



Stadt
Offenburg

Beschlussvorlage

Drucksache - Nr.

095/18

Beschluss	
Nr.	vom
wird von StSt OB-Büro ausgefüllt	

Dezernat/Fachbereich:
Fachbereich 9, Abteilung 9.2

Bearbeitet von:
Herr Keller

Tel. Nr.:
82-2252

Datum:
25.06.2018

1. **Betreff:** Mittagessen in den Offenburger Schulen und Kindertagesstätten ab dem Schuljahr 2018/19: Qualität und neuer Liefervertrag

2. Beratungsfolge:	Sitzungstermin	Öffentlichkeitsstatus
1. Schul- und Sportausschuss	18.07.2018	öffentlich
2. Gemeinderat	23.07.2018	öffentlich

Beschlussantrag (Vorschlag der Verwaltung):

Der Schul- und Sportausschuss empfiehlt dem Gemeinderat, folgende Beschlüsse zu fassen:

1. Die Verwaltung wird beauftragt, mit der Firma Akzente Catering Offenburg GmbH für die Essensversorgung der Offenburger Schulen und Kindertagesstätten einen Liefervertrag auf Grundlage der in der Vorlage beschriebenen Kriterien und Vorgaben abzuschließen.
2. Die Schulverpflegung wird an den DGE-Standard angelehnt, bei der Kitaverpflegung wird der DGE-Standard eingehalten.
3. Entsprechend den in der Vorlage genannten Vorgaben werden Regional- und Bioprodukte bei der Zubereitung verwendet.
4. Die Preise werden, wie im beigefügten Preisblatt (Anlage 2 bzw. Anlage 3) aufgeführt, festgesetzt. Die Satzung zur Änderung der Satzung über die Benutzungs- und Gebührenordnung für die städtischen Kindertageseinrichtungen wird entsprechend der Anlage 4 oder der Anlage 5 beschlossen.

Beschlussvorlage

Drucksache - Nr.

095/18

Dezernat/Fachbereich:
Fachbereich 9, Abteilung 9.2

Bearbeitet von:
Herr Keller

Tel. Nr.:
82-2252

Datum:
25.06.2018

Betreff: Mittagessen in den Offenburger Schulen und Kindertagesstätten ab dem Schuljahr 2018/19: Qualität und neuer Liefervertrag

Sachverhalt/Begründung:

Die in der Vorlage beschriebenen Maßnahmen dienen den strategischen Zielen E2 und C1:

„Offenburg hat eine vielfältige Schullandschaft, in der alle gute und gleiche Bildungschancen haben. Die Schulen sind ein attraktiver Lern- und Lebensort.“

„Für alle Kinder von 1 - 6 Jahren wird in den Offenburger Vorschuleinrichtungen eine qualitativ hochwertige Betreuung mit guten Bildungs- und Erziehungskonzepten bedarfsgerecht angeboten.“

1. Zusammenfassende Darstellung

Die Messe Offenburg-Ortenau übernimmt die Akzente Catering Offenburg GmbH zu 100% in Eigenregie. Die Verwaltung hat entsprechend der Beauftragung durch den Gemeinderat (Drucksache-Nr. 016/18) mit der Messe über eine neue Vereinbarung in Sachen Schul- und Kitaverpflegung verhandelt. Die Neukalkulation der Essenpreise ergab eine Kostensteigerung von gut 7 % bzw. 0,44 €/Essen.

Im neu abzuschließenden Liefervertrag sind die Qualitätsstandards festzuhalten. Es ist zu entscheiden, welches grundsätzliche Verpflegungskonzept (OptiMIX oder DGE-Standard) gewählt werden soll. Die Verwaltung schlägt den DGE-Standard vor (bisher OptiMIX). Mit zusätzlichen Kosten ist dadurch nicht zu rechnen.

Weiter soll entschieden werden, ob zukünftig regionale und/oder Bio/Ökoprodukte stärker bei der Kita- und Schulverpflegung zum Einsatz kommen sollen.

Werden zukünftig verstärkt regionale und Bioprodukte verwendet, so ist mit einer weiteren Preissteigerung um ca. 5 % bzw. 0,31 €/Essen zu rechnen.

Die Kostensteigerung soll ungefähr hälftig durch eine erhöhte Zuzahlung der Stadt und eine Erhöhung der Preise für die Nutzer finanziert werden, wobei zu Gunsten der Eltern die Beträge gerundet würden.

2. Ausgangslage

Das zentrale Catering beim Schul- und teilweise Kitaessen hat sich in vielerlei Hinsicht bewährt. Die Firma Akzente Catering Offenburg GmbH beliefert seit 2009 die städtischen Offenburger Schulen und einen Teil der städtischen Kindertagesstätten mit durchschnittlich 1.400 Essen pro Schultag, Tendenz seit Jahren steigend.

Gleichzeitig ist die Fa. Akzente auch für das Messecatering verantwortlich.

Die Herstellung der Mahlzeiten erfolgt zentral im Cook & Chill-Verfahren in der Küche der Messe. In den einzelnen Schulen und Einrichtungen erfolgt die Endzubereitung des Essens in der Regel in sogenannten Aufbereitungsküchen. Ein Drittel der Essen werden an Kindertagesstätten und Horte geliefert, zwei Drittel gehen an die Schulen. Akzente übernimmt in den Schulen neben der Belieferung und Aufbereitung auch die komplette Ausgabe des Essens. Die Kindertagesstätten setzen für die Aufbereitung und Verteilung des Essens eigenes Personal ein.

Beschlussvorlage

Drucksache - Nr.

095/18

Dezernat/Fachbereich:
Fachbereich 9, Abteilung 9.2

Bearbeitet von:
Herr Keller

Tel. Nr.:
82-2252

Datum:
25.06.2018

Betreff: Mittagessen in den Offenburger Schulen und Kindertagesstätten ab dem Schuljahr 2018/19: Qualität und neuer Liefervertrag

Die Zwischenverpflegung in den Schulen übernimmt ebenfalls Akzente mit ihrem eigenen Personal.

Wie schon in der Vorlage Drucksache-Nr. 016/18 dargestellt, wird die Messe Offenburg-Ortenau GmbH die Akzente ab August 2018 komplett in Eigenregie übernehmen, da die Fa. Medirest GmbH, die derzeit noch 74% der Geschäftsanteile der Akzente GmbH hält, sich entschlossen hat, sich nicht weiter im Schul-, Kita- und Messecatering in Offenburg zu engagieren. Gleichzeitig läuft auch der bisherige Liefervertrag mit Akzente aus, so dass ein Neuabschluss erforderlich wird.

Die Fa. Akzente Catering GmbH ist somit ab dem 01. August 2018 eine 100%ige Tochtergesellschaft der Messe Offenburg-Ortenau, die wiederum eine Tochtergesellschaft der Stadt ist. Eine Ausschreibung der Essensbelieferung ist deshalb nicht erforderlich. Die neue Konstellation bietet für die Messe und die Stadt die Chance, künftig schneller reagieren und damit besser steuern sowie direkter auf die Qualität des Essens Einfluss nehmen zu können.

Im genannten Gemeinderatsbeschluss wurde die Verwaltung aufgefordert, den bisher festgelegten Standard des Schul- und Kita-Essens zu überprüfen und ggf. Alternativvorschläge zu machen.

Zur Feststellung der Kundenzufriedenheit und der Kundenwünsche hat die Fa. Akzente im ersten Quartal 2018 in allen Schulmensen eine Umfrage durchgeführt, über deren wesentliche Ergebnisse in dieser Vorlage ebenfalls berichtet wird.

3. Kundenbefragung durch die Fa. Akzente

Die Fa. Akzente hat im Januar und Februar 2018 eine Befragung bei den Schülern/innen in Bezug auf das Essensangebot in allen Schulmensen durchgeführt und ausgewertet. Daran teilgenommen haben 1.127 Schüler/innen aus den Grundschulen und weiterführenden Schulen. Im Einzelnen sieht das Ergebnis wie folgt aus:

- Häufigkeit der Essensteilnahme:
 - Von den Schülern, die in der Mensa essen und an der Umfrage teilgenommen haben, essen
 - 60 % mindestens 3 mal in der Woche
 - 20 % 5 mal in der Woche
- Abo-Essen
 - Jedes dritte Kind hat ein Abo-Essen (28 %)
 - 52 % der Abo-Esser haben ein 5-Tages-Abo
 - 48 % der Abo-Esser haben ein 4-Tages-Abo

Beschlussvorlage

Drucksache - Nr.

095/18

Dezernat/Fachbereich:
Fachbereich 9, Abteilung 9.2

Bearbeitet von:
Herr Keller

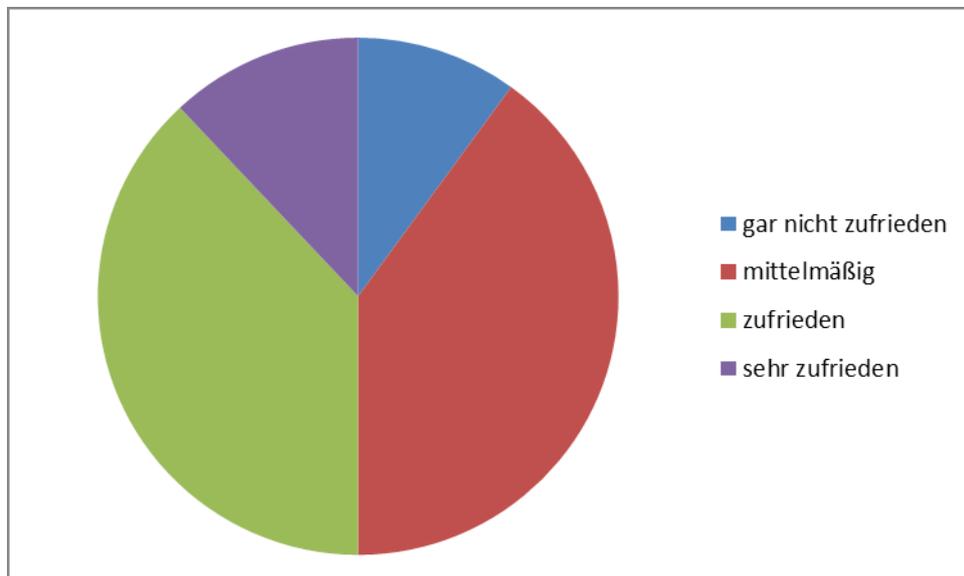
Tel. Nr.:
82-2252

Datum:
25.06.2018

Betreff: Mittagessen in den Offenburger Schulen und Kindertagesstätten ab dem Schuljahr 2018/19: Qualität und neuer Liefervertrag

➤ Geschmack

- Knapp 90 % derer die essen, sind mit dem Geschmack grundsätzlich zufrieden (sehr zufrieden bis mittelmäßig).
- Ca. 50 % sind mit dem Essen zufrieden bzw. sehr zufrieden.
- 12 % sind sehr zufrieden
- Etwas über 10 % sind mit dem Geschmack nicht oder gar nicht zufrieden.



➤ Vielfalt

- Über 80 % sind mit der Essensvielfalt grundsätzlich zufrieden (sehr zufrieden bis mittelmäßig).
- 75 % sind mit der Essensvielfalt zufrieden oder sehr zufrieden.
- Unter 20 % sind mit der Essensvielfalt nicht oder gar nicht zufrieden.

Beschlussvorlage

Drucksache - Nr.

095/18

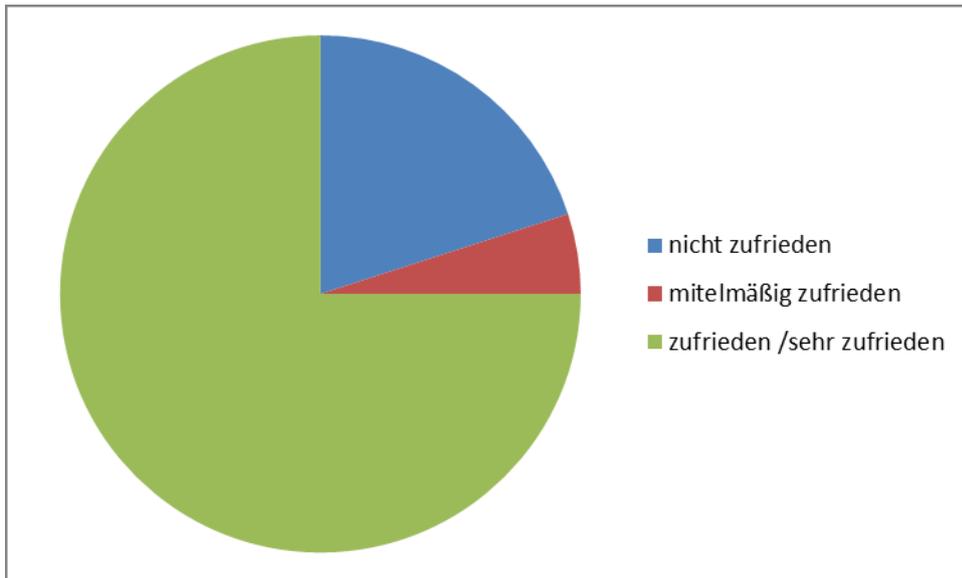
Dezernat/Fachbereich:
Fachbereich 9, Abteilung 9.2

Bearbeitet von:
Herr Keller

Tel. Nr.:
82-2252

Datum:
25.06.2018

Betreff: Mittagessen in den Offenburger Schulen und Kindertagesstätten ab dem Schuljahr 2018/19: Qualität und neuer Liefervertrag



- Portionsgrößen
 - Über zwei Drittel derer die essen, sind mit den Portionsgrößen immer oder meistens zufrieden.
 - Fast ein Drittel ist mit den Portionsgrößen unzufrieden.
- Wartezeiten
 - Für zwei Drittel sind die Wartezeiten grundsätzlich in Ordnung (sehr zufrieden bis mittelmäßig).
 - Für ein Drittel sind die Wartezeiten zu lang (nicht zufrieden bis gar nicht zufrieden).
- Freundlichkeit der Mitarbeiter
 - Fast alle sind mit der Freundlichkeit der Mitarbeiter/innen grundsätzlich zufrieden (sehr zufrieden bis mittelmäßig: ca. 95 %).
 - Über 80 % sind sogar sehr zufrieden oder zufrieden.
- Warmes Essen
 - Zwei Drittel sind der Meinung, dass das Essen in der Regel warm genug ist (immer bzw. meistens).
 - Ein Drittel ist das Essen eher zu kalt.
- Essenswünsche der Schüler/innen:
 - Pommes / Chicken Nuggets / Döner / Burger / Pizza
 - Pfannkuchen / Waffeln / Eis
 - „Fast-Food Tage“ & Motto Woche

Beschlussvorlage

Drucksache - Nr.

095/18

Dezernat/Fachbereich:
Fachbereich 9, Abteilung 9.2

Bearbeitet von:
Herr Keller

Tel. Nr.:
82-2252

Datum:
25.06.2018

Betreff: Mittagessen in den Offenburger Schulen und Kindertagesstätten ab dem Schuljahr 2018/19: Qualität und neuer Liefervertrag

- Sonstige Wünsche der Schüler/innen
 - Kürzere Wartezeiten bei der Ausgabe
 - Kleineren Kindern nicht den Vorzug geben
 - Weniger Lärm / Hausaufgabenecke in der Mensa

Aus Sicht der Verwaltung ist das Umfrageergebnis erfreulich ausgefallen. Dass 90 % der Schüler/innen, die tatsächlich auch in der Mensa essen, das Schulessen sehr gut bis mittelmäßig bewerten, spricht für Akzente. Lobenswert sind auch die guten bis sehr guten Ergebnisse in Bezug auf die Freundlichkeit des Personals. Dies ist ein wichtiger Garant für den Erfolg eines Schulcaterers. Die Umfrage bietet darüber hinaus die Grundlage für weitere Optimierungen. Der Caterer hat zugesagt, Schwachstellen in Angriff zu nehmen und die Wünsche der Schüler/innen soweit möglich zu berücksichtigen. Ggf. ist hier auch der Schulträger gefragt. So ist in Bezug auf Wartezeiten und zu kaltes Essen zu prüfen, ob an einzelnen Standorten ggf. Umbaumaßnahmen erforderlich bzw. möglich sind. Grundsätzlich werden sich Wartezeiten aber nicht vermeiden lassen, da die Schüler/innen natürlich in der Regel gleichzeitig ihre Mittagspause haben und zur selben Zeit essen wollen. Durch teilweise versetzte Stundenpläne versuchen die Schulen diese Problematik zu reduzieren.

4. Neuer Liefervertrag und wichtige Grundsatzentscheidungen

4.1 Übernahme bewährter Grundelemente

Die Erfahrungswerte in Bezug auf das Schul- und Kitaessen in Offenburg sind inzwischen reichhaltig. Die bewährten Grundelemente des bisherigen Vertrages werden auch in den neuen Vertrag aufgenommen. Im Einzelnen sind dies

- das Cook- & Chill-Verfahren bei der Essensproduktion,
- das Kassensystem mit vielen verschiedenen Bezahlmöglichkeiten, vom Fingerprint über Chipsystem bis hin zur Barzahlung,
- der Verzicht auf das Bestellsystem bei der Schulverpflegung,
- die Zuschüsse für finanzschwache Familien,
- die Fortführung von Abo-Essen,
- die Bereitstellung von zwei verschiedenen Menüs mit jeweils Hauptmenü, Salat und Nachtisch sowie
- insbesondere die Beibehaltung einer gesunden, schmackhaften und altersgerechten Ernährung.

4.2 OptiMIX-Konzept oder DGE-Standard

Eine Mensa ist sowohl für die Ganztagschule als auch die sonstigen Betreuungsangebote im Kita- und Schulbereich ein wesentliches Element. Die Zahl der Nutzer steigt ständig. Eine gesunde ausgewogene Ernährung in diesen Einrichtungen ist

Beschlussvorlage

Drucksache - Nr.

095/18

Dezernat/Fachbereich:
Fachbereich 9, Abteilung 9.2

Bearbeitet von:
Herr Keller

Tel. Nr.:
82-2252

Datum:
25.06.2018

Betreff: Mittagessen in den Offenburger Schulen und Kindertagesstätten ab dem Schuljahr 2018/19: Qualität und neuer Liefervertrag

deshalb von besonderer Bedeutung, zumal der Nährstoffbedarf bei Kindern und Jugendlichen besonders hoch ist und die Ernährung deshalb besonders abwechslungsreich und vollwertig sein sollte. Zugleich müssen die Speisen geschmacklich und in der Auswahl auf die Zielgruppe Kinder und Jugendliche ausgerichtet sein: z.B. knackiges Gemüse, bunte Vielfalt. Der Stadt Offenburg war es deshalb von Anfang an wichtig, gesundes, schmackhaftes und altersgerechtes Essen in den Schulen und Kindertagesstätten anzubieten. Als Grundlage für die Verpflegung durch die Fa. Akzente wurde bisher das OptiMIX-Konzept gewählt, das auch noch heute bei der städtischen Schul- und Kitaverpflegung grundsätzlich praktiziert wird. Aktuell setzt sich dagegen bundesweit immer mehr der DGE-Standard bei der Schul- und Kitaverpflegung durch.

Es muss deshalb entschieden werden, welches Konzept ab dem Schuljahr 2018/19 bei der Schul- und Kitaverpflegung zum Einsatz kommen soll.

OptiMIX ist ein Ernährungskonzept, steht für „Optimierte Mischkost“ und wurde am Forschungsinstitut für Kinderernährung (FKE) entwickelt. Es ist eine Dauerernährungsform für Kinder und Jugendliche im Alter von 1 bis 18 Jahre. Sie berücksichtigt den besonderen Nährstoffbedarf von Kindern im Wachstum und sowie (in Maßen) deren Wunsch nach Süßigkeiten und Snacks (10 % der Gesamtenergiezufuhr). Die Empfehlung lautet:

- reichlich: pflanzliche Lebensmittel wie Gemüse und Obst, Brot und Getreideflocken am besten Vollkorn, Kartoffeln, Reis, Nudeln.
- Mäßig: tierische Lebensmittel wie Milch, Joghurt, Käse, Fleisch, Wurst, Fisch, Eier
- Sparsam: Speisefette, Gebäck, Süßwaren, Knabberartikel, Limonade.

Die Ernährungsempfehlung wird durch 5 Pyramiden (entsprechend den Morgens-, Vormittags-, Mittags-, Nachmittags- und Abends-Mahlzeiten) farblich visualisiert. Die Farben sagen etwas über die Art und Menge der jeweiligen Komponenten aus. Für die Mittagessensverpflegung ist nur die Mittags-Pyramide von Bedeutung.

Beschlussvorlage

Drucksache - Nr.

095/18

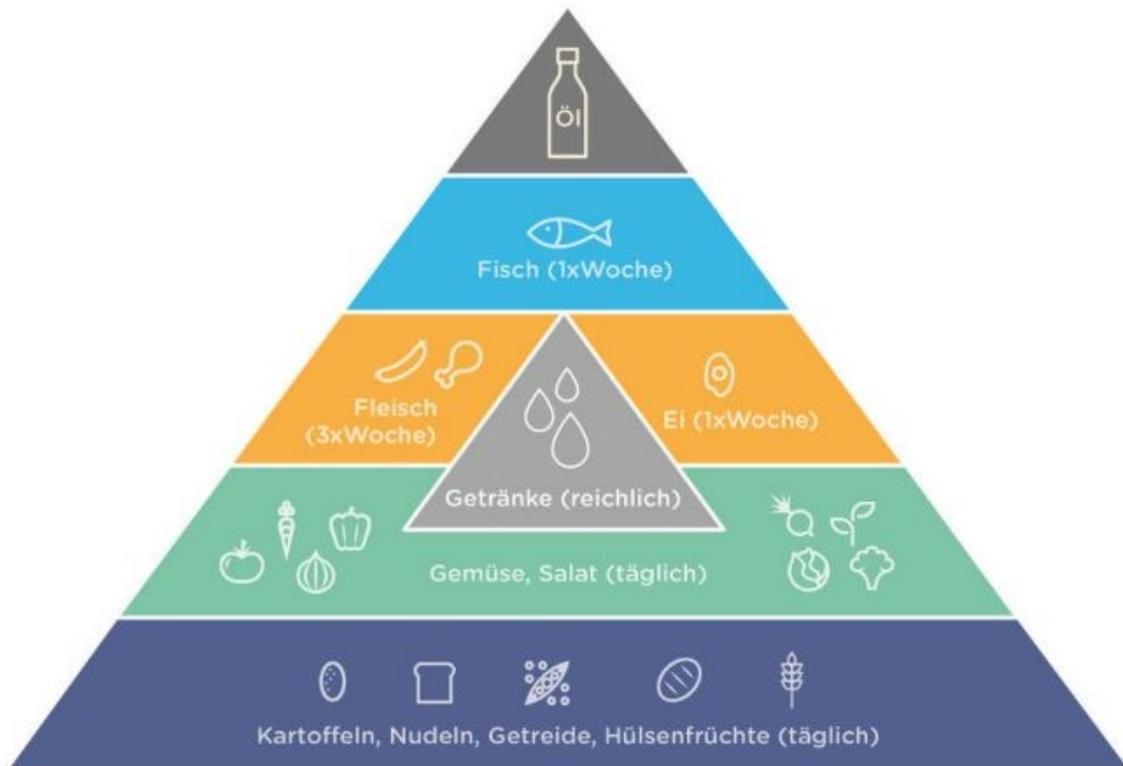
Dezernat/Fachbereich:
Fachbereich 9, Abteilung 9.2

Bearbeitet von:
Herr Keller

Tel. Nr.:
82-2252

Datum:
25.06.2018

Betreff: Mittagessen in den Offenburger Schulen und Kindertagesstätten ab dem Schuljahr 2018/19: Qualität und neuer Liefervertrag



Es gibt zertifizierte OptiMIX-Rezepte und ein OptiMIX-Siegel für

- gesunde, kindgerechte Lebensmittel,
- Caterer und
- den Einzelhandel.

Die **DGE-Standards** sind Leitlinien bei der Schul- und Kitaverpflegung. Sie wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) im Auftrag des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft erstellt. Die wissenschaftliche Grundlage für die Empfehlungen sind wie beim OptiMIX-Konzept die D-A-CH-Referenzwerte (Der Begriff „D-A-CH“ steht für die drei Länder Deutschland (D), Österreich(A) und Schweiz (CH), deren Fachgesellschaften diese Referenzwerte gemeinsam herausgeben). Gegenüber dem OptiMIX-Konzept lassen sich die DGE-Standards aber besser und leichter kontrollieren.

Es gibt mehrere DGE-Qualitätsstandards für unterschiedliche Bevölkerungsgruppen. Für den Bereich der Kinder und Jugendlichen sind zwei Standards erarbeitet worden:

- DGE-Standard für die Schulverpflegung
- DGE-Standard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder

Beschlussvorlage

Drucksache - Nr.

095/18

Dezernat/Fachbereich:
Fachbereich 9, Abteilung 9.2

Bearbeitet von:
Herr Keller

Tel. Nr.:
82-2252

Datum:
25.06.2018

Betreff: Mittagessen in den Offenburger Schulen und Kindertagesstätten ab dem Schuljahr 2018/19: Qualität und neuer Liefervertrag

Beide Standards können nach folgenden Kriterien unterschieden werden:

- a) am DGE-Standard orientiert
- b) den DGE-Standard einhaltend
- c) nach DGE-Qualitätsstandard zertifiziert

In den Standards wird der Einsatz bestimmter Lebensmittelgruppen konkret beschrieben:

- a) in Häufigkeiten (z.B. in 4 Wochen max. 8 x Fleisch)
- b) in Mengenangaben (indem Portionsgrößen für die Primar- und Sekundarstufe sowie für Kitas definiert werden)

Dadurch erhält der anwendende Koch eine Richtlinie, wie er die Empfehlung konkret in die Praxis umsetzen kann. Auf diese Weise kann die empfohlene Nährstoffzufuhr leichter erreicht werden. Durch die systematischen Vorgaben der DGE-Standards lassen sich Speisepläne relativ leicht überprüfen (DGE-Speiseplan-Check).

Mit einer Checkliste lassen sich die Häufigkeit, die Auswahl der Lebensmittelangebote und auch einige hygienische Aspekte kontrollieren. Sie sind gut geeignet, einen 4-Wochen-Speiseplan zu prüfen und zu verbessern.

Konzeptvergleich

Die verfolgten Ziele sind beim OptiMIX-Konzept und dem DGE-Standard identisch, die Wege zur Erreichung des Ziels sind aber unterschiedlich. Die Kosten für die Umsetzung beider Konzepte sind in etwa gleich hoch.

OptiMIX wurde vom Forschungsinstitut für Kinderernährung (FKE) entwickelt. Am FKE wird Forschung betrieben. Es ist das Referenzinstitut für Kinderernährung. Auch die DGE bezieht ihre Daten unter anderem aus der Arbeit des FKE. Es scheint jedoch, dass das OptiMIX-Konzept eher ein Auslaufmodell ist, das nicht mehr konsequent weiterentwickelt wird. Die Aktivitäten des FKE werden derzeit ebenfalls eher zurückgefahren.

Die DGE in Bonn ist eine Plattform für Wissensvermittlung und die Verbreitung von Forschungsergebnissen in der breiten Öffentlichkeit. Die DGE ist kein Institut, das selbst forscht. Sie erarbeitet und propagiert seit vielen Jahren Verpflegungsstandards. Es gibt Weiterentwicklungen, wie z.B. Fortbildungsworkshops und neue Verfahren zur Überprüfung wie den DGE-Speiseplancheck. Die DGE war an der Gründung von Vernetzungsstellen für die Kita- und Schulverpflegung in den Bundesländern beteiligt. Über das Praxisbegleiter-Konzept der Vernetzungsstelle Baden-Württemberg gibt es für die Akteure vor Ort die Möglichkeit einer Fachberatung. Projekte der DGE werden von den Bundesländern unterstützt. Der Bau von neuen Mensen im Kitabereich wird nur gefördert, wenn entsprechender DGE-Standard eingehalten wird. Grundsätzlich befürwortet auch die Landesregierung und die Vernetzungsstelle für Kita- u. Schulverpflegung die Anwendung der Qualitätsstandards der DGE in der Kita- und Schulverpflegung.

Beschlussvorlage

Drucksache - Nr.

095/18

Dezernat/Fachbereich:
Fachbereich 9, Abteilung 9.2

Bearbeitet von:
Herr Keller

Tel. Nr.:
82-2252

Datum:
25.06.2018

Betreff: Mittagessen in den Offenburger Schulen und Kindertagesstätten ab dem Schuljahr 2018/19: Qualität und neuer Liefervertrag

Bei einer Entscheidung für die DGE-Standards empfiehlt sich jedoch im Schulbereich eine „Orientierung am DGE-Standard“, ansonsten könnte nicht jeden Tag neben einem vegetarischen Gericht als Auswahlmenü Fleischkomponenten angeboten werden. Dies wäre für die weiterführenden Schulen schwierig, da die Schüler/innen hier nicht jeden Tag in der Schulmensa essen.

Im Kitabereich ist es dagegen sinnvoll den DGE-Standard einzuhalten, da alle Abo-Esser sind und deshalb „quasi automatisch“ nach den neuesten wissenschaftlichen Erkenntnissen in Bezug auf das Mittagessen ernährt werden würden. Darüber hinaus wäre eine Bezuschussung neuer Kita-Mensen bei Einhaltung des DGE-Standards möglich.

4.3 Regionale Produkte

Die Vernetzungsstelle für Schulverpflegung BW und das Ministerium für den ländlichen Raum empfehlen bei der Kita- und Schulverpflegung grundsätzlich den verstärkten Einsatz von regionalen und saisonalen Produkten. Diese sind in der Regel frischer und haben einen kürzeren Transportweg.

Der Begriff „regional“ ist nicht gesetzlich definiert. Darin unterscheidet er sich vom Begriff „bio“, für den es auch auf EU-Ebene mit der EU-Öko-Verordnung eine klare Definition und einen Schutz gibt.

In der Privatwirtschaft ist der Begriff „regional“ von verschiedenen privatrechtlichen Gütesiegeln besetzt wie „Unsere Heimat“ von der Edeka oder „Qualität aus Baden-Württemberg“. Private Siegel definieren einen willkürlichen Radius, der aus ihrer Sicht regional ist. Eine EU-Norm grenzt Regionalität auf die Herstellung in einem Umkreis von 300 km ein – diese Definition wurde von der Verwaltung und Akzente übernommen.

4.4 Bio- und Ökoprodukte

Der Begriff „Bio“ ist durch die EU-Öko-Verordnung rechtlich geschützt, die entsprechenden Anforderungen sind definiert. Es gibt ein EU-Öko-Siegel und auch ein deutsches Bio-Siegel. Daneben existieren privatrechtliche Labels der Anbauverbände (Demeter, Bioland, Naturland etc.). Die Kontrollstellen setzen die Kontrolle auf Konformität mit der EU-Öko-Verordnung um. Die privatrechtlichen Vorgaben der Anbauverbände stellen ein eigenes Pflichtenheft dar, das häufig strenger ist als die gesetzlichen Vorgaben.

Gemeinsame Bio-Kriterien sind Verzicht auf synthetische Pflanzenschutzmittel, Verzicht auf chemisch hergestellte Düngemittel, artgerechte Tierhaltung, Vorgaben zu Futtermittel, kein Einsatz von Gentechnik. Strengere Kriterien der Anbauverbände sind z.B. die Kreislaufwirtschaft bei Demeter.

Einsatz in der Schulverpflegung

Bio-Lebensmittel kommen in der Schulverpflegung immer mehr zum Einsatz. Städte aus dem Verbund der „Bio-Städte“ wie München oder Freiburg übernehmen eine Vorreiterrolle in der flächenmäßigen Verbreitung und was den Grad des Bio-Anteils

Beschlussvorlage

Drucksache - Nr.

095/18

Dezernat/Fachbereich: Fachbereich 9, Abteilung 9.2	Bearbeitet von: Herr Keller	Tel. Nr.: 82-2252	Datum: 25.06.2018
---	--------------------------------	----------------------	----------------------

Betreff: Mittagessen in den Offenburger Schulen und Kindertagesstätten ab dem Schuljahr 2018/19: Qualität und neuer Liefervertrag

beim Wareneinsatz angeht. Die DGE-Standards empfehlen einen Einsatz von 10 % (monetärer Einsatz). Die DGE sieht darin einen Beitrag zur Nachhaltigkeit, weniger aber aus ernährungsphysiologischen Aspekten. Die DGE hat die Position, dass es noch nicht ausreichend belastbare Studienergebnisse gibt, die belegen, dass Bio-Produkte weniger Rückstände aufweisen bzw. höhere Gehalte an Vitaminen, Mineralstoffen und sekundären Pflanzenstoffen enthalten.

Der Einsatz von Bio-Lebensmitteln muss korrekt gekennzeichnet werden. Die Auslobung als Bio-Essen muss vorher definiert werden: Zutat (z.B. Eier), Komponente (z.B. Beilagen oder Fleisch) oder Speise (alles). Dafür existieren klare Regeln, die einzuhalten sind. Auch müssen Bio-Lebensmittel getrennt von konventionellen Lebensmitteln gelagert werden sowie Wareneingang und Warenausgang nachvollziehbar und plausibel sein.

Gemeinsamer Vorschlag der Verwaltung und Akzente

Der Akzente ist es ein Anliegen, saisonales und regionales Obst und Gemüse bei der Kita- und Schulverpflegung zu verwenden. Akzente setzt beim kompletten Wareneinsatz soweit als möglich auf die Belieferung durch ortsnahe Händler. Der Umkreis von 300 km für die Herstellung soll dabei für mindestens 90 % aller Produkte eingehalten werden.

Bio- und Ökoprodukte einzusetzen, wäre zumindest in der Anfangsphase relativ kostspielig und – sofern man eine vollständige Bio-Qualität haben wollte – aufgrund der hohen gesetzlichen Anforderungen derzeit nicht leistbar. Es wird vorgeschlagen, angelehnt an die DGE Empfehlungen mit einem BIO-Anteil beim Wareneinsatz von 6-10 % des Warenwertes zu arbeiten. Der Schwerpunkt der Bioprodukte soll anfangs bei Molkereiprodukten und Getreide liegen. Nach der Anfangsphase sollen weitere Produkte auf Bioqualität umgestellt werden.

4.5 Beteiligungsverfahren: Stellungnahme der AG Schulverpflegung und der Gesamtelternbeiräte der Schulen und Kindertagesstätten

Die AG Schulverpflegung hat die Aufgabe, Rückmeldung zur Qualität und Quantität der Schulverpflegung zu geben und ggf. Verbesserungsvorschläge zu machen. Die AG ist eine Kommunikationsplattform zwischen Akzente, Verwaltung und den Kunden (Schüler/innen, Eltern, Lehrer/innen). Sie tagt in der Regel einmal im Jahr. Die AG hat im April die Thematik der geplanten neuen Schul- u. Kitaverpflegung besprochen. In diesem speziellen Falle wurde die AG mit Eltern- und Verwaltungsvertretern aus dem Kitabereich ergänzt.

Die AG war sich einig, dass künftig an Stelle des OptiMIX-Konzepts der DGE-Standard angewendet werden soll. Die AG ist der Meinung, dass man sich im Schulbereich am DGE-Standard „orientieren“ sollte, während im Kita-Bereich die konkrete Einhaltung gewünscht wird. Hintergrund ist, dass der DGE-Standard das Fleischangebot in den Speiseplänen entsprechend den gesundheitlichen wissenschaftlichen Erkenntnissen einschränkt. Gerade im Sekundarbereich nutzen die Schüler/innen

Beschlussvorlage

Drucksache - Nr.

095/18

Dezernat/Fachbereich:
Fachbereich 9, Abteilung 9.2

Bearbeitet von:
Herr Keller

Tel. Nr.:
82-2252

Datum:
25.06.2018

Betreff: Mittagessen in den Offenburger Schulen und Kindertagesstätten ab dem Schuljahr 2018/19: Qualität und neuer Liefervertrag

häufig aber nur an einzelnen Tagen das Mensaangebot, z.B. wenn sie Nachmittagsunterricht haben. Deshalb ist die AG der Meinung, dass es in den Schulen an jedem Tag ein Fleischangebot geben sollte. Es wird aber auf alle Fälle auch weiterhin täglich ein vegetarisches Gericht geben, so dass die Schüler/innen wählen können. Im Kitabereich kann der DGE-Standard hingegen uneingeschränkt eingehalten werden, da es hier nur Abo-Essen gibt.

In Bezug auf Bio- und Regionalprodukte begrüßt die AG, dass man deren Verwendung ausweiten will, wenn dies für die Eltern kostenneutral wäre. Ggf. würde man auch eine angemessene Preisanhebung für die Verbesserung dieses Standards in Kauf nehmen. Ansonsten sollte man auf diese Standardverbesserung aber eher verzichten.

Nachdem die Kalkulation der Essenpreise und die Mehrkosten für regionale Ware bzw. einen höheren Bio-Anteil vorlagen (s. auch lfd. Nr. 4 der Vorlage), wurden die Gesamtelternbeiräte der städtischen Schulen und Kindertagesstätten wieder informiert. Die Voten des Gesamtelternbeirats der städt. Schulen und der Kindertagesstätten lagen bei Redaktionsschluss noch nicht vor. Sie werden deshalb in der Sitzung mündlich vorgetragen bzw. den Fraktionen rechtzeitig zur Fraktionssitzung noch übermittelt.

5. Neue Preisgestaltung und Finanzierung

5.1 Allgemeines

Für die Eltern der städtischen Kitas und Schulen gelten derzeit die in Anlage 1 genannten Preise (Einzelessen derzeit z.B. 3,50 EUR). Dazu gewährt die Stadt eine Zuzahlung von 2,34 € für das Essen in der Schulmensa und 2,20 € für das Kita-Essen.

Die Eltern beteiligen sich mit knapp 60 % an den entstehenden Kosten, die Stadt trägt etwas über 40 %. Kinder und Jugendliche, die im Abo essen sowie Familienpassinhaber erhalten deutlich günstigere Essenspreise. In diesen Fällen verschieben sich die genannten Anteile der Finanzierung erheblich zulasten der Stadt.

Der auslaufende Vertrag in Sachen Schul- und Kitaverpflegung sowie die Übernahme der Fa. Akzente durch die Messe in Eigenregie macht die Neukalkulation der Kosten und damit letztendlich die Festsetzung neuer Preise für die Eltern sowie neuer Zuzahlungsbeträge durch die Stadt erforderlich. Auf der einen Seite sind Lohn- und Warenkosten gestiegen und verteuern als wesentliche Komponenten die Schulverpflegung. Auf der anderen Seite kann die Chance genutzt werden, die Schul- und Kitaverpflegung entsprechend den Vorschlägen in Ziffer 4 dieser Vorlage weiter zu verbessern und zu optimieren. Auch diese Qualitätsverbesserungen wirken sich je-

Beschlussvorlage

Drucksache - Nr.

095/18

Dezernat/Fachbereich:
Fachbereich 9, Abteilung 9.2

Bearbeitet von:
Herr Keller

Tel. Nr.:
82-2252

Datum:
25.06.2018

Betreff: Mittagessen in den Offenburger Schulen und Kindertagesstätten ab dem Schuljahr 2018/19: Qualität und neuer Liefervertrag

doch auf die Kosten und damit die Preise für die Eltern und/oder die Zuzahlungen der Stadt aus. Die Entscheidung, ob als grundsätzliches Verpflegungskonzept weiterhin OptiMIX oder der DGE-Standard zum Einsatz kommen soll, ist dagegen weitestgehend kostenneutral.

In den nachfolgenden Kalkulationen sind sowohl die Produktionskosten in der Zentralküche auf der Messe als auch die Aufbereitungs- und Ausgabekosten vor Ort in den Mensen enthalten. Die Produktionskosten bilden die Kosten für den Wareneinsatz, das Kochen des Cook & Chill-Essens (Personal), die (Ab-)Nutzung der Küche bei der Messe (Pacht) sowie die anteilig anfallenden Gemeinkosten für Verwaltung, Energie, etc. in der zentralen Produktionsküche ab.

Die Aufbereitungs- und Ausgabekosten bei den insgesamt 11 Mensen entstehen dadurch, dass die Fa. Akzente auch das Personal für die Schlusszubereitung des Essens sowie für die Essensausgabe in den Schulmensen stellt.

5.2 Neue Kostenberechnung ohne Regional- und Bio-Produkte

Im Rahmen des Ablaufs des bestehenden Vertrages über die Kita- und Schulverpflegung und der kompletten Übernahme der Geschäftsanteile von Akzente durch die Messe müssen die Preise für die Eltern und die Zahlungsbeträge der Stadt auf Basis der aktuellen Kostenfaktoren und Verhältnisse neu kalkuliert werden. Personal, Lebensmittel, Energiekosten u.a. haben sich z.T. erheblich verteuert. Kleinere Ausgabestellen, die für die Schulen im Rahmen der Ganztagschule oder sonstigen Betreuung der Schüler/innen unabdingbar sind, machen einen gegenüber einer großen Zentralmensa verstärkten Personaleinsatz erforderlich. Im Ergebnis wurde eine Kostensteigerung von rund 7,5 % bzw. 0,44 €/Essen ermittelt. Die neu kalkulierten Kosten für den Produktionsbereich betragen dann brutto 6,28 € (bisher 5,84 €). Hierbei sind mögliche Verbesserungen in der Kostenstruktur, die die Messe als neuer Eigner der Akzente erschließen möchte, schon berücksichtigt.

5.3 Neue Kostenberechnung mit Regional- und Bioprodukten

Akzente benötigt für den Einsatz von Regional- und Bioprodukten wie unter lfd. Nr. 4.3 und 4.4 vorgeschlagen 0,31 € pro Essen mehr. Das ist nur auf den Wareneinsatz bezogen eine Kostenerhöhung von 18 %. Auf den Gesamtpreis des Essens würde die Steigerung weitere 5 % betragen. Der Gesamtpreis würde somit von 6,28 auf 6,59 €/Essen steigen.

Beschlussvorlage

Drucksache - Nr.

095/18

Dezernat/Fachbereich:
Fachbereich 9, Abteilung 9.2

Bearbeitet von:
Herr Keller

Tel. Nr.:
82-2252

Datum:
25.06.2018

Betreff: Mittagessen in den Offenburger Schulen und Kindertagesstätten ab dem Schuljahr 2018/19: Qualität und neuer Liefervertrag

5.4 Kostenverteilung auf Elternbeitrag und städtische Zuzahlung

5.4.1 ohne Regional- und Bio-Produkte

Die Verwaltung schlägt vor, dass die Erhöhung ungefähr hälftig von Stadt und Eltern getragen wird, die „Rundung“ aber zu Gunsten der Eltern erfolgt. Dementsprechend würde die Stadt 55 % bzw. 0,24 € der Erhöhung übernehmen, so dass noch 45 % bzw. 0,20 € der Mehrkosten bei den Eltern verbleiben. Dies ergibt für die Eltern die in Anlage 2 genannten Preise (Einzelessen beispielsweise neu 3,70 EUR bisher 3,50 EUR). Die Erhöhung für die Eltern beträgt damit 5,7 %.

Für die Stadt würde dies einen neuen Zuzahlungsbetrag von 2,58 € pro Schulessen bedeuten (bisher 2,34 €). Die Erhöhung für die Stadt beträgt damit rund 10 %. Der Zuzahlungsbetrag für die Kitas wird entsprechend angepasst. Insgesamt würden für die Stadt Mehrkosten in Höhe von ca. 66 T€ anfallen.

5.4.2 mit Regional- und Bioprodukten

Auch bei der Qualitätssteigerung wird vorgeschlagen, dass sich die Eltern und die Stadt diese Mehrkosten grundsätzlich teilen, aber wieder zugunsten der Eltern abgerundet wird.

Es wird vorgeschlagen, dass von den zusätzlich erforderlichen 0,31 € die Eltern 0,15 € tragen und der Preis für ein Einzelessen sich damit auf insgesamt 3,85 € erhöht. Zusammen mit der in Ziffer 5.2 genannten Preiserhöhung aufgrund gestiegener Kosten entspricht das einer Preiserhöhung für die Eltern um insgesamt 10 % gegenüber dem bisherigen Preis.

Die für die Eltern anfallenden Preise sind der Anlage 3 zu entnehmen.

Die Stadt würde sich gleichzeitig an den Mehrkosten für Regional- und Bioprodukte mit 0,16 € beteiligen. Die Zuzahlung der Stadt für jedes Schulessen würde sich damit auf insgesamt 2,74 € (bisher 2,34 €) erhöhen bzw. um 17 %. Der Zuzahlungsbetrag für die Kitas wird entsprechend angepasst. Für die Stadt würden Mehrkosten in Höhe von ca. 111 T€ anfallen (davon für Regionalität und Bio 45 T€).

Beschlussvorlage

Drucksache - Nr.

095/18

Dezernat/Fachbereich:
Fachbereich 9, Abteilung 9.2

Bearbeitet von:
Herr Keller

Tel. Nr.:
82-2252

Datum:
25.06.2018

Betreff: Mittagessen in den Offenburger Schulen und Kindertagesstätten ab dem Schuljahr 2018/19: Qualität und neuer Liefervertrag

5.4.3 Kostenverteilung im Überblick

Die Kostenverteilung zwischen Eltern und Stadt stellt sich im Überblick wie folgt dar:

Kostenverteilung zwischen Eltern und Stadt Einzelessen					
	Betrag bisher	Zuschlag K. Index etc.	Betrag neu ohne Regio/Bio	Zuschlag Regio/Bio	Betrag neu mit Regio/Bio
Eltern	3,50	0,20	3,70	0,15	3,85
Stadt	2,34	0,24	2,58	0,16	2,74
Betrag für Akzente	5,84	0,44	6,28	0,31	6,59

Bei nicht rabattierten Einzelessen steigt der Anteil der Kostenbeteiligung durch die Stadt leicht von 60 % auf bis zu 62 % an.

Bei Abo-Essen ist der Anteil der Stadt um einiges höher, da der Abo-Rabatt von der Stadt getragen wird; die Akzente erhält für Abo-Essen denselben Betrag wie für das Einzelessen. Bei den Schulen nutzen knapp 1/3 das Abo-Essen. Bei Kitas gibt es nur Abos.

Für Inhaber des Familienpasses ergibt sich eine weitere Verschiebung der Kostentragung zu Lasten der Stadt. Ca. 20 % aller Kinder und Jugendlichen, die in der Mensa essen, erhalten die Mahlzeiten durch den Familienpass verbilligt.

Wie den nachfolgenden Tabellen zu entnehmen ist, erhöhen sich die Abo-Preise beim Familienpass Stufen 3 und 4 um 1 Euro bis 4 Euro pro Monat, Familien die keinen Familienpass besitzen, müssen pro Monat zwischen 2 Euro und 6 Euro mehr bezahlen. Familien mit Familienpass Stufe 1 oder 2 sowie Empfänger von Leistungen für Bildung und Teilhabe werden von der Preiserhöhung ausgenommen.

Beschlussvorlage

Drucksache - Nr.

095/18

Dezernat/Fachbereich:
Fachbereich 9, Abteilung 9.2

Bearbeitet von:
Herr Keller

Tel. Nr.:
82-2252

Datum:
25.06.2018

Betreff: Mittagessen in den Offenburger Schulen und Kindertagesstätten ab dem Schuljahr 2018/19: Qualität und neuer Liefervertrag

Preiserhöhung ohne Familienpass

	bisher	ohne Regio/ Bio	mit Regio/Bio
Einzelessen	3,50 €/Essen	0,20 €/Essen	0,35 €/Essen
4-Tages-Abo Schule	39,00 €/Monat	2,00 €/Monat	4,00 €/Monat
5-Tages-Abo Schule	48,00 €/Monat	3,00 €/Monat	5,00 €/Monat
3-Tages-Abo Kita, Hort	35,00 €/Monat	2,00 €/Monat	4,00 €/Monat
5-Tages-Abo Kita, Hort, GTS, Erg.Betreuung	57,00 €/Monat	3,00 €/Monat	6,00 €/Monat
Gästeessen	5,80 €/Essen	0,50 €/Essen	0,80 €/Essen

Preiserhöhung mit Familienpass Stufen 3 oder 4

	bisher	ohne Regio/ Bio	mit Regio/Bio
Einzelessen	2,30 €/Essen	0,10 €/Essen	0,25 €/Essen
4-Tages-Abo Schule	27,00 €/Monat	2,00 €/Monat	3,00 €/Monat
5-Tages-Abo Schule	33,00 €/Monat	2,00 €/Monat	3,00 €/Monat
3-Tages-Abo Kita, Hort	24,00 €/Monat	1,00 €/Monat	2,00 €/Monat
5-Tages-Abo Kita, Hort, GTS, Erg.Betreuung	39,00 €/Monat	2,00 €/Monat	4,00 €/Monat

Die Satzung über die Benutzungs- und Gebührenordnung für die städtischen Kindertagesstätten muss der Entscheidung des Gemeinderats entsprechend geändert werden: Anlage 4 (ohne Regional-/Bioprodukte) oder Anlage 5 (mit Regional-/Bioprodukten).