

BESCHLUSSVORLAGE

- öffentlich -

A.12/002/2020



Sachvortragende/r	Amt / Geschäftszeichen
Peter Reiß	Schul- und Sportamt

Sachbearbeiter/in: Gerhard Kappler

Aktueller Sachstand zum Thema Schulverpflegung

Beratungsfolge	Termin	Status	Beschlussart
Bildungs- und Kulturausschuss	13.07.2020	öffentlich	Kenntnisnahme

Beschlussvorschlag:

Der Sachvortrag dient zur Kenntnisnahme

Finanzielle Auswirkungen	Ja	X	Nein
Kosten lt. Beschlussvorschlag			
Gesamtkosten der Maßnahme davon für die Stadt			
Haushaltsmittel vorhanden?			
Folgekosten?			

Klimaschutz	
I. Entscheidungsrelevante Auswirkungen auf den Klimaschutz:	II. Wenn ja, negativ: Bestehen alternative Handlungsoptionen?
<input type="checkbox"/> Ja, positiv*	<input type="checkbox"/> Ja*
<input type="checkbox"/> Ja, negativ*	<input type="checkbox"/> Nein*
<input checked="" type="checkbox"/> Nein	

*Erläuterungen dazu sind im Sachvortrag aufzuführen.

I. Zusammenfassung

Dem Schul- und Sportamt wurde im Jahr 2019 die Aufgabe „Schülerverpflegung (einschl. Dienstleistungskonzessionsverträge)“ übertragen. Die Aufgabe umfasst insbesondere die

- Mitwirkung bei der Konzeption neuer Schulmensen
- Ermittlung des Verpflegungsbedarfs der Schule in enger Abstimmung mit den Schulleitungen und Verpflegungsbeauftragten
- Ausarbeitung von Dienstleistungskonzessionsverträgen
- Durchführung der Ausschreibung einschl. Dokumentation der Vergaben
- Marktsondierung und interkommunaler Austausch

Mit der Sachbearbeitung ist Frau Lydia Köhler betraut. Das neue Sachgebiet befindet sich im Aufbau. Der nachfolgende Sachvortrag verschafft einen Überblick über die Struktur der schulischen Mittagsverpflegung in Schwabach sowie über die derzeit schon umgesetzten Standards im Verpflegungsangebot selbst. Ergänzungen zum Sachvortrag können mündlich in der Sitzung des Bildungs- und Kulturausschusses (BuK) vorgenommen werden.

Zum aktuellen Thema „Regionalität und biologisches Essen in der Schulverpflegung“ wird Frau Dr. Claudia Heidbrink, Leitung Fachzentrum Ernährung/Gemeinschaftsverpflegung Mittelfranken, in der Sitzung des BuK am 13.07.2020 persönlich referieren.

II. Sachvortrag

1. Ausgangssituation

Mit Schreiben vom 09.04.2019 haben Frau Holluba-Rau und Herr Göll für die Stadtratsfraktion Bündnis 90/Die Grünen Herrn Oberbürgermeister Thürauf um Berichterstattung über den Sachstand der Versorgung u. a. in Schulen in Schwabach mit regionalen und biologischen Lebensmitteln und Nennung eines Zeitraums bis zur Umsetzung einer möglichst 100%-Versorgung gebeten.

Im Rahmen des Überblicks zur Struktur der Mittagsverpflegung an Schwabacher Schulen ist zunächst zu unterscheiden zwischen schulischen Veranstaltungen im Sinne des Bay. EUG und nichtschulischen Veranstaltungen, insbesondere der Mittagsbetreuung.

1.1 Mittagsbetreuung

Die Mittagsbetreuung an Schwabacher Grundschulen sowie an der Schule am Museum in den Jahrgangsstufen 1-4 wird durch gemeinnützige Träger durchgeführt. Hier besteht kein Rechtsverhältnis mit der Stadt Schwabach. Es werden die Räume der Schulen unentgeltlich genutzt. Die Genehmigung der Mittagsbetreuung erfolgt auf Antrag der Träger durch die Regierung von Mittelfranken. Die Organisation der Mittagsbetreuung erfolgt im Benehmen mit der Schulleitung und dem Sachaufwandsträger.

Die Mittagsverpflegung der angemeldeten Kinder liegt in der Verantwortung der jeweiligen Träger der Mittagsbetreuung. Hier gibt es unterschiedliche Lösungen, die sich auch nach den jeweiligen Verhältnissen vor Ort richten. Von einer bloßen Ausgabe von Obst oder mitgebrachten kalten Speisen über vor Ort frisch zubereitete Speisen bis zur reinen Anlieferung. Die Einwirkungsmöglichkeiten auf die Qualität des Essens durch die Stadt Schwabach waren vor diesem Hintergrund bisher allenfalls gering. Im Zuge der Einbindung der Mittagsbetreuung bei der Nutzung schulaufsichtlich genehmigter Mensen ist die Steigerung der Qualität jedoch zunehmend bzw. an den betreffenden Schulen möglich.

1.2 Offener und gebundener Ganzttag

Offene und gebundene Ganztagsangebote werden an staatlichen Schulen als schulische

Veranstaltungen genehmigt und organisiert. Träger ist der Freistaat Bayern, der in entsprechenden Bekanntmachungen und kultusministeriellen Schreiben (KMS) die Rahmenbedingungen vorgibt.

Hinsichtlich der Mittagsverpflegung gibt es zwischen den beiden Ganztagesformen nur geringe Unterschiede:

- Es muss die Möglichkeit zum Verzehr einer warmen und möglichst ausgewogenen Mittagsverpflegung gewährleistet werden, die grundsätzlich für alle Schülerinnen und Schüler verpflichtend im Klassenverband stattfindet (GGT).
- Es muss die Möglichkeit zum Verzehr einer warmen und möglichst ausgewogenen Mittagsverpflegung gewährleistet werden. Das pädagogische Konzept einer Schule kann, im Einvernehmen mit dem Schulaufwandsträger, eine verbindliche Anmeldung zum Mittagessen vorsehen, sofern eine angemessene Speisenauswahl – insbesondere unter Berücksichtigung einer täglichen Wahlmöglichkeit von fleischhaltiger und vegetarischer Kost – angeboten wird (OGS).

Im Zuge der Einführung offener und gebundener Ganztagesesschulen wurden zur Schulverpflegung der jeweiligen Schulen überwiegend provisorische Einrichtungen geschaffen. Im Nachhinein wurde bisher lediglich an der Johannes-Kern-Mittelschule (JKMS) ein schulaufsichtlich genehmigter Speisebereich inkl. Anlieferküche errichtet. Die entsprechenden Lösungen für die Hermann-Stamm- Realschule, die Schule am Museum, die Karl-Dehm-Mittelschule und die Johannes-Helm-Grundschule stehen noch aus. Die Kinder im gebundenen Ganztage der Christian-Maar-Grundschule werden über die Mensa der JKMS verpflegt. Der gebundene Ganztage an der Luitpoldgrundschule wird erst nach Inbetriebnahme der neuen Mensa starten.

Die Mensen an den beiden Gymnasien wurden im Zuge der Einführung des G 8 errichtet und hatten zunächst keinen Zusammenhang mit der Einführung der Ganztagesesschule.

Durch die nicht explizit geregelten Zuständigkeiten wurden bisher an keiner Schule Ausschreibungen zum Betrieb der Mensen durchgeführt. Dies kann nun mit Aufbau entsprechender Kompetenzen sukzessive erfolgen. Vor diesem Hintergrund besteht nunmehr hier eine Einflussmöglichkeit.

Aktuell wird die Ausschreibung für den Betrieb der Mensa am Wolfram-von-Eschenbach-Gymnasium vorbereitet.

2. Definition der Leistungsanforderungen am Speisen- und Getränkeangebot

Das Vorgehen zur Berücksichtigung von Ausgewogenheits- und Nachhaltigkeitszielen im Rahmen derartiger Ausschreibungen orientiert sich am nachfolgend erläuterten Standard. Der Leistungskatalog für die Ausschreibung zum Betrieb einer Mensa in Schwabach sieht dabei üblicherweise insbesondere folgendes vor:

- Verpflichtung zum Angebot von Getränken, warmen und kalten Speisen, die den Grundsätzen einer vollwertigen Ernährung nach den Richtlinien der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) entsprechen.
- Täglich frisch zubereitete Mahlzeiten mit guter Qualität der eingesetzten Rohstoffe
- Täglich zwei warme Gerichte, davon eines ohne Schweinefleisch
- Wünschenswerte Verwendung regionaler und saisonaler Produkte, insbesondere bei Obst und Gemüse
- Verwendung von Lebensmitteln mit **mindestens 20 % aus kontrolliertem biologischem Anbau**
- Vielseitigkeit und Abwechslung im Speiseplan
- Weitgehender Verzicht auf den Einsatz von Fertigprodukten und Fertigsuppen
- Angebot von frittierten und panierten Speisen maximal „4x“ in 20 Verpflegungstagen

Regionalität der Lebensmittel

Das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) hat gemeinsam mit der DGE den „DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung“ erarbeitet. Damit wird den für die Schulverpflegung Verantwortlichen ein Rahmen zur optimalen Gestaltung des Verpflegungsangebots und zur Qualitätssicherung angeboten. Kernelemente sind Kriterien zur optimalen Lebensmittelauswahl, Häufigkeit der Verwendung sowie Speisenplanung und –herstellung bis hin zum nährstoffoptimierten Verpflegungsangebot. Der Qualitätsstandard wird von den meisten Kommunen als Leitfaden für die Erstellung eines Leistungsverzeichnisses herangezogen.

Regionale Speisen und Produkte aus ökologischer Landwirtschaft sind Bereiche aus der Nachhaltigkeit der Ernährung und der Schulverpflegung. Die Trias von Ökologie, Gesellschaft und Wirtschaft wurde durch die Dimension Gesundheit ergänzt.

Dabei geht es vor allem um

- eine vorbildliche Verpflegung, um das Ernährungsverhalten von Kindern und Jugendlichen dauerhaft zu prägen,
- die Umwelt möglichst wenig zu belasten,
- einen fairen Umgang mit den Partnern in Anbaugebieten weltweit,
- einen verantwortungsvollen Umgang mit Tieren und
- ein optimales Verhältnis von Kosten und Nutzen.

Dazu werden vielschichtige Aspekte genannt, deren Erfüllung naturgemäß insgesamt nicht möglich ist, aber durch die Leistungsbeschreibung mit Schwerpunkten gefordert werden kann. Denn es obliegt jeder Einrichtung selbst, festzulegen, welche Bereiche von Bedeutung sind bzw. welche Aspekte der Nachhaltigkeit umzusetzen, wie z. B.

- Lebensmittel aus ökologischer Landwirtschaft, die frei bzw. arm an Verunreinigungen sind
- Bezug von Fisch aus bestandserhaltender Fischerei sowie Fleisch aus artgerechter Tierhaltung
- Berücksichtigung von Produkten aus fairem Handel oder aus direkter Kooperation mit Anbauern
- Faire Vergütung
- Förderung regionaler Wirtschaftskreisläufe
- Bevorzugte Auswahl von Lebensmitteln mit kurzen Transportwegen
- Auslieferung von Speisen innerhalb eines möglichst geringen Umkreises

Ökologische/biologische Produkte

Die Bewertung dieses Kriteriums ist im Rahmen der Ausschreibung auf verschiedene Weisen zu berücksichtigen. Hinsichtlich einzelner Faktoren werden derzeit noch Möglichkeiten abgewogen und vergaberechtlich abgeklärt. Dabei wird berücksichtigt:

- Förderung der Nachhaltigkeit
- Profit für Tiere, Menschen und Umwelt
- Existenz hoher verbindlicher Standards für das Tierwohl
- Festlegung eines Mindestanteils an ökologischen/biologischen Produkten bezogen auf den Gesamtwareneinsatz
- Abwägung mit Preis pro Essensteilnehmer, da linearer Anstieg zu erwarten ist

Die Bayerischen Leitlinien Gemeinschaftsverpflegung empfehlen einen Mindestanteil an ökologischen/biologischen Produkten nicht unter 10-20 % der Gesamtlebensmittelkosten bei

Neueinsteigern zu verwenden. Dieser Prozentsatz kann höher angesetzt werden; es empfiehlt sich jedoch die Definition, ob hierbei bestimmte Produkte, bestimmte Produktgruppen oder das Gesamtangebot in Bezug genommen werden soll. Als Alternative ist auch möglich, einen Mindestanteil von ökologischer/biologischer Produkte vorzusehen, einen prozentual höheren Anteil jedoch im Rahmen der Zuschlagskriterien höher zu gewichten. Dies ermöglicht den Einstieg in die Berücksichtigung von ökologischen Kriterien im Rahmen von Ausschreibungen.

3. Vergaberecht

3.1 Grundsätze

- Regelungen, die den Einkauf von Gütern und Leistungen durch die öffentliche Hand betreffen
- Ziele: wirtschaftlicher Einkauf, transparenter Einkauf, Wettbewerb, Gleichbehandlung, Berücksichtigung mittelständischer Interessen
- Gebot der produktneutralen Ausschreibung
- Grundsätzliche Aufteilung in Menge (Teillose) und getrennt nach Art und Fachgebiet (Fachlose)

3.2 Vorbereitung der Ausschreibung

- Einplanung ausreichender Zeit
- Kein oberflächliches Arbeiten, da Vergabefehler schwer oder gar nicht mehr korrigierbar sind (Schadensersatzansprüche, Nachtragsforderungen, Vertragsstreitigkeiten)
- Definition des Auftragsgegenstandes
- Schätzung des Auftragswertes (Geschätzter Portionspreis, Essensteilnehmer, Betriebs-, Unterhalts- und Wartungskosten)
- Bestimmung der Verfahrensart und der Zuschlagskriterien

Das Schul- und Sportamt befindet sich aktuell bei der Erstellung der Leistungsbeschreibung. Diese ist Kernstück der Vergabeunterlagen und muss daher mit größter Sorgfalt unter Beachtung der Vergabegrundsätze erstellt werden.

Ziel ist es, ab dem Schuljahr 2021/2022 mit dem aus der Ausschreibung hervorgehenden Betreiber der Mensa am WEG einen Vertrag zu schließen bzw. einen Lieferauftrag entsprechend der vorgenannten Kriterien zu geben.

III. Kosten

Der Sachvortrag dient der Kenntnisnahme und löst keine Kosten aus.

IV. Klimaschutz

Der Sachvortrag dient der Kenntnisnahme und hat somit keine Auswirkungen auf den Klimaschutz.