

V0094/23

Neuausschreibung der Mittagsverpflegung an Kitas und Schulen in städtischer Sachaufwandsträgerschaft- Leistungsbeschreibung
(Referent: Herr Engert)

Stadtrat vom 28.02.2023

Stadtrat Lipp verweist auf seine Ausführungen im Kulturausschuss und merkt an, dass sich durch diese Ausschreibung einiges ändere. Einerseits werde die Bio-Quote massiv erhöht, aber die Regionalität sei nicht gewährleistet. Weiter verweist er auf ein Schreiben vom Bauernverband mit der Info, dass die Bio-Quote auf fast 100 Prozent angehoben werde. Bei der Neuausschreibung werden über 85 Prozent der regionalen Landwirte ausgeschlossen. Er bemängelt, dass die Parteien wie die SPD und die GRÜNEN, die immer von Regionalität sprächen, hier die ländlichen Bauern vor Ort ausschließen würden. Bei einer EU-weiten Ausschreibung bekomme man günstigere Firmen aus anderen Ländern. Dann gebe es aber keine wie gefordert regionalen Produkte. Auch die Kollegen auf der EU-Ebene von Rot-GRÜN und der CSU setzten sich immer mehr für eine EU-weite Ausschreibung ein. Diese verursachten selbst die Probleme auf höchster Ebene, um sich dann auf regionaler Ebene als Retter der Probleme aufzuspielen. Dies finde Stadtrat Lipp grenzwertig. Seines Erachtens werden die Bürger hier aufs Glatteis geführt. Es stehe außer Frage, dass gesundes Essen für Kinder wichtig sei und insofern fragt Stadtrat Lipp nach, ob das Essen der letzten Jahre von den regionalen Landwirten schlecht gewesen sei. Er betont, dass es sich um mehr als 500.000 Essen pro Jahr handelt. Wenn hier eine Verteuerung eintrete, würden die Bürger belastet. Auch der Steuerhaushalt werde wieder massiv belastet. Solange kein Finanzierungskonzept vorliege, werde Stadtrat Lipp nicht zustimmen.

Der Aussage von Stadtrat Lipp, dass durch die Ausschreibung die hiesige Landwirtschaft und die Regionalität ausgeschlossen werde, weist Bürgermeisterin Kleine in aller Deutlichkeit zurück, denn hier sei das Gegenteil der Fall. Denn es müssen zwei Gedanken gleichzeitig gedacht werden. Zum einen habe sich Ingolstadt um die Öko-Modellregion beworben. Mit dieser setze man ein klares Ausrufezeichen für die regionale Landwirtschaft. Das zweite Ausrufezeichen setze man, indem bekannt sei, dass der ökologische Landbau 40 Prozent weniger Energie, was den Klimaschutz und die Treibhausgase angehe, benötige. Bei Betrachtung der Fakten seitens des Klimaschutzes müsse natürlich versucht werden, in der Region mehr Landwirtschaften davon zu überzeugen, dass diese auf ein integriertes, regeneratives oder ökologisches Landwirtschaftskonzept setzen. Dies seien die Schwerpunkte, welche mit dem Förderprogramm deutlich unterstützt werden sollen. Mit dem Bio-Regional-Tag sei ein Ausrufezeichen für Bio, aber auch für Regionalität gesetzt worden. Dieser Markt sei auch wichtig, weil Bioprodukte die regionale Wertschöpfung benötigen. Bürgermeisterin Kleine betont, sehr differenziert mit dem Thema Bio und Regional umzugehen. Wenn nur der Klimaschutz und der Energieverbrauch betrachtet werde, bedürfe es deutlich mehr ökologischen Landbau. Weiter verweist sie auf den Umgang mit einer solchen Ausschreibung. Es werde in einem bestehenden System für sehr viele Essenslieferungen ausgeschrieben, die benötigt werden. Wenn man dies von der ökologischen Seite her betrachtet, stelle sich Bürgermeisterin Kleine vor, deutlich mehr regional einzukaufen, damit mehr frisch gekocht werden könne. So hätte man dann eine andere Art bei der Schulversorgung. Dies funktioniere in einigen Einrichtungen bereits. Mit den großen Kita- und Schulverpflegungen funktioniere dies aber nicht, weil dies einen Umbau bedürfe. Dieser Umbau müsse dann auch das Personal in den Einrichtungen mitnehmen. Und insofern gebe es nun diesen Zwischenschritt, mit einer klaren Aussage. Die

Stadt Ingolstadt habe sich zu sehr strengen Klimazielen, nämlich im Jahr 2035 klimafreundlich und klimaneutral zu sein, bereit erklärt. Dies beinhalte auch die Ernährung und den Konsum. Bürgermeisterin Kleine merkt an, dass aber nicht alles im Hauruckverfahren erreicht werden könne. Hier bedürfe es einer differenzierteren Vorgehensweise, welche Schritt für Schritt erfolgen müsse. Insofern begrüße sie dies als Klimabürgermeisterin ausdrücklich, dass versucht werde, die Regionalität und die bioregionale bayerische Ware mit nach vorne zu bringen. Dies sei bei einer europaweiten Ausschreibung so der Fall. Sie merkt aber an, dass dies offenbar nicht mit Bio-Regional-Bayern verknüpft werden könne, aus rechtlichen Gründen, wie das Referat IV vorgetragen habe. Ingolstadt könne aber bei dieser Ausschreibung voraussetzen, dass man deutlich hoch gehe, um den Ökolandbau dort vor Ort zu unterstützen, wo die Cook-and-Freeze-Ware hergestellt werde. Denn wenn dort regional produziert und gekocht werde, dann helfe dies global der Klimabilanz. Ihr Ziel sei, die regionale Wertschöpfung sowohl bei der Erzeugung, als auch bei der Produktion von Essen, hier vor Ort zu haben. Dies sei auch eines der Ziele, wenn Ingolstadt Ökomodellregion werde. Dies sei eine regionale Wertschöpfung und eine langsame Erweiterung des Ökolandbaus. Insofern könne Bürgermeisterin Kleine diese Ausschreibung aus all diesen Gründen mittragen. Das Ziel, das sie vor Augen habe, könne Schritt für Schritt erreicht werden, wenn alle Beteiligten mit im Boot seien.

Herr Engert weist darauf hin, dass die Stadt ein sehr großer Anbieter sei und sich deshalb von fast allen anderen bayerischen Städten unterscheide. Ihm sei keine bayerische Stadt bekannt, welche im Grundschulbereich flächendeckend als städtische Einrichtung eine Mittagsbetreuung und Mittagessen anbiete. Im Kitabereich gebe es über vierzig Einrichtungen, welche durch die Stadt betrieben werden. Weiter merkt Herr Engert an, dass sich der Stadtrat vor einiger Zeit einstimmig für das sogenannte Mischküchenkonzept ausgesprochen habe. Dieses Konzept sieht eine Hauptkomponente vor, welche nun ausgeschrieben werde, und einen Frischeanteil, welcher zum Essen hinzugegeben werde. Dieser werde von der jeweiligen Einrichtung regional eingekauft. Dazu habe der Stadtrat eine Stelle genehmigt, die direkt vor Ort Lebensmittelberatung, Fortbildung und Einkauf betreibe. Derzeit laufe die Stellenbesetzung. Herr Engert betont, dass die Stadt verpflichtet sei, EU-Weit auszuschreiben. Diese Ausschreibung bedingt gewisse Regularien, wie z. B. dass regional ausgeschrieben werden könne. Dies bedeutet für den Anbieter, dass dieser die Ware aus der Region beziehen müsse, in der er seinen Sitz habe. Das heißt, wenn jemand aus Hamburg anbiete, dieser die Ware regional aus der Region Hamburg beziehe. Dies sei die einzige Möglichkeit, die die Stadt habe. Es gebe nicht die Möglichkeit, jemanden zu verpflichten, dass dieser in Bayern einkaufe. Das EU-Recht gebe allen die gleiche Möglichkeit, sich um einen Auftrag zu bewerben. Alle in Europa sollen die gleiche Chance und die gleichen Möglichkeiten haben. Weiter weist Herr Engert darauf hin, dass diese Ausschreibung eine Agentur vornehme. Ausgeschrieben werden beide Formen, Cook and Freeze und Cook and Chill. Beide unterscheiden sich im Wesentlichen in der Haltbarkeit der Produkte. Ansonsten handelt es sich um ein durchaus vergleichbares System und auch die Kosten seien dieselben. Eine Kostensteigerung stehe außer Frage. Es seien alle derzeit beliefernden Firmen nach der Möglichkeit einer Verlängerung des bestehenden Vertrages gefragt worden. Diese können einer Verlängerung aber nur zustimmen, wenn es zu einer Preiserhöhung komme. Im Lebensmittelbereich sei die inflationäre Entwicklung so, dass die Preise nicht zu halten seien. Dies bedeutet, auch bei einer Verlängerung, dass das Essen in den Schulen und den Kitas auch teurer werde. Herr Engert geht auf die aktuelle Situation ein und teilt mit, dass ca. 50 Prozent der Kosten auf die Eltern umgelegt werden. Das Ergebnis werde dem Stadtrat zur Entscheidung vorgelegt. Dann müsse gemeinsam entschieden werden, wie mit den Kosten umgegangen und inwieweit die Eltern belastet werden und wieviel davon die Stadt trage. Nach den Worten von Herrn Engert könne über vieles diskutiert werden, aber er sei der Meinung, dass den Kindern ein möglichst hochwertiges und gutes Essen angeboten werden solle. Hier sei für ihn Bio ein ganz wesentlicher Bestandteil.

Dieser Antrag habe in der Bevölkerung und bei den Kollegen von Stadtrat Wöhrl für Wirbel gesorgt. Weiter informiert Stadtrat Wöhrl, dass der Verzehr von Produkten mit Bioanteil in Deutschland bei enttäuschenden sieben Prozent liege. Er wolle eine Lanze brechen für die Landwirte, die regionale Lebensmittelindustrie und die regionalen Lebensmittelversorger, welche immer nahrhafte und wertvolle Lebensmittel produzieren. Stadtrat Wöhrl finde diese Ausschreibung einerseits nicht gut, da es in Ingolstadt 15 Prozent Biolandwirte gebe. Diese wollen ihre Ware auch verkaufen. Die Kostenfrage bedürfe hier einer Klärung. Stadtrat Wöhrl stellt seitens der CSU-Stadtratsfraktion den Antrag, die laufende Belieferung um ein Jahr zu verlängern, damit mehr auf die Regionalität geachtet oder auch bestimmte Firmen angesprochen werden. Damit diese noch Zeit haben hier etwas vorzuschlagen, damit man vom Cook and Freeze wegkomme und mehr frische Kost anbieten könne. Stadtrat Wöhrl spricht sich klar für frisch Gekochtes und nicht Gefrorenes aus dem Ausland aus. Weiter teilt er mit, dass er eigentlich einen Antrag stellen wollte, die CO2 Bepreisung mehr ins Licht zur rücken. Nach Rücksprache mit den regionalen Obstbauern haben diese angemerkt, dass keine Anfrage für eine Belieferung für Schulen oder Kindergärten vorliege. Es müsse sensibilisiert werden, dass es vor Ort Firmen gebe, die regional liefern können. Stadtrat Wöhrl sei auch dafür, dass zuerst das Bio-Regionale genommen werden, wenn kein Bio vorhanden sei, solle konventionell regional geschaut werden, bevor man dies von weit herbekomme.

Das gute Schulverpflegung wichtig und richtig sei, müsse nicht diskutiert werden, so Stadtrat Stachel. Man sei sich auch einig, dass man derzeit eine relativ hohe Bio-Quote habe. Dies sei vor allem im Hinblick auf andere Kommunen unstrittig. Nun sei man aufgrund dieses Antrags dabei, die Latte nochmal eine ganze Ecke höher zu hängen. Dabei werden etliche Fragen nicht beantwortet, denn man komme erst zu Potte, wenn die Ergebnisse auf dem Tisch liegen. Stadtrat Stachel merkt an, dass das Ganze auch finanziert werden müsse. Derzeit bezahlen die Eltern den halben Anteil. Wenn sich die Summe erhöhe, erhöhe sich auch der Anteil der Eltern. Insofern haben die Eltern hier ein Mitspracherecht. Nach vorliegender Elternbefragung bewerten diese das Essen mit Gut. Insofern stelle sich die Frage, ob die Eltern mehr wollen und wieviel sie bereit sind zu bezahlen. Weiter stelle sich die Frage, wieviel die Stadt bezahlen wolle. Es werde ein Goldstandard festgelegt, die Antwort wer diesen bezahle, werde aber offengelassen. Am Ende des Tages müsse aber die Rechnung bezahlt werden. Stadtrat Stachel fragt nach, wie viele Schulessen von der Stadt komplett bezahlt werden. Die Ansprüche hierfür seien vorhanden. Interessant sei auch, welche Standards, welche Preise und auch welches Buchungskonzept die umliegenden Städte haben. Das angebotene Buchungskonzept ist nach den Worten von Stadtrat Stachel Luxus pur. Die tagesaktuelle Buchung sei für diejenigen, die Essen zu einem vernünftigen Preis anbieten müssen, eine Herausforderung. Insofern gehe es dann automatisch in die Richtung Cook and Freeze und Cook and Chill, für das sich der Stadtrat entschieden habe. Die geplante Ausschreibung solle zweigleisig gefahren werden, sodass man eine Alternative habe. Stadtrat Stachel stellt für die FW-Stadtratsfraktion den Änderungsantrag zur Klärung und Darstellung von Kostenveränderungen und des Kostenrahmens. Auch um Klärung zum Buchungskonzept, mit der Frage, wie dies das Umland betreibe. Es solle vor der Entscheidung zwingend eine Resonanz der betroffenen Eltern, unter Berücksichtigung der Kostensituation, vorgelegt werden. Damit ersichtlich sei, wo die Reise hingehge, könne dies im Vorfeld eruiert werden, denn dies werde auch bei Bauvorhaben so gehandhabt. Wichtig sei aber die Frage, wer welche Kosten trage. All dies bedürfe einer Klärung. Insofern greife Stadtrat Stachel den Vorschlag von Stadtrat Wöhrl auf, sich mehr Zeit zu nehmen und dies ein oder zwei Jahre wie bisher fortzusetzen. Nach Klärung all der Fragen könne dann auch eine Ausschreibung erfolgen. Die Menschen dürfen nicht bevormundet werden, sondern es müsse ihnen Spielraum für eine Entscheidung gegeben werden. Dazu brauche es einfach nur noch ein bisschen Zeit.

Same procedure as every year, so Stadträtin Peters. Sie könne heute kein Ja geben und habe eigentlich gedacht, diesen Kompromiss mitzutragen. Da dies ein grundsätzlich falsches Konzept sei, könne sie dies nicht mittragen. Bei dieser Ausschreibung werde die regionale

Wirtschaft nicht in der Lage sein, irgendeinen Auftrag zu erhalten. Das Konzept sei einfach anders ausgelegt. Vor Ort habe man keine Wertschöpfung und es werden auch keine Arbeitsplätze geschaffen. Weiter verweist Stadträtin Peters auf den hohen CO₂ Abdruck. Jede Woche liefere ein LKW eingefrorenes Essen, welches dann wieder in einer Gefriertruhe aufbewahrt werde. Danach komme das Essen in einen Konvektomaten und werde den Kindern serviert. Dies sei mit dem Nachhaltigkeitsbericht nicht vereinbar. Stadträtin Peters teilt mit, dass sie an diesem Thema bereits 10 Jahre dran sei, aber es für sie nur wenige Fortschritte gebe. Ihres Erachtens hätte es viele Möglichkeiten für eine neue Konzepterstellung gegeben. Dabei verweist sie auf eine Befragung mit der Caritas, dem Klinikum, der Bürgerstiftung oder der Bürgerhilfe. Ihr sei auch das europäische Ausschreibungsverfahren bekannt, aber wo ein Wille ist, sei auch ein Weg. Dieses Projekt sei nicht stimmig, da den Kindern eingefrorenes Essen serviert werde. Die heimische Wirtschaft könne keine einzige Ausschreibung gewinnen. Nach den Worten von Stadträtin Peters mache sich Ingolstadt abhängig und begeben sich in ein System, das für die Region nicht gut sei. Sie teilt mit, dass es ihrerseits ein klares Nein gebe.

Bürgermeisterin Kleine möchte dennoch kurz für die Stimme von Stadträtin Peters werben. Ein guter Weg sei, dass mit einem erhöhten Bioanteil ausgeschrieben werde. Wenn der CO₂-Faktor höher gewichtet werde, sei man auf dem richtigen Weg. Denn dann werde automatisch der ökologische Landbau diese CO₂-Frage besser beantworten als die konventionelle Landwirtschaft. Dies liege am Einsatz der verschiedenen Dünger und der Wirtschaftsweise. Bürgermeisterin Kleine betont, dass die Öko Modellregion aus diesem Grund gewollt werde. Die Signale seien positiv diesen Weg zu gehen und zudem ein Konzept zu erstellen, wo die Außerhausverpflegung in den Mittelpunkt gestellt werde und dass sich die regionale Landwirtschaft mit dem Schwerpunkt Öko so organisiere, dass nicht nur der bioregionale Anteil z. B. bei der Unternehmensgastronomie steige, sondern auch die Kita- und Schulverpflegung vor Ort ihre Kochkonzept umsetzen könne. Sie merkt an, dass einige kleinere Gemeinden in diesem Verbund der Kommunen dies für ihre Kitas wollen. Für Ingolstadt ist für die Außerhausverpflegung die regionale Wertschöpfung für bioregionale Produkte zu erhöhen. Dieses Konzept werde mit der Öko-Modellregion in einem Verbund mit mehreren Kommunen erarbeiten. Hier sei eine gemeinsame Zielverfolgung mit sieben Kommunen gelungen. Ein Schwerpunkt sei hier die Außerhausverpflegung. Dazu gehören die Kitas und Schulen. Diese Umstellung solle über diese Öko-Modellregion organisiert werden. Da dies einige Zeit in Anspruch nehmen, dauere die Förderung einige Jahre an. Deswegen halte Bürgermeisterin Kleine diese Ausschreibung mit diesem hohen Bioanteil für richtig. Die rechtliche Klärung habe ergeben, dass man sich dies offenbar nicht bayerisch regional fokussieren könne. Darum erhöhe man in der Frischkost, also dem Frischkost-Anteil der nicht über die Ausschreibung bezogen werde, den bioregionalen Anteil. Dies sei ein gutes Übergangskonzept, so die Bürgermeisterin. Aber dies funktioniere nur, weil man zusammen mit den Bio-Landwirten und den Kommunen aus der Region das Alternativkonzept der Außerhausverpflegung mit einem höheren bioregionalen Anteil aktiv verfolge. Hierzu sei eine Machbarkeitsuntersuchung sinnvoll. Auch um ein Signal zu geben, dass der vorgeschlagene Weg, noch einmal europaweit auszuschreiben, ein guter sei, auch mit Blick auf die Klimaziele.

Wenn der Stadtrat mit dieser Vorlage mitgehe, dann handelt es sich erst einmal nur um einen Zwischenschritt um diese Übergangsphase zu gestalten. Stadträtin Segerer geht auf den Aspekt der Nachhaltigkeit ein. Dabei verweist sie nicht nur auf Bio, sondern auch auf den CO₂-Abdruck, welcher möglicherweise beim Transport entstehe. Es stehe außer Frage, dass eine europaweite Ausschreibung erfolgen müsse. Sie bemängelt, dass kein Kriterium im Hinblick auf den CO₂ Ausstoß festgelegt sei. Je nach Entfernung könne der CO₂ Ausstoß sehr erheblich sein. Von daher müsse aus Sicht von Stadträtin Segerer dies bei den Wertungskriterien explizit definiert werden. Bei vorliegen der Angebote brauche man vergleichbare Informationen. Deshalb müsse der CO₂ Ausstoß in den Angeboten ausführlich dargelegt werden. Die Stadtratsfraktion BÜNDNIS 90/DIE GRÜNEN beantragen, dass die Ausschreibungskriterien deutlicher und nachvollziehbar formuliert werden.

Stadtrat Pauling werde hier dagegen stimmen, um dem Ganzen nochmals Zeit zu geben. Er verweist hier aber auf andere Gründe. Er wundere sich, dass das Thema Fleisch nicht thematisiert werde. Stadtrat Pauling wolle diese Nachhaltigkeitsbewertung etwas relativieren. Fraglich sei, wie nachhaltig das Ganze nicht nur in Bezug auf das Klima sei. Dabei verweist er auf die Gesundheit und das Globale. Wenn nun begonnen werde, eine super Nachhaltigkeit zu framen, dann werde Greenwashing betrieben. Wenn jeden Tag eine Mahlzeit mit Fleisch angeboten werde, dann steigere man den CO2 Ausstoß massiv. Der Fleischkonsum sei für 20 Prozent vom globalen CO2 Ausstoß verantwortlich. Insofern sei die Nachhaltigkeitsbewertung fraglich. Hier gehe es nicht darum, etwas einzuschränken oder etwas zu verbieten, sondern überall ein bisschen runter zu gehen. Stadtrat Pauling verweist auf die Diskussion zur Verkehrsreduktion und merkt an, dass dies und das nicht gewollt werde. Aber irgendwo müsse man runtergehen und dafür müssen Maßnahmen getroffen werden. Diese Maßnahmen sehe er mit einem täglichen Fleischangebot nicht gegeben. Es gehe darum, dass der Stadtrat als öffentliche Hand nichts für die Bürger verbieten müsse und das Angebot so steuere, damit der CO2 Ausstoß runter gehe. Bezogen auf das Globale sei es nicht nur eine Frage vom CO2 Ausstoß, sondern für die Futtermittel werden auch der Regenwald abgeholzt. Es sei auch nicht gesund jeden Tag Fleisch zu essen. Es gehe hier nicht darum, die Kinder zu bevormunden, sondern sich faktisch Gedanken über gesundes Essen für Kinder zu machen. Man habe ganz klar einen Bildungsauftrag und insofern zeigt sich Stadtrat Pauling verwundert darüber, dass dies nicht thematisiert werde. Auch stelle er die Nachhaltigkeitsbewertung in Frage. Im Hinblick auf die offenen Themen rate Stadtrat Pauling dazu, dies abzulehnen und nochmals in eine Diskussion zu gehen oder ein ordentliches Konzept aufzustellen.

Dies sei ein Antrag zur Vertagung, so Oberbürgermeister Dr. Scharpf.

Alles was bisher hereingetragen worden sei, lasse Stadträtin Leininger zweifeln, dass man in einem Jahr weiter sein werde. Die Argumente und die Positionen gehen dermaßen weit auseinander, was wichtig und zu berücksichtigen sei. Dies hätte in dem dazu stattgefundenen Workshop behandelt werden müssen. Mehr Engagement für das Thema und weniger Wahlkampf würde dem Ganzen ganz guttun. An Stadtrat Stachel gewandt sei der Goldstandard für Kinder der Richtige. Goldstandard bedeute auch, dass sich bemüht werde, das Bestmögliche rauszuholen. Sie finde es nicht schön, wenn mit der Angst vor steigenden Preisen eine andere Tonlage in die Diskussion komme. Es sei klar, dass die Eltern auch ein Interesse an den Preisen haben und insofern müsse man sich darüber unterhalten. Es gebe aber keine Bevormundung gegenüber den Eltern. Ganz klar werde versucht, das bestmögliche für die Kinder herauszuholen. Weiter verweist Stadträtin Leininger auf die Mischküchen, welche im Jahr 2018 von Stadtrat beschlossen wurden. Sie regt an, nun dieses System weiterzuentwickeln. Es gehe hier um den ökonomischen und den monetären Aspekt. Weiter verweist sie auf das finanzielle Volumen. Sie verstehe die Aussage von Stadtrat Wöhrl, dass die lokale Landwirtschaft hier ein großes Interesse habe. Im Hinblick dessen schwächt dieses System gewaltig und müsse verbessert werden. An Stadtrat Lipp gewandt gehe es hier nicht darum, sozialen Sprengstoff reinzuholen und dies auszuformulieren. Dass es ein Problem mit dieser europaweiten Ausschreibung gebe sei klar. Hier seien alle Parteien aufgefordert bundes- und europaweit auf dieses Problem hinzuweisen, dass dies sehr bürokratisch gestrickt und mit einem großen Nachteil für die lokale Wertschöpfung sei. Wenn mehr Biolandwirtschaft gewünscht werde, müssen die Leute davon leben können. Stadträtin Leininger könne diesem Zwischenschritt zustimmen.

Auch im Bereich der Mittagsverpflegung an Kitas und Schulen habe man hinsichtlich der Nachhaltigkeit und des Klimaschutzes eine Zeitenwende, führt Stadtrat Wittmann aus. Er sei bis dato immer der Meinung gewesen, dass es sich bei Cook and Freeze um den richtigen Weg für die Verpflegung in den Kindertageseinrichtungen beziehungsweise Kindergärten und zum Teil auch in den Schulen handle. Diese Meinung vertrete er mittlerweile allerdings nicht mehr. Denn wenn der Nachhaltigkeitsbericht in irgendeiner Form Sinn ergeben solle,

dann müsse er auch zumindest in Teilen umgesetzt werden. Die heutige Debatte zeigt Stadtrat Wittmann, dass die Stadtratsfraktionen und Ausschussgemeinschaften bei diesem Thema eigentlich gar nicht so weit auseinanderliegen. Man möchte das beste Essen für die Kinder, das zugleich mehr Regionalität sowie Klimaschutz beinhalte und einen geringeren CO₂-Ausstoß verursache. In diesen Punkten stimme man überein, erklärt Stadtrat Wittmann. An der Erreichung dieser Ziele hindere jedoch zum Teil die europaweite Ausschreibung, da man nicht ausschließen könne, dass nicht beispielsweise ein portugiesischer Anbieter den Zuschlag bekomme. Stadtrat Wittmann hat in der heutigen Debatte auch öfters den Vorschlag eines Zwischenschrittes vernommen. Stadtrat Wöhrle habe nämlich vorgeschlagen, die jetzige Ausschreibung um ein bis zwei Jahre zu verlängern, um so Zeit für gemeinsame Überlegungen hinsichtlich der Erreichung dieser gemeinsamen Ziele zu gewinnen. Stadtrat Wittmann ist der Ansicht, dass dieser Schritt, auch wenn er am Ende höhere Kosten verursachen würde, eigentlich logisch und nachvollziehbar sei. Des Weiteren möchte Stadtrat Wittmann nicht, dass die kommerziell produzierenden Landwirte gegen die Bio-Landwirte gestellt werden. Denn auch das Essen, das mit kommerziell produzierten Zutaten zubereitet werde, sei trotzdem sehr hochwertig. Zum Beispiel würde bei der Canisiusstiftung, die für die Schulen in der Innenstadt und im Südwesten 700 Portionen pro Tag produziere, der Bioanteil nicht die große Rolle spielen und trotzdem sei die Verpflegung hervorragend. Zumal die Stiftung fast ausnahmslos in der Region einkaufe und sich deshalb noch niemand beschwert habe. Stadtrat Wittmann erklärt, dass man bei Cook and Freeze zwar gutes Essen habe, allerdings nicht wisse, wo dieses hergestellt werde. Zusätzlich sei bei diesem Verfahren der Transport, das Herstellen, das Einfrieren und das Auftauen der Mahlzeiten mit Energie verbunden. Auch dürfe man den nicht unerheblichen Anteil an Verpackungsmaterial bei Cook and Freeze nicht vergessen, so Stadtrat Wittmann. Aus diesen Gründen müsse man bei der Mittagsverpflegung umdenken und auch weg von einer europaweiten Ausschreibung kommen. Das bedeute konkret, dass in den Einrichtungen vor Ort gekocht werden müsse. Dies funktioniere bei der Canisiusstiftung und das funktioniere auch bei der Bürgerhilfe. Insofern sollte es auch bei der Mittagsverpflegung an Kitas und Schulen funktionieren, erwähnt Stadtrat Wittmann. Beispielsweise könnte man mit vereinten Kräften einen Drittanbieter finden, der für die städtischen Einrichtungen koche. Oder die Stadt Ingolstadt gründet eine Tochtergesellschaft, die eine Großküche betreibe, so wie es in der heutigen Debatte schon einmal angedeutet worden sei. Deswegen sollte man in der heutigen Stadtratssitzung nicht die erneute Ausschreibung, sondern stattdessen die Verlängerung der jetzigen Ausschreibung um ein bis zwei Jahre einschließlich der Zielsetzung mehr Regionalität in der Mittagsverpflegung beschließen. So könnte man dem gemeinsamen Ziel näherkommen, frisches, regionales und vor Ort produziertes Essen anbieten zu können.

Es sei zwar berechtigt, dass sich der Stadtrat Gedanken über mögliche Kriterien für die Mittagsverpflegung an Kitas und Schulen mache, teilt Stadtrat Schäuble mit. Allerdings vergesse man aus seiner Sicht in der Debatte, dass Essen weitaus mehr ist als nur der CO₂-Ausstoß oder sonstige Nährstoffkriterien. Er gehöre auch zu den Eltern, die einen kleinen Zuschuss zu den Gesamtkosten für die Mittagsverpflegung bezahlen, erklärt Stadtrat Schäuble. Dabei sei ihm vor allem wichtig, dass seine Kinder ein qualitativ gutes Essen bekommen und dabei unterschiedliche Geschmäcker ausprobieren können. Zudem sollen die Kinder lernen, dass Essen etwas Interessantes sei und nicht nur eine Nahrungsaufnahme darstelle. Zwar stehe hierzu viel in den Kriterien, jedoch unterhalte man sich im Stadtrat überhaupt nicht über diese Aspekte. Zu der vorgebrachten Anregung, in den Einrichtungen lokal zu kochen, führt Stadtrat Schäuble aus, dass all seine Kinder die Bürgerhilfe besucht haben und dabei das exzellente Essen genießen durften. Vor der EU-Hygiene-Richtlinie sei es für die Bürgerhilfe sogar noch möglich gewesen, direkt vor Ort in den Einrichtungen zu kochen. Hierbei durften die Kinder mithelfen und haben dabei gelernt, wie kochen überhaupt funktioniere. Stadtrat Schäuble teilt mit, dass sich bei ihm hinsichtlich des Antrags der Verwaltung noch Fragen ergeben haben, beispielsweise was die CO₂-Berechnung betreffe. Hierbei möchte er in Erfahrung bringen, ob der Antrag so formuliert sei, dass an jedem Tag Fleisch angeboten werden müsse. Des Weiteren ist Stadtrat Schäuble der Meinung, dass man sich im Vorfeld hinsichtlich der Kostentransparenz auch über die

Kosten unterhalten müsse. Denn man sollte schon eine Vorstellung davon besitzen, was man ausschreiben möchte und was dabei herauskommen solle. Auch in Anbetracht einer späteren Entscheidung sei dies wichtig, so Stadtrat Schäuble. Insofern sollte man zumindest eine grobe Idee davon haben, bei welchen Entscheidungsgrundlagen und Kriterien man in welche Richtung gehen möchte. Bezüglich einer möglichen Neuausschreibung als Übergangslösung führt Stadtrat Schäuble aus, dass diese aufgrund der europaweiten Ausschreibung in 12 Losen viel Geld kosten würde. Die Verlängerung sei hingegen als Übergangslösung deutlich günstiger, erklärt Stadtrat Schäuble. Das dabei gesparte Geld könnte man beispielsweise hinterher in die Qualität des Essens investieren.

Zusammengefasst stecke der Ausschussgemeinschaft FDP/JU etwas zu viel Ungewissheit im Antrag der Verwaltung, so Stadtrat Schäuble. Er ist der Meinung, dass man noch bessere Konzepte finden könne. Deshalb begrüße die Ausschussgemeinschaft FDP/JU auch den Vorschlag, die jetzige Ausschreibung noch einmal um ein Jahr zu verlängern, um so noch einmal intensiv über andere Gestaltungsmöglichkeiten des Mittagessens nachdenken zu können.

Der Antrag sei so formuliert, dass jeden Tag ein vegetarisches Gericht angeboten werden müsse, entgegnet Herr Engert auf die Frage von Stadtrat Schäuble. Diese Formulierung impliziere, dass jeden Tag auch ein Gericht mit Fleisch zur Auswahl stehe. Die Eltern besitzen dann die Wahlfreiheit, welches der beiden Gerichte ihre Kinder an diesem Tag bekommen sollen.

Oberbürgermeister Dr. Scharpf teilt mit, dass in der bisherigen Debatte etliche Redebeiträge in die Richtung eines mit Zahlen hinterlegten Systemwechsel gehen. Aus diesem Grund stelle sich das Thema für ihn in der heutigen Sitzung des Stadtrates als nicht abstimmungsreif dar. Oberbürgermeister Dr. Scharpf möchte noch einmal die Eckdaten zur Ausschreibung in Erfahrung bringen. Konkret will dabei er wissen, wie lange die jetzige Ausschreibung noch laufe und ab welchem Zeitpunkt dann ein dringender Handlungsbedarf für den Stadtrat bestehe.

Stadtrat Lange möchte den von Oberbürgermeister Dr. Scharpf aufgezeigten Weg unterstützen. Zudem begrüße er es, dass man im Stadtrat bei diesem Thema, bei dem es um die Nahrung für Kinder sowie um die Art und Weise der Zubereitung der Speisen gehe, auch von einer Zeitenwende spreche. Wenn man hier allerdings eine Zeitenwende anstrebe, möchte Stadtrat Lange später nicht diejenigen Stadträte erleben, die sich zwar in der heutigen Sitzung für eine Wende ausgesprochen haben, aber dann am Ende das Ganze aufgrund von eventuellen Mehrkosten ablehnen.

Der Stadtrat habe die Verwaltung im vergangenen Oktober mit der Vorbereitung einer Ausschreibung beauftragt, schildert Herr Engert. Bereits damals habe die Stadtverwaltung hinsichtlich des extrem engen Zeitrahmens für eine Ausschreibung darauf hingewiesen, dass auch eine Verlängerung der bisherigen Ausschreibung möglich wäre. Daraufhin habe sich allerdings die deutliche Mehrheit des Stadtrates für die Neuausschreibung ausgesprochen. Anschließend sei die Neuausschreibung von der Verwaltung entsprechend vorbereitet worden. Nun solle allerdings diese Ausschreibung zumindest für einen großen Teil nicht stattfinden. Diese Tatsache lässt Herrn Engert etwas ratlos zurück. Des Weiteren gebe es im Stadtrat sehr disparate Vorstellungen davon, was Elternbeteiligung bedeute. Die einen Stadträte möchten eine Direktbefragung der Eltern, bei der man nicht wisse, wie eine solche Befragung bei Tausenden von Eltern funktionieren solle. Zumal bei einer solchen Befragung die Ergebnisse völlig variieren würden. Wieder andere Stadträte möchten die Eltern gar nicht mehr entscheiden lassen, sondern selbst festlegen, dass gar keine beziehungsweise vielleicht nur noch einmal in der Woche Fleischgerichte angeboten werden sollen. Dies zeige, dass die Standpunkte und Standards sehr weit auseinanderliegen, führt Herr Engert aus. Zum Teil werde die Sachlage für seine Begriffe zu wenig zur Kenntnis genommen. Zu den allgemeinen Eckpunkten erklärt Herr Engert, dass die bisherige Ausschreibung eine Laufzeit von 3 Jahren umfasst habe. Diese Ausschreibung könne man einmalig um bis zu 2

Jahre verlängern, danach sei man verpflichtet, neu auszuschreiben. Herr Engert betont, dass der Stadtrat über diesen Zeitpunkt hinaus die bisher laufende Ausschreibung nicht mehr verlängern könne. Wenn man nun beispielsweise wie vorgeschlagen ein eigenes Unternehmen für die Belieferung der Ingolstädter Einrichtungen gründe und dabei auch die Produktionsstätte errichte, müsste dies alles innerhalb von eineinhalb Jahren abgeschlossen sein, damit man in 2 Jahren die Einrichtungen beliefern könnte. Angesichts dieses engen Zeitrahmens halte Herr Engert diesen Vorschlag für ziemlich schwierig. Herr Engert fasst die allgemeine Situation noch einmal zusammen, dass man bei einer Neuausschreibung wieder eine Laufzeit von 3 Jahren hätte. Nach diesen 3 Jahren bestehe wieder die Möglichkeit, um bis zu 2 Jahre zu verlängern. Sollte es bis dahin keine andere Regelung gebe, müsste man danach wieder neu ausschreiben. Insofern würde sich die Stadt nichts vergeben, wenn man jetzt eine Neuausschreibung für eine Laufzeit von 3 Jahren durchführe. Bezüglich der Küchensysteme schildert Herr Engert, dass man über das Thema des Mittagessens in vielen Arbeitskreisen, bei denen unter anderem Ernährungswissenschaftler und auch die Stadtratsfraktionen vertreten gewesen seien, gesprochen habe. Grundsätzlich gebe es dabei drei verschiedene Systeme. Zum einen gebe es die Möglichkeit, zentral zu kochen und die Einrichtungen mit noch frischem beziehungsweise warmen Essen zu beliefern. Daneben gebe es die Verfahren Cook and Freeze oder Cook and Chill, bei denen es sich um zwei ähnliche Systeme handle. Das dritte System sehe vor, frisch vor Ort in den Einrichtungen zu kochen. Im Arbeitskreis sei man sich einig gewesen, dass die Möglichkeit, zentral zu kochen und die Einrichtungen mit noch warmen Essen zu beliefern, nicht in Frage komme. Dies habe den Grund, dass in den Ingolstädter Schulen zum Teil in vier Schichten von 11:30 Uhr bis 14:00 Uhr gegessen werde. Wenn nun das warm angelieferte Essen am Schluss von der letzten Schicht gegessen werde, sei es nach Aussage der Ernährungswissenschaftler aufgrund der langen Standzeit ernährungstechnisch völlig wertlos geworden. Dieses System könnte zwar im kleineren Umfang funktionieren, allerdings nicht in der Größenordnung der Stadt Ingolstadt, so Herr Engert. Beim Konzept des frischen Kochens vor Ort müsste man zuerst in allen 56 Einrichtungen Vollküchen installieren, was mit einem hohen Bauaufwand sowie hohen Kosten verbunden wäre. Herr Engert erinnert hierbei daran, dass man es jetzt schon kaum schaffe, die nötigen Schulbauten herzustellen. Zumal man die meiste Kritik von Eltern am Essen dort habe, wo man selbst vor Ort koche und nicht die Mahlzeiten im Cook and Freeze Verfahren beziehungsweise im Cook and Chill Verfahren angeliefert werden. Herr Engert betont, dass er am Antrag der Verwaltung festhalten und ihn nicht zurückziehen werde. Er erklärt, dass man durch die geführte Debatte etwas schlecht rede, was eigentlich sehr gut sei. Denn trotz der unterschiedlichen Meinungen biete man in der Summe ein qualitativ sehr gutes Essen in den Kindergärten und Schulen an. Dies würden auch die überwiegend positiven Rückmeldungen der Eltern zum Essen bestätigen. Nur in Einzelfällen werde Kritik an der Verpflegung geäußert, was in dieser Größenordnung völlig in Ordnung sei. Durch die aktuell geführte Diskussion Sorge man allerdings dafür, dass sich vermehrt Eltern melden würden und fragen, wie man ihren Kindern ein so qualitativ schlechtes Essen anbieten könne. Man verfolge als Stadtrat doch das gemeinsame Ziel, den Kindern in den städtischen Einrichtungen ein sehr gutes Essen anzubieten. Insbesondere, da es für viele Kinder die einzige Chance darstelle, überhaupt ein warmes Mittagessen zu bekommen. Insofern ist Herr Engert der Meinung, dass es sich hierbei um ein sehr hohes und wichtiges Ziel handle. Man könne gerne den Arbeitskreis wieder einberufen und darin über völlig alternative Modelle sprechen. Für Herrn Engert käme als neues Küchensystem dabei allerdings nur das direkte Kochen in den jeweiligen Einrichtungen in Frage. Alles andere könnte hinsichtlich der Qualität nicht mit dem standhalten, was man aktuell anbiete. Diesen Weg könne man gerne gehen, aber die Stadt Ingolstadt würde sich, wie bereits erwähnt, bei einer jetzigen Neuausschreibung nichts vergeben. Denn es werde nach der Ansicht von Herrn Engert mindestens 3 Jahre dauern, um ein neues System auf die Beine zu stellen. Die Neuausschreibung würde schon jetzt für viele Verbesserungen im Vergleich zur bisherigen Situation sorgen. Diese Verbesserungen würde Herr Engert gerne in den 3 Jahren für die Kinder mitnehmen.

Oberbürgermeister Dr. Scharpf fragt nach, wann die Neuausschreibung bei einer Laufzeit von 3 Jahren beginnen und wann enden würde. Zudem möchte er wissen, wie lange die bisherige Ausschreibung noch laufe.

Die Laufzeit für die Neuausschreibung würde zum Beginn des neuen Schuljahres, also im September 2023 beginnen, erklärt Herr Engert. So sei es mit den jeweiligen Standorten vereinbart worden. Insofern würde die Neuausschreibung von September 2023 bis September 2026 laufen. Die bisherige Ausschreibung laufe noch bis Ende Juli beziehungsweise August 2023 und müsste dann bis zu 2 Jahre verlängert werden.

Oberbürgermeister Dr. Scharpf erwähnt, dass man somit auf jeden Fall 2 Jahre Zeit hätte, ohne dass sich die Stadt Ingolstadt etwas vergeben würde.

Bürgermeisterin Kleine begrüße die in der bisherigen Debatte wahrgenommene positive Herangehensweise an das Thema frisches Kochen in den Einrichtungen. Auf Grund dieser vernommenen Einigkeit in diesem Punkt schlägt sie deshalb vor, die Verwaltung in der heutigen Stadtratssitzung mit der Erstellung einer Machbarkeitsstudie zum frischen Kochen in den Einrichtungen zu beauftragen. Denn dies wäre der konkrete nächste Schritt, da man bei der Umstellung des Konzeptes tatsächlich eine Studie benötige.

Stadtrat Wittmann entgegnet, dass man sich bei der Verlängerung um 2 Jahre nichts vergeben würde. Sollte man in diesem Zeitraum noch zu keinem Ergebnis bezüglich eines neuen Konzeptes kommen, könnte man hinterher immer noch neu ausschreiben. Insofern würde die von Bürgermeisterin Kleine vorgeschlagene Machbarkeitsstudie eine gute Begleitung zur Verlängerung der bisherigen Ausschreibung darstellen, so Stadtrat Wittmann.

Bürgermeisterin Kleine teilt mit, dass sie somit den Antrag der Verwaltung um die Erstellung einer Machbarkeitsstudie zum Thema, wie in Ingolstadt künftig frisch gekochtes Essen an Kitas und Schulen angeboten werden könne, ergänzen würde. Hierzu möchte sie allerdings von Herrn Engert wissen, ob die Erstellung einer solchen Studie in Ordnung gehe.

Herr Engert berichtet, dass man schon einmal am Punkt einer Machbarkeitsstudie gewesen sei. Damals habe der Arbeitskreis das Mischküchensystem beschlossen, welches man anschließend im Stadtrat mit einer breiten Mehrheit umgesetzt habe. Selbstverständlich könne man eine Machbarkeitsstudie vergeben, so Herr Engert. Er möchte allerdings noch einmal etwas zum Zeithorizont sagen. Es stehe jedem frei zur Auswahl, ob man die Verlängerung der bisherigen Ausschreibung um 2 Jahre oder die Neuausschreibung mit einer Laufzeit von 3 Jahren befürworte. Jedoch sei die Erstellung einer Machbarkeitsstudie und deren Umsetzung in 2 Jahren nicht realisierbar. Die Stadt würde sich nichts vergeben, wenn man die Neuausschreibung für 3 Jahre beschließe, betont Herr Engert. Zumal die Neuausschreibung, wie bereits erwähnt, schon jetzt Verbesserungen mit sich bringen würde. Dies gebe Herr Engert noch einmal zu bedenken. Eine Machbarkeitsstudie könne man nichtsdestotrotz erstellen.

Bürgermeisterin Kleine entgegnet, dass man die Ausschreibung natürlich mittragen könne. Deshalb plädiere sie für die Unterstützung des Antrags der Verwaltung, mit dem Zusatzantrag eine Machbarkeitsstudie zu erstellen, die die Umsetzbarkeit eines anderen Verpflegungskonzeptes untersuchen solle.

Oberbürgermeister Dr. Scharpf teilt mit, dass er das vorliegende Thema aufgrund der heterogenen Debatte in keiner Weise für entscheidungsreif halte. Deshalb würde er einen Antrag auf Vertagung stellen, sodass man die komplette Thematik noch einmal reflektieren und zu einem späteren Zeitpunkt wieder in den Stadtrat einbringen könne.

Wenn man dem Vorschlag von Oberbürgermeister Dr. Scharpf auf Vertagung folgen würde, muss Herr Engert darauf hinweisen, dass dies automatisch die Verlängerung der bisherigen

Ausschreibung bedeute. Denn man habe bereits im vergangenen Oktober auf den engen Zeitrahmen, der mit einer Neuausschreibung verbunden sei, hingewiesen. Man müsse bis zur Sommerpause des Stadtrates ausschreiben, Fristen einhalten, die Ausschreibungen auswerten und dann die Küchen auch noch für den neuen Anbieter umbauen. Dies könne man bei einer Entscheidung im März oder April 2023 nicht mehr realistisch umsetzen, betont Herr Engert. Dann sei man gezwungen, die bisherige Ausschreibung zu verlängern. Denn Herr Engert sei dafür verantwortlich, dass auch im September jedes Kind mittags ein Essen bekomme.

Stadtrat Dr. Lösel pflichtet Oberbürgermeister Dr. Scharpf bei, dass das Thema der Mittagsverpflegung so in der heutigen Stadtratssitzung nicht entscheidungsreif sei. Allenfalls könnte man in der heutigen Sitzung nur die Verlängerung der bisherigen Ausschreibung um dann allerdings 2,5 Jahre beschließen, da man ja noch ein halbes Jahr bis zum Laufzeitende der jetzigen Ausschreibung habe. Stadtrat Dr. Lösel ist der Meinung, dass man sich bei diesem Weg nichts verbaue, da sich die Verlängerung als vollkommen unproblematisch darstelle. Denn nach der Verlängerung könne man nämlich immer noch eine Entscheidung treffen. Daneben bestehe so auch die geordnete Möglichkeit, eine Machbarkeitsstudie vorzubereiten und umzusetzen. Insofern spreche sich Stadtrat Dr. Lösel dafür aus, diesen Weg zu gehen und auch zu überlegen, wie ein entsprechendes Konzept, das hier im Stadtrat offensichtlich auf eine entsprechende Mehrheit stoße, umgesetzt werden könne. Stadtrat Dr. Lösel berichtet, dass er sich zu dieser Thematik unter anderem auch mit Personen unterhalten habe, die aus dem Lebensmitteleinzelhandel stammen. Dabei sei ihm das eine oder andere Mal gesagt worden, dass der Stadtrat hier versuche, zwei Themen auf einmal anzugehen. Auf der einen Seite möchte man das Thema der Bio-Regionalität angehen und dabei die Zutaten mehr auf Biolebensmittel umstellen. Hierbei schwinge immer das zweite Thema mit, ein gesünderes Essen auch für die Kinder erzeugen zu können. Im Zuge dessen komme dann auch die Frage auf, ob man wirklich jeden Tag ein Fleischgericht benötige. Wobei es hierbei auch zu möglichen Ausweichreaktionen der Kinder kommen könne, wenn diese zum Beispiel nicht permanent nur Gemüse essen mögen. Diesen Aspekt müsse man auch berücksichtigen, da es sich bei Fleisch durchaus um ein sehr nahrhaftes Lebensmittel handle. Vor allem im Hinblick auf die entsprechende Kalorienanzahl sei es abgesehen von Gemüse tatsächlich besser, die Kohlenhydrate aus Fleisch herauszuziehen als aus sonstigen Lebensmitteln. Aus diesem Grund möchte Stadtrat Dr. Lösel in Erfahrung bringen, ob es möglich sei, im Rahmen dieser Diskussion eine Aufstellung über den Ernährungsunterricht in den Schulen der Region zu bekommen. Denn es gebe hier nämlich zwei Ebene, erklärt Stadtrat Dr. Lösel. Auf der einen Seite müsse man gesunde Lebensmittel anbieten und auf der anderen Seite sei es allerdings notwendig, auch einen Umdenkprozess anzustoßen. Dabei gehöre jedoch viel mehr dazu als nur die Kinder in der Mittagspause entsprechende Lebensmittel konsumieren zu lassen. Die Kinder werden nämlich schlussendlich den Unterschied zwischen einem Gericht aus Bio-Lebensmitteln und einem aus konventionell produzierten Lebensmitteln nicht erkennen. Denn sie essen das, was sie auf den Tisch gestellt bekommen. Allerdings wäre es interessant zu sehen, welchen Umfang das Thema gesunde Ernährung in den Ernährungsunterricht an den Schulen in der Region einnehme. So sehe man auch, ob man dieses Thema nicht auch noch gegebenenfalls stärken müsse.

Herr Engert teilt mit, dass man gerne eine Auflistung vorlegen könne, wie der Ernährungsunterricht an den Schulen betrieben werde. Er möchte allerdings darauf hinweisen, dass in der Stadt Ingolstadt ausschließlich staatliche Schulen ansässig seien. Insofern sei der Freistaat Bayern für den Unterricht verantwortlich und unterrichte dementsprechend seinen Lehrplan. Man könne gerne den Ablauf des Ernährungsunterrichtes in Erfahrung bringen, die staatlichen Lehrpläne könne man allerdings nicht beeinflussen, so Herr Engert. Im Bereich der Kindergärten stelle sich dies anders dar, dort agiere die Stadt Ingolstadt selbst und könne dementsprechend auch einen direkten Einfluss nehmen.

Stadtrat Dr. Lösel wisse, dass die Stadt Ingolstadt im staatlichen Schulsystem lediglich als Sachaufwandsträger fungiere. Nichtsdestotrotz gebe es auch städtische Möglichkeiten, hierauf Einfluss zu nehmen. Zum Beispiel könnte man entsprechende Kurse anbieten. Stadtrat Dr. Lösel gehe es allerdings erst einmal nicht darum, sondern er möchte zuerst erkennen, ob man nicht eine zweite Baustelle habe, an der man arbeiten müsste. Bei der einen Baustelle beschäftige man sich damit, gesundes Essen aus regionalen Bio-Lebensmitteln anbieten zu können. Eine mögliche zweite Baustelle würde sich mit dem Ernährungsunterricht befassen, erklärt Stadtrat Dr. Lösel. Dies wären die beiden Themen, die man nun gleichzeitig angehen könnte.

Oberbürgermeister Dr. Scharpf schlägt vor, die Sitzung für Beratungen zum weiteren Vorgehen in dieser Thematik zu unterbrechen. In der Sitzungspause werde man das Thema noch einmal reflektieren und danach einen Vorgehensvorschlag unterbreiten.

- SITZUNGSPAUSE VON 14:59 Uhr BIS 15:25 Uhr -

Herr Engert plädiert dafür, beim Antrag der Verwaltung zu bleiben und somit der dreijährigen Ausschreibung zuzustimmen. Allerdings würde er den Antrag der Verwaltung um die Erstellung einer Machbarkeitsstudie ergänzen, bei der man die alternativen Konzepte für die Verpflegung auf ihre Umsetzbarkeit hin überprüft. Die Ergebnisse einer solchen Machbarkeitsstudie könnten dann auch im Stadtrat intensiv diskutiert werden, so Herr Engert. Vielleicht sehe man dann so auch, welche anderen Möglichkeiten noch bestehen würden. Wenn man allerdings einen Systemwechsel herbeiführen möchte, werde hierfür eine gewisse Zeit benötigt. Insofern sei die Neuausschreibung für 3 Jahre unschädlich, da sie nur ein Jahr länger gehen würde, als wenn man die bisherige Ausschreibung verlängere. Der Vorteil der Neuausschreibung liege auch darin, dass man schon jetzt inhaltliche Verbesserungen schaffen könne. Die konkreten Verbesserungen umfassen dabei eine noch bessere Qualität des Essens, ein bisher noch nicht vorhandenes Konzept für Abfallwirtschaft und Müllvermeidung sowie Aussagen zum CO₂-Ausstoß. Somit würde man mit der Neuausschreibung die Gesamtsituation verbessern, was sich für Herrn Engert als ein entscheidender Aspekt erweise. Des Weiteren würde man mit einer Neuausschreibung den Markt aktivieren und somit eine gewisse Konkurrenz schaffen. Bei einer bloßen Verlängerung der bisherigen Ausschreibung könnte man hingegen nur über den Preis verhandeln und nicht über mögliche Änderungen, so Herr Engert. Zumal hierbei die Verhandlungssituation der Stadt enorm geschwächt wäre, da man eine Einigung erzielen müsste, um so noch Lieferungen ab September 2023 erhalten zu können. Herr Engert möchte noch seine vorher getätigte Aussage zum Thema des Angebots an Fleischgerichten korrigieren. Nach der vorliegenden Beschlussvorlage müsste künftig an jedem Tag der Woche ein vegetarisches Gericht angeboten werden. Dies bedeute allerdings im Umkehrschluss nicht, dass es jeden Tag ein Fleischgericht geben werde. Diesen Punkt müsse man jedoch nicht über die Ausschreibung steuern, sondern könne dies direkt über die Einrichtungen regeln. Denn die jeweiligen Einrichtungen bestellen das Essen gemäß einer vorgegebenen Preisspanne aus einem ganzen Katalog von Möglichkeiten. Somit könne man den Einrichtungen direkt vorgeben, dass beispielsweise nicht mehr täglich Fleischgerichte bestellt werden dürfen. Dies würde Herr Engert auch gerne umsetzen, sodass man eine Obergrenze festlege, über die man noch diskutieren könne, wie oft in der Woche Fleischgerichte bestellt werden dürfen. Abschließend plädiert Herr Engert dafür, der Neuausschreibung und einer Machbarkeitsstudie zuzustimmen, da sich so die aktuelle Gesamtsituation schon jetzt deutlich verbessern würde.

Oberbürgermeister Dr. Scharpf fasst zusammen, dass sich bei dieser Thematik nun zwei mögliche Abstimmungsoptionen abzeichnen. Bei der ersten Option würde man den bisherigen Vertrag um zwei Jahre verlängern und somit nicht dem Referentenantrag folgen. Die zweite Option wäre es, dem Referentenantrag zu folgen und somit einen neuen Vertrag mit einer Laufzeit von drei Jahren auszuschreiben. Beide Abstimmungsoptionen würden allerdings mit der Grundsatzentscheidung zur Erstellung einer Machbarkeitsstudie verknüpft,

bei der man prüfe, wie das System der Essensversorgung an Kitas und Schulen in städtischer Aufwandsträgerschaft künftig aufgestellt werden solle. Die Machbarkeitsstudie werde bei beiden Abstimmungsoptionen angefügt, da Oberbürgermeister Dr. Scharpf hierfür einen gewissen Konsens im heutigen Stadtratsplenum festgestellt habe. Er möchte nun wissen, ob noch andere Abstimmungsoptionen für die vorliegende Thematik existieren.

Stadtrat Stachel schlägt eine weitere Variante vor, bei der man die Neuausschreibung an die letzte Ausschreibung anlehne und dabei nur geringfügige Anpassungen vornehme, ohne dabei die Quoten an das oberste Ende zu setzen. Somit könnte man schlussendlich in Erfahrung bringen, wo die preislichen Unterschiede liegen würden und hätte so auch eine Entscheidungsmöglichkeit bei der Vergabe.

Zusätzlich zu den bisher genannten Varianten bittet Stadtrat Dr. Lösel um die Erstellung einer detaillierten Aufstellung des Ernährungsunterrichtes an den Schulen und Kitas.

Bürgermeisterin Kleine ist der Meinung, dass man den Vorschlag von Stadtrat Stachel, auch ein Angebot mit einer geringeren Bio-Quote einzuholen, mit der Neuausschreibung kombinieren könnte. Konkret bedeute dies die Einholung eines Angebots mit den in der Beschlussvorlage vorgeschlagenen Quoten und die Einholung eines Angebots mit niedrigeren Quoten. So könnte ein Preisvergleich erzielt werden, erwähnt Bürgermeisterin Kleine.

Herr Engert ist der Ansicht, dass es möglich sein müsste, in der Ausschreibung verschiedene Biovarianten abzufragen. Somit könnte man für den Vergleich ein Angebot mit den bisherigen Bio-Quoten und ein Angebot mit den in der Beschlussvorlage dargestellten Bio-Quote einholen. Die in der Ausschreibung bedachten Müllkonzepte möchte Herr Engert jedoch nicht ändern. Denn es sei seiner Ansicht nach auch das gemeinsame Ziel des Stadtrates, die Müllentstehung bei diesem Verfahren zu reduzieren. Insofern lege er schon Wert darauf, dass die Müllkonzepte und das, was damit verbunden sei, so abgefragt werden, wie die Verwaltung es in der neuen Ausschreibung vorschlage. Nichtsdestotrotz sollte man die verschiedenen Quoten parallel abfragen können, so Herr Engert.

Oberbürgermeister Dr. Scharpf teilt mit, dass der von Stadtrat Stachel vorgebrachte Aspekt somit vom Referenten in seinen Referentenantrag übernommen werde.

Stadtrat Höbusch erwähnt, dass Stadträtin Segerer noch die CO₂-Betrachtung der Transportwege beantragt habe. Er sei der Meinung, dass man diesen Punkt sicherlich auch mit in die Neuausschreibung hineinnehmen könnte.

Soweit es rechtlich zulässig sei, könne man den Punkt der CO₂-Betrachtung der Transportwege in die Neuausschreibung aufnehmen, entgegnet Herr Engert.

Zu den Ausführungen von Herrn Engert, dass man die Anzahl der Fleischgerichte pro Woche über die Bestellmenge regeln könne, möchte Stadtrat Pauling wissen, wie hierzu das Verfahren aussehe und ob man hierfür einen Antrag stellen müsse. Denn sein Vorschlag wäre es, zunächst einmal als Testphase einen Tag einzuführen, an dem nur vegetarische Gerichte angeboten werden. Danach könne man die Annahme eines solchen vegetarischen Tages evaluieren, erklärt Stadtrat Pauling. Denn er verstehe auch, dass man die Menschen nicht überfordern dürfe und man deshalb den Klimaschutz langsam angehen müsse. Um nun zwischen den beiden vorgetragenen Abstimmungsoptionen entscheiden zu können, möchte Stadtrat Pauling zusätzlich in Erfahrung bringen, ob man die Anzahl der Fleischgerichte pro Woche auch bei einer Verlängerung des bisherigen Vertrages über die Bestellmenge regeln könne.

Herr Engert erklärt, dass es sich dabei um eine reine Frage der Bestellung handle. Des Weiteren seien die Einrichtungen schon jetzt angehalten, fleischlose Tage anzubieten,

sodass es nicht täglich Fleischgerichte gebe. Letztendlich sei es somit die Entscheidung der jeweiligen Einrichtung, ob man aus den Angeboten, die man ausgeschrieben habe, Gerichte mit Fleisch oder ohne bestelle. Dies müsse man deshalb mit den Einrichtungen direkt regeln, so Herr Engert. Außerdem befasse sich die neu geschaffene Stelle der Ernährungswissenschaftlerin genau mit dem Ziel, einheitliche Standards in den Einrichtungen sicherzustellen und auch die dortigen Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter entsprechend weiterzubilden. Auf diesem Wege könne man das Thema mit der Anzahl an Fleischgerichten auch sehr gut umsetzen und so für eine einheitliche Handhabung in den Einrichtungen sorgen. Das komplette Thema könne man aber gerne noch einmal im Jugendhilfeausschuss darstellen und dabei auch auf die künftige Handhabung eingehen, so Herr Engert.

Sodann ergeht folgende Beschlussfassung:

Abstimmung über die Verlängerung des bestehenden Vertrages sowie die Erstellung einer Machbarkeitsstudie zu künftigen Möglichkeiten der Mittagsversorgung an Kitas und Schulen mit städtischer Aufwandsträgerschaft:

Mit 15 : 28 Stimmen:

Die Verlängerung des bestehenden Vertrages wird abgelehnt.

Abstimmung über den Antrag der Verwaltung **V0094/23**:

Mit 28 : 15 Stimmen:

Entsprechend dem Antrag genehmigt mit der Maßgabe zusätzlich ein Angebot mit niedrigeren Bioquoten zum Preisvergleich einzuholen sowie die Erstellung einer Machbarkeitsstudie zu künftigen Möglichkeiten der Mittagsversorgung an Kitas und Schulen mit städtischer Aufwandsträgerschaft.