

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)**

**Stadtrat vom 25.10.2022**

*Der Antrag der SPD-Stadtratsfraktion V0403/22 vom 11.05.2022 und der Antrag der Verwaltung V0736/22 werden gemeinsam diskutiert und behandelt.*

Stadträtin Peters vertritt die Meinung, dass die bisherige Verpflegung an Kitas und Schulen nicht besonders nachhaltig sei. Das Essen komme von weit her, wird schockgefrostet, mit Lastwägen an die Schulen angeliefert und dann in Konvektomaten wieder warmgemacht. Hinzu komme, dass ab 01.01.2023 ein System eingeführt werden soll, welches zurück zum Mehrweggeschirr möchte, damit Abfall vermieden werden könne. Das seien alles Aspekte, die auf die Essenslieferungen einen neuen Blick werfen sollten. Weiter bezieht sich Stadträtin Peters auf die Nachhaltigkeitsagenda der Stadt Ingolstadt und deren fünf Themenfelder. Beim Punkt Wirtschaftlichkeit strebt sie an, dass das Geld in der Stadt bleibe. Eine richtige Ausschreibung würde dies zulassen. Sie hätte sich gewünscht, dass das ganze System auf den Prüfstand genommen wird. Trotzdem sei sie froh, dass man bei der Ausschreibung wenigstens die Möglichkeit erhalte, Verbesserungen zu erzielen und einen verbindlichen Anteil an Frischkost festlegen zu können. Tiefkühlprodukte sollen durch einen Frischeanteil ergänzt werden. Dafür gebe es allerdings keinen Standard, erwähnt Stadträtin Peters. Dies bedeute, dass jede Kita und Schule für den Einkauf selbst verantwortlich sei und entscheide, was, wo und wie viel eingekauft werde. Dies funktioniere nicht immer gut. Auch das bayerische Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten schreibe auf seiner Homepage, dass es ein Frischeanteil notwendig sei. Zum Cook&Freeze-System sei eine Ergänzung um Frischekomponenten aus ernährungsphysiologischer Sicht unbedingt erforderlich. Daher sei auch die beantragte Stelle notwendig. Dadurch, dass es für den Frischeanteil keine Standards gebe, gebe es auch keine Kontrollen der Qualität und auch keinen dafür ausgebildeten Ansprechpartner, der die Einrichtungen beim Einkauf und er Zusammenstellung berate. Die Kitas und Schulen bei diesem Thema alleine stehen zu lassen, passe für Stadträtin Peters nicht zusammen. Schulen und Kitas seien neben dem häuslichen Umfeld der zweitwichtigste Lebensraum von Kindern. Gerade Familien mit geringerem Einkommen seien besonders stark von den steigenden Preisen betroffen. Dies zeige auch die aktuelle Situation an der Tafel. Sie könne sich gut vorstellen, dass diese Familien mit dem Essen kalkulieren. Deswegen trage der Stadtrat die soziale Verantwortung, dass dieses Essen gesund und ausgewogen sei. Man habe die Möglichkeit, eine Vorlage auf den Weg zu bringen, welche die Kriterien der Verpflegung unserer Kinder verbessere, appelliert Stadträtin Peters. Der Stadtrat bestimme die Strategie und die Verwaltung mache Vorschläge, wie es funktionieren könnte. Man könnte anders ausschreiben oder Städte einladen und anschauen, die ein anderes System leben. Die Produkte für den Frischeanteil sollten auch regional sein. Man müsse diese nicht europaweit ausschreiben. Für eine Obst-

und Gemüsekiste gebe es eine App, über die sich inzwischen jeder Private etwas bestellen kann. Als Stadt könnte man sich das liefern lassen. Damit wären die Mitarbeiterinnen in den Einrichtungen entlastet und müssten nicht mehr mit dem eigenem PKW zum Einkaufen fahren, führt Stadträtin Peters aus.

Stadtrat Dr. Schickel glaubt, dass sich alle darin einig seien, dass man ein gutes und vernünftiges Essen für die Kinder in den Schulen und Kindertagesstätten haben möchte. Das sei auch das, was die Eltern von der Stadt zu Recht erwarten. Allerdings werden die Erwartungen immer höher. Das Essen sollte gut, vegetarisch, vegan, regional, Bio, nachhaltig und billig sein. Diesen Erwartungshaltungen müssen die Schulen irgendwie gerecht werden und deswegen brauche man dafür ein Qualitätsmanagement, fordert Stadtrat Dr. Schickel. Da der Stellenplan zurecht von einigen Fraktionen kritisch beäugt werde, benötige man eine fundierte Begründung für so eine Stelle. Nur Konzepte schreiben und Schulungen machen sei hierfür etwas zu wenig. So könnte dann jede Stelle leicht begründet werden.

Stadträtin Leininger sagt, die heutige Beschlussvorlage sei das Ergebnis einer jahrelangen Arbeit in der Arbeitsgruppe Verpflegung. Man habe sich mindestens einmal jährlich getroffen, um an diesem Thema zu arbeiten. In der Arbeitsgruppe seien Leiterinnen zumeist der städtischen Kitas und der Grundschulen mit vertreten. Als Ergebnis dieser Gruppe habe man einen eindeutigen Befund: Cook&Freeze sei gut für die Einrichtungen. Alleine aus dem Grund, weil die Bedürfnisse der Kinder und der Familien in der Zwischenzeit sich so ausdifferenziert haben. Dazu kommen die ganzen Listen der Unverträglichkeiten, erwähnt Stadträtin Leininger. Bei Cook&Freeze könne man sehr gut vorausschauend darauf achten, das zu bestellen, was die Eltern für ihre Kinder gutheißen. Zudem esse man in den Einrichtungen in mehreren Schichten. Durch die Cook&Freeze-Anteile bekommen die Kinder immer etwas Frisches auf den Tisch. Von Daheim wisse man sehr gut, wie das Essen, das zwar frisch gekocht werde, aber dann länger herumstehe, aussehe. Für das Cook&Freeze-System habe man seit Jahren das Prinzip der Mischküchen hier im Stadtrat verabschiedet. All die Neuschulbauprojekte seien mit Mischküchen ausgestattet worden, die genau auf dieses Prinzip hin geplant wurden. Nichtsdestotrotz habe man neben Cook&Freeze jetzt auch einen Frischkostanteil. Beim Frischkostanteil gebe es große Unterschiede in den Einrichtungen. Um diese Ungleichheit aufzuheben, ist eine gute Begründung für diese Stelle, welche die sämtlichen Einrichtungen im Blick hat. Eine Unterstützung der Küchenkräfte vor Ort, das sei der ausdrückliche Wunsch der Leiterinnen, betont Stadträtin Leininger. Ein Qualitätsmanagement zusammen mit Cook&Freeze ergebe eine sehr gute Kombination. Der CO<sub>2</sub>-Abdruck auf den Cook&Freeze-Komponenten sei ein Nachteil. Natürlich wolle man die Transportwege verkürzen und die regionale Landwirtschaft und die Erzeugerkreisläufe in der Region stärken. Dies sei auch geprüft worden, aber leider sei man zu dem Ergebnis gekommen, dass dies aus rechtlichen Gründen nicht realisierbar sei. Trotzdem sei man sich in der Arbeitsgruppe einig, das Ganze noch einmal auf den Prüfstand zu nehmen. Es gebe Ideen und Möglichkeiten, es noch einmal mit einem Bayernsiegel auszuprobieren. Zusammengefasst könne man sagen, dass Cook&Freeze gut sei. Am besten natürlich vor Ort oder in der Region. Da man bereits das Prinzip der Mischküche eingeführt habe, könne man im Moment keine Vollkochküche neu einrichten. Deshalb begrüßt Stadträtin Leininger die beantragte Stelle, um zuerst einen Standard herstellen zu können und die Stelle danach auch mit neuen Aufgaben auf dem Gebiet der Ernährung zusätzlich betraut zu machen.

Stadtrat Wöhrl beantragt eine getrennte Abstimmung der im Antrag stehenden Punkte. Den Redebeiträgen von Stadträtin Peters und Stadträtin Leininger könne er beipflichten. Das große Ziel sollte eine regionale und saisonale Küche sein. Besonders wichtig sei Stadtrat Wöhrl, dass die Kinder etwas Frisches auf den Teller bekommen und nicht aus der Gefriertruhe essen müssen. Er habe Bedenken, dass das tägliche Essen aus der Gefriertruhe auf Dauer nichts Gutes bewirke. Frisches Essen stärke zudem den Bezug zum Lebensmittel. In Krisensituationen müssen man wissen, wie man mit einer Kartoffel oder

einen Krautkopf umgehen muss. Durch Fertigprodukte aus der Gefriertruhe lerne man dies nicht. Deshalb plädiere er dafür, mit diesen Gedanken in die Zukunftsplanung zu gehen, damit man die Kinder einen Bezug zur Region und zum Lebensmittel bekommen und vielleicht sogar das Kochen mitbekommen.

An Stadtrat Wöhrl gewandt, betont Herr Engert, dass das angewandte System der Stadt, das Beste und effektivste sei, was man in den Kindertagesstätten und Schulen anbieten könne. Mischküche, Cook&Freeze plus Frischeanteile sei das Ergebnis, was auch aus der Arbeitsgruppe entstand, welches nicht nur aus Vertretern von Städten, die Cook&Freeze anbieten, sondern auch aus Ingolstädter Fachleuten und Ernährungswissenschaftlern bestehe.

Dieses Prinzip habe der Stadtrat 2018 beschlossen – sogar einstimmig, glaubt Herr Engert. Nach diesem System werden im Moment alle Küchen gebaut. Die Küchenplanung sowie die Investition sei ein erheblicher Kostenfaktor im Schul- und Kindergartenbau. Jede Systemumstellung bedeute auch eine Umstellung bei den Küchen, die bereits vorhanden seien. Herr Engert vertritt die Meinung, dass man auf einem guten Weg sei. Das Problem sei lediglich das Thema Nachhaltigkeit, wobei die Unternehmen, die Cook&Freeze anbieten, bereits daran arbeite, auf die Situation zu reagieren. Bei der neuen Ausschreibung wolle man ein größeres Gewicht auf dieses Thema legen. An Stadträtin Peters gewandt erklärt Herr Engert, dass es bei der Ausschreibung nicht so einfach sei, dass regionale Anbieter zum Zuge kommen. Juristen aus der Stadtverwaltung sowie externe Fachleute sollen sich nach seinen Worten intensiv damit beschäftigen. Bei einem Ausschreibungsvolumen von über 500.000 Essen, welches man ausbebe, sei man zu einer europaweiten Ausschreibung verpflichtet. Das liege nicht an der Stadt Ingolstadt, sondern am Ausschreibungsrecht, verdeutlicht Herr Engert. Man sei auch nicht dazu berechtigt, Einrichtungen aufzuspalten, solange man zentral die Küchen versorge. Dies sei nicht zulässig. Beim Frischeanteil könne man regional einkaufen, da jede Einrichtung selbst für den Einkauf zuständig sei. Wenn die Einrichtungen nicht selber kaufen würden, müsste man dies ebenfalls ausschreiben, da man ein Volumen erreichen würde, welches ausschreibungspflichtig wäre. Nachdem sich jede Einrichtung selbst versorgt, müsse man nicht ausschreiben, da die Summe in einer Größenordnung sei, wo dies möglich sei, erklärt er. Gleichzeitig ergebe sich daraus das Problem, das man bei fast 60 Einrichtungen, in denen täglich Mittagessen ausgegeben werde, einen großen Bedarf an Küchenkräften habe. Jede Küchenkraft sehe das Thema Essen anders. Um das zu vereinheitlichen, die Mitarbeiterinnen zu schulen, zu betreuen, regelmäßig fortzubilden und auch zu kontrollieren, finde im Moment nicht statt, weil dafür niemand da ist. Deshalb sei es ohne die Planstelle nicht möglich, ein System aufzubauen. Weiter bezieht sich Herr Engert auf den Redebeitrag von Stadtrat Dr. Schickel. Etwas anderes als ein Konzept für die Sitzungsvorlage zu schreiben, um etwas Notwendiges zu begründen, könne er nicht tun. Die Verwaltung vertritt die Meinung, dass die Planstelle ausreichend begründet sei für diese Schnittstelle, an der der Frischeanteil hinzukomme. Die Stelle sei dafür erforderlich, dass beim Frischeanteil Kontrolle, Systematik und eine bessere Qualität gewährleistet werden könne.

Bürgermeisterin Kleine ergänzt, dass die Verwaltung vom Amt für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten den Hinweis bekommen hat, dass man bei Ausschreibungen fordern könne, dass bestimmte Qualitätssiegel wie zum Beispiel das bayerische Biosiegel oder Bayern Regional Berücksichtigung finden. Würde man diese explizit in die Ausschreibungen mit reinnehmen, würde man den regionalen Anteil bei Cook&Freeze-Angebot erhöhen können. Für diese Expertise mit dem bayerischen Gütesiegel würde Bürgermeisterin Kleine gerne nochmal eine Stellungnahme bekommen.

Herr Engert informiert darüber, dass man bereits eine Reihe von Qualitätssiegeln ausgeschrieben habe. Dies werde man auch wieder tun. Er glaube allerdings nicht, dass das funktioniere, aber man werde es auf jeden Fall prüfen lassen, ob eine bayernregionale

Ausschreibung möglich sei. Wenn dem so sei, werde man dies selbstverständlich auch tun, so Herr Engert.

Bürgermeisterin Kleine antwortet, dass diese Information vom Amt für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten komme. Deshalb wäre es ihr wichtig, dass dies mitgenommen werde, um die Regionalität zu erhöhen.

Stadtrat Schäuble pflichtet bei, dass der Nährstoffgehalt, die Regionalität und Bio-Lebensmittel wichtig sei. Den Bezug zur Nahrung den Stadtrat Wöhrl angesprochen habe, begrüßt Stadtrat Schäuble, da die Regionalität und Saisonalität wichtig sei. Am Ende sollte das Schulessen den Kindern aber auch noch schmecken. Dieser Punkt sollte bei der Diskussion dringend im Vordergrund stehen, damit die Kinder auch noch Spaß am Essen haben.

*Abstimmung über **Ziffer 1 und 3***

Mit allen Stimmen:

Entsprechend dem Antrag genehmigt.

*Abstimmung über **Ziffer 2***

Gegen 14 Stimmen:

Entsprechend dem Antrag genehmigt.