

Datum: 15.11.2018  
Amt: 10 - Hauptamt  
Verantwortlich: 100-Hauptamt,  
Aktenzeichen: 200.8 / 460.00  
Vorgang:

Unterschrift

**Beratungsgegenstand**

**Verpflegung in öffentlichen Einrichtungen  
- Haushaltsantrag Bündnis 90 / DIE GRÜNEN 3/2018**

**Verwaltungsausschuss 04.12.2018 öffentlich beschließend**

**Anlagen:**

Anforderungen an einen Vier-Wochen-Speiseplan für die Mittagsverpflegung (20 Verpflegungstage) nach DGE

**Kommunikation:**

Priorität B: Bürgermeister und Amtsleiter sind vom Sachbearbeiter aktiv zu informieren. Der Gemeinderat erhält die Informationen auf Wunsch ebenfalls, jedoch sollte hier nicht die Erwartungshaltung entstehen, dass Gemeinderäte über jeden Schritt der Verwaltung im Detail Bescheid wissen müssen. Beteiligte / Betroffene und die Öffentlichkeit werden über das Ergebnis informiert

**Finanzielle Auswirkungen**  Ja  Nein

Ergebnishaushalt  
Teilhaushalt: Produktgruppe:

Investitionsmaßnahme  
Investitionsauftrag:

Ausgaben in €		lfd. Jahr	Folgejahr(e)	davon VE
	Planansatz			
	üpl / apl Gesamt			

Einnahmen in €		lfd. Jahr	Folgejahr(e)
	Planansatz		
	üpl / apl Gesamt		

**Beschlussvorschlag:**

Kenntnisnahme

## Sachdarstellung:

Die Fraktion Bündnis 90 / DIE GRÜNEN stellte im Rahmen der Haushaltsdebatte 2018 folgenden Antrag:

„Wir beantragen eine Aufstellung von Qualitätskriterien im Zusammenhang mit der Verpflegung in öffentlichen Einrichtungen und die praktische Umsetzung. Spätestens mit dem Bau einer Mensa fällt uns dieses Thema vor die Füße.“

## Allgemeines

Die Ganztagesbetreuung und mehrere Kindergärten erhalten derzeit von einem Caterer warmes Essen angeliefert. In der folgenden Tabelle ist ersichtlich, welche Einrichtung derzeit Essen erhält. Weiter ist dargestellt, wieviel Essen momentan wöchentlich diese Einrichtung bezieht.

### Anzahl benötigter Essen (Durchschnittswerte) Stand November 2018

Einrichtung	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Summe Essen
GTS	45	65	42	50	25	227
Robert-Schöttle Kiga	29	28	27	30	19	133
Kinderkrippe	20	20	20	20	20	100
Oskar-Voltz Kiga	14	13	13	14	14	68
Kinderhaus Kunterbunt	18	20	19	20	14	91
Steinäcker Kiga	10	10	10	10	10	50
Michaelis Kiga	Mittagessen wird erst nach Fertigstellung der Umbaumaßnahmen geliefert.					
Gesamtsumme						669

## Qualitätskriterien

Die Deutsche Gesellschaft für Ernährung, kurz DGE, hat Standards für die Verpflegung in Kindergärten und Ganztageschulen ausgearbeitet.

Die Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) ist eine unabhängige wissenschaftliche deutsche Fachgesellschaft der Rechtsform eines gemeinnützigen eingetragenen Vereins. Sie ist nach ihrer Satzung dem Gemeinwohl und der Wissenschaft verpflichtet und verfolgt vor allem zwei Ziele: Förderung, Auswertung und Publikation ernährungswissenschaftlicher Forschung sowie Ernährungsberatung und -aufklärung im Dienste der Gesundheit der Bevölkerung. Die DGE fördert die vollwertige Ernährung. Sie stellt Forschungsbedarf in ernährungsrelevanten Fragen fest,

sammelt Ergebnisse, wertet sie aus und macht sie öffentlich. Die DGE gibt Empfehlungen, Leitlinien und Stellungnahmen anhand wissenschaftlicher Forschung heraus. Sie veranstaltet wissenschaftliche Tagungen, Seminare und Lehrgänge.

### **Durchführung einer Ausschreibung**

Auf der Grundlage der DGE - Qualitätsstandards wird die Verwaltung eine Ausschreibung durchführen.

In einer Trägerübergreifenden Besprechung wurde vereinbart, dass der künftige Caterer in allen Einrichtungen (Ganztagesbetreuung und Kindergärten) derselbe sein soll.

Die Gründe für diese Vorgabe sind:

- die Einrichtungen sollen nicht am Essen gemessen werden, sondern an der guten Arbeit, die sie leisten
- die Eltern sollten sich nicht die Einrichtungen aussuchen, bei denen es das beste Essen gibt, sondern die Einrichtungen danach wählen, welche Schwerpunkte in der Einrichtung gesetzt werden
- einfachere Abrechnung mit dem Caterer
- eine Anlaufstelle in Bezug auf mögliches Beschwerdemanagement

Die Verwaltung hat eine interkommunale Umfrage durchgeführt und festgestellt, dass die Einrichtungen unterschiedliche Essenslieferungen, bzw. Zubereitungen haben. Dies sind zum einen Cook and chill, Cook and freeze oder die Anlieferung von fertig gekochtem Essen.

Keine Alternative ist eine eigene Küche.

Voraussetzung für den Caterer ist die Essensanlieferung bis an die Zugangstür der jeweiligen Einrichtung. Diese Vorgehensweise hat haftungsrechtliche Gründe.

Nach der Auswertung der Essensangebote wird ein Probeessen stattfinden, bei dem alle Träger und pro Einrichtung eine Mitarbeiterin / Mitarbeiter, ein Elternvertreter und ein Kind teilnehmen.