

Vorlage

/2021

Amt für Soziales und zentrale Dienste

öffentlich nicht-öffentlich

Beratungsgegenstand

Beschluss über das Verpflegungskonzept für die städtischen Kindergärten und die Schulen in Blaustein

Beschlussantrag

- a) Zustimmung zum Verpflegungskonzept für die städtischen Kindergärten und die Schulen in Blaustein als Basis für die öffentliche Ausschreibung
- b) Festlegung eines einheitlichen Ausgabepreises je für die Kindergärten, Grundschulen und die weiterführende Schule
- c) Soweit örtlich und technisch möglich, Umstellung der Schulen auf temperaturentkoppelte Systeme im Frühjahr 2022. Die entsprechenden Haushaltsmittel in Höhe von voraussichtlich 75.000 Euro werden im Haushalt 2022 bereitgestellt.

Thomas Kayser
Bürgermeister

I. Bisherige Beratungs- und Beschlusslage

Gremium	Datum	ö/nö	Beschluss	Zustimmung/ Ablehnung
Verwaltungs- und Sozialausschuss	18.02.2020	nö	Beauftragung eines Beratungsbüros mit der Ausarbeitung eines Verpflegungskonzepts sowie mit der Aufstellung des Leistungsverzeichnisses und Durchführung der Ausschreibung in Zusammenarbeit mit der Stadtverwaltung	mehrheitlich zugestimmt
Gemeinderat	09.02.2021	ö	Zusammensetzung Speisenangebot nach DGE-Standard, Bioanteil, Zahl der Menülinien	mehrheitlich zugestimmt
Verwaltungs- und Sozialausschuss	20.04.2021	nö	Zustimmung zum vorgestellten Verpflegungskonzept; Festlegung eines einheitlichen Ausgabepreises je für Kindergärten, Grundschulen und weiterführende Schule; sukzessive Umstellung der städtischen Kindergärten und der Schulen auf temperaturentkoppelte Systeme (soweit örtlich und technisch möglich), vorbehaltlich Haushaltslage; Empfehlung an den Gemeinderat	einstimmig zugestimmt

II. Sachvortrag

Der Verwaltungs- und Sozialausschuss hat sich in nicht-öffentlicher Sitzung am 20.04.2021 mit dem künftigen Verpflegungskonzept für die städtischen Kindergärten und die Schulen Blaustein befasst und folgende Empfehlung an den Gemeinderat beschlossen:

- a) Zustimmung zum Verpflegungskonzept für die städtischen Kindergärten und die Schulen in Blaustein als Basis für die öffentliche Ausschreibung
- b) Festlegung eines einheitlichen Ausgabepreises je für die Kindergärten, Grundschulen und die weiterführende Schule
- c) Vorbehaltlich der Haushaltslage 2021 und soweit örtlich und technisch möglich, sukzessive Umstellung der städtischen Kindergärten und Schulen auf temperaturentkoppelte Systeme
- d)

In der heutigen Sitzung soll das Verpflegungskonzept dem Gemeinderat vorgestellt werden.

Die ursprünglich für das Frühjahr 2021 geplante öffentliche Ausschreibung der Verpflegungsleistungen wurde auf das Jahr 2022 verschoben, um ggf. vorher die technische Umrüstung der Ausgabeküchen in den Einrichtungen auf temperaturentkoppelte System durchzuführen (siehe oben genannten Punkt c)).

Der Gemeinderat hatte in der Sitzung am 09.02.2021 bereits die Aufnahme der folgenden Kriterien in das Verpflegungskonzept beschlossen:

1. Die Zusammensetzung des Speisenangebots orientiert sich an den Empfehlungen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE).
2. Es wird ein Bioanteil in Höhe von mindestens 20 Prozent des monetären Warenanteils bezogen auf die Warengruppen Sättigungsbeilagen, Obst und Gemüse festgelegt.
3. In der Schulverpflegung werden zwei Menü-Linien nach DGE-Standard angeboten. Auch in der Menülinie mit Fleisch aus ernährungsphysiologischen Gründen und insbesondere auch aus Nachhaltigkeitsaspekten in fünf Verpflegungstagen auch zwei rein vegetarische Menüs angeboten werden.
In der Kindergartenverpflegung wird nur eine Menülinie angeboten, zu jedem Essen wird jedoch, wenn notwendig, eine vegetarische Variante gereicht.
4. Das Angebot an kleinen Zwischenmalzeiten soll sich an vorgenannten Kriterien orientieren.

Verpflegungskonzept

Den Vorschlag für je ein Verpflegungskonzept für Kindergärten und Schulen fügen wir der Sitzungsvorlage bei. Es wird in der Sitzung näher erläutert.

Hierbei wird ggf. auch das Thema von „regionalen“ Lebensmitteln und das der „regionalen“ Anbieter näher beleuchtet. Es handelt sich hierbei um einen nicht geschützten Begriff, der im Rahmen einer Ausschreibung nicht gefasst werden kann.

Warmanlieferung versus temperaturentkoppelte Systeme

Die Küchen in den städtischen Kindergärten und in den Schulen sind reine Ausgabeküchen, die auf die Ausgabe fertig bzw. teilfertig angelieferter Speisen ausgelegt sind.

Die Anlieferung erfolgt, je nach Ausstattung der jeweiligen Einrichtung, in Form von einer Warmanlieferung (Cook+Hold) oder temperaturentkoppelt in Form von Cook+Chill.

Bei der Warmanlieferung werden die Speisen in Warmhaltungswagen auf Temperatur gehalten. Bei Cook+Chill werden teilfertig gegarte Speisen gekühlt angeliefert und in so genannten Regenerierstationen punktgenau erwärmt und fertig gegart.

Derzeit werden die städtischen Kindergärten wie folgt mit Mittagessen beliefert:

- 6 Kindergärten Warmanlieferung
- 1 Kindergarten Cook+Chill

Die Schulen werden mit Warmanlieferung versorgt, mit Ausnahme der Schulzentrums Ehrenstein (Realschule, GMS, Ludwig-Uhland-Schule). Hier wird das Essen in Form Cook+Chill angeliefert.

Mit den so genannten temperaturentkoppelten Systemen (Cook+Chill und Cook+Freeze) wird dem Problem der teilweise recht langen Standzeiten bis zur Ausgabe des Essens bei Warmanlieferung entgegengewirkt. Zudem entfällt das Thema der Einhaltung der Mindesttemperaturen bei der Essensanlieferung.

Es sollten deshalb zunächst die Schulen, soweit technisch und örtlich möglich, auf temperaturentkoppelte System umgerüstet werden. Die Kindergärten sollen längerfristig auch dahingehend umgestellt werden.

Technische Umrüstung der Ausgabeküchen

Eine nochmalige Überprüfung hat ergeben, dass eine Umstellung der Ausgabeküchen, dort wo es technisch und örtlich möglich ist, auf einmal erfolgen soll um eine saubere Ausgangslage für die anstehende Ausschreibung der Verpflegungsleistungen zu haben. Wir können uns eine Angebotsermittlung und Beauftragung noch in 2021 vorstellen. Die Umrüstung würde dann im Frühjahr 2022 erfolgen. Wir gehen von Kosten von insgesamt rund 75.000 Euro aus.

Folgende Küchen sollen umgerüstet werden:

- Grundschule Eduard-Mörrike-Schule mit Kombidämpfer und Kondensationshaube
- Grundschule Lindenhofschule mit Kombidämpfer
- Grundschule Kleiner Einstein mit Regiostation Typ 5 mit Kühlfach
- Grundschule Bermaringen mit Regiostation Typ 5 mit Kühlfach

III. Finanzierung

Sachkonto Kostenstelle Kostenträger	HH-Ansatz (Euro)	Noch verfügbare Mittel (Euro)	Geplante Erträge/ Aufwendungen (Euro)	überplanmäßig/ außerplanmäßig
				-

Folgekosten (Euro) pro Jahr/bis	-	-	-	-

Anmerkungen zur Finanzierung:

IV. Nachhaltigkeitseinschätzung

- Ein Nachhaltigkeitscheck wurde durchgeführt und liegt der Sitzungsvorlage bei.
 Ein Nachhaltigkeitscheck wurde aus folgendem Grund nicht durchgeführt

Externe Fachleute: Frau Sabine Chilla, Fachberaterin für Kita- und Schulverpflegung
 Frau Petra Vonderach, PVP Projektsteuerung und Vergabeverfahren

Verfasser

Volker Geywitz
Fachbereich 2.3
Amt für Soziales und
zentrale Dienste

Beteiligte Ämter

Anke Jaeger
Amtsleiterin
Amt für Soziales und
zentrale Dienste

Anlagen

Verpflegungskonzepte für die Kindergärten und Schulen

Verpflegungskonzept Kindertagesstätten

Bewirtschaftungssystem	- Eigenregie = Bewirtschaftung mit Personal des Trägers - Belieferung mit Mittagessen
Produktionssystem	Cook&Hold-System = Anlieferung von heißen, verzehrfertigen Speisen (6 Kindergärten) Temperaturrentkoppeltes System Cook&Chill: jetzt 1 Kindergarten Langfristig Umstellung auf temperaturrentkoppelte Systeme
Verpflegungsangebot	1 Menü (= Hauptgericht plus Nachtisch) Ein Hauptgericht besteht aus einer Hauptkomponente (zum Beispiel Fleisch oder Fisch oder einer vegetarischen Hauptkomponente) und einer separaten oder integrierten Stärke- und Gemüsekomponente, mindestens 2 x wöchentlich als Rohkost oder Salat. Angebot bei 5 Verpflegungstagen (Mo - Fr): 2 x ein Fleischgericht, 1 x ein Fischgericht 2 x ein vegetarisches Gericht Für Vegetarier gibt es bei Bedarf eine Ersatzkomponente für die Fleisch- oder Fischkomponente (kein komplett anderes Gericht)
Qualitätsanforderungen	- Orientierung an den DGE-Qualitätsstandards - ein Bio-Anteil in Höhe von mindestens 20% Speisen des monetären Warenanteils bezogen auf die Warengruppe Sättigungsbeilagen, Obst und Gemüse
Bestellwesen und Abrechnung	Bestellung über Einrichtungen Abrechnung über Verwaltung

09.11.2021



Stadt Blaustein

Verpflegungskonzept Schulen

Bewirtschaftungssystem	- Eigenregie = Bewirtschaftung mit Personal des Trägers - Belieferung mit Mittagessen
Produktionssystem	Cook&Hold-System = Anlieferung von heißen, verzehrfertigen Speisen Temperaturrentkoppeltes System Cook&Chill: Mensa Schulverbund Zukünftig Umstellung auf temperaturrentkoppelte Systeme
Verpflegungsangebot	2 Menüs zur Auswahl (= Hauptgericht plus Nachtisch) Ein Hauptgericht besteht aus einer Hauptkomponente (zum Beispiel Fleisch oder Fisch oder einer vegetarischen Hauptkomponente) und einer separaten oder integrierten Stärke- und Gemüsekomponente, mindestens 2 x wöchentlich als Rohkost oder Salat Menülinie I: in 5 Verpflegungstagen 2 x ein Fleischgericht, 1 x ein Fischgericht 2 x ein vegetarisches Gericht Menülinie II: in 5 Verpflegungstagen 5 x ein vegetarisches Gericht
Qualitätsanforderungen	- Orientierung an den DGE-Qualitätsstandards - ein Bio-Anteil in Höhe von mindestens 20% Speisen des monetären Warenanteils bezogen auf die Warengruppe Sättigungsbeilagen, Obst und Gemüse
Bestellwesen und Abrechnung	Bestellung über Einrichtungen Abrechnung über Verwaltung

09.11.2021



Stadt Blaustein