



Stadt
Offenburg

Beschlussvorlage

Drucksache - Nr.

016/18

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:
02.02.2018

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

2. Beratungsfolge:	Sitzungstermin	Öffentlichkeitsstatus
1. Schul- und Sportausschuss	26.02.2018	öffentlich
2. Gemeinderat	19.03.2018	öffentlich

Beschlussantrag (Vorschlag der Verwaltung):

Der Schul- und Sportausschuss empfiehlt dem Gemeinderat folgenden Beschluss zu fassen:

Die Verwaltung wird beauftragt,

- a) eine neue Vereinbarung über das Schul- und Kitaessen mit der künftigen Eigengesellschaft der Messe Offenburg-Ortenau GmbH für die Schul- und Messegastronomie auf Grundlage der in der Vorlage aufgeführten Kriterien und Vorgaben zu verhandeln und
- b) dem Ausschuss sowie dem Gemeinderat im Juli 2018 verschiedene Alternativen zur Entscheidung vorzulegen.

Beschlussvorlage

Drucksache - Nr.

016/18

Dezernat/Fachbereich:
Fachbereich 9, Abteilung 9.2

Bearbeitet von:
Herr Keller

Tel. Nr.:
82-2252

Datum:
02.02.2018

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

Sachverhalt/Begründung:

Die in der Vorlage beschriebenen Maßnahmen dienen dem strategischen Ziel E2 der Stadt Offenburg:

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

1. Sachlage

Das Mittagessen ist in den Offenburger Schulen und Kitas fester Bestandteil des Angebots und wird immer häufiger nachgefragt. Seit September 2009 beliefert die Firma Akzente Catering Offenburg GmbH die Offenburger Schulen und einen Teil der Kindertagesstätten je nach Jahreszeit mit ca. 1.400 bis 1.750 Essen pro Tag. 2/3 dieser Essen werden in Schulen und 1/3 in Kindertagesstätten (inklusive Hort) ausgegeben. Das Essen wird zentral auf der Messe im sogenannten Cook & Chill-Verfahren hergestellt und vor Ort in den Mensen aufbereitet. Der Caterer übernimmt in den Schulen neben der Belieferung und Aufbereitung auch die komplette Ausgabe des Essens. Die Kindertagesstätten werden in der Regel kalt beliefert. Der Caterer stellt darüber hinaus in den Schulen die Zwischenverpflegung sicher.

2. Neue Vereinbarung über das Schulessen

Die Firma Akzente Catering Offenburg hat derzeit zwei Gesellschafter: 74% der Geschäftsanteile hält die Fa. Medirest GmbH & Co OHG und 26% die Messe Offenburg-Ortenau GmbH. Der bestehende Vertrag mit Medirest läuft zum 31.7.2018 aus. Die Messe Offenburg-Ortenau hat sich entschlossen den Cateringbetrieb sowohl für die Schulen als auch die Messe in Eigenregie fortzuführen und ab August 2018 100 % der Geschäftsanteile zu übernehmen. Das Schulessen- und Messecatering ist somit ab diesem Zeitpunkt eine mittelbare Eigengesellschaft der Stadt Offenburg. Eine Ausschreibung ist damit nicht erforderlich und es können in direkten Gesprächen und Verhandlungen unterschiedliche Qualitäten und andere Alternativen kalkuliert, gegeneinander abgewogen und schließlich zur Entscheidung dem Gemeinderat vorgelegt werden.

Im Rahmen der Neuverhandlung der ab August 2018 abzuschließenden neuen Vereinbarung zum Schulessen ist eine Bestandsanalyse, die Kalkulation möglicher neuer Angebote sowie die Überprüfung der Höhe der Zuzahlungen durch die Stadt und der Essenspreise für die Eltern vorgesehen. In diesem Zusammenhang schlägt die Verwaltung vor, im Vorfeld der Verhandlungen verschiedene Grundelemente und gegebenenfalls weitere mögliche Anforderungen festzulegen, die mit dem Cateringbetrieb intensiv diskutiert werden sollen, um daraus entsprechende Alternativvorschläge erarbeiten zu können. Dieser Prozess wird von einer Ernährungsberaterin/

Beschlussvorlage

Drucksache - Nr.

016/18

Dezernat/Fachbereich:
Fachbereich 9, Abteilung 9.2

Bearbeitet von:
Herr Keller

Tel. Nr.:
82-2252

Datum:
02.02.2018

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

Ökotrophologin beratend begleitet, die von der Vernetzungsstelle für Kita- und Schulverpflegung Baden-Württemberg empfohlen wird.

Die dann neu kalkulierten Angebote sollen mit verschiedenen Alternativen (zusätzlichen Anforderungen) dem Schul- u. Sportausschuss und dem Gemeinderat im Juli 2018 zur Entscheidung vorgelegt werden.

3. Qualitätsstandards

3.1 Allgemeines

Aus Sicht der Verwaltung sollten die bewährten Grundelemente des bestehenden Vertrages beibehalten werden. Dies betrifft insbesondere

- das Cook- & Chill-Verfahren bei der Essensproduktion – sowohl die Messküche als auch die Aufbereitungsküchen in den 10 Schulmensen und den 6 Kitas sind darauf eingerichtet,
- das Kassen- und Abrechnungssystem,
- den Verzicht auf ein Bestellsystem,
- 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.

Der Nährstoffbedarf bei Kindern und Jugendlichen ist besonders hoch, deshalb ist eine abwechslungsreiche, vollwertige Ernährung wichtig. Zugleich sollten die Speisen geschmacklich und in der Auswahl auf die Zielgruppe (Kinder und Jugendliche) ausgerichtet sein. Aus Sicht der Verwaltung kommt grundsätzlich deshalb nur das im Moment praktizierte OptimiX-Konzept oder das Ernährungskonzept der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) in Frage. Eine entsprechende von der Verwaltung durchgeführte Analyse soll bis zur Schul- und Sportausschusssitzung im Juli die Unterschiede sowie die Vor- u. Nachteile der beiden Konzepte aufzeigen. In den Ziffern 3.2 und 3.3 werden diese in Kurzform beschrieben. Beide Konzepte legen die D-A-CH-Referenzwerte für die Nährstoffzufuhr zu Grunde (D-A-CH steht für die Länder Deutschland, Österreich und Schweiz, die gemeinsam Referenzwerte definieren).

Beschlussvorlage

Drucksache - Nr.

016/18

Dezernat/Fachbereich:
Fachbereich 9, Abteilung 9.2

Bearbeitet von:
Herr Keller

Tel. Nr.:
82-2252

Datum:
02.02.2018

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

3.2 OptimiX-Konzept

Der bestehende Vertrag mit der Fa. Akzente orientiert sich an dem sogenannten OptimiX-Konzept. Das Forschungsinstitut für Kinderernährung Dortmund hat das Konzept der optimierten Mischkost (OptimiX) entwickelt. Bei diesem Konzept werden aktuelle wissenschaftliche Erkenntnisse ebenso wie die D-A-CH Referenzwerte berücksichtigt. OptimiX liefert einen Rahmen für eine ausgewogene Ernährung mit einer flexiblen Auswahl von Speisen. Dabei sollen auch Gerichte berücksichtigt werden, die Kinder gerne mögen.

Bei optimiX gibt es 3 einfache Regeln für die Lebensmittelauswahl:

- reichlich pflanzliche Lebensmittel
- mäßig tierische Lebensmittel
- sparsam fettreiche Lebensmittel, Süßwaren und Snacks

3.3 DGE-Qualitätsstandard

Ganz ähnlich ist der Qualitätsstandard der DGE. Dieser Standard ist über das OptimiX-Konzept hinaus aktuelle Leitlinie für die Schulverpflegung und wurde im Auftrag des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft erstellt. Der Qualitätsstandard gibt Empfehlungen zur Häufigkeit bestimmter Lebensmittelgruppen in einem Zeitraum von 4 Wochen: zum Beispiel achtmal Fleisch in 20 Verpflegungstagen, täglich Gemüse, täglich Obst und Vorgaben zur Zubereitungsart, z.B. maximal viermal hoch verarbeitete Kartoffelprodukte in 20 Verpflegungstagen. Auch zur Auswahl von Lebensmitteln gibt es Empfehlungen, etwa zum Fettgehalt von Milchprodukten. Mit einer Checkliste lassen sich die Häufigkeit und die Auswahl der Lebensmittelangebote und auch einige hygienische Aspekte kontrollieren. Sie ist ideal geeignet, einen 4-Wochen-Speiseplan zu prüfen und zu verbessern. Gewisse Zuschüsse im Kitabereich setzen die Umsetzung des DGE-Qualitätsstandards als Voraussetzung für eine Förderung voraus. Dieser Standard gewinnt in der Essensverpflegung insgesamt immer mehr an Bedeutung. Der DGE-Standard unterscheidet zwischen Schulen, Kitas sowie Kindern unter 3 Jahren. Darüber hinaus ist es möglich, folgende Kategorien zu unterscheiden:

- am DGE-Qualitätsstandard orientiert
- den DGE-Qualitätsstandard einhaltend
- nach DGE-Qualitätsstandard zertifiziert

Es ist durchaus möglich, bei der Verpflegung der Schulen, der Kitas und bei Krippenkindern (unter 3 Jahren) den Grad der Kategorien unterschiedlich festzulegen.

Beschlussvorlage

Drucksache - Nr.

016/18

Dezernat/Fachbereich:
Fachbereich 9, Abteilung 9.2

Bearbeitet von:
Herr Keller

Tel. Nr.:
82-2252

Datum:
02.02.2018

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

3.4 Erweiterung der Angebotspalette

Im Rahmen der weiteren Verhandlungen soll als weitere optionale Anforderung geklärt werden, ob und unter welchen Voraussetzungen (z.B. Mehrkosten für Stadt und Eltern) die Kita- und Schulverpflegung mit Produkten aus regionalem und/oder biologischem Anbau angeboten werden kann.

Bio-/Ökoprodukte

In den EU-Rechtsvorschriften für den ökologischen Landbau wird genau definiert, wie landwirtschaftliche Erzeugnisse und Lebensmittel, die als Öko-Produkte gekennzeichnet sind, erzeugt und hergestellt werden müssen (EG-Öko-Basisverordnung mit Ausführungsvorschriften). Ökoprodukte sind damit genau gesetzlich definiert. Erkennlich sind diese Produkte z.B. an dem EU-Ökosiegel, allerdings ist reines „Bio-Essen“ sehr aufwendig im Einkauf und der Überwachung.

Regionale Produkte

Im Gegensatz zu Bioprodukten sind Regionalprodukte nicht gesetzlich definiert. Jedes Unternehmen legt deshalb selbst fest, was es unter einem Regionalprodukt versteht. Am besten lässt sich diese Vorgabe noch mit einer räumlichen Begrenzung (wie z.B. aus Baden-Württemberg oder im Radius von X km) eingrenzen. Ferner sollte geklärt werden, ob Regionalprodukte sich auf regionale Lieferanten oder auf Waren aus der Region beziehen.

4. Beteiligungsverfahren und weiteres Vorgehen

Derzeit läuft eine Umfrage des Caterers in allen Schulmensen, um die Zufriedenheit der Schülerinnen und Schüler mit der Essensqualität und -quantität sowie den sonstigen Rahmenbedingungen in Bezug auf das Essen zu erfragen. Diese Befragung ist sicherlich in Bezug auf die anstehenden Diskussionen über die künftige Essensversorgung in den Kitas und Schulen hilfreich. Bevor dem Schul- und Sportausschuss und dem Gemeinderat im Juli 2018 die Vorschläge für die neue Schulverpflegung ab dem Schuljahr 2018/19 zur Entscheidung vorgelegt werden, sollen diese in der AG Schulverpflegung, die aus Vertretungen der Eltern, Schülerinnen und Schüler, Lehrerinnen und Lehrer, der Verwaltung und des Caterers besteht, vorgestellt und diskutiert werden. Der Kitabereich soll durch eine/n Vertreter/in des Gesamtelternbeirats und von Verwaltungsseite durch die Sachgebietsleiterin vertreten werden. Die Stellungnahme der AG wird in die im Juli vorzulegende Vorlage einfließen.