

V0736/22

**1. Weiterentwicklung und Neuausschreibung der Mittagsverpflegung an Kitas und Schulen in städtischer Sachaufwandsträgerschaft**

**2. Installierung einer Qualitätsbeauftragten für die Mittagsverpflegung im Amt für Kinderbetreuung und vorschulische Bildung**

**3. Gesunde Ernährung in Kitas und Schulen sicherstellen**

**Antrag der SPD-Stadtratsfraktion vom 11.05.2022 (V0403/22)**

**Stellungnahme der Verwaltung**

**(Referenten: Herr Engert, Herr Kuch)**

**Ausschuss für Verwaltung, Personal und Recht vom 20.10.2022**

Stadträtin Mayr befürworte klar eine Küche vor Ort, wie es bei der Bürgerhilfe auch schon seit einigen Jahren umgesetzt werde. Dennoch halte sie die beantragte Planstelle für übertrieben und bevorzuge im Problemfall die Auftragsvergabe an einen Externen.

Frau Schmid entgegnet, dass die Stadt mit rund 500.000 Essen jährlich nicht mit der Bürgerhilfe vergleichbar sei. Die Versorgung durch die Hauptkomponenten laufe gemäß Stadtratsbeschluss derzeit über Cook and Freeze, wobei u. a. ein Bioanteil sowie ein Speiseplan nach DGE-Qualitätsstandard gewährleistet würden. Zusätzlich gebe es vor Ort die Mischküchen, in denen ein täglicher Frischkostanteil zubereitet werde. In der Verwaltung gebe es derzeit keine Personalressourcen für das Thema Mittagsverpflegung, weshalb die Umsetzung allein durch die Küchenkräfte vor Ort in den über 50 Einrichtungen erfolge und daher keine einheitlichen Standards sichergestellt werden könnten. Seitens der AG Mittagsverpflegung sei der Wunsch nach mehr Regionalität geäußert worden. Da durch die Pflicht einer europaweiten Ausschreibung der Cook and Freeze-Komponenten diese Forderung nicht umsetzbar sei, lege man den Fokus auf den Frischkostanteil, der vor Ort zubereitet werde. Zur Erarbeitung eines Konzepts, zur Prüfung der Umsetzbarkeit und zur Unterstützung der Küchenkräfte habe man folglich die Planstelle beantragt. Auch die Themen Müllvermeidung, Nachhaltigkeit sowie einzelne Bedürfnisse bezüglich Religion, Allergien oder Unverträglichkeiten sollen hierdurch mehr Berücksichtigung finden. Auf Nachfrage von Stadträtin Mayr erläuterte Frau Schmid weiter, dass die Hauptaufgabe der neuen Stelle die Sicherstellung der Regionalität und Wirtschaftlichkeit des Frischkostenanteils durch die Unterstützung der Küchenkräfte vor Ort sei. Beim letzten Treffen der AG sei die Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung für das westliche Oberbayern des Amt für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten anwesend gewesen und habe bestätigt, wie wichtig ein gutes Konzept und ein Ansprechpartner vor Ort für die Küchenkräfte sei.

Stadtrat Wittmann spricht zunächst ein Lob für die Verpflegung aus, er habe bisher keine Kritik darüber gehört. Er kenne die grundsätzlichen Diskussionen durch sein Engagement bei Canisius-Stiftung und wisse, dass es schwierig ist auf alle Bedürfnisse einzugehen. Dennoch halte er die beantragte Stelle für eine bürokratische Hürde, da er eine Entscheidung der Kräfte vor Ort für sinnvoller erachte. Ein funktionierendes System ohne Beschwerden gebe keinen Anlass zur Veränderung. Er würde sich wünschen, dass die Kinder zuhause die gleich hochwertigen Speisen bekämen, wie in den Kitas und Schulen. Er fragt, ob der in der Vorlage genannte Anbieterwechsel auch die Canisius-Stiftung betreffe und weist darauf hin, dass die Stiftung mit der Verpflegung nichts verdiene und zusätzliche Forderungen voraussichtlich nicht mittragen werde.

Stadtrat Werner signalisiert Zustimmung zur Vorlage. Die SPD-Fraktion halte an ihrem Ziel fest, mittelfristig eine gemeinsame Großküche aller Träger der Kinderbetreuung und Schulen sowie ggf. der umliegenden Gemeinden zu realisieren. Dass dies entgegen der Aussage von Herrn Engert im JHA technisch möglich sei, beweise beispielsweise die AUDI AG, wo täglich schätzungsweise 20.000 Essen gekocht und in guter Qualität serviert würden. Er habe seitens zweier Träger aus dem katholischen Bereich auch schon Interesse und Gesprächsbereitschaft vernommen. Ein solches Modell würde Transportwege und Energie für das Einfrieren und wieder Auftauen sparen. Möglicherweise wäre auch Cook and Chill eine Option, was aber von Fachleuten beurteilt werden müsse.

Stadträtin Bulling-Schröter halte im Sinne des Klimawandels und der Nachhaltigkeit Cook and Freeze mit langen Transportwegen für keine dauerhafte Lösung. Sie wünsche sich eine Küche vor Ort mit regionalen Produkten. Sie erzählt von der Stadt Freiburg, die nur noch vegetarisches Essen in den Kindergärten anbiete. Die negativen Reaktionen in den sozialen Medien zeigten die große Bedeutung der Thematik. Sie möchte abschließend wissen, welche Laufzeit die Verträge hätten.

Stadträtin Leininger berichtet von den Aussagen der Einrichtungsleitungen in der AG über die unterschiedlichen Standards in den einzelnen Küchen. Deshalb halte sie im Sinne der Qualitätssicherung die beantragte Stelle für sinnvoll. Trotz der Transportwege biete das Cook and Freeze-System auch Vorteile, wie die „frische“ Zubereitung zu unterschiedlichen Essenszeiten der Kinder. Sie befürworte eine Cook and Freeze-Verarbeitung direkt in Ingolstadt mit regionalen Lebensmitteln beispielsweise als städtisches Unternehmen. Dies sei nach eingehender Prüfung aber nicht rechtssicher umsetzbar. Solange dahingehend keine Änderungen erfolgten, halte sie das bestehende System aus Cook and Freeze und Frischkostanteilen der Mischküchen für die beste Lösung.

Frau Schmid geht auf die vorgenannten Fragen ein. Bezugnehmend auf Stadtrat Wittmann erläutert sie, dass die Canisius-Stiftung nicht vom Anbieterwechsel betroffen sei. Sie sei vom derzeitigen System in Anbetracht aller äußeren Gegebenheiten überzeugt, auch wenn es vereinzelt Beschwerden gebe. Sie halte die neue Planstelle für keine zusätzliche Bürokratie, sondern für eine Unterstützung der Küchenkräfte vor Ort. Essen sei auch ein pädagogischer Aspekt und Teil der Bildung zu dessen Sicherstellung es dieser Stelle bedürfe, zumal die Mahlzeit ein wichtiger Bestandteil des Tagesablaufs ist. Eine komplette Umstellung des Systems dürfe keinesfalls zulasten der Leute vor Ort gehen. Zur Aussage von Frau Bulling-Schröter zur Stadt Freiburg erklärt Frau Schmid, dass eine rein vegetarische Ernährung nicht den derzeitigen DGE-Ernährungsstandards entspreche. Zur Vertragslaufzeit informiert sie, dass dieser auslaufe und eine Verlängerung von Seiten der AG nicht gewünscht werde. Die Eckpunkte der Ausschreibung werden dem Stadtrat im Frühjahr vorgestellt, in der Regel betrug die Laufzeit bisher drei Jahre. Hinsichtlich der Lose seien in der letzten Ausschreibung zehn Stück gebildet worden, eine Ausschreibung kleinerer Lose werde dieses Mal vorgenommen, soweit dies rechtskonform sei.

#### **Abstimmung über die Ziffern 1 und 3 des Antrags:**

Mit allen Stimmen:

Entsprechend dem Antrag befürwortet.

#### **Abstimmung über die Ziffer 2 des Antrags:**

Gegen 5 Stimmen:

Entsprechend dem Antrag befürwortet.