Stadt Amberg
Marktplatz 11
92224 Amberg

Beschlussvorlage	**Vorlage-Nr:** **Erstelldatum:** **Aktenzeichen:**	**002/0072/2011** **öffentlich** **16.05.2011**
Haushalt 2011; **Mittelumschreibung für Investitionen im Fachbereich Nahrung**		
Referat für Finanzen, Wirtschaft und Europaangelegenheiten **Verfasser: Herr Martin Schafbauer**		
Beratungsfolge	**31.05.2011 Zweckverband Berufsschulen Amberg-Sulzbach**	

Beschlussvorschlag:

Für die zur Erlangung der EU-Zulassung notwendigen Investitionen im Fachbereich Nahrung werden für das Staatliche Berufliche Schulzentrum Sulzbach-Rosenberg zusätzliche Haushaltsmittel in Höhe von 10.000,- € bereit gestellt. Nicht mehr benötigte Haushaltsmittel in entsprechender Höhe stehen bei HhSt. 1.2443.9359 zur Verfügung.

Sachstandsbericht:

Für die Beantragung der EU-Zulassung im Fachbereich Nahrung werden hohe Qualitätsforderungen an die Ausstattung der Lehrräume gestellt. Gemäß den einzuhaltenden strengen Hygienevorschriften sind Neuanschaffungen notwendig. Dabei sind eine Hygienestation mit Durchgangssohlenreiniger und Händedesinfektion mit Drehkreuz einzurichten, deren einzelne Abläufe über Sensoren gesteuert werden. Des Weiteren sind zur Desinfektion der Arbeitskleidung Schürzen- und Stiefelreiniger und Schürzenhalter notwendig. Die Toilettenanlagen sind im Fachbereich Nahrung so zu gestalten, dass diese berührungslos benutzt werden können. Ersetzt werden muss auch die vor 30 Jahren angeschaffte Kühlzelle, deren Bodenbleche sich durch Ansammeln von Kondenswasser gehoben haben und an den Rändern Rostspuren aufweisen. Die Hygienevorschriften können damit nicht mehr eingehalten werden.

Die EU-Zertifizierung der Lehrwerkstätte ist die Grundlage für eine Ausbildung auf höchstem hygienischen Niveau. Außerdem ist dadurch sichergestellt, dass die Auszubildenden mit genügend Material üben und arbeiten können, weil durch die EU-Zulassung der Werkstätte das bearbeitete Fleisch wieder in den Handel zurückgeführt werden kann. So können Ausgaben für das notwendige Lehrmaterial reduziert werden. Da jeder Fleischereibetrieb für die Produktion die EU-Zulassung benötigt, sollten die Auszubildenden bereits in der Berufsschule dahingehend unterwiesen werden.

Die Ausgaben teilen sich folgendermaßen auf:

Kühlzelle einschl. Kälteaggregat und Kühlmaschine im Nebenraum einschl. Montage	ca.	10.000,00 €
Hygienestation mit Durchgangssohlenreiniger und Händedesinfektion mit Drehkreuz, die einzelnen Abläufe werden über Sensoren gesteuert, einschl. Montage	ca.	9.500,00 €
Schürzen- und Stiefelreiniger	ca.	900,00 €
Schürzenhalter einschl. 10 Niro-Bügel	ca.	600,00 €
Notwendige baul. Maßnahmen im Lehrsaal und in den Toilettenanlagen	ca.	14.000,00 €
Gesamtausgaben	**ca.**	**35.000,00 €**

Haushaltsmittel für die Ersatzbeschaffung der Kühlzelle und weiterem Zubehör stehen im Budget 2011 der Berufsschule Sulzbach-Rosenberg zur Verfügung. Die durch die EU-Zulassung erforderlichen baulichen Reparaturen können über den Bauunterhalt finanziert werden. Die Kosten für die Beschaffung der Hygienestation mit Durchgangssohlenreiniger, der Schürzen- und Stiefelreiniger und der Schürzenhalter in Höhe von insgesamt 11.000,00 Euro können im Wesentlichen durch die von der Strukturreform verursachte Einsparung in Höhe von 10.000,00 Euro bei der Haushaltsstelle 1.2443.9359 „Erwerb von sonst. beweglichen Sachen des Anlagevermögens Gastronomie-Küche“ bereitgestellt werden. Der Restbetrag von 1.000,00 Euro kann durch das Budget der Berufsschule Sulzbach-Rosenberg finanziert werden.

.....

(Unterschrift Referatsleiter)