluss des Stadtrats vom 06.11.2019, „Optimierung der hauswirtschaftlichen Versorgung in städtischen Kindertageseinrichtungen“, Sitzungsvorlage Nr. 14-20 / V 16496).

Die bereits erfolgte Abstimmung innerhalb der Stadtverwaltung, die Begleitung des ursprünglichen Projekts durch die Beratungsgesellschaft Kienbaum und die Möglichkeit, das Stellenbemessungsmodell fortzuschreiben, waren die ausschlaggebenden Gründe, die Systematik des pVM künftig an den Standorten der KoGa anzuwenden.

Zudem wurde bereits ein Stellenbemessungstool entwickelt, welches die unkomplizierte Ermittlung der erforderlichen Wochenarbeitszeit ermöglicht. Hierbei handelt es sich um eine Excel-Datei, in der die ermittelten Zeitwerte hinterlegt sind und die anhand der Parameter der zu berechnenden Einrichtung die zu berücksichtigenden Zeiten ermittelt. Auch dieses Stellenbemessungstool ist bereits mit dem POR abgestimmt und anerkannt.

3.2 Fortschreibung für die KoGa

Einer Fortschreibung des pVM, um dieses um die Einrichtungsart KoGa zu ergänzen, steht nach Absprache mit dem POR nichts entgegen. Da es sich bei der KoGa um eine neue Einrichtungsart handelt, war es für die Fortschreibung erforderlich, Zeitwerte zu erheben. Zum Zeitpunkt der Erhebung befanden sich insgesamt nur acht Standorte in städtischer Trägerschaft in der Umwandlung zur KoGa.

Da Campus-Standorte und Standorte der KoGa in Bezug auf die Verpflegung und die hohe Zahl der Essenteilnehmer*innen vergleichbar sind, wurden daher an beiden Einrichtungsarten Zeitdaten ermittelt. So konnte sichergestellt werden, dass eine breite Datenbasis für die Ermittlung des Personalbedarfs zugrunde gelegt wird.

Da in einem absehbaren Zeitraum nicht alle Standorte der KoGa auf Frisch-Mischküche umstellen können (z.B. aufgrund baulicher Gegebenheiten) sollten Daten sowohl für Standorte mit Frisch-Mischküche als auch für Standorte mit Cook&Freeze und Cook&Chill erfasst werden. Es hat sich ebenfalls gezeigt, dass auch bis auf weiteres an einigen Standorten eine (meist anteilige) Warmverpflegung aufgrund der räumlichen Bedingungen vor Ort erfolgen muss. Daher wurden auch für die Verpflegung in Form eines Caterings Zeitdaten ermittelt.

Es war vorgesehen, analog des ursprünglichen Projekts an ausgewählten Einrichtungen Aufschreibungen sowohl für die Standardanpassung als auch die Standarderweiterung durchzuführen. Aufgrund der Corona-Pandemie war dies jedoch weder 2020 noch 2021 möglich. Es fand kein Regelbetrieb statt, wodurch die Daten nicht belastbar gewesen wären. Zudem wäre es zur Erhebung der Daten zur Standarderweiterung erforderlich gewesen, zusätzliches Personal aus anderen Einrichtungen an den an der Erhebung teilnehmenden Einrichtungen einzusetzen. Unter Berücksichtigung der anhaltenden Prämisse der Kontaktreduzierung und des Ansteckungsrisikos für das Personal sowie des Risikos von Quarantäneanordnungen wäre dieses Vorgehen jedoch nicht vertretbar gewesen.

Daher wurde in Abstimmung mit dem POR vereinbart, eine sog. ABC-Analyse nach den Vorgaben des Leitfadens zur Personalbedarfsermittlung durchzuführen. Als Erhebungsmethoden wurden analytische und summarische Schätzungen (Schätzworkshops) zugrunde gelegt.

An den Schätzworkshops nahmen neben der Stabsstelle Organisation immer vier Hauswirtschaftliche Betriebsleitungen aus den Geschäftsbereichen KITA und A-4 als Führungskräfte an Standorten der KoGa und an Campus-Standorten sowie die Fach- und Dienstaufsichten der Hauswirtschaftlichen Betriebsleitungen teil. Zudem nahm RBS-GL4.2 ebenfalls an den Schätzworkshops teil.

Bei der Festlegung der teilnehmenden Hauswirtschaftlichen Betriebsleitungen wurde darauf geachtet, dass an deren Standorten verschiedene Verpflegungskonzepte umgesetzt werden sowie unterschiedlich große Einrichtungen vertreten sind.

Die Schätzworkshops orientierten sich am Aufgabenkatalog aus dem Projekt pVM. Die Ergebnisse wurden getrennt nach Verpflegungskonzept in das Stellenbemessungstool übertragen. Das Stellenbemessungsmodell pVM unterscheidet die hauswirtschaftlichen Tätigkeiten nach den Kategorien „einrichtungsbezogen“, „zeitbezogen“ und „fallbezogen“.

Bei einrichtungsbezogenen Aufgaben handelt es sich um einrichtungsindividuelle und anlassbezogene Aufgaben; diese umfassen die Verteilzeiten (z.B. Zeitaufwände für Besprechungen) sowie die Beseitigung von Abfällen außerhalb der Küche.

Zu den zeitbezogenen Aufgaben gehören Aufgaben, deren Wahrnehmung unabhängig von mengenmäßigen Fallzahlen ist bzw. für die große Korridore bei Kennzahlen definiert werden können und rein zeitlich determiniert ist (z.B. täglich, wöchentlich).

Hierzu gehören die Aufgaben im Zusammenhang mit:

- Speisenplanung und -beschaffung, Lagermanagement Food
- Lagermanagement Non-Food
- Transport (an der KoGa nicht einschlägig)
- Hygiene
- Fortbildung
- Veranstaltungen vor- und nachbereiten
- Aufgaben der Hauswirtschaftlichen Betriebsleitung
- Reinigung von Lagern/Wäsche

Fallbezogene Aufgaben sind Aufgaben, die in der Regel pro Mahlzeit (konkrete, nicht zeitbezogene Fallzahl) anfallen. Hierbei handelt es sich um die Zubereitung der Speisen (tatsächliche Herstellung der Speisen) sowie die Spültätigkeiten für das von den Essensteilnehmer*innen benutzte Geschirr. Sowohl die KuPS-Studie als auch die Studie „Is(s)t KiTa

gut? KiTa-Verpflegung in Deutschland: Status Quo und Handlungsbedarfe“² zeigen einen Synergieeffekt im Personalaufwand bei der Zubereitung der Speisen bei einer hohen Anzahl von Essensteilnehmer*innen. Dieser liegt unter anderem darin begründet, dass nicht für alle Komponenten der Speisen die Zeitaufwände für die Herstellung linear steigen. Daher wird auch im neuen Stellenbemessungsmodell im Einklang mit den Ergebnissen der Studien bei den Zeitwerten ein Synergieeffekt in Höhe von 39 % berücksichtigt.

3.3 Weitere Rahmenbedingungen

Neben der reinen Ermittlung der Zeitaufwände zur Aufgabenerfüllung hat sich die Arbeitsgruppe bei der Erstellung eines neuen Stellenbemessungsmodells für den hauswirtschaftlichen Bereich an Standorten der KoGa auch mit den Rahmenbedingungen auseinandergesetzt und die folgenden Erkenntnisse gewonnen.

3.3.1 Professionalisierung

Bereits in der Sitzungsvorlage Nr. 14-20 / V 14058 zum Beschluss vom 10.04.2019 wurde die Notwendigkeit einer Hauswirtschaftlichen Betriebsleitung dargestellt und durch die Beschlussfassung des Stadtrats anerkannt. Daher steht an Standorten mit mindestens 200 Essensteilnehmer*innen eine Hauswirtschaftliche Betriebsleitung in Vollzeit zur Verfügung, an Standorten mit weniger Essensteilnehmer*innen anteilig. Sofern die Verpflegungsform der Frisch-Mischküche vorliegt, steht unabhängig von der Kinderzahl eine Hauswirtschaftliche Betriebsleitung in Vollzeit zur Verfügung.

Im Betrieb der Standorte der KoGa wie auch an den Campus-Standorten hat sich gezeigt, dass aufgrund der anfallenden Aufgaben im Bereich der Fach- und Dienstaufsicht der Hauswirtschaftlichen Betriebsleitung an Standorten dieser Größenordnung die Zuschaltung einer weiteren Fachkraft sinnvoll ist. Dies deckt sich auch mit der KuPS-Studie, die eine Managementkraft sowie eine Fachkraft vorsieht.

Die Erhebung hat gezeigt, dass die durch die Hauswirtschaftliche Betriebsleitung zu erledigenden Aufgaben wie das Durchführen der Bestellungen, die Speiseplanerstellung oder die Führungsaufgaben im Fall der Frisch-Mischküche den Umfang einer Vollzeitstelle überschreiten bzw. bei Cook&Chill und Cook&Freeze fast vollständig ausfüllen. Das bedeutet, die Anwesenheit in der Küche während der Speisenherstellung ist nur sehr eingeschränkt – wenn überhaupt – möglich. Die zweite Fachkraft soll u.a. diesen Überhang auffangen.

Da die Ausbildung zur Hauswirtschaftlichen Betriebsleitung nur Grundkenntnisse der Küchenpraxis vermittelt und der Schwerpunkt auf anderen Ausbildungsinhalten wie hauswirtschaftliche Fach- und Führungsaufgaben, der Überwachung von Arbeitsabläufen, Koordi-

2 Prof. Ulrike Arens-Azevêdo, Prof. Dr. oec. troph. Ulrike Pfannes, Dipl. oec. troph. M. Ernestine Tecklenburg im Auftrag der Bertelsmann Stiftung © 2014 Bertelsmann Stiftung

nation des Personaleinsatzes und Sicherstellung der Qualitätssicherung liegt, sollte die zweite Fachkraft ein*e gelernte*r Köchin*Koch sein. So kann die zweite Fachkraft vorrangig die praktischen Aufgaben wie die Produktion der Speisen sowie die Anleitung der Mitarbeiter*innen übernehmen, während die Hauswirtschaftliche Betriebsleitung vorrangig den Leitungstätigkeiten nachkommen kann. Hierdurch kann die **Qualität** der zubereiten Speisen gesteigert und ein **möglichst hoher Frischkostanteil** erreicht werden, da durch die Ausbildung zur*zum Köchin*Koch ein breiteres Wissen bezüglich Rezepten und Zubereitungsmöglichkeiten vorhanden ist, auch in Bezug auf hygienisch sensible Lebensmittel und Sonderkost, z.B. bei Allergien.

Des Weiteren wird durch eine zweite Fachkraft die dauerhafte Anleitung für das im hauswirtschaftlichen Bereich beschäftigte an- und ungelernete Personal sichergestellt, da die durchgehende Anwesenheit einer Fachkraft in der Küche möglich wird. Dies wird sich zusätzlich positiv auf die Qualität der zubereiteten Speisen auswirken und zu einer Optimierung der Arbeitsabläufe führen. Zudem führt dies zu einer Entlastung und gesteigerten Motivation der hauswirtschaftlichen Mitarbeiter*innen.

Daher wird vorgeschlagen, einen Teil des ermittelten – zur Aufgabenerfüllung erforderlichen – Stundenmaßes als weitere Fachkraft neben der Hauswirtschaftlichen Betriebsleitung auszubringen. Das Bemessungssystem pVM gibt im Ergebnis die Gesamtstunden an, die zur Erfüllung der anfallenden Aufgaben benötigt werden. Dabei wird nicht nach Aufgaben der hauswirtschaftlichen Mitarbeiter*innen und einer eventuellen Führungskraft unterschieden. Das bedeutet, dass in der jeweils ermittelten Stundenzahl bereits eventuelle Kapazitäten für Fachpersonal enthalten sind. Die Festlegung der Fachlichkeit nimmt pVM bewusst nicht vor, da bei der Erhebung rein auf Zeitwerte abgestellt wird und nicht darauf, wer die entsprechende Aufgabe wahrnimmt.

Die Wochenarbeitszeit der zweiten Fachkraft soll analog der Festlegungen für Hauswirtschaftliche Betriebsleitungen im Beschluss des Stadtrats vom 10.04.2019 gestaffelt werden. Somit sollen ab 200 Essensteilnehmer*innen 1,0 VZÄ (39 Stunden) des ermittelten Bedarfs als Stelle für eine*n Köchin*Koch ausgebracht werden, darunter anteilig. Sofern die Verpflegungsform der Frisch-Mischküche vorliegt, sollen unabhängig von der Kinderzahl 1,0 VZÄ (39 Stunden) des ermittelten Bedarfs als Stelle für eine*n Köchin*Koch ausgebracht werden.

3.3.2 Erwachsenenessen

In den bisher gültigen Bemessungsmodellen werden die anfallenden Erwachsenenessen (Personal der Schule sowie Fach- und Ergänzungskräfte) nicht berücksichtigt. Auswertungen aus dem Gebührenmodul K@RL (Datenbasis September bis Dezember 2019, um Daten aus dem Regelbetrieb vor der Corona-Pandemie zu erhalten) zeigen, dass sich die Anzahl dieser Essen je nach Standort stark unterscheidet: von einigen wenigen Essen

täglich bis hin zu knapp 70 Essen pro Tag.

Es wird daher vorgeschlagen, die Erwachsenenessen künftig bei der Personalbedarfsermittlung zu berücksichtigen. Hierbei soll auf die tatsächliche Anzahl der Erwachsenenessen des jeweiligen Standorts abgestellt werden. Eine Untergrenze, da davon auszugehen ist, dass nicht immer alle Klassen am Essen teilnehmen bzw. eine geringe Anzahl von Erwachsenenessen mit der vorhandenen Personalkapazität abgedeckt werden kann, soll nicht gelten, da bereits für die Bereitstellung des sog. Pädagogischen Happens mit dieser Begründung keine Personalkapazitäten zugeschaltet werden.

Da Erwachsene für die Teilnahme am Essen an der Einrichtung einen Vertrag mit der Einrichtung schließen müssen, kann die konkrete Zahl der Essensteilnehmer*innen über die Anzahl der geschlossenen Verträge ermittelt werden.

3.3.3 Brotzeit

Kinder werden an einem KoGa-Standort in der Regel von 11 Uhr bis 18 Uhr betreut. Im Rahmen des Projekts pVM war das Anbieten einer Brotzeit als Inhalt der Standarderweiterung definiert. Aufgrund der mittlerweile an allen Einrichtungen ausgeweiteten Öffnungszeiten wird vorgeschlagen, dass das Anbieten einer Brotzeit mit der Einführung des neuen Stellenbemessungsmodells an den Standorten der KoGa als Standard definiert wird, da die betreuten Kinder, die sich alle im Grundschulalter befinden, sonst zwischen dem Mittagessen in der Einrichtung und dem Abendessen keine Verpflegung erhalten würden. Da das Stellenbemessungsstool die getrennte Angabe von Portionen für das Mittagessen und die Brotzeit fordert, kann sichergestellt werden, dass nur der tatsächlich anfallende Mehraufwand berücksichtigt wird.

3.3.4 Anpassung des Ausfallmanagements

Bereits mit Beschluss vom 10.04.2019 wurde je ein Ausfallmanagement für hauswirtschaftliche Mitarbeiter*innen sowie Hauswirtschaftliche Betriebsleitungen beschlossen. Diese sollen weiterhin bestehen bleiben. Für die Höhe der Ausfallmanagements werden die Ausfallzeiten wegen Krankheit aus dem Personalcontrolling (PeCon) des POR zugrunde gelegt. Es wird ein Mittelwert der letzten 3 Jahre gebildet. Für die Hauswirtschaftlichen Betriebsleitungen wird zusätzlich die Fehlzeit aufgrund von Urlaub und sonstigen Abwesenheiten (Fortbildungen etc.) berücksichtigt, da die Vertretung einer Fachkraft nicht durch die an- und ungelernen hauswirtschaftlichen Mitarbeiter*innen erfolgen kann. Hierfür werden unverändert entsprechend der Vorgaben des POR 12,87 % angesetzt.

Für die Stellen einer weiteren Fachkraft im Rahmen der Professionalisierung soll analog der Hauswirtschaftlichen Betriebsleitungen verfahren und ein entsprechendes Ausfallmanagement eingerichtet werden, das sowohl die Ausfallquote nach PeCon sowie die Fehlzeit aufgrund von Urlaub und sonstiger Abwesenheiten umfasst.

Für die hauswirtschaftlichen Mitarbeiter*innen umfasst das Ausfallmanagement bisher nur die Ausfallquote nach PeCon. Hier soll eine Anpassung erfolgen, sodass auch in diesem die Fehlzeit aufgrund von Urlaub und sonstiger Abwesenheiten berücksichtigt wird.

Die Beibehaltung der Ausfallmanagements und die Berücksichtigung der Fehlzeit aufgrund von Urlaub und sonstiger Abwesenheiten ist erforderlich, da im neuen Stellenbemessungsmodell bei der Bedarfsermittlung weiterhin 39 Stunden für ein Vollzeitäquivalent angesetzt werden und nicht – wie im Leitfaden zur Stellenbemessung vorgesehen – der um die Ausfälle bereinigte Wert der Nettoarbeitskraft.

3.3.5 Unterscheidung Standardanpassung und Standarderweiterung

Eine Unterscheidung zwischen Standardanpassung und Standarderweiterung ist an Standorten der KoGa nicht erforderlich. Bei der Standarderweiterung werden Zwischenreinigungen der Essensräume, des Eingangs- und Flurbereichs sowie des Sanitärbereichs berücksichtigt. Diese Aufgaben werden an Standorten der KoGa nicht durch das städtische Personal wahrgenommen. Außerdem berücksichtigt die Standarderweiterung sowohl Frühstück als auch Brotzeit als zusätzliche Mahlzeiten. Wie unter Kapitel 3.3.3 dargestellt, soll das Anbieten einer Brotzeit an KoGa-Standorten im neuen Stellenbemessungsmodell als Standard definiert werden, Frühstück ist aufgrund der Betreuungszeiten der KoGa jedoch nicht zu berücksichtigen.

3.3.6 Umsetzung für KoGa-Ganztagskooperationspartner in freier und sonstiger Trägerschaft

Mit Beschluss vom 10.04.2019 (Sitzungsvorlage Nr. 14-20 / V 14058) hat der Stadtrat den städtischen Personalbemessungsstandard für das hauswirtschaftliche Personal als Grundlage für einen eventuellen Defizitausgleich festgelegt. Diese Festlegung sollte auch im Hinblick auf die Weiterentwicklung gelten und eine trägerübergreifende Gleichbehandlung sicherstellen.

Es wird daher vorgeschlagen, das neue Stellenbemessungsmodell für das Hauswirtschaftliche Personal als Grundlage für den Defizitausgleich für KoGa-Ganztagskooperationspartner in freigemeinnütziger und sonstiger Trägerschaft ab dem Bewilligungszeitraum 01.01.2023 anzuwenden. Es gibt keine Rückwirkung.

4. Bedarfsdarstellung zur Umsetzung der geplanten Maßnahme

4.1 Ergebnis

Die Erhebung der erforderlichen Arbeitszeit zeigt einen Personalmehrbedarf in allen Verpflegungsformen.

Die Berechnung erfolgte auf Grundlage der aktuellen Zahlen zum Schuljahr 2022/2023.

Da an Standorten der KoGa der Kooperationspartner der Grundschule vertraglich verpflichtet ist, grundsätzlich alle Grundschüler*innen zu verpflegen, unabhängig davon, ob diese die KoGa in Anspruch nehmen (z.B. Betreuung in der Mittagsbetreuung oder Schüler*innen im gebundenen Ganztags ohne Anschlussbuchungen in der KoGa), wird bei der Berechnung der Personalstunden für den hauswirtschaftlichen Bereich nicht mehr unterschieden, welche Betreuungsform die Kinder nutzen. Stattdessen wird die Gesamtzahl der Essensteilnehmer*innen angesetzt. Somit fallen für die Standorte der KoGa auch keine Bedarfe im Rahmen der Mitversorgung (Beschlüsse „Schule/Kita isst gut“) mehr an.

Für 14 Standorte mit aktuell 4.592 Essensteilnehmer*innen ergibt sich ein Mehrbedarf von bis zu 23,0 VZÄ, der sich aus bis zu 16,4 VZÄ in EGr. E5 TVöD für Köchin*Koch und bis zu 6,6 VZÄ in EGr. E3 TVöD für hauswirtschaftliche Mitarbeiter*innen zusammensetzt. Für die Schaffung von Stellen für Hauswirtschaftliche Betriebsleitungen werden keine Kapazitäten beantragt, da diese an den Standorten der KoGa, die vor dem 01.01.2023 bestehen, bereits auf Grundlage des Beschlusses zur KoGa vom 10.04.2019 geschaffen wurden.

In der Berechnung wurden die Bedarfe für die Erwachsenenessen (vgl. Kapitel 3.3.2), für das Anbieten einer Brotzeit (vgl. Kapitel 3.3.3) und die Anpassung des Ausfallmanagements (vgl. Kapitel 3.3.4) berücksichtigt. Die Berechnung erfolgte für acht Standorte mit den ermittelten Zeitwerten für Frisch-Mischküche, für fünf Standorte mit den Werten für Cook & Chill, sowie für drei Standorte anteilig mit den Werten für Warmverpflegung. Für einen Standort erfolgte die Berechnung mit reiner Warmverpflegung.

4.2 Zusammenfassung

Insgesamt ergibt sich so ein Bedarf von bis zu 23,0 VZÄ. Die tatsächliche Umsetzung im Stellenplan erfolgt ausschließlich in der Höhe, die durch die konkrete Anzahl der Essensteilnehmer*innen an jedem Standort begründet ist. Eventuell nicht benötigte Kapazitäten werden nicht beansprucht.

4.3 Stellenbedarf und Personalkosten

4.3.1 Aktuelle Kapazitäten

Zum 31.12.2022 sind an den Standorten der Kooperativen Ganztagsbildung in städtischer Trägerschaft sowie in den Ausfallmanagements insgesamt 15,36 VZÄ für hauswirtschaftliche Betriebsleitungen und 38,97 VZÄ für hauswirtschaftliche Mitarbeiter*innen bzw. Küchenhelfer*innen auf Grundlage der aktuellen Arbeitszeitmodelle eingerichtet.

4.3.2 Geltend gemachter Bedarf (in VZÄ-Stellen)

KITA-ST (Kindertageseinrichtungen)

Zeitraum	Funktionsbezeichnung	VZÄ	Einwertung Tarif	Mittelbedarf jährlich bis zu
Ab 01.01.2023 unbefristet	Köchin*Koch	6,2	E5 TVöD	364.064 €
Ab 01.01.2023 unbefristet	Hauswirtschaftliche Mitarbeiter*innen	2,8	E3 TVöD	147.616 €

RBS-A-4 (Kindertageseinrichtungen-Tagesheime)

Zeitraum	Funktionsbezeichnung	VZÄ	Einwertung Tarif	Mittelbedarf jährlich bis zu
Ab 01.01.2023 unbefristet	Köchin*Koch	10,2	E5 TVöD	598.944 €
Ab 01.01.2023 unbefristet	Hauswirtschaftliche Mitarbeiter*innen	3,8	E3 TVöD	200.336 €

4.3.3 Bemessungsgrundlage

Die Bemessung erfolgte auf Grundlage der unter 3.2 und 3.3 dargestellten Methode und den benannten Parametern. Die Mehrbedarfe wurden auf Grundlage der bei Beschlussstellung bekannten Daten und Prognosen erhoben. Die Umsetzung wird auf Grundlage der zu diesem Zeitpunkt dann aktuellen Daten erfolgen.

Datenbasis:

Essensteilnehmer*innen	4.403 an 14 KoGa-Standorten
Erwachsenenessen	189
Brotzeit	2.791

Auf Grundlage der Zahlen der Essensteilnehmer*innen und unter Abzug der bereits vorhandenen Kapazitäten ergibt sich für die Standorte folgender Mehrbedarf:

Köchin*Koch (analog Anzahl bereits vorhandener Hauswirtschaftlicher Betriebsleitungen)	12,9 VZÄ
Hauswirtschaftliche Mitarbeiter*innen	5,2 VZÄ
Ausfallmanagement Köchin*Koch (27,48 % gem. PeCon, Mittelwert letzte 3 Jahre Fachrichtung Arbeiter)	3,5 VZÄ
Ausfallmanagement Hauswirtschaftliche Mitarbeiter*innen (27,48 % gem. PeCon, Mittelwert letzte 3 Jahre Fachrichtung Arbeiter)	1,4 VZÄ

4.3.4 Alternativen zur Kapazitätsausweitung

Alternativen zur Kapazitätsausweitung bestehen nicht, mit den bisher eingesetzten Kapazitäten ist die Umstellung auf Frisch-Mischküche, wie vom Stadtrat als Qualitätsstandard für die Kooperative Ganztagsbildung festgelegt, nicht möglich.

Eine Umverteilung vorhandener Kapazitäten ist nicht möglich, da die an den Kindertagesstätten ausgebrachten Kapazitäten (sowohl in der Hauswirtschaft als auch in der Pädagogik) nur in dem Umfang zur Verfügung stehen, wie es die aktuellen Berechnungsschemata zulassen und entsprechend zur Erfüllung der Aufgaben und Sicherstellung des Dienstbetriebs benötigt werden.

Wird die Personalausstattung im hauswirtschaftlichen Bereich nicht an den ermittelten Bedarf angepasst, ist eine Verpflegung der Kinder an den Standorten der KoGa nicht gewährleistet. Die Folge wären insbesondere eine verminderte Qualität der Speisen, da die Erfüllung gesetzlicher Vorgaben (wie z.B. Hygienevorschriften) sichergestellt werden muss.

4.4 Ausblick

Während der Erarbeitung des neuen Stellenbemessungsmodells für den hauswirtschaftlichen Bereich an Standorten der KoGa wurde festgestellt, dass auch eine Anpassung der Stellenbemessungsmodelle aller anderen Einrichtungsarten erforderlich ist. Die aktuell gültigen Arbeitszeitmodelle bestehen, wie im Kapitel 1 dargestellt, seit Mitte der 1990er-Jahre unverändert. Änderungen im städtischen Standard und geänderte rechtliche Anforderungen, z.B. zu Hygienevorschriften, hatten keine Anpassung der Personalausstattung zur Folge. Zudem sind Anpassungen in Bezug auf die als Standard definierten Tätigkeiten bzw. Leistungen erforderlich, wie unter Kapitel 3.3.3 unter Bezug auf das Anbieten einer Brotzeit dargestellt.

Daher soll für alle Kindertageseinrichtungen in städtischer Trägerschaft ein neues Stellenbemessungsmodell entwickelt werden.

4.5 Arbeitsplatzkosten

Für die neu zu schaffenden Stellen sind keine neuen Arbeitsplätze erforderlich.

4.6 Sachkosten

Für die neu zu schaffenden Stellen ist die Bereitstellung von Arbeitskleidung erforderlich. Hierbei werden für die in EGr. 5 TVöD beantragten Kapazitäten die tatsächlichen VZÄ angesetzt, da von einer entsprechenden Besetzung ausgegangen wird.

Die hierfür anfallenden Kosten stellen sich wie folgt dar:

Haushaltsjahr	Sachkosten für	e/d/b*	k/i*	Mittelbedarf jährlich
Ab 2023	Pro hauswirtschaftlicher*m Mitarbeiter*in wird folgende Arbeitskleidung zur Verfügung gestellt: <ul style="list-style-type: none"> • 15 Schürzen/Vorbinder • 15 Jacken/Kasacks • 15 T-Shirts • 15 Hosen • 100 Vlies-Hauben (Einweg) • 5 Kopfbedeckungen • 2 Paar Sicherheitsschuhe (davon wahlweise 1 Paar Berufsschuhe) • 1 Gummischürze • pro Einrichtung eine Kälteschutzjacke Pro Ausstattung sind dies ca. 1.200 €			
	Für 11,8 Mitarbeiter*innen bei KITA werden 12 Ausstattungen je 1.200 € benötigt	d	k	14.400 €
	Für 17,8 Mitarbeiter*innen bei A-4 werden 18 Ausstattungen je 1.200 € benötigt	d	k	21.600 €
	(Umrechnung der VZÄ E3 bei Kita und A-4 auf Teilzeitmodell von 0,5 VZÄ pro Mitarbeiter*in)			
	Gesamt:			36.000 €

* e: einmalig, d: dauerhaft, b: befristet, k: konsumtiv, i: investiv

4.7 Zusätzlicher Büroraumbedarf

Für die neu zu schaffenden Stellen ist kein zusätzlicher Büroraumbedarf erforderlich, daher werden keine zusätzlichen Bedarfe beim Kommunalreferat angemeldet.

4.8 Produktzuordnung

Das Produktkostenbudget des Produkts 39365200 Betrieb und Steuerung städtischer Tageseinrichtungen für Kinder erhöht sich in 2023 einmalig um bis zu 511.680 Euro und ab 2024 dauerhaft um bis zu 526.080 Euro, davon sind einmalig bis zu 511.680 Euro in 2023 und bis zu 526.080 Euro dauerhaft ab 2024 zahlungswirksam (Produktauszahlungsbudget).

Das Produktkostenbudget bei Produkt 39211100 Bildung, Erziehung und Betreuung an Grundschulen erhöht sich einmalig um bis zu 799.280 Euro in 2023 und dauerhaft um bis zu 820.880 Euro ab 2024, davon sind bis zu 799.280 Euro einmalig im Jahr 2023 und bis zu 820.880 Euro dauerhaft ab dem Jahr 2024 zahlungswirksam (Produktauszahlungsbudget).

5. Darstellung der Kosten und der Finanzierung

5.1 Zahlungswirksame Kosten im Bereich der laufenden Verwaltungstätigkeit

	dauerhaft	einmalig	befristet
Summe zahlungswirksame Kosten	Bis zu 1.346.960 € ab 2024	Bis zu 1.346.960 € in 2023 davon aus eigenem Referatsbudget: 36.000 €	
davon:			
Personalauszahlungen (Zeile 9)* RBS-KITA	Bis zu 511.680 € ab 2024	Bis zu 511.680 € in 2023	
RBS-A-4	Bis zu 799.280 € ab 2024	Bis zu 799.280 € in 2023	
Auszahlungen für Sach- und Dienstleistungen (Zeile 11)** RBS-KITA – dauerhafte Sachkosten für Arbeitskleidung	Bis zu 14.400 € ab 2024	Bis zu 14.400 € in 2023 (Finanzierung im Jahr 2023 aus eigenem Referatsbudget)	
RBS-A-4 – dauerhafte Sachkosten für Arbeitskleidung	Bis zu 21.600 € ab 2024	Bis zu 21.600 € in 2023 (Finanzierung im Jahr 2023 aus eigenem Referatsbudget)	
Transferauszahlungen (Zeile 12)			
Sonstige Auszahlungen aus lfd. Verwaltungstätigkeit (Zeile 13)			
Zinsen und sonst. Finanzauszahlungen (Zeile 14)			
Nachrichtlich Vollzeitäquivalente	Bis zu 23 VZÄ	Bis zu 23 VZÄ	

Die nicht zahlungswirksamen Kosten (wie z.B. interne Leistungsverrechnung, Steuerumlage, kalkulatorische Kosten) können in den meisten Fällen nicht beziffert werden.

* Bei Besetzung von Stellen mit einer/einem Beamt*in entsteht im Ergebnishaushalt zusätzlich zu den Personalauszahlungen noch ein Aufwand für Pensions- und Beihilferückstellungen in Höhe von etwa 40 Prozent des Jahresmittelbetrages.

** ohne arbeitsplatzbezogene IT-Kosten

6. Nutzen

Wird die Personalausstattung im hauswirtschaftlichen Bereich nicht an den ermittelten Bedarf angepasst, ist eine Verpflegung der Kinder an den Standorten der KoGa nicht gewährleistet. Die Folge wären insbesondere eine verminderte Qualität der Speisen, da die Erfüllung gesetzlicher Vorgaben (wie z.B. Hygienevorschriften) sichergestellt werden muss.

7. Finanzierung

Die Finanzierung der Personalkosten kann weder durch Einsparungen noch aus dem eigenen Referatsbudget erfolgen.

Das Vorhaben ist als teilweise anerkanntes Vorhaben in der Anlage 3 (geplante Beschlüsse Referat für Bildung und Sport, lfd. Nr. 32) des Eckdatenbeschlusses zum Haushaltsplan 2023 (Sitzungsvorlage Nr. 20-26 / V 06456) in einer gegenüber der Anmeldung des Referats für Bildung und Sport reduzierten Form (11,5 VZÄ) enthalten und wurde dementsprechend von der Vollversammlung des Stadtrates am 27.07.2022 unter Antragsziffer 2 grundsätzlich beschlossen.

Das Referat für Bildung und Sport hält das Vorhaben für sehr dringlich und notwendig, da sonst eine Verpflegung der Kinder an den Standorten der KoGa nicht gewährleistet werden kann. Daher wird die noch fehlende Ausweitung, die der Anmeldung des RBS im Eckdatenbeschluss für das Haushaltsjahr 2023, siehe Nr. 32 der Liste der geplanten Beschlüsse des Referats für Bildung und Sport, entspricht, in dieser Vorlage beantragt. Auch wird die erforderliche Ausweitung mit Antrag 20–26 / A 03199 vom 28.10.2022 „Den Ausbau und die Qualität des Kooperativen Ganztages stärken“ (Anlage 1) gefordert. Das RBS wird mit diesem Antrag aufgefordert, für die Umstellung auf Frisch-Mischküche an allen städtischen KoGa-Standorten zum Schlussabgleich für den Haushaltsplan 11,5 zusätzliche Vollzeitstellen dauerhaft für hauswirtschaftliches Personal an städtischen KoGa-Standorten einzurichten und damit einhergehend eine Steigerung der Qualität bei der Essensversorgung der Kinder sicherzustellen.

Die Finanzierung für die künftig in Abhängigkeit zur Zahl der Essensteilnehmer*innen erforderlichen Anpassung in der Personalausstattung an städtischen Einrichtungen erfolgt im Rahmen des für den Eckdatenbeschluss angemeldeten Kontingents für hauswirtschaftliches Personal für den jeweils einschlägigen Haushalt. Im Haushaltsjahr 2023 werden etwaige Veränderungen der Anzahl der Essensteilnehmer*innen während des Schuljahres 2022/2023 durch bereits im Eckdatenbeschluss 2022 angemeldete Stellenzuwächse bei der Umsetzung für das Schuljahr 2023/2024 berücksichtigt.

Die Finanzierung der Sachkosten der dauerhaften Arbeitskleidung erfolgt für das Haushaltsjahr 2023 einmalig aus dem eigenen Referatsbudget. Für die künftige Anwendung bei

Veränderungen durch Zuschaltungen etc. ab dem Haushaltsjahr 2024 kann diese Finanzierung weder durch Einsparungen noch aus dem eigenen Referatsbudget erfolgen. Die zusätzlichen Auszahlungsmittel sollen nach positiver Beschlussfassung in die Haushaltsplanaufstellung für 2024 aufgenommen werden.

Die Finanzierung der Transferkosten werden innerhalb des bewilligten Zuschssrahmens für die Kindertagesbetreuung bzw., vorbehaltlich der Beschlussfassung des Stadtrats über die Haushalte 2023 ff., aus dem Referatsbudget getragen.

8. Kontierungstabellen

8.1 Personalkosten

Die Kontierung der unter Gliederungsziffer 4.3 dargestellten Personalkosten erfolgt:

Kosten für	Vortragsziffer	Antragsziffer	Fipo	Kostenstelle	Kostenart
9,0 VZÄ bei RBS-KITA-ST	4.3	1.	4647.414.0000.4	19570921	602000
14,0 VZÄ bei RBS-A-4	4.3	1.	2110.414.0000.6	sc1940, sc1941	602000

8.2 Sachkosten

Die Kontierung der unter Gliederungsziffer 4.6 dargestellten Sachkosten erfolgt:

Kosten für	Vortragsziffer	Antragsziffer	Fipo	Kostenstelle	Kostenart
Dauerhafte Sachkosten für Arbeitskleidung bei RBS-KITA	4.6	6., 7.	4647.560.0000.4	19570950	639405
Dauerhafte Sachkosten für Arbeitskleidung bei RBS-A-4	4.6	6., 7.	2110.560.0000.6	sc194	639405

9. Abstimmung

Das Personal- und Organisationsreferat und die Stadtkämmerei haben einen Abdruck der Beschlussvorlage erhalten. Die Stellungnahmen liegen als Anlagen bei.

Anhörungsrechte eines Bezirksausschusses bestehen nicht.

Der Korreferentin des Referats für Bildung und Sport, Frau Stadträtin Lena Odell, und der Verwaltungsbeirätin, Frau Stadträtin Julia Schönfeld-Knor, wurde je ein Abdruck der Beschlussvorlage zugeleitet.

Aufgrund der noch erforderlichen Abstimmungen war eine fristgerechte Vorlage gemäß Ziffer 5.6.2 AGAM nicht möglich. Der Stadtrat hat im Eckdatenbeschluss festgelegt, dass Ressourcenbeschlüsse in die Ausschüsse im Oktober bzw. November eingebracht werden sollen, weshalb diese Beschlussvorlage zwingend in der heutigen Sitzung zu behandeln ist.

II.a Antrag des Referenten im Kinder- und Jugendhilfeausschuss

Der Kinder- und Jugendhilfeausschuss empfiehlt, dem Antrag des Referenten im Bildungsausschuss zuzustimmen.

II.b Antrag des Referenten im Bildungsausschuss

1. Das Referat für Bildung und Sport wird beauftragt, die Einrichtung von
 - bis zu 6,2 VZÄ Köchin*Koch
 - bis zu 2,8 VZÄ hauswirtschaftliche Mitarbeiter*innen bei RBS-KITA sowie
 - bis zu 10,2 VZÄ Köchin*Koch
 - bis zu 3,8 VZÄ hauswirtschaftliche Mitarbeiter*innen bei RBS-A-4 an den Standorten der Kooperativen Ganztagsbildung in städtischer Trägerschaft in Abhängigkeit von der Anzahl der Essensteilnehmer*innen zum 01.01.2023 und deren Besetzung zu veranlassen.

Das Referat für Bildung und Sport wird beauftragt, die erforderlichen Haushaltsmittel in Höhe von bis zu 511.680 Euro bei RBS-KITA und 799.280 Euro bei RBS-A-4 im Rahmen der Haushaltsplanaufstellung 2023 anzumelden.

2. Das Referat für Bildung und Sport wird beauftragt, alle städtischen Einrichtungen, die ab 01.01.2023 oder später in die Kooperative Ganztagsbildung eintreten oder in dieser Form in Betrieb gehen, sowie entsprechende Anpassungen an bestehenden Standorten auf Grundlage der unter Kapitel 4 des Vortrags des Referenten benannten Bemessungsgrundlage für das hauswirtschaftliche Personal stellenplanmäßig auszustatten. Die Anmeldung der Kapazitäten erfolgt wie unter Kapitel 7 dargestellt über das für den Eckdatenbeschluss angemeldete Kontingent für hauswirtschaftliches Personal für den jeweils einschlägigen Haushalt .
3. Das Referat für Bildung und Sport wird beauftragt, auf Grundlage der Ausführungen unter Kapitel 3 des Vortrags des Referenten die Ausfallmanagements einzurichten und entsprechend der Veränderungen der stellenplanmäßigen Ausstattungen der Standorte der Kooperativen Ganztagsbildungen eigenverantwortlich anzupassen.
4. Das Referat für Bildung und Sport wird beauftragt, ein neues Stellenbemessungsmodell in Abstimmung mit dem Personal- und Organisationsreferat für das städtische hauswirtschaftliche Personal an Kindertageseinrichtungen zu erarbeiten.

5. Das Referat für Bildung und Sport wird beauftragt, das neue städtische Stellenbemessungsmodell für das Hauswirtschaftliche Personal als Grundlage für den Defizitausgleich für KoGa-Ganztagskooperationspartner in freigemeinnütziger und sonstiger Trägerschaft ab dem Bewilligungszeitraum 01.01.2023 anzuwenden. Es gibt keine Rückwirkung.
6. Das Referat für Bildung und Sport wird beauftragt, die für das Haushaltsjahr 2023 erforderlichen Sachmittel für Arbeitskleidung in Höhe von bis zu 14.400 Euro bei RBS-KITA und in Höhe von bis zu 21.600 Euro bei RBS-A-4 aus dem eigenen Referatsbudget zu finanzieren.
7. Das Referat für Bildung und Sport wird beauftragt, die dauerhaft erforderlichen Sachmittel für Arbeitskleidung in Höhe von bis zu 14.400 Euro bei RBS-KITA und in Höhe von bis zu 21.600 Euro bei RBS-A-4 für das Haushaltsjahr 2024 zur Haushaltsaufstellung und im weiteren bei künftigen Veränderungen wie durch Zuschaltungen etc. im Rahmen der jeweiligen Haushaltsplanaufstellung anzumelden.
8. Das Produktkostenbudget bei Produkt 39365200 Betrieb und Steuerung städtischer Tageseinrichtungen für Kinder erhöht sich einmalig um bis zu 511.680 Euro in 2023 und um dauerhaft bis zu 526.080 Euro ab 2024, davon sind einmalig bis zu 511.680 Euro in 2023 und dauerhaft bis zu 526.080 Euro ab 2024 zahlungswirksam (Produktauszahlungsbudget).
9. Das Produktkostenbudget bei Produkt 39211100 Bildung, Erziehung und Betreuung an Grundschulen erhöht sich einmalig um bis zu 799.280 Euro in 2023 und um bis zu 820.880 Euro dauerhaft ab 2024, davon sind bis zu 799.280 Euro einmalig in 2023 und bis zu 820.880 Euro dauerhaft ab 2024 zahlungswirksam (Produktauszahlungsbudget).
10. Der Antrag Nr. 20-26 / A 03199 vom 28.10.2022 ist hiermit in Bezug auf die zusätzliche dauerhafte Einrichtung von 11,5 VZÄ für hauswirtschaftliches Personal an städtischen KoGa-Standorten sowie in Bezug auf die dem Defizitausgleich zugrunde liegende Personalausstattung bei freigemeinnützigen und sonstigen Trägern im Rahmen der Kooperativen Ganztagsbildung geschäftsordnungsgemäß behandelt.
11. Dieser Beschluss unterliegt nicht der Beschlussvollzugskontrolle.

III.a Beschluss im Kinder- und Jugendhilfeausschuss
nach Antrag

III.b Beschluss im Bildungsausschuss
nach Antrag

Die endgültige Beschlussfassung obliegt der Vollversammlung des Stadtrates.

Der Stadtrat der Landeshauptstadt München

Die Vorsitzende

Der Referent

Verena Dietl
3. Bürgermeisterin

Florian Kraus
Stadtschulrat

IV. Abdruck von I. mit III.
über die Stadtratsprotokolle
an das Direktorium – Dokumentationsstelle
an das Revisionsamt
z.K.

V. Wv. bei RBS-KITA-GSt-Stabsstelle Verwaltung

1. Die Übereinstimmung der vorstehenden Abdrucke mit der beglaubigten Zweitschrift wird bestätigt.

2. An

das Referat für Bildung und Sport – KITA-L

das Referat für Bildung und Sport – KITA-GSt-L

das Referat für Bildung und Sport – KITA-GSt-Stabsstelle Organisation

das Referat für Bildung und Sport – KITA-GSt-Stabsstelle Verwaltung

das Referat für Bildung und Sport – KITA-GSt-F

das Referat für Bildung und Sport – KITA-GSt-Z

das Referat für Bildung und Sport – KITA-GSt-PuO

das Referat für Bildung und Sport – KITA-ST

das Referat für Bildung und Sport – KITA-ST-ZG

das Referat für Bildung und Sport – KITA-ST-BS

das Referat für Bildung und Sport – KITA-FB

das Referat für Bildung und Sport – KITA-FT

das Referat für Bildung und Sport – KITA-QM

das Referat für Bildung und Sport – KITA-ÖA

das Referat für Bildung und Sport – KITA-SuG

das Referat für Bildung und Sport – KITA-SuG-Elternberatungsstelle

das Referat für Bildung und Sport – GL

das Referat für Bildung und Sport – Recht

das Personal- und Organisationsreferat

das Referat für Bildung und Sport – A-4

z.K.

Am