

Sitzungsvorlage DS 2011/395

Amt für Schule, Jugend, Sport
Sandra Messer
(Stand: **03.11.2011**)

Mitwirkung:

Aktenzeichen: 209.46

Bildungs- und Sozialausschuss

öffentlich am 14.11.2011

Gemeinderat

öffentlich am 21.11.2011

**Ausschreibung Schulmittagessen
- Grundsatzbeschluss**

Beschlussvorschlag:

Die Verwaltung wird beauftragt, die europaweite Ausschreibung gemäß der dargestellten Anforderungskriterien durchzuführen.

1. Sachverhalt:

Die Stadt Ravensburg hat im Lauf der letzten 15 Jahre an fast allen städtischen Schulen Schülermensen in bestehenden Räumen eingerichtet (z.B. GS Oberzell, GWRS Obereschach) bzw. neue Mensabauten – zum Teil im Rahmen des Bundesinvestitionsprogramms für Zukunft, Bildung und Betreuung 2003 - 2007 (IZBB) – errichtet (z.B. Spohnmensa, Mensa WRS Neuwiesen, Mensa GS Weststadt).

Folgende **Besonderheiten** sind zu beachten:

- Als einzige städtische Schule verfügt lediglich die **Grundschule Weißenau** nicht über eine eigene Mensa, da die Kinder in der benachbarten ZfP-Kantine essen.
- Die gemeinsame Mensa der Realschule und der Gymnasien, die "**Spohnmensa**", wird durch das Berufsbildungswerk Adolf Aich selbstständig, d.h. auf eigene Kosten und eigenes Risiko betrieben. Die Übertragung des Bewirtschaftungsrechts beinhaltet hierbei sowohl die Lieferung und Ausgabe des Essens als auch das Abrechnungssystem.

Insgesamt handelt es sich bei der Schülermittagsverpflegung um eine gewachsene Thematik, da der Bedarf nicht gleichzeitig und auch nicht in gleich hohem Maß an allen Schulen entstanden ist. Aufgrund des kontinuierlichen, standortbezogenen Ausbaus erfolgte auch die Vergabe des Caterings nicht gesamtheitlich im Rahmen einer formellen Ausschreibung, sondern auf der Grundlage von Vergleichsangeboten und Probeessen.

Die städtischen Schulmensen werden aktuell von drei Cateringunternehmen beliefert: Berufsbildungswerk Adolf Aich gGmbH, Kantine ZfP Weißenau und Fa. Zwischenmahlzeit/ Schmalegg. Für ein Essen wird je nach Lieferant **zwischen 3,00 Euro und 4,60 Euro** in Rechnung gestellt.

Hierzu ist anzumerken, dass die Essenlieferungen **momentan nicht einheitlich** gehandhabt werden, d.h. einige Schulen werden beliefert mit Salat und Hauptgericht, während andere Schulen Salat, Vorsuppe, Hauptgericht und Dessert erhalten. Im Zuge der notwendigen Ausschreibung soll hier soweit möglich eine Vereinheitlichung erfolgen, d.h. alle Schulen erhalten als Menü entweder

- Salat und Hauptgericht *oder*
- Suppe und Hauptgericht *oder*
- Hauptgericht und Dessert.

Die Verpflegung erfolgt als **Warmverpflegung** (Cook & Hold), d.h. das Essen wird täglich in einer Zentralküche frisch zubereitet und warm angeliefert. Im Vergleich zu anderen Verpflegungssystemen (z.B. Frischküche, Cook & Chill) ergibt sich für dieses Konzept ein geringerer Raum-, Ausstattungs- und insbesondere Personalbedarf. Um sensorische Einbußen oder Nährstoffverluste durch die Warmhaltezeiten zu vermeiden ist es besonders wichtig, sowohl die

Lieferwege als auch die **Qualität der Ausgangsprodukte** in den Blick zu nehmen.

Die Essenanlieferung erfolgt mit Transportbehältern im Thermosystem. Die **Ausgabe des Essens** erfolgt durch die Stadt Ravensburg mit eigenem Personal (Ausnahme: Grundschule Weißenau, Spohnmensa).

Der **Einzug der Essengelder** von den Essenteilnehmern erfolgt ebenfalls durch die Stadt Ravensburg mit eigenem Personal (Ausnahme: Spohnmensa). In den Werkrealschulen, der Förderschule sowie in der Spohnmensa zahlen die Schüler pro Essen (Salat und Hauptgericht) aktuell **3,10 Euro**. Für die Grundschüler werden monatlich pauschale Essenbeiträge zzgl. zu den Betreuungsentgelten erhoben. Momentan werden folgende **Essenbeiträge für Grundschüler** erhoben:

Anzahl Essentage pro Woche	Kosten Mittagessen - Regulär - pro Monat	Kosten Mittagessen - Bedürftige - pro Monat
1 Tag	7 Euro	2 Euro
2 Tage	18 Euro	6 Euro
3 Tage	28 Euro	9 Euro
4 Tage	38 Euro	13 Euro
5 Tage	49 Euro	16 Euro

Die pauschale Berechnung legt hierbei einen Preis pro Essen von 3,00 Euro zugrunde. Zusätzlich wird ein Essen pro Monat nicht berechnet, um einzelnen Fehltagen der Kinder Rechnung zu tragen. Eine Gegenüberstellung der eingenommenen Essenbeiträge mit den Essenrechnungen der Caterer für das Schuljahr 2010/11 hat jedoch ergeben, dass die kalkulierten Beiträge (z.B. aufgrund unterschiedlicher/ gestiegener Bezugspreise) nicht mehr ausreichen, die tatsächlichen Kosten zu decken. Insgesamt ergibt sich ein Defizit von rund 11.000 Euro, weshalb die **Essenbeiträge für Grundschüler zum Schuljahr 2012/13 angepasst werden sollten**.

Im Schuljahr 2010/11 haben insgesamt 155 Schüler/innen einen **Mittagessenzuschuss** durch die Stadt erhalten. Für diese Kinder hat die Stadt in diesem Zeitraum rund 20.000 Euro an Essenkosten getragen. Ab dem Schuljahr 2011/12 wird der städtische Zuschuss durch den Mittagessenzuschuss aus dem Bildungs- und Teilhabepaket des Bundes abgelöst.

Die durchschnittlichen **Anzahlen der täglichen Essen** stellen sich an den einzelnen Schulen wie folgt dar:

Schule	Anzahl Essen/ Tag*
GS Kuppelnau	62 Essen
GS Neuwiesen	40 Essen
GS Weststadt	56 Essen
GS Weissenau	64 Essen

GS Obereschach	16 Essen
GS Oberzell	19 Essen
GS KUP St. Christina	22 Essen
GS Schmalegg	10 Essen
Grundschulen insg.	289 Essen
WRS Kuppelnau	10 Essen
WRS Neuwiesen	9 Essen
WRS Obereschach	6 Essen
WRS insg.	25 Essen
SO Förderschule	28 Essen
RS Ravensburg	
GYM AEG	
GYM Spohn	
GYM Welfen	
Spohnmensa insg. ca.	
SUMME aufgerundet	550 Essen

Erläuterungen

* durchschnittliche Anzahlen im SJ 2010/11

Hervorzuheben ist, dass die meisten Essen im Bereich der Betreuungseinrichtungen an den Grundschulen ausgegeben werden (289 Essen/ Tag).

Insgesamt ist die Anzahl der im Rahmen der Schülermittagsverpflegung ausgegebenen Essen zwischenzeitlich auf einem solch hohen Niveau angelangt, dass die Cateringleistung gemäß der Vergabeordnung europaweit ausgeschrieben werden muss.

Von der Ausschreibung ausgenommen sind:

- die Grundschule Weißenau, da die Verpflegung ohne Betrieb einer Schulmensa in der ZfP-Kantine erfolgt.
- die Spohnmensa, da der Betrieb im Rahmen einer Dienstleistungskonzession (Kostenrisiko beim Betreiber) vergeben wurde, die nicht dem formellen Vergaberecht unterliegt.

2. Ausschreibungsverfahren

2.1 Ausschreibungslose

Die Verwaltung beabsichtigt die Vergabe in drei Losen

Los Nr. 1 Kernstadt:

Grundschule und Werkrealschule Kuppelnau
Grundschule und Werkrealschule Neuwiesen
Grundschule und Förderschule St. Christina
Grundschule Weststadt

Los Nr. 2 Ortschaften südlich:
Grund- und Werkrealschule Obereschach

Los Nr. 3 Ortschaften westlich:
Grundschule Oberzell
Grundschule Schmalegg

Somit kann an maximal drei unterschiedliche Caterer vergeben werden, was auch den maximal möglichen Verwaltungsaufwand (Abstimmung/ Absprachen) darstellt.

2.2 Anforderungen an den Caterer

2.2.1 Eignungskriterien/ Allgemeine Anforderungen

Grundsätzlich muss der Caterer alle **gesetzlich geregelten Anforderungen** hinsichtlich seines Betriebsablaufs, Hygienevorschriften und Deklarationen erfüllen. Außerdem muss er zu den Systembedingungen der Warmverpflegung die erforderliche Anzahl an Essen zu den vorgegebenen Zeiten und entsprechend temperiert an den einzelnen Standorten anliefern können.

Für die Warmverpflegung gilt, dass warme Speisen mit mind. 65° C, kalte Speisen mit max. 7° C ausgegeben werden dürfen. Die Warmhaltezeit der Speisen von der Fertigstellung bis zum Ende der Essensausgabe darf 3 Stunden nicht überschreiten (gegartes Gemüse darf maximal 2 Stunden warm gehalten werden).

Als weiteres Eignungskriterium soll ein gewisses Maß an Erfahrung in der Schulverpflegung definiert werden (z.B. in Jahren oder Anzahl gelieferte Essen).

2.2.2 Speiseplangestaltung

Die angebotenen Mahlzeiten sollen sich an den Empfehlungen der DGE¹ für Schulkinder orientieren. Täglicher Bestandteil der Mahlzeiten sind hiernach frisch gekochte Kartoffeln, Reis oder Nudeln (auch in der Vollkornvariante) sowie Gemüse oder Salat. Hinzu kommen pro Woche: 2 x Fleisch, 1 x Fisch, 5 x Vegetarisch (3 x alternativ zu Fleisch/Fisch).

¹ Die Deutsche Gesellschaft für Ernährung wurde durch den Bund beauftragt, Schulen bei der Ausgestaltung der Verpflegung zu unterstützen. In Kooperation mit den Bundesländern hat die DGE wissenschaftlich gesicherte, praxistaugliche Qualitätsstandards für die Schulverpflegung erarbeitet. Die in allen Bundesländern im Rahmen der Bundeskampagne "IN FORM" eingerichteten "Vernetzungsstellen für Schulverpflegung" haben die Aufgabe, die Qualitätsstandards bekannt zu machen und zu etablieren.

Der Speiseplan ist abwechslungsreich zu gestalten und den jahreszeitlichen Gegebenheiten anzupassen. Er soll frühestens nach sechs Wochen wiederholt und innerhalb der Woche variabel gestaltet werden (z.B. nicht jeden Freitag Fisch).

Bei den Portionsgrößen sind ebenfalls die Vorgaben der DGE aus den Qualitätsstandards für die Schulverpflegung zu beachten.

2.2.3 Optionale Zuschlagspositionen: Produktqualität

Der Trend zur Ganztagesbetreuung ist an den Ravensburg Schulen eindeutig feststellbar. Die Betreuungszahlen an den Grundschulen steigen von Jahr zu Jahr an und auch an den weiterführenden Schulen findet Schule zunehmend auch am Nachmittag statt.

Mit der Qualität der Ganztagesbetreuung untrennbar verbunden ist ein qualitativ hochwertiges Schulmittagessen. Für die Qualität des Essens ist wiederum die Qualität der Ausgangsprodukte der entscheidende Faktor.

Die Verwaltung schlägt daher vor, folgende optionalen Zuschlagspositionen in die Ausschreibung mit aufzunehmen:

- Bevorzugung regionaler Produkte
- tierische Produkte aus artgerechter Tierhaltung
- Fisch aus bestandserhaltender Fischerei

Der Vorschlag wird wie folgt begründet:

Durch den überwiegenden Anteil **regionaler Produkte** sollen bäuerliche Betriebe in der Region Oberschwaben gezielt unterstützt werden. Auf diesem Wege wird über die Lieferanten in die Region investiert, da die Erhaltung bäuerlicher Familienbetriebe der maßgebliche Faktor für die Bewahrung der Oberschwäbischen Kulturlandschaft ist.

Tiere sind Mitgeschöpfe, die ein Recht haben auf Platz, Licht und frische Luft. Ausreichende Aufenthaltsflächen (auch im Freien) sind von zentraler Bedeutung, damit den natürlichen Bedürfnissen der Tiere und deren Sozialverhalten Rechnung getragen wird. Tiere in Massentierhaltungen werden hingegen, letztlich auch um die Nachfrage der Verbraucher nach preisgünstigen Produkten bedienen zu können, unter für die Tiere leid- und schmerzvollen Bedingungen auf kleinsten Flächen gehalten werden. Aufgrund der Konzentration zu vieler Tiere auf zu kleiner Fläche und den hiermit verbundenen negativen Folgen (Konzentration von Keimen, Stress, Aggression, Schwächung des Immunsystems), werden regelmäßig präventiv Antibiotika verabreicht. Dass die Qualität der Produkte all diese Faktoren widerspiegelt ist wissenschaftlich nachgewiesen. Tierische Produkte sollen durch den Caterer daher aus **artgerechter Tierhaltung** bezogen werden.

Um eine Überfischung der Fischbestände zu verhindern, sollte der zum Verzehr bestimmte Fisch mindestens **aus bestandserhaltender Fischerei** stammen. Der Begriff impliziert eine möglichst umweltschonende und auf Vorsorge ausgerichtete Fischereiwirtschaft.

Ausschreibung eines Bio-Anteils

Die Verwaltung schlägt vor, die Ausschreibung mit den o.g. Begriffen "regional", "artgerecht" und "bestandserhaltend" (mit entsprechenden Definitionen) durchzuführen und nicht mit dem eigentlichen Begriff "Biologisch" zu arbeiten. Hintergrund ist, dass es sich bei dem Begriff "Bio" bzw. "Ökologisch" um eine geschützte Bezeichnung handelt. Lieferanten und Caterer müssten sich zwingend Bio-Zertifizieren lassen, damit der Begriff "Bio" rechtmäßig verwendet werden dürfte.

Die Bio-Zertifizierung ist jedoch regelmäßig mit einigem Aufwand und Kosten verbunden. Nicht für jede Betriebsart und -größe (Lieferanten und Caterer) lohnt sich daher die Zertifizierung bzw. ist diese leistbar. Es gibt daher landwirtschaftliche Betriebe, die die wichtigsten Anforderungen erfüllen, aber keine Zertifizierung nachweisen können. Gleichwohl kann ein Caterer Bioprodukte verarbeiten, ohne sich hierfür zertifizieren lassen zu müssen – er darf aber nicht mit dem Begriff "Bio" oder "Ökologisch" *werben*.

Momentan ist der Verwaltung im Umkreis kein Caterer im Segment **Warmverpflegung** bekannt, der eine Bio-Zertifizierung nachweisen kann. Die Ausschreibung eines Bio-Anteils würde daher momentan eventuell zu keinem Ergebnis führen.

Perspektivisch sollte jedoch erreicht werden, einen bestimmten Anteil von Bio-Produkten bei der Schulverpflegung umzusetzen. Dies wäre nicht nur die logische Konsequenz, sondern auch der weitergehende Schritt in die Richtung eines qualitativ hochwertigen Essenangebots.

Zu erwartende Mehrkosten

Es ist davon auszugehen, dass die in den optionalen Zuschlagspositionen zum Ausdruck gebrachte höhere Produktqualität Mehrkosten verursacht. Die Verwaltung schlägt vor, die Ausschreibung abzuwarten und bei gewünschter Umsetzung der optionalen Positionen ggf. über Finanzierungsmodelle zu entscheiden. Denkbar wäre z.B. die Mehrkosten zu gleichen Teilen an die Eltern weiterzugeben und durch die Stadt zu finanzieren (50/50-Regelung). Von städtischer Seite könnten z.B. diejenigen Gelder in die Qualitätssteigerung investiert werden, die durch den Wegfall des Mittagessenzuschuss nun wieder zur Verfügung stehen (20.000 Euro/ Jahr).

Durch die Preissteigerung wären **bedürftige Familien nicht betroffen**, da diese pro Essen lediglich den verringerten Preis von 1 Euro zahlen. Die 1 Euro übersteigenden Kosten pro Essen (Differenz zu den tatsächlichen Kosten) übernimmt in diesen Fällen der Landkreis aus den Bundesmitteln des Bildungs- und Teilhabepakets.

2.3 Zuschlagskriterien

Die Schülermittagsverpflegung an den genannten Schulen muss europaweit ausgeschrieben werden. Für die Vergabeentscheidung wird nicht allein der **Preis** Grundlage für den Zuschlag sein, sondern es soll das Ergebnis von Probeessen als weiteres Zuschlagskriterium berücksichtigt werden. Ergebnisentscheidend sind hier z.B. Geschmack, Aussehen oder eine schülergerechte Zusammenstellung des Essens. An den Probeessen sollen Vertreter der Schulen, der Betreuungseinrichtungen sowie der Elternschaft beteiligt werden.

2.4 Auswirkungen auf die Spohnmensa (Realschule und Gymnasien)

In die aktuelle Ausschreibung ist die Spohnmensa wie bereits erläutert direkt nicht inbegriffen. Die Ergebnisse der Ausschreibung können sich jedoch direkt auf die Spohnmensa auswirken, da ggf. über eine einheitliche Qualität- und Preisgestaltung beraten werden muss.