

Schriftliche Kleine Anfrage

der Abgeordneten Sabine Boeddinghaus (DIE LINKE) vom 21.06.18

und Antwort des Senats

Betr.: Wie gut funktioniert die Schulspeisung an den staatlichen Schulen? – Nachschlag bitte!

Angesichts der Senatsbeantwortung meiner jüngsten Schriftlichen Kleinen Anfrage zu den Gegebenheiten bei der Schulspeisung und deren Vorgaben an den staatlichen Schulen (Drs. 21/13265) bleiben verschiedene Sachverhalte weiterhin unklar, unbeantwortet und teils werden neue Fragen aufgeworfen.

Ich frage den Senat:

Das große Engagement des Senats seit 2011 beim Ausbau der Kantinen hat die Situation rund um die Ernährung an den Hamburger Schulen deutlich verbessert. Seit 2011 wurden insgesamt 233 Schulen mit neuen Kantinen ausgestattet. Bis 2023 werden Kantinen an weiteren 50 Schulen erneuert und ausgebaut, allein 19 Kantinenfertigstellungen sind für das Jahr 2018 geplant. Damit reagieren die zuständigen Behörden unter anderem auf den Anstieg der Schülerzahlen und der Teilnahme am schulischen Ganztage.

Für diese Neubauten dient das aktuelle Musterflächenprogramm (MFP) als Planungsgrundlage. Es bildet allein die Grundlage für Neu- und Ersatzbauten und dient bei Umbauten und Sanierungen als Orientierung und kann nicht zur Bewertung von Bestandsschulen herangezogen werden.

Sofern in Bestandsschulen Ganztagsangebote eingerichtet wurden, wurde unter Berücksichtigung der voraussichtlichen Zahl der Essensteilnehmerinnen und -teilnehmer und der baulichen Gegebenheiten gemeinsam mit der Schule eine bedarfsgerechte individuelle Lösung entwickelt. Aufgrund der unterschiedlichen Gegebenheiten und Bedarfssituationen an den verschiedenen Standorten sind für diese Planungen keine einheitlichen Standards möglich. Der Bedarf an für das Schulessen zur Verfügung stehenden Kapazitäten sowie der entsprechenden Strukturen stellt sich grundsätzlich differenziert dar und entwickelt sich je nach Standort unterschiedlich. Eine pauschale Vorgabe ist daher nicht sinnvoll, weil verschiedene individuelle Faktoren Einfluss auf die Anzahl der Verpflegungsteilnehmerinnen und -teilnehmer haben. Unabhängig davon werden bei einem akuten Mehrbedarf im Rahmen der Verhältnismäßigkeit Lösungen zur Entlastung oder Verbesserung angestrebt. Dazu steht die zuständige Behörde mit den Schulen in engem Austausch. Eine Überprüfung erfolgt beispielsweise im Kontext baulicher Maßnahmen oder bei deutlicher Veränderung der Bedarfslage.

Die für Bildung zuständige Behörde bezieht die Entwicklung der gestiegenen Anzahl von Schülerinnen und Schülern, den gestiegenen Zahlen der Teilnahme an ganztägigen Angeboten und damit die wachsende Zahl der Verpflegungsteilnehmerinnen und -teilnehmer in die laufenden Planungen ein und überprüft insbesondere bei vorgese-

nenen baulichen Maßnahmen standortbezogenen die Speiseraum- und Küchenkapazität.

Dies vorausgeschickt, beantwortet der Senat die Fragen wie folgt:

1. *Offensichtlich lag hinsichtlich der gestellten Frage 1. in Drs. 21/13265 ein Missverständnis vor, darum hier nochmals präziser: Welche genauen Standards (Anforderungen und Vorgaben) bestehen bei den Bestandsbauten der staatlichen Schulen in Hamburg (keine Neubauten, keine Ersatzbauten oder umfangreiche Umbauten) hinsichtlich der pro Schüler/in zu veranschlagenden Fläche der Essensplätze und wie berechnen sich diese? (Bitte gegebenenfalls je Schulform mit in absoluten Quadratmeterzahlen angeben und jeweilige Berechnung samt Herleitung darlegen.)*
 - a. *Inwiefern unterscheiden sich diese Flächenvorgaben von den im Musterflächenprogramm zugrunde gelegten Platzbedarfen und inwiefern ist das insbesondere bei geringerer Flächenbemessung gerechtfertigt? (Bitte jeweils in absoluten Zahlen und Prozent angeben und sachlich wie fachlich begründen.)*
2. *Wo genau sind die an den Bestandsschulen herrschenden Vorgaben und deren Berechnung für die Essensplätze hinterlegt? (Bitte Fundort angeben und als Datei anfügen.)*
3. *Werden die an den Bestandsschulen in Hamburg herrschenden Flächenkapazitäten für Essensplätze regelhaft auf Einhaltung der in 1. und 2. beschriebenen Vorgaben überprüft und gegebenenfalls bedarfsgerecht angepasst? (Bitte zuständige Stellen benennen.)*

Die Flächen für die Essensplätze in Bestandsgebäuden wurden gemäß den zum Zeitpunkt des Einbaus gültigen Bestimmungen und Vorgaben realisiert.

Die Musterraumprogramme, die bis 2011 in Kraft waren, hatten keinen allgemeingültigen Teil zur Essenversorgung in Ganztagschulen. Bei der Einrichtung von Ganztagsangeboten wurden daher bis zu diesem Zeitpunkt jeweils Einzelfallregelungen entwickelt. Die Mehrzahl der Angebote wurde jedoch als Hortbetreuung nicht in Verantwortung der Schulen realisiert.

Im Übrigen siehe Vorbemerkung.

- a. *Wenn nein, aus welchen sachlichen und fachlichen Gründen erfolgen diese Überprüfungen der Kapazitäten an den Bestandsschulen nicht und wie ist dies hinsichtlich der Verantwortung des Senats/der zuständigen Fachbehörde für die Gewährleistung der Qualität der Schulspeisung zu rechtfertigen? (Bitte jeweils Stellung nehmen.)*

Entfällt.

4. *Das in Frage 1. angedeutete Missverständnis setzt sich leider gleichfalls in Frage 5. der Drs. 21/13265 fort, darum: Wie genau berechnen sich die an den Bestandsschulen in Hamburg veranschlagten Flächen für den Küchenbereich? Sind diese analog zum Musterflächenprogramm nach Versorgungsteilnehmern/-innen (VT) festgelegt, falls nein wonach richten sie sich dann? (Bitte Berechnung samt Herleitung gegebenenfalls jeweils nach Schulform erläutern.)*

Bei der nachträglichen Einrichtung von Küchen in Bestandsschulen wird in gleicher Weise verfahren wie bei der Einrichtung von Essensplätzen. Im Übrigen siehe Vorbemerkung und Antwort zu 1. bis 3.

5. *Wo genau sind die an den Bestandsschulen herrschenden Vorgaben und deren Berechnung für die Küchenflächen hinterlegt? (Bitte Fundort angeben und als Datei anfügen.)*

Siehe Antwort zu 1. bis 3. Zu dem letzten Musterraumprogramm, das vor 2011 Planungsgrundlage war, siehe Drs. 18/6394.

6. *In der in Drs. 21/13265 angegebenen Berechnungsgrundlage ist die maximale Flächengröße (96 m²) bei mehr als 600 Verpflegungsteilnehmern/-innen für Neu- und Ersatzbauten starr fixiert. Inwiefern ist diese Festlegung auch bei deutlich höheren Verpflegungsteilnahmen an Standorten als angemessen zu betrachten?*
 - a. *Wie kann diese maximale Flächenzahl für den Küchenbereich beispielsweise bei 800 oder mehr VT ohne Aufstockungen funktionieren? (Bitte sachlich und fachlich erläutern.)*

Abhängig von den spezifischen Standortbedingungen wird die zu erwartende Anzahl der Teilnehmerinnen und Teilnehmer an der Mittagsverpflegung ermittelt und die Größe von Kantine und Küche wird festgelegt. Die in Drs. 21/13265 genannten drei Größenstufen decken den Großteil der Schulen ab und haben sich in der Praxis bewährt. Bei besonders großen Standorten mit perspektivisch mehr als 1.000 Verpflegungsteilnehmerinnen und -teilnehmern erfolgt eine standortspezifische Einzelfallentscheidung.

7. *Wie viele staatliche Bestandsschulen gibt es derzeit (Stand 21.6.2018), die mehr als 700, mehr als 800, mehr als 900 Verpflegungsteilnehmer/-innen aufweisen und welche Küchenflächenanzahl haben diese Standorte jeweils? (Bitte mit Standort, Schulform, Sozialindex und Bezirk in absoluten Zahlen in einer Excel-Tabelle angeben.)*
8. *Gab es im laufenden Schuljahr 2017/2018 seitens der in Frage 7. genannten Schulen dem Senat/der zuständigen Fachbehörde bekannte Probleme, Zusatzbedarfe beziehungsweise Beschwerden hinsichtlich der Durchführung der Schulspeisung?*

Wenn ja, seitens welcher Schulen und was genau wurde wann beanstandet? (Bitte mit Standort, Schulform, Sozialindex und Bezirk samt Art und Datum der Beanstandung angeben.)

 - a. *Wie und wann wurde darauf seitens des Senats/der zuständigen Fachbehörde jeweils reagiert? (Bitte jeweils zugeordnet mit Datum und Maßnahme angeben.)*
9. *In welchen Turnussen wird die Teilnehmer/-innenanzahl an der Schulverpflegung an den staatlichen Schulen seitens der zuständigen Fachbehörde regelmäßig abgefragt beziehungsweise an diese gemeldet?*
 - a. *Welche Entwicklung zeichnete sich dabei hinsichtlich der Verpflegungsteilnahmen an den staatlichen Schulen seit 2015/2016 bis heute (Stand 21.6.2018) ab? (Bitte pro Schuljahr einzeln, mit Standort, Schulform, Sozialindex und Bezirk, in absoluten Zahlen und in Prozent in einer Excel-Tabelle angeben.)*

Die Anzahl der Verpflegungsteilnehmerinnen und -teilnehmer bezogen auf die Einzelschule wird von der zuständigen Behörde nicht systematisch erhoben. Grundsätzlich trägt der Senat bereits seit 2011 der steigenden Schülerzahl sowie der wachsenden Teilnehmerzahl am Ganztage mit einem massiven Ausbau von Schulkantinen Rechnung, siehe Drs. 21/13265.

10. *Bei den Vorgaben für die Küchenflächen für Vitalküchen (Frischküchen) bei Neu- und Ersatzbauten an Schulen (Drs. 21/13265) werden lediglich 14 bis 46 m² zusätzliche Fläche veranschlagt. Wie genau errechnet sich dieser Wert jeweils und welche Aspekte der Nutzung und des VT-Zugriffs sind bei der 14-m²-Lösung angedacht, welche bei der 46-m²-Lösung? (Bitte jeweils Berechnungsgrundlage samt Herleitung erläutern.)*
 - a. *Inwiefern kann diese Bemessung den komplexen Ansprüchen, die diese besondere Küchenform der Vital-/Frischküche hinsichtlich der Zubereitung inklusive Hygiene und sonstigen Raumbedarfen (Lager et cetera) im Allgemeinen stellt, genügen? (Bitte sachlich und fachlich erläutern.)*

- b. *Inwiefern kann diese Bemessung ferner den komplexen Ansprüchen, die diese besondere Küchenform der Vital-/Frischküche hinsichtlich der Unterrichts- und Kursanforderungen für eine ganze Klasse mit sich bringt, genügen? (Bitte sachlich und fachlich erläutern.)*

Die im Musterflächenprogramm genannten zusätzlichen Flächen von 14 bis 46 m² für eine Vitalküche sind als Mindestgrößen zu verstehen. Je nach Bedarf kann die Größe für eine Vitalküche inklusive Nebenflächen für Personal und Sanitär auch bis zu 104 m² betragen, wenn aus der Küche heraus 600 bis 1.000 Verpflegungsteilnehmerinnen und -teilnehmer versorgt werden. Die Flächenmehrbedarfe einer Vitalküche ergeben sich aus folgender Übersicht:

Flächenbedarf Vergleich Aufwärmküche und Vitalküche

Küchenflächen (Orientierungsgrößen)	Aufwärmküche	Vitalküche bis 300 VT	Vitalküche 300 - 600 VT	Vitalküche 600 – 1.000 VT
Büro Küchenleiter	0 m ²	0 m ²	0 m ²	0 m ²
Küchenbereich Produktion	0 m ²	25 m ²	30 m ²	30 m ²
Küchenbereich Vorbereitung/Verteilung	26 m ²	6 m ²	6 m ²	10 m ²
Kühlung/Tiefkühlung	0 m ²	5 m ²	8 m ²	12 m ²
Spülküche	10 m ²	10 m ²	14 m ²	20 m ²
Lagerraum und Warenannahme	7 m ²	7 m ²	10 m ²	14 m ²
Personalbereich	5 m ²	9 m ²	16 m ²	18 m ²
Küchenfläche einschl. Personalbereich	48 m²	62 m²	84 m²	104 m²

Quelle: SBH | Schulbau Hamburg

Die erforderlichen Küchenflächen orientieren sich an bundesweiten Standards und wurden von professionellen Küchenplanern und in Abstimmung mit Caterern ermittelt. Sie basieren auf einer funktional optimierten Raumplanung, die alle Ausstattungsbedarfe berücksichtigt.

11. *Gemäß Angabe des Senats in Drs. 21/13265 werden die Neben- und Verkehrsflächen im Essens- beziehungsweise Schulkantinenbereich zusätzlich zu Essensfläche und Küchen veranschlagt und dabei wird für Neubauten der Faktor 0,39 angenommen, ist das korrekt?*

Wenn ja, wie genau kommt dieser Faktor zustande? (Bitte Berechnung samt Herleitung darlegen.)

Ja. Der Verkehrsflächenfaktor von 39 Prozent wurde aus Erfahrungswerten aus Hamburger Schulbauvorhaben hergeleitet und mit bundesweiten Kennwerten wie dem Baukosten-Index (BKI) abgeglichen und stellt eine wichtige Zielgröße für das Gesamtportfolio im Mieter-Vermieter-Modell Schulbau dar.

12. *Da der in Frage 11. genannte Faktor sich laut Senat ja nur auf vom Musterflächenprogramm betroffene Neu-, Ersatz- oder Umbauten bezieht, welcher Neben- und Verkehrsflächenfaktor wird bei Bestandsgebäuden staatlicher Schulen gegenwärtig (Stand 21.6.2018) zugrunde gelegt und wie errechnet sich dieser konkret? (Bitte gegebenenfalls je Schulform angeben sowie Berechnung und Herleitung erläutern.)*

Für Bestandsbauten gibt es keinen individuell vereinbarten Faktor für die Nebenflächen.

13. *In Drs. 21/13265 wird geantwortet, dass die Daten zu den jeweiligen Regelungen der Länge von Essenszeiten und Schichten bei der Schulspeisung nicht regelhaft zentral erfasst werden würden und die letzte Überprüfung an Grundschulen als Exempel einer Überprüfung angeführt (Drs. 21/5977). Wie kann eine angemessene Organisation und bedarfs-*

gerechte Umsetzung der Schulspeisung an den staatlichen Schulen aus Sicht des Senats/der zuständigen Fachbehörde gewährleistet sein, wenn keine regelhafte zentrale Kontrolle dieser stattfindet und inwiefern wird damit dem angeblichen Bemühen um Verbesserungen der Schulspeisung an den Schulen hinreichend Rechnung getragen? (Bitte jeweils sachlich und fachlich Stellung nehmen.)

Die angemessene Organisation und bedarfsgerechte Umsetzung des schulischen Mittagessens wird im Sinne der selbstverantworteten Schule auf Grundlage des jeweils geschlossenen Vertrages zwischen den Vertragspartnern Schule (Auftraggeber) und Caterer (Auftragnehmer) gewährleistet.

Eine Kontrolle findet dezentral statt über die tägliche Wahrnehmung der Qualität der Schulspeisung durch die Beteiligten vor Ort, durch die an den Standorten vorgenommenen Auswertungen von Rückmeldungen von Schülerinnen und Schülern, durch Audits der Einrichtungen, die die Einhaltung des DGE-Standards absichern, über Statusgespräche der Schulaufsichten, über Standortbesuche der Ganztagschulen sowie auch über die regelmäßig stattfindenden Schulinspektionen. Durch die im Bedarfsfall notwendige nähere Betrachtung der Ergebnisse wird dem Bemühen um Verbesserungen der Schulspeisung hinreichend Rechnung getragen.

- a. *In Drs. 21/5977 finden sich hinsichtlich der erfragten Organisation der Schulspeisung offenbar keine brauchbaren Informationen im Sinne der Fragestellung in Drs. 21/13265. Inwiefern wird diese als sachdienlich angemessen erachtet? (Bitte erläutern.)*

In Drs. 21/5977 sind unter „2.2 Qualität und Organisation des Mittagessens“ angemessen sachdienliche Informationen zur Organisation der Schulspeisung enthalten.

14. *Der Antwort auf Drs. 21/13265 zufolge ist die im Musterflächenprogramm vorgegebene maximale Anzahl von drei Schichten lediglich eine Grundlage zur Berechnung des Flächenbedarfs, aber keine Grundlage für die Organisation oder Taktung der Schulspeisung. Da aber die Drei-Schichten-Taktung sowohl hinsichtlich des verfügbaren Platzes (Ein Drittel der Schüler/-innen sollen gleichzeitig essen können) als auch der pro Schicht benötigten Gesamtzeit für die Schulspeisung direkte Auswirkungen auf den Schulablauf hat: Wie viele Schulspeisungsschichten zu jeweils welcher Zeitdauer werden von Senat/zuständiger Fachbehörde als optimal angesehen und weshalb? (Bitte Taktung und Zeiten gegebenenfalls pro Schulform gesondert angeben und sachlich wie fachlich begründen.)*

- a. *Wie wird diese Vorgabe in Bezug auf die Bestandsschulen gewährleistet und gegebenenfalls kontrolliert? (Bitte Verfahren und Verantwortlichkeiten erläutern.)*

Die für Bildung zuständige Behörde macht bezüglich der Gesamtzeit für das schulische Mittagessen und deren Organisation in Schichten oder anderen Strukturen keine generelle Vorgabe und sieht keine bestimmte Form der Organisation als optimal für alle Standorte oder für alle Standorte einer Schulform als passend an. Aufgrund der unterschiedlichen Rahmenbedingungen und entsprechend unterschiedlicher Ernährungskonzepte werden die Entscheidungen über Zeiten und Schichten vor Ort von den direkt Beteiligten, zum Beispiel im Ganztagsausschuss, getroffen.

Es liegen im Übrigen mittlerweile neben der Aufteilung in zwei oder drei Schichten an einigen Standorten gute Erfahrungen vor mit einer Öffnungszeit der Mensa, in der ohne Einteilung in Schichten der laufende Zugang für die Schülerinnen und Schüler möglich ist. Diese Praxis wird je nach Konzeption vor Ort mit unterschiedlichen Ausgabesystemen (Cafeteria-Linie beziehungsweise Free-Flow) kombiniert und führt zur optimalen Ausnutzung von vorhandenen Flächen, Mobiliar und Ausgabestrukturen. Einige gebundene Ganztagschulen haben in ihrer Konzeption entschieden, die Schülerinnen und Schüler in festen Gruppen in Klassenstärke ohne Wartezeiten im jeweiligen Speiseraum essen gehen zu lassen, auch dies führt zu einer optimalen Ausnutzung von vorhandenen Ressourcen vor Ort. Im Übrigen siehe Antwort zu 13.

15. *Gibt es im laufenden Schuljahr nach gegenwärtigem Kenntnisstand von Senat beziehungsweise zuständiger Fachbehörde (zum 21.6.2018) staatliche Schulen, die aufgrund der gegebenen Bedingungen am Standort eine Taktung von mehr als drei Schichten für die tägliche Schulspeisung anwenden müssen und wenn ja, welche? (Bitte mit Standort, Schulform, Sozialindex und Bezirk in einer Excel-Tabelle angeben.)*
- a. *Wie viele staatliche Schulen sind Senat/zuständiger Fachbehörde bekannt, die im Schuljahr 2017/2018 die tägliche Schulspeisung regelhaft in Dreischichttaktung durchführen müssen? (Bitte mit Standort, Schulform, Sozialindex und Bezirk in einer Excel-Tabelle angeben.)*

Angaben zur Organisation des Mittagessens werden von der für Bildung zuständigen Behörde nicht systematisch erfasst. Zu den letzten erfassten Daten für die Grundschulen siehe Drs. 21/5977. Im Übrigen siehe Vorbemerkung.

16. *Da die angemessene Versorgung der einzelnen staatlichen Schulstandorte in Hamburg mit der benötigten Anzahl an Essensportionen pro VT sichergestellt sein und auch finanziert werden muss: Wie sind dann die in Drs. 21/13265 und Drs. 21/12802 gegebenen Aussagen, es sei durch gelegentliche Abwesenheiten von VT auch für alle an der Schulspeisung Teilnehmenden (Lehrer/-innen, PTF, sonstige schulische Kräfte) immer genügend Essen vorhanden, gerechtfertigt beziehungsweise akzeptabel? (Bitte jeweils sachlich und fachlich erläutern.)*
- a. *Wird dafür ein Überschusskontingent an Essen/Portionen für jeden Standorten vorgedacht/miteingeplant?*
- Wenn ja, wie errechnet sich dieses und wie wird es finanziell realisiert? (Bitte jeweils erläutern und an einem Rechenbeispiel für eine Schule darlegen.)*

Die Planung der Anzahl und Bereitstellung der Portionen pro Tag und Standort liegt in der Verantwortung des Caterers. Dieser ist laut Mustervertrag dazu verpflichtet, die für die Versorgung der Schülerinnen und Schüler des Auftraggebers (Schule) erforderlichen Speisen bereitzustellen. Die Bereitstellung zusätzlicher Portionen für weitere an der Schulspeisung teilnehmende Personen liegt in der Verantwortung des Caterers und im Regelfall auch in seinem wirtschaftlichen Interesse.

17. *Übernimmt die Freie und Hansestadt Hamburg einen Pflichtanteil an jeder einzelnen Schulessensportion an den staatlichen Schulen, wenn ja, wie hoch ist dieser und welche Staffelungen nach welchen Kriterien gibt es dabei? (Bitte Gesamtanzahl der bezuschussten Essen/Portionen mit Anteil beziehungsweise gestaffelten Anteilen in absoluten Eurobeträgen und in Prozent, gegebenenfalls nach Schulformen gesondert, angeben und Kriterien der Staffelung erläutern.)*
- a. *Auf welche Gesamtsumme belief sich diese Bezuschussung pro Schuljahr für 2015/2016, 2016/2017 und 2017/2018 und wo wurden diese jeweils im entsprechenden Doppelhaushalt hinterlegt? (Bitte pro Schuljahr mit Einzelplan, Aufgabenbereich und Produktgruppe in absoluten Eurobeträgen angeben.)*

Einen Pflichtanteil an jeder einzelnen Schulessensportion übernimmt die Freie und Hansestadt Hamburg nicht.

Vielmehr bestehen folgende Möglichkeiten der Essensbezuschussung:

Im Rahmen des Bildungs- und Teilhabepakets (BuT) können leistungsberechtigte Schülerinnen und Schüler auf Antrag das Mittagessen kostenlos erhalten. Hamburg übernimmt in diesen Fällen auch den vom Bund vorgesehenen Eigenanteil in Höhe von 1 Euro pro Portion sowie die volle Kostenübernahme für sogenannte Hamburger Leistungsberechtigte.

Nicht BuT-leistungsberechtigte Schülerinnen und Schüler können auf Antrag in den Klassenstufen VSK bis 4 eine Zuschuss zum Mittagessen erhalten. Die Höhe des Zuschusses orientiert sich an der sozialen Staffelung der Gebühren für den Ganztagsunterricht und ist abhängig vom Einkommen und der Familiengröße oder kann gewährt werden, wenn in einer Familie jüngere betreute Geschwisterkinder leben: Die Gebühren sind sozial in fünf Stufen gestaffelt: 100 Prozent (Höchstzahler, also kein Zuschuss), 75 Prozent, 50 Prozent, 30 Prozent oder 20 Prozent. Darüber hinaus kann es zu einer Reduzierung durch die Geschwisterregelung kommen. Für das jüngste betreute Kind wird die volle Gebühr in Höhe der für die Einkommensgruppe ermittelten Stufe erhoben. Für das zweite betreute Kind reduziert sich der Betrag auf ein Drittel dieser Gebühr. Für das dritte und jedes weitere betreute Kind reduziert sich die Gebühr auf ein Fünftel. Diese Gebührenentlastungen für Geschwisterkinder gelten für alle Gebührenzahler, auch für Höchstsatzzahler.

Die Veranschlagung erfolgt nach Haushaltsjahren im Einzelplan 3.1 im Aufgabenbereich 240 in der Produktgruppe 240.01 „Soziale Leistungen“. Die Ausgaben (Ist-Werte in Tausend Euro) und die Anzahl der bezuschussten Portionen haben sich wie folgt entwickelt

2015: 14.513* (8.078.389 bezuschusste Portionen)

2016: 14.900* (9.081.308 bezuschusste Portionen)

2017: 15.810* (8.895.877 bezuschusste Portionen)

* Abweichungen zur Haushaltsrechnung können aufgrund von Umlagen der Aufgabeneinheit entstehen (nicht zugeordnete Kosten über eine Kostenstelle auf das Ortsprodukt „Mittagsverpflegung“ umgelegt).