

V0094/23

**Neuausschreibung der Mittagsverpflegung an Kitas und Schulen in städtischer Sachaufwandsträgerschaft- Leistungsbeschreibung**  
**(Referent: Herr Engert)**

**Ausschuss für Kultur und Bildung vom 09.02.2023**

Zu Beginn weist Herr Engert darauf hin, dass die Beschlussvorlage aufgrund der Abweichung vom Beschluss der Arbeitsgruppe später eingereicht worden sei. Die Arbeitsgruppe habe beschlossen, die Vergabe für Herbst 2024 durchzuführen. Auf den Wunsch aus dem Stadtrat wurde die Ausschreibung bzw. Neuvergabe auf Herbst 2023 vorgezogen. Dafür müsste man eine Agentur für europaweite Ausschreibungen gewinnen und somit wäre der zeitliche Spielraum ziemlich begrenzt. Zudem müsse man auch noch berücksichtigen, so Herr Engert, dass die in den Schulen vorhandenen Konvektomaten dem Lieferanten gehören würden und diese womöglich bei einer neuen Vergabe an einen anderen Lieferanten, ausgetauscht werden müssen. Herr Engert klärt auf, dass man für die Neuvergabe die Standards in verschiedenen Themenfeldern, wie Bioanteil, Regionalität, usw., angehoben hätte. Ziel sei es, ein qualitativvolles Mittagessen in den Schulen und Kindertagesstätten zur Verfügung zu stellen. Man werde auch das durch den Stadtrat beschlossene Mischküchenkonzept fortsetzen. Außerdem habe man bereits die neue Stelle der Lebensmittelbetreuerin, die für die Sicherstellung der Qualitätsstandards verantwortlich sein werde, ausgeschrieben.

Frau Schmid, Leiterin des Amtes für Kinderbetreuung und vorschulische Bildung, ergänzt, dass man alle bisherigen DGE-Standards beibehalten werde. In den Bereichen Bio werde man von den bisherigen 50 Prozent auf 60 Prozent erhöhen und im Bereich tierische Produkte, wie Fleisch, Eier, Milch, etc., von bereits 90 Prozent sogar auf 100 Prozent. Außerdem verlange man im Bereich Regionalität einen Nachweis des Anbietenden. Weitere Änderungen, so Frau Schmid, werde es auch auf der Bestellplattform geben. Die Mitarbeiter der Kantinen sollen demnach nicht mehr auf das Vollsortiment Zugriff haben, sondern nur noch auf ausgewählte Produkte, um die zuvor genannten Anteile sicherzustellen. Außerdem werde man ein ausgedehntes vegetarisches oder veganes Angebot stärker gewichten. Durch die starke Gewichtung von Bio-Gerichten und CO<sub>2</sub>-Ausstoß werde der Nachhaltigkeitsaspekt stärker berücksichtigt und soll zu einer besseren Sensibilisierung führen. Anbieter müssten zukünftig ein Nachhaltigkeitskonzept gegen Lebensmittelverschwendung vorlegen. Abschließend fasst Frau Schmid zusammen, dass man den Preis jetzt nur noch mit 30 Prozent gewichten werde und die Qualität mit den vorherigen Änderungen mit 70 Prozent. Damit gehe man auch an die zulässigen gesetzlichen Grenzen.

Stadtrat Dr. Schickel entgegnet, dass in der Sitzung des Elternbeirats vehement von den Eltern ein Süßigkeitenautomat gefordert worden sei. Für die Eltern sei das qualitativ hochwertige Essen zu teuer. Bereits aus eigener Erfahrung könne er berichten, dass eine Erhöhung von 10 bis 50 Cent den Unmut der Eltern bedeute. Er könne die Meinung mancher Eltern mit zwei bis drei Kindern auch nachvollziehen, die über eine Mehrbelastung nicht begeistert sein würden. Weiter weist Stadtrat Dr. Schickel auf die versteckte Preiserhöhung auf Seite 7 der Beschlussvorlage hin. Für ihn bedeute diese Passage, dass der Stadtrat bestelle und die Eltern bezahlen. Durch solch hohe Anforderungen könne es passieren, dass Eltern wohl möglich ihre Kinder von der Verpflegung abmelden, da sie es sich nicht mehr leisten können. Aus seiner Sicht wäre dies sehr kontraproduktiv.

Bürgermeisterin Dr. Deneke-Stoll zeigt sich verwundert über die Forderung des Elternbeirats und stellt die Frage auf, was eine Verpflegung denn am Katharinen-Gymnasium koste.

Stadtrat Dr. Schickel ergänzt, dass es keine Überpädagogisierung beim Thema Essen benötige. Außerdem solle man hier den Bezug zu den realen Gegebenheiten nicht verlieren.

Darauf widerspricht Herr Engert, dass ein grundsätzlicher Irrtum vorliege. Die Stadt Ingolstadt als städtischer Träger organisiere nur die Verpflegung an den Kindertageseinrichtungen und den Grundschulen. An den weiterführenden Schulen seien die Kantinen durch das Liegenschaftsamt verpachtet. Somit entscheide der Pächter über das Angebot und den Preis. Aktuell ziehe man, sofern das Kind zum Mittagessen angemeldet sei, 3,50 Euro ein. In der Vorlage sei bereits beschrieben, dass man damit nicht kostendeckend wirtschaftete. Gerade deswegen sei man seitens der Stadt auch bemüht, die Qualität hochzuhalten. Herr Engert berichtet weiter, dass es in Ingolstadt, entgegen anderer Kommunen, ein flächendeckendes Mittagsangebot in Kindertagesstätten und Grundschulen in städtischer Organisation sowie folglich eine Betreuung gebe.

Stadtrat Lipp wirft die Frage auf, in wie weit sich der erhöhte Bioanteil auf den Preis auswirke. Zudem stellt er in Frage, wie ein Bioprodukt aus beispielsweise Norddeutschland nachhaltiger als ein konventionelles Produkt aus circa 50 Kilometern Umkreis sei kann. Deswegen rege er an, den Eltern eine Wahlmöglichkeit zwischen Bio und konventionellen Produkten zu geben.

Herr Engert weist darauf hin, dass der Preis für die Eltern bei 3,50 Euro liege, unabhängig von dem Einkaufspreis der Stadt Ingolstadt oder den darin enthaltenen Bioanteil. Inwieweit eine Erhöhung der Gebühr für Eltern in Frage komme, sei Entscheidung des Stadtrates. Er sei aber der Meinung, dass man gerade bei Kleinkindern ein Bewusstsein für gesunde Ernährung schaffen sollte. Gerade in den Schulen und Kindertagesstätten werden Kinder für ihr weiteres Leben geprägt.

Frau Schmid pflichtet bei, dass die Kosten nicht komplett auf die Eltern umgelegt werden. Die höheren Kosten werden zunächst von der Stadt Ingolstadt getragen. Aktuell zahle die Stadt Ingolstadt pro Mittagessen zwischen 6 bis 7 Euro und davon würden 3,50 Euro von den Eltern getragen. Auch würden für viele Eltern die kompletten Gebühren übernommen und daraus könne keine Schere entstehen. Sobald die Anbieter mit ihren Angeboten feststünden, könne der Stadtrat – wie alle paar Jahre üblich – über eine moderate Gebührenerhöhung diskutieren.

Daraufhin moniert Stadtrat Lipp, dass es dann aber um die Verwendung von Steuergeldern gehe. Zudem weist er darauf hin, dass in der Finanzierungsübersicht der Beschlussvorlage keine Mehrkosten aufgeführt würden.

Bürgermeisterin Dr. Deneke-Stoll erklärt, dass während der Ausschreibung keinerlei Kosten entstünden.

Des Weiteren ergänzt Herr Engert, dass die Kosten erst nach der Ausschreibung feststünden. Zudem solle jeder für sich einen Standard festlegen, wie viel einem eine gesunde Ernährung für Kinder wert sei. Gerade weil das Thema „sozialen Sprengstoff“ beinhalte, sei es wichtig, unabhängig der Herkunft der Kinder für ein gesundes und qualitativ hochwertiges Essen in Kindertagesstätten und Schulen zu sorgen. Zum Thema Regionalität erläutert Herr Engert, dass man aufgrund der Menge bei ca. 500.000 Mahlzeiten, eine europaweite Ausschreibung durchführen müsse. Regional würde dabei bedeuten, dass der Lieferant die Produkte regional aus seinem Standort beziehen müsse.

Stadträtin Leininger merkt an, was den Aspekt „Regionalität“ betreffe, sei es für sie eine bittere Erkenntnis gewesen, dass die beauftragte Firma aus Wien, die für Lieferungen der

„Cook and Chill“ Ware zuständig gewesen sei, ihre Produkte auch aus Wien bezogen habe. Betrachte man in diesem Zusammenhang noch den Transport und die Kühlung, die auf dem Transport gewährleistet werden müsse, verursache dies einen ganz enormen CO2-Abdruck. Diesen wieder aufzuholen oder zu kompensieren, in dem man den Bioanteil erhöhe, gestalte sich in ihren Augen schwierig. Stattdessen schlägt sie vor, im Bereich der Beilagen, die in den Mischküchen verarbeitet werden, für Bioprodukte die Möglichkeit des Direktbezugs aus der Region zu nutzen. Weiter wirft sie die Frage auf, ob durch ein Bayernsiegel in der europaweiten Ausschreibung Anbieter aus 700 bis 800 Kilometern Entfernung ausgeschlossen werden können. Dabei setze Stadträtin Leininger große Hoffnung in die neu beschlossene Fachkraft, die sich mit Fortbildungen und Kontrollen der Standards befassen müsse. Außerdem betont Sie, dass qualitativ hochwertiges Essen auch mit Gesundheitsprävention verbunden sei und Kindern die Möglichkeit gebe, eine Esskultur zu entwickeln, in der man herausfinden könne, welches Essen einem gut tue und welches nicht. Das Thema sei nämlich gleichzeitig ein großes pädagogisches Ziel, das in den Einrichtungen und Grundschulen seinen Platz haben sollte, unterstreicht Stadträtin Leininger.

Frau Schmid erklärt, dass eine Ausschreibung mit Bayernsiegel die europaweite Ausschreibung ad absurdum führen würde. Eine rechtliche Überprüfung hätte zusätzlich gezeigt, dass dies nicht möglich sei. Man könne dagegen den Regionalitätsnachweis einfordern. Dieser wäre aber wie bereits zuvor erwähnt auf die Region des Produzenten beschränkt. Zum Thema Qualitätsbeauftragte für die Mittagsverpflegung, könne sie sagen, dass die Vorstellungsgespräche in Kürze beginnen. Diese werde zukünftig den Zukauf auf ihre Regionalität überprüfen.

Herr Engert ergänzt, dass man bei einer europaweiten Ausschreibung allen Unternehmen in Europa die gleiche Chance geben müsse, sich an der Ausschreibung zu beteiligen. Das Bayernsiegel würde für viele Unternehmen die Ausschreibung unattraktiv machen bzw. würde die Transportkosten eher noch erhöhen, weil Firmen die Produkte aus Bayern beziehen müssten. Die Krux liege somit im Mischküchenkonzept und er finde, dass man damit auf einen guten Weg sei.

Abschließend regt Stadtrat Reibenspieß an, sich zukünftig auf Fragen zu konzentrieren, die nicht bereits in der Vorlage beantwortet würden.

Mit allen Stimmen:

Entsprechend des Antrags befürwortet.