

BESCHLUSSVORLAGE V0921/18 öffentlich	Referat	Referat IV
	Amt	Schulverwaltungsamt
	Kostenstelle (UA)	2000
	Amtsleiter/in	Bürkl, Maria
	Telefon	3 05-27 20
	Telefax	3 05-27 19
	E-Mail	schulverwaltungsamt@ingolstadt.de
Datum	05.11.2018	

Gremium	Sitzung am	Beschlussqualität	Abstimmungs- ergebnis
Jugendhilfeausschuss	15.11.2018	Vorberatung	
Kultur- und Schulausschuss	28.11.2018	Vorberatung	
Finanz- und Personalausschuss	29.11.2018	Vorberatung	
Stadtrat	04.12.2018	Entscheidung	

Beratungsgegenstand

Mittagsverpflegung an Kindertageseinrichtungen und Schulen in städtischer Sachaufwandsträgerschaft;
Genehmigung der Ausschreibung und des Mischküchen-Verpflegungssystems
(Referent: Herr Engert)

Antrag:

- Die Ausschreibung der Mittagsverpflegung cook&freeze oder cook&chill an Kindertageseinrichtungen und Schulen wird für die Vertragslaufzeit vom 01.09.2020 bis 31.08.2023 mit der Option zur Verlängerung des Vertrages um zwei Jahre wie folgt genehmigt:

Einholen eines Angebotes nach bisherigem Verpflegungsstandard:

- Durchschnittlicher Gesamtanteil an Bioprodukten von 50%

Einholung eines Alternativangebotes mit folgenden Leistungsmerkmalen:

- Biofleischanteil (einschließlich Wurstwaren) von 100%
- Erhöhung des durchschnittlichen Gesamtanteils an Bioprodukten von bisher 50% auf 60%

2. Die Verwaltung wird beauftragt, das aktuelle Verpflegungssystem – Aufbereitungsküche mit Frischkostanteil – zur cook&freeze oder cook&chill-Mischküche weiterzuentwickeln. Bei künftigen Neubau-, Erweiterungsbau- und Umbaumaßnahmen von Kindertageseinrichtungen und Schulen sollen die Planungen von Verpflegungsküchen auf das Mischküchen-Verpflegungskonzept ausgelegt werden. Die Genehmigung erfolgt im Rahmen der dem Stadtrat zum jeweiligen Bauprojekt vorgelegten Programm- und Projektgenehmigung.

gez.

Gabriel Engert
Berufsmäßiger Stadtrat

Finanzielle Auswirkungen:

Entstehen Kosten: ja nein

wenn ja,

Einmalige Ausgaben	Mittelverfügbarkeit im laufenden Haushalt	
Jährliche Folgekosten	<input type="checkbox"/> im VWH bei HSt: <input type="checkbox"/> im VMH bei HSt:	Euro:
Objektbezogene Einnahmen (Art und Höhe)	<input type="checkbox"/> Deckungsvorschlag von HSt: von HSt:	Euro:
Zu erwartende Erträge (Art und Höhe)	von HSt:	
	<input type="checkbox"/> Anmeldung zum Haushalt 20	Euro:
<input type="checkbox"/> Die Aufhebung der Haushaltssperre/n in Höhe von Euro für die Haushaltsstelle/n (mit Bezeichnung) ist erforderlich, da die Mittel ansonsten nicht ausreichen.		
<input type="checkbox"/> Die zur Deckung herangezogenen Haushaltsmittel der Haushaltsstelle (mit Bezeichnung) in Höhe von Euro müssen zum Haushalt 20 wieder angemeldet werden.		
<input type="checkbox"/> Die zur Deckung angegebenen Mittel werden für ihren Zweck nicht mehr benötigt.		

Bürgerbeteiligung:

Kurzvortrag:

1. Beschlusslage

StR-Beschluss vom 24.11.2016 (V0815/16) – Mittagsverpflegung an Kindertageseinrichtungen und Schulen; Verlängerung der Lieferaufträge

2. Ausgangslage

Mit Beschlussvorlage V0056/15 wurde das Leistungsverzeichnis für die erstmalige europaweite Ausschreibung der Mittagsverpflegung an städtischen Kindertageseinrichtungen und Schulen mit gebundener und offener Ganztagschule bzw. Mittagsbetreuung den zuständigen Ausschüssen vorgelegt. Auf Basis dieses Beschlusses erfolgte die europaweite Ausschreibung. Der Auftrag wurde mit Beschluss des Finanz- und Personalausschusses vom 16.06.2015 (V0400/15) an zwei Firmen, die cook&freeze-Produkte vertreiben, bis 31.08.2018 vergeben.

Mit Beschluss des Finanz- und Personalausschusses vom 24.11.2016 wurde von der Verlängerungsoption Gebrauch gemacht und der Vertrag um weitere zwei Jahre, d.h. bis zum 31.08.2020, verlängert.

3. Aktueller Sachstandsbericht

Die Mittagsverpflegung in Gemeinschaftseinrichtungen nimmt seit Jahren zu und wird auch in Zukunft eine immer größere und wichtigere Rolle in unserer Gesellschaft spielen. Im Hinblick auf die Weiterentwicklung der Mittagsverpflegung und die Vorbereitung der Ausschreibung zur Lieferung des Mittagessens ab 01.09.2020 bildete das Referat IV gemeinsam mit dem Referat VIII einen Arbeitskreis mit folgenden Vertretern:

- beide zuständigen Referenten
- Vertreter aller Fraktionen
- Vertreter der Schulen und der Kindertageseinrichtungen – Schul- und KiTa-Leitungen sowie Küchenkräfte
- Vertreter der Eltern
- Amt für Kinderbetreuung und vorschulische Bildung, Schulverwaltungsamt und Gesundheitsamt

In der im April 2018 durchgeführten Auftaktveranstaltung lag der Fokus auf der Berichterstattung über die aktuelle Verpflegungssituation und auf der gemeinsamen Abstimmung des weiteren Vorgehens zur Evaluierung und Weiterentwicklung des bisherigen Verpflegungssystems.

Die Verpflegungssituation stellt sich aktuell wie folgt dar:

Art der Einrichtung	Anzahl der Verpflegungsküchen	Anzahl der täglichen Essensteilnehmer	Anzahl der Essensschichten
Kindertageseinrichtungen	28	ca. 1.200	1 bis 3
Grundschulen	18	ca. 1.850	1 bis 4
Mittelschulen	4	ca. 320	1 bis 2
Gesamt	50	ca. 3.370	1 bis 4

Der Speiseplan wird nach DGE-Qualitätsstandard (Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V.) mit einem Bio-Anteil von mindestens 50 % erstellt. Die Kinder erhalten täglich ein Hauptgericht (cook&freeze), Suppe und/oder Nachtisch, einen vor Ort zubereiteten Frischkostanteil und ein Getränk zu einem Preis von aktuell 3,25 € in Kindertageseinrichtungen und 3,30 € in Schulen.

Alle Mitglieder des Arbeitskreises befürworteten die Durchführung eines Workshops – dieser fand im Juli 2018 statt –, in dem Experten zu den unterschiedlichen Verpflegungssystemen und zu den rechtlichen Anforderungen an das Vergabeverfahren referierten. Im Rahmen der gemeinsam geführten Diskussion wurde folgendes Votum für das zukünftige Verpflegungskonzept an Kindertageseinrichtungen und Schulen verabschiedet:

4. Votum des Arbeitskreises zur Festlegung der Eckpunkte für das zukünftige Verpflegungskonzept an den Kindertageseinrichtungen und Schulen

- 4.1 Das immer wieder diskutierte Verpflegungssystem – Bau einer Zentralküche für alle Kindertageseinrichtungen und Schulen in städtischer Sachaufwandsträgerschaft mit Warmanlieferung an die aktuell 50 Einrichtungen – wird nach Expertise der Fachreferenten einstimmig abgelehnt. In allen Einrichtungen findet das Essen im bis zu 4-Schichtbetrieb zwischen 11.00 und 13.30 Uhr statt, so dass aufgrund der langen Standzeiten des Essens die geltenden Lebensmittelvorschriften (z.B. Warmhaltezeit zubereiteter Speisen maximal drei Stunden, Warmhalte-, Transport- und Ausgabetemperatur mindestens 65°) nicht zuverlässig eingehalten werden können. Auch die sensorische Qualität des Essens – Aussehen, Geschmack, Konsistenz und Geruch – leidet unter den langen Standzeiten.
- 4.2 Das aktuell angebotene Verpflegungssystem – cook&freeze-Küche mit täglichem Frischkostanteil (Obst, Gemüse, Salat) – bietet eine qualitativ gute Essensversorgung der Kinder. Das entsprechende Referat im Workshop hat gezeigt, dass bei dem Verpflegungssystem der Produktions- und Kontrollprozess von der Erzeugung der eingesetzten Waren bis hin zum Endprodukt lückenlos nachvollziehbar ist. Durch den Einsatz erntefrischer und vor der Verarbeitung kontrollierter und geprüfter Zutaten und durch die Schockfrostung direkt nach der Zubereitung entstehen Produkte von hoher sensorischer, hygienischer und ernährungsphysiologischer Qualität. Dieses Qualitätsniveau sollte zukünftig gehalten bzw. schrittweise weiterentwickelt werden. Im Rahmen der nächsten Ausschreibung soll bei Fleischgerichten (einschließlich Wurstwaren) eine 100%ige Bioqualität gefordert werden.
- 4.3 Im Hinblick auf den ökologischen Fußabdruck und der Nachhaltigkeit wurden die langen Transportwege bei der derzeitigen Belieferung mit cook&freeze-Produkten negativ bewertet und dies bedarf aus Sicht der Mitglieder des Arbeitskreises beim zukünftigen Verpflegungskonzept einer Verbesserung. Die Mitglieder des Arbeitskreises schlugen deshalb vor, über ein externes Beraterinstitut prüfen zu lassen, ob vor Ort eine Produktionsstätte errichtet werden kann, die cook&freeze- bzw. cook&chill-Produkte herstellt. Es bestünde dann die Möglichkeit, auch erntefrische Waren aus der unmittelbaren Region zu verarbeiten und die Endprodukte auf kurzem Wege an die städtischen Kindertageseinrichtungen und Schulen zu liefern. Die ersten Ergebnisse sollen in einem weiteren Workshop – Ende 2018 bzw. Anfang 2019 - gesondert erörtert werden.
- 4.4 Das bisherige Verpflegungssystem – Aufbereitungsküche mit Frischkostanteil – soll zur cook&freeze oder cook&chill-Mischküche weiterentwickelt werden.

Bei einer Mischküche wird ein Teil der Speisen vom Dienstleister (cook&freeze oder cook&chill) geliefert und vor Ort regeneriert und ein Teil wird vor Ort frisch zubereitet.

- Cook&freeze (Tiefkühlkost): Speisen werden zum Regenerieren in tiefgekühlter Form vom Dienstleister angeliefert
- Cook&chill (Kühlkost): Speisen werden zum Regenerieren in gekühlter Form vom Dienstleister angeliefert

Bei diesem Verpflegungssystem können neben dem Frischkostanteil auch warme Speisen wie Suppen, Eintöpfe, Nudelgerichte, Nachspeisen etc. unter Einsatz von regionalen und saisonalen Produkten vor Ort zubereitet werden. Mit der Mischung von cook&freeze bzw. cook&chill-Produkten und frischen, saisonalen und regionalen (Bio-) Produkten kann aus Sicht

des Arbeitskreises auch dem Nachhaltigkeitsgedanken Rechnung getragen werden. Des Weiteren kann das Thema „Essen“ für die Kinder im Rahmen des pädagogischen Konzeptes der jeweiligen Bildungseinrichtung erlebbar gemacht werden.

5. Weiteres Vorgehen

5.1 Ausschreibungskriterien und Zeitplan

Aufgrund des Votums des Arbeitskreises soll die Ausschreibung für die Lieferung der Mittagsverpflegung ab dem Schuljahr 2020/21 folgende wesentliche Leistungskriterien enthalten:

- Verpflegungskonzept cook&freeze oder cook&chill
- Biofleischanteil (einschließlich Wurstwaren) von 100%
- Erhöhung des durchschnittlichen Gesamtanteils an Bioprodukten von bisher 50% auf 60%

Zur Ermittlung des Preisunterschiedes des bisherigen Verpflegungsstandards (Gesamtanteil an Bioprodukten von 50 %) zu dem im Votum vorgeschlagenen Standard sollen beide Alternativen zur Ausschreibung kommen.

Des Weiteren werden – wie bereits in der ersten europaweiten Ausschreibung im Jahr 2015 – insbesondere noch folgende wesentliche Rahmenbedingungen bei der Angebotsabgabe gefordert:

- Speiseplan nach DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung und Tageseinrichtungen für Kinder
- Tägliche Mittagsverpflegung bestehend aus zwei Hauptmahlzeiten, davon mindestens ein Gericht vegetarisch
- Erstellen eines „4-Wochen-Rahmenspeiseplans“ mit 2 bis 3 Hauptkomponenten jeweils für die drei Altersstufen Krippe, Kindergarten und Hort/Schule unter Berücksichtigung der Sonderkostformen (glutenfrei, laktosefrei, vegan und Kost bei Allergien)
- Kulturspezifische und regionale Essgewohnheiten sowie religiöse Aspekte sind zu berücksichtigen
- Berücksichtigung des saisonalen Angebotes und Verwendung von nationalen / regionalen Lebensmitteln durch zertifizierte Lieferanten in Nähe des Produktionsstandortes
- Vorlage von Nachweisen über die Herkunft der Lebensmittel
- Vorlage eines Schulungskonzeptes (Schulungen im Bereich der Lebensmittelhygiene, und zu wechselnden Themen wie z.B. Speisenplangestaltung, krippengerechte Ernährung etc.)
- Berücksichtigung des nachhaltigen Handelns im Speiseplan, z.B. Fisch aus nachhaltiger Fischerei und verantwortungsvoller Aquakultur, Einsatz saisonaler Produkte, Verzicht auf gentechnisch veränderten Lebensmitteln, Umweltmanagement im Betrieb etc.
- Bereitstellen der Kühl- und Regeneriergeräte

Um die Verpflegung ab dem 01.09.2020 sicherstellen zu können, muss bereits Anfang 2019 die europaweite Ausschreibung eingesteuert werden, mit dem Ziel einer Auftragsvergabe bis Ende 2019. Damit verbleibt bis zum Beginn des Schuljahres 2020/21 respektive des Kindergartenjahres ausreichend Zeit für die Planung von erforderlichen Vorarbeiten wie Abbau und Abholung von Bestandsgeräten, eventuell erforderlicher baulicher Maßnahmen sowie für Logistik, Bestellung, Anlieferung der technischen Gerätschaften und Einweisung der Küchenkräfte in die Bedienung der neuen Technik. Die Planungen sind danach auszurichten, dass die erforderlichen Maßnahmen in den Sommerferien 2020 ausgeführt werden können.

5.2 Weiterentwicklung der Aufbereitungsküche mit Frischkostanteil zur cook&freeze oder cook&chill-Mischküche

Das derzeitige Verpflegungssystem – Aufbereitungsküche mit Frischkostanteil – soll insbesondere im Hinblick auf eine nachhaltige Ernährung zur cook&freeze oder cook&chill-Mischküche“ weiterentwickelt werden.

Im Rahmen von geplanten Neubau-, Erweiterungsbau- und Umbaumaßnahmen von Kindertageseinrichtungen und Schulen sollen deshalb die Planungen von Verpflegungsküchen auf das Mischküchen-Verpflegungskonzept ausgelegt werden.

In den KiTas werden Küchen- und Vorratsflächen im Summenraumprogramm berücksichtigt. Sollten darüber hinaus weitere Flächen für eine Mischküche notwendig sein, können diese in begrenztem Maße durch Verschiebungen über alle Räume hinweg gewonnen werden.

Im Schulbau kann das Mischküchen-Verpflegungssystem nach den aktuell geltenden Flächenbandbreiten im Küchen- und Speisenbereich flächenmäßig abgebildet werden. Bei Vorlage einer detaillierten Küchenplanung werden derzeit die erforderlichen Flächen innerhalb der Förderbandbreite als förderfähig anerkannt.