

Sachbearbeitung BS - Bildung und Sport
Datum 03.06.2016
Geschäftszeichen BS - He/Me
Vorberatung Schulbeirat Sitzung am 30.06.2016 TOP
Beschlussorgan Fachbereichsausschuss Bildung und Soziales Sitzung am 06.07.2016 TOP
Behandlung öffentlich GD 266/16

Betreff: Schulkindverpflegung an den Schulen in Trägerschaft der Stadt Ulm

Anlagen: 5

Antrag:

1. Vom Bericht Kenntnis zu nehmen.
2. Der Weiterentwicklung der Schulkindverpflegung an den Schulen in Trägerschaft der Stadt Ulm in der vorgelegten Form zuzustimmen.
3. Der zusätzlichen Bereitstellung von

380 T€ im Jahr 2016
480 T€ im Jahr 2017
500 T€ im Jahr 2018

im **Ergebnishaushalt** bei Profit-Center 214002-610 (L61021400200 "Ganztagesbetreuung") zuzustimmen.

Die Deckung erfolgt im Haushaltsjahr 2016 durch Umschichtungen innerhalb des Budgets (Profit-Center 211001-610). Für die Haushaltsjahre 2017 und 2018 erfolgt die Finanzierung - vorbehaltlich der Genehmigung des Haushalts durch den Gemeinderat - im Rahmen von Sonderfaktoren in entsprechender Höhe.

4. Der zusätzlichen Bereitstellung von

46 T€ in 2016
97 T€ in 2017
37 T€ in 2018

im **Finanzhaushalt** bei Auftrag 761021400290 "Kleinmaßnahmen Ganztagsbetreuung" zuzustimmen.

Die Finanzierung erfolgt - vorbehaltlich der Genehmigung des Gemeinderates - im Rahmen

Zur Mitzeichnung an:

BM 1, BM 2, C 2, GM, OB, ZS/F, ZS/P

Bearbeitungsvermerke Geschäftsstelle des
Gemeinderats:

Eingang OB/G _____

Versand an GR _____

Niederschrift § _____

Anlage Nr. _____

des Nachtragshaushalts 2016 bzw. des Finanzhaushalts 2017/2018.

5. Die Fortführung des Pachtverhältnisses an der Mensa am Kuhberg zur Kenntnis zu nehmen sowie vorbehaltlich der Beschlussfassung des Gemeinderats im Rahmen der Sonderfaktoren und der Haushaltsplanberatungen 2017 der zusätzlichen Bereitstellung von 105.000 € pro Jahr (Auftrag L61021400201) zuzustimmen.

Isabell Herrmann

Sachdarstellung:

Zusammenfassende Darstellung der finanziellen Auswirkungen

Finanzielle Auswirkungen:	ja
Auswirkungen auf den Stellenplan:	ja

MITTELBEDARF			
INVESTITIONEN / FINANZPLANUNG (Mehrjahresbetrachtung)		ERGEBNISHAUSHALT [einmalig / laufend]	
PRC: 214002-610 Projekt / Investitionsauftrag: 761021400290		214002-610 L61021400200/L61021400201 (siehe Anlage 5)	
Einzahlungen	0 €	Ordentliche Erträge 2016 2017 2018	65.000 € 90.000 € 115.000 €
Auszahlungen 2016 2017 2018 ff Summe	46.000 € 97.000 € 37.000 € 180.000 €	Ordentlicher Aufwand 2016 2017 2018	445.000 € 570.000 € 105.000 € 615.000 €
		<i>davon Abschreibungen</i>	€
		Kalkulatorische Zinsen (netto)	€
Saldo aus Investitionstätigkeit	180.000 €	Nettoressourcenbedarf	1.465.000 €
MITTELBEREITSTELLUNG			
<u>1. Finanzhaushalt 2016</u>		2016*	
Auszahlungen (Bedarf):	46.000 €	innerhalb Fach-/Bereichsbudget bei PRC 2110001-610/L61021100199	380.000 €
Verfügbar:	0 €	4* Personalaufwand (200.000 €)	
Ggf. Mehrbedarf	46.000 €	42910000 Aufwand f. sonstige Dienstleistungen (80.000 €)	€
Deckung Mehrbedarf bei PRC 214002-610 im Rahmen des Nachtragshaushalts 2016 aus allg. Finanzmitteln	46.000 €	31410000 Landeszuschuss (100.000 €)	
PS-Projekt 7	€		€
bzw. Investitionsauftrag 7	€		
<u>2. Finanzplanung 2017 ff</u>			
Auszahlungen (Bedarf):	134.000 €		
i.R. Finanzplanung veranschlagte Auszahlungen	0 €		
Mehrbedarf Auszahlungen über Finanzplanung hinaus	134.000 €		
Deckung erfolgt i.R. Fortschreibung Finanzplanung		*Für 2017 ff werden Sonderfaktoren in entsprechender Höhe beantragt.	

1. Allgemeines – Aktueller Sachstand

Veränderte Familienstrukturen und Themen wie Vereinbarkeit von Familie und Beruf, haben in den letzten Jahren zu einer vermehrten Teilnahme an ganztägigen (Betreuungs-)Angeboten wie der Flexiblen Nachmittagsbetreuung sowie an Ganztageseschulen und damit auch zu einem erhöhten Bedarf im Bereich der Schulkindverpflegung geführt.

Derzeit nehmen rund 70 % aller Ulmer Grundschüler/-innen ein städtisches Betreuungs- sowie rund 40 % aller Ulmer Schüler/-innen (38 % GS, 6,5 % Sekundarbereich, 65 % SoS) ein städtisches Verpflegungsangebot in Anspruch.

In den Jahren 2003 – 2009 stellte der Bund im Rahmen des Investitionsprogrammes „Zukunft, Bildung und Betreuung“ für den Ausbau von Ganztageseschulen (Einrichtung von Mensen und Räumen für eine ganztägige Betreuung) Fördermittel in Höhe von 90 % der Investitionskosten zur Verfügung. Dieses Programm wurde auch in Ulm, vor allem für einen ersten Ausbau der Schulmensen, genutzt.

In den letzten Jahren sind sowohl der Bedarf nach einer Mittagstischverpflegung an fast allen Ulmer Schulen als auch die gesetzlichen und persönlichen, qualitativen Anforderungen an diese stetig angestiegen, wodurch sowohl das Verpflegungsangebot als auch die Strukturen (Räumlichkeiten, Ausstattung, Organisationsprozesse) - somit Quantität und Qualität - auf neue Standards angepasst wurden und weiter angepasst werden müssen.

Eine qualitativ gute Verpflegung fördert sowohl die Gesundheit als auch die Leistungsfähigkeit der Schüler/-innen im (Schul-)Alltag. Damit die Verpflegung auch angenommen wird, sollte das Angebot nicht nur gesund und ausgewogen sondern auch aus Schülersicht lecker, sowie für Eltern bezahlbar sein.

Hinweis: Alle Angaben der Ziffern 1 – 4 beziehen sich auf alle Verpflegungsstandorte der Schulen in Trägerschaft der Stadt Ulm. Hierbei ist jedoch die Mensa am Kuhberg, welche völlig andere Rahmenbedingungen besitzt, nicht berücksichtigt.

1.1 Aktuelle Daten + Fakten

- 32 Verpflegungsstandorte
 - Eigenbewirtschaftung (durch 55 städtische sowie Küchenkräfte der AWO)
 - Verpachtung
 - Kooperation mit umliegenden Gaststätten sowie der Lebenshilfe Donau/Iller e.V.
- rd. 2.500 Essensteilnehmer/-innen pro Schultag
- individuelle und bedarfsorientierte Verpflegungssysteme wie
 - Warmanlieferung
 - Tiefkühlsystem

- Cook-and-Chill-System¹
- Mischvarianten (Eigenproduktion unter Einsatz von High-Convenience-² sowie Frischprodukten)

Eine Übersicht zu den Essenszahlen und den Systemen der jeweiligen Standorte kann der Anlage 1 entnommen werden.

a) Verpflegungssysteme

Die Auswahl des jeweiligen Verpflegungssystems richtet sich nach den örtlichen Möglichkeiten sowie nach dem Wunsch der jeweiligen Schule, die dies i.d.R. in Abstimmung mit der Schulkonferenz, in der neben der Schulleitung und dem Schulkollegium auch die Eltern und ggfs. die Schülersvertretung beteiligt sind, entscheidet.

Da es bei der Warmanlieferung zu langen Stand-/Warmhaltezeiten kommt, wodurch Nährstoffe verloren gehen, wird diese nur an Standorten, welche aufgrund der räumlichen Gegebenheiten keine andere Möglichkeiten bieten, eingesetzt. Bei Neu- und Umbauten der Mensen erfolgt eine Umstellung auf die alternativen, qualitativ hochwertigeren Verpflegungssysteme wie z.B. die Tiefkühl-, die Cook-and-Chill-Zubereitung oder die Mischvariante.

Eine reine Frischproduktion wird an den einzelnen Standorten aufgrund der baulichen Situation, der sehr hohen Investitionskosten und vor allem auch aufgrund der hohen Anforderungen an Räume, Ausstattung und Personal nicht angestrebt.

b) Qualitätsanforderungen /-standards

Die Mittagstischverpflegung wird für jede einzelne Schule in städtischer Trägerschaft in regelmäßigen Abständen, jedoch mind. alle 3 Jahre öffentlich ausgeschrieben.

Im Rahmen dieser öffentlichen Ausschreibung von Verpflegungsleistungen werden folgende (Qualitäts-)Standards gefordert:

- Hygiene-Konzept (HACCP-)¹ sowie Einhaltung aller gesetzlichen Hygiene- und lebensmittelrechtlichen Vorschriften
- Hauptgericht mit Sättigungsbeilage einschl. Salat oder Gemüse sowie Nachtisch, zzgl. Obst für den Nachmittag (auf Wunsch der Schule)
- Speiseplangestaltung in Anlehnung an die Qualitätsstandards der DGE² sowie unter Berücksichtigung der D-A-CH-Referenzwerte und dem Konzept der

¹ Beim Verfahren des Cook-and-Chill (auch: cook-chill oder CC) werden die warmen Speisenkomponenten auf herkömmliche Weise zubereitet, auf bis zu 85 - 95 % fertig gegart, dann aber innerhalb von 90 Minuten auf eine Temperatur von unter 4 C gekühlt. Man nennt dies Schnellkühlung. Die gekühlte Speise kann bei Vakuumierung und ununterbrochener Kühlkette bis zu vier Tage ohne Qualitätsverlust gelagert werden. Sie wird erst unmittelbar vor der Ausgabe zum Verzehr fertig gegart. Dieser Prozess wird in der Fachsprache als Regenerierung bezeichnet... Beim Tiefkühlsystem erfolgt ein analoger Produktionsprozess. Die zu 85 - 95 % fertig gegarten Speisen werden lediglich im Schnellverfahren tiefgekühlt und sind dadurch länger haltbar und flexibler einsetzbar.

² Damit werden vorgefertigte Lebensmittel bezeichnet, bei denen der Nahrungsmittelhersteller bestimmte Be- und Verarbeitungsstufen übernimmt, um die weitere Zubereitung in Privathaushalten, in der Gastronomie oder bei der [Gemeinschaftsverpflegung](#) zu erleichtern.

¹ Das **Hazard Analysis and Critical Control Points**-Konzept (abgekürzt: HACCP-Konzept oder HCCP-Konzept, deutsch: *Gefahrenanalyse und kritische Kontrollpunkte*) ist ein klar strukturiertes und auf präventive Maßnahmen ausgerichtetes Werkzeug. Es dient der Vermeidung von Gefahren im Zusammenhang mit Lebensmitteln, die zu einer Erkrankung von Konsumenten führen kann.

² Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V.

optimierten Mischkost optimiX® des Forschungsinstituts für Kinderernährung (FKE) Dortmund

- bedarfsorientierte Lieferung von Sonderkostformen (z.B. für Allergiker etc.)
- Berücksichtigung der Anforderungen von Schüler/-innen mit kulturellem Hintergrund
- weitestgehende Vermeidung von künstlichen Farb-, Süß- und anderen künstlichen Zusatzstoffen, grundsätzlicher Verzicht auf Geschmacksverstärker
- Lieferung von kindgerechten sowie optisch ansprechenden und schmackhaften Speisen
- Lebensmittelbezug soweit möglich von regionalen Erzeugern bzw. Lieferanten, Orientierung am saisonalen Angebot (z.B. keine Erdbeeren im Januar)

Bei der Auswertung der Angebote fließen neben dem Essenspreis folgende Kriterien in die Wertungssumme mit ein:

- Zertifizierungen (bio, DGE o.ä.)
- Speiseplangestaltung nach DGE-Kriterien (anhand eines 4-Wochen-Speiseplans)
- Warmhaltezeiten (bei Warmanlieferung)
- Konzept/Darstellung der Reaktionszeiten (im Falle einer Falsch-/Fehllieferung)
- sowie eine sensorische Bewertung im Rahmen eines Probeessens

Die Ausschreibungskriterien wurden in jüngster Zeit in Abstimmung mit dem Institut für Mikrobiologie Ulm GmbH sowie der Firma Transgourmet (s. Ziffer 2.1 b), c)) ausgearbeitet und festgelegt.

Erhöhte Standards wie z.B. die Einforderung einer reinen Bio-Qualität würden zu deutlich höheren Essenspreisen führen.

c) Getränkeversorgung

Zu jedem Mittagessen wird als Mindeststandard (in Karaffen) kostenloses Leitungs-/Mineralwasser, bedarfsorientiert auch Tee angeboten.

An 4 Standorten wurden bereits fest installierte Wasserspender eingerichtet (s. Anlage 1). Es ist geplant, dass bei künftigen Mensaum- und -neubauten ein fest installierter Wasserspender mit in den Mensabereich eingebaut wird, wo sich die Schüler/-innen sowie die Lehrkräfte kostenlos Wasser in Flaschen abfüllen oder in bereitgestellte Becher füllen können (s. Ziffer 2.2 h)).

d) Essenspreise

Die Essenspreise liegen derzeit zwischen 2,00 € und 4,00 € pro Essen. Die Schwankungsbreite ergibt sich aus den verschiedenen Verpflegungssystemen der

unterschiedlichen Lieferanten. Bei der Eigenbewirtschaftung wird der reine Lebensmittel-/Essenspreis (ohne Personal- und Sachkosten) an die Eltern weiter gegeben.

Als städtische Obergrenze wurden bisher 4,00 € pro Essen definiert. Diese können von den Lieferanten derzeit noch gehalten werden. Bei der Warmanlieferung liegen die Angebotspreise allerdings bereits an dieser Obergrenze. Bei Vorlage eines entsprechenden Bildung- und Teilhabe-Bescheides (BuT-) erhalten die Schüler/-innen das Essen für 1,00 €, was von rd. 18% der Essensteilnehmer in Anspruch genommen wird.

Laut der bundesweit durchgeführten „In-form-Studie“ liegt der durchschnittlichen Essenspreis an Grundschulen in Baden-Württemberg bei 3,10 € (Bundesdurchschnitt: 2,83 €) sowie an weiterführenden Schulen bei 3,42 € (Bundesdurchschnitt: 3,05 €). In den Schulmensen der Stadt Ulm liegt der Durchschnittspreis im Schuljahr 2015/16 bei 3,00 € an den Grundschulen sowie 3,05 € an den weiterführenden Schulen.

Nähere Informationen zur „In-form-Studie“ können der Anlage 2 entnommen werden.

e) **Essenszahlen**

Wie der Anlage 1 entnommen werden kann, nehmen im Schuljahr 2015/16 2.531 Schüler/-innen an einer städtischen Mittagstischverpflegung teil.

Mit dem Ausbau der U3- und Ü3- Kinderbetreuung sowie der vermehrten Einführung von ganztägigen Schul- und Betreuungsangeboten, wird im Bereich der Grundschulen von steigenden Teilnehmerzahlen sowohl in der Grundschulbetreuung als auch bei der Mittagstischverpflegung auf bis zu 80 % ausgegangen. Dieser Wert wird für künftige Planungen zugrundegelegt. Gesellschaftliche Veränderungen, aber auch Änderungen im Schulgesetz, wie z.B. die Anwesenheitspflicht an den Gemeinschaftsschulen und einer vermehrten ganztägigen Anwesenheit der Schüler/-innen an den Gymnasien und Realschulen führen zu einem weiteren Anstieg der Essenszahlen.

f) **Bestellverfahren**

An den **Grundschulen** sowie den Sonderpädagogischen Bildungs- und Beratungszentren wurde zum Schuljahr 2011/12 ein einheitliches Bestell- und Bezahlssystem eingeführt. Hierbei müssen die Sorgeberechtigten die Schüler/-innen für die gewünschten Essenstage fest anmelden. Entsprechend der Anzahl der angemeldeten Essenstage wird ein pauschalierter Essenspreis monatlich eingezogen. Dieses System hat sich sehr gut bewährt.

Mit der Einführung der **Gemeinschaftsschulen** und der damit verbundenen Anwesenheitspflicht der Schüler/-innen in der Mittagspause wurde dieses System auch auf diese ausgeweitet. Da die weiterführenden Schüler/-innen in der Regel nicht in einer festen Gruppe und häufig auch ohne Betreuungspersonal zum Essen gehen, besteht hier (im Vergleich zu den Grundschüler/-innen) ein erhöhter organisatorischer (Kontroll-)Aufwand.

An den sonstigen weiterführenden Schulen (**Werkrealschulen, Realschulen und Gymnasien**) gibt es derzeit noch sehr unterschiedliche Bestell- und Bezahlssysteme – von der Bestellung von Essensmarken, über eine Barzahlung, bis hin zum onlinebasierten, bargeldlosen Bestell- und Bezahlssystem. Da sich hier das

onlinebasierte Bestell- und Bezahlssystem durch seine Planungssicherheit für den Caterer/Lieferant, die Transparenz bei den Eltern und die hohe Flexibilität bei den Schüler/-innen sehr bewährt hat, soll dieses nach und nach ausgeweitet werden. (s. Ziffer 2.2 i))

1.2 **Bestehende Problemstellungen sowie Herausforderungen für die kommenden Jahre**

Die starke Zunahme der Essenszahlen als auch die angestiegenen Anforderungen an die Mittagstischverpflegung bringen folgende Problemstellungen und Herausforderungen mit sich:

- **Räumliche Kapazitäten** wurden und werden immer mehr überschritten – Hygienevorgaben können zunehmend schwerer eingehalten werden
- **Ausstattung und Organisationsprozesse** müssen an die gestiegenen Essenszahlen angepasst werden
- erhöhter **Personalbedarf** bei der Essenszubereitung und -ausgabe
- erhöhte Anforderungen an das **Küchenpersonal**: klare Arbeitsstrukturen, steigende Hygieneanforderungen, umfangreichere Dokumentationspflichten
- erhöhte Anforderungen an die **Speiseplangestaltung**: Qualitätsansprüche, unterschiedliche Essgewohnheiten, Kennzeichnungspflichten, Abstimmung auf die technische Ausstattung sowie Kapazitätsgrenzen, ...
- **Planungssicherheit**: Schwankungen in den Essenszahlen können ohne Voranmeldesystem nicht mehr bewältigt werden.

2. **Konzept Weiterentwicklung der Schulkindverpflegung**

2.1 **Fachliches Know-how**

Um all die oben dargestellten Herausforderungen bewältigen zu können wird neben einem erhöhten Budget auch vermehrt **fachliches Know-How** benötigt.

Aus diesem Grund hat die Abteilung Bildung und Sport bereits im September 2015 in der Verwaltung eine Fachkraft für Schulverpflegung (ausgebildete Hauswirtschaftsleiterin) eingestellt sowie im Jahr 2014 an zwei Firmen einen Überprüfungs- und Beratungsauftrag vergeben (s. auch GD 010/2015, Ziffer 3.4.2).

a) **Einstellung einer Fachkraft für Schulverpflegung**

Die Fachkraft für Schulverpflegung hat folgende Aufgabenschwerpunkte

- Weiterentwicklung der Qualitätsstandards
- Weiterentwicklung der Verpflegungs- und Hygienekonzepte

- Speiseplangestaltung (inhaltlich + optisch)
- regelmäßige Vor-Ort-Kontrollen
- Ausbau des Fortbildungsangebotes für das Küchenpersonal
- Leitung und Betreuung des Küchenpersonals
- Begleitung und Unterstützung des Küchenpersonals (bei der Neustrukturierung von Arbeitsprozessen)
- Erstellung von Dienstplänen, Personalplanung

Ziele:

- Einhaltung der gesetzlichen Vorschriften
- Steigerung der Speisenqualität und Essenszufriedenheit
- Optimierung des Personal-, Lebensmittel- und Ausstattungseinsatzes – Erhöhung der Wirtschaftlichkeit
- Verstärkte Transparenz über Beteiligung von Küchenpersonal, Schule, Eltern sowie Schüler/-innen (SMV)
- Identifikation der Mitarbeiter/-innen und Essensteilnehmer/-innen mit „Ihrer Mensa“

b) Überprüfung der Verpflegungsstandorte an Schulen in städtischer Trägerschaft (Mensen, Kioske)

Die Verwaltung hat im Jahr 2014 eine Fachfirma mit der Durchführung einer Ist-Stands-Analyse an allen städtischen Verpflegungsstandorten beauftragt, welche im Januar 2016 abgeschlossen wurde.

Ziel der Beauftragung war:

- Überprüfung der (Hygiene)-Standards
- Überprüfung und Optimierung der Küchenausstattung
- Erarbeitung von Standards (Rahmenkatalog zur Sachausstattung)
- Optimierung von Produktionsabläufen
- (Nach-)Schulung des Personals – Fortbildungsreihe

Diese Überprüfung hat sowohl im Bereich Ausstattung als auch im Bereich Personal einen **deutlichen und zwingend notwendigen Optimierungsbedarf** aufgezeigt, welcher nun unter anderem mit dem unter Ziffer 2.2 dargestellten Maßnahmenkatalog angegangen werden soll.

Erste Personalschulungen (mit Schwerpunkt auf Hygiene- und Dokumentationspflichten sowie Arbeitssicherheit) wurden durch die beauftragte Fachfirma bereits durchgeführt, sowie mit der Umstellung von Produktionsabläufen unter Einbezug der Fachkraft für Schulverpflegung begonnen.

Der Rahmenkatalog zu einer standardisierten Sachausstattung wird im Sommer/Herbst 2016 öffentlich ausgeschrieben.

Darüber hinaus wurde die Verwaltung bei der Optimierung von ersten Speiseplänen sowie bei der Personalplanung (der zum Schuljahr 2015/16 neu eingerichteten Standorte) ebenso fachlich unterstützt.

Im Hinblick auf die in naher Zukunft anstehenden Neu- und Umbaumaßnahmen im Bereich der Schulkindverpflegung wurde diese Fachfirma zusätzlich mit der Ausarbeitung der Neukonzeptionen (Küchenplanung einschl. Kostenkalkulation) beauftragt (s. hierzu auch Ziffer 2.2 a))

c) Institut für Mikrobiologie

Durchführung von Audits

In Ergänzung zur oben dargestellten Überprüfung der städtischen Verpflegungsstandorte wurde ein Institut für Mikrobiologie zur Durchführung einer Ist-Stands-Analyse in den Produktionsstätten der 7 Caterer (Auditierung), welche die städtischen Schulmensen beliefern bzw. betreiben, beauftragt. Alle Audits wurden im Zeitraum Juni 2015 bis Januar 2016 durchgeführt.

Bei diesen Audits lag der Blick auf folgenden Bereichen:

- Einhaltung der gesetzlichen Hygiene- und lebensmittelrechtlichen Vorgaben
- Essensqualität – Einhaltung der städtischen Anforderungen (Leistungsverzeichnis der Ausschreibungen)
- Arbeitsprozesse

Die Auditierungen haben bei einem Großteil der Caterer einen insgesamt guten Standard aufgezeigt. Ein Caterer wurde zur Nachbesserung aufgefordert und diese überprüft. Ein Vertragsverhältnis musste aufgrund mangelnder Kooperationsbereitschaft beendet werden.

In Bezug auf die Fortführung der bestehenden Vertragsverhältnisse bestehen derzeit keine Bedenken.

Alle Caterer haben einen bebilderten Auditbericht erhalten, in dem alle festgestellten Optimierungsbedarfe festgehalten wurden. Dieser soll als Grundlage für deren internes Qualitätsmanagement und zu dessen stetiger Optimierung beitragen sowie als Basis für Folgeaudits dienen.

Mit der Durchführung dieser Audits kommt die Stadt Ulm sowohl Ihrer Verantwortung gegenüber den täglich an der Mittagstischverpflegung teilnehmenden 2.500 Schüler/-innen als auch der Pflicht zur Überwachung nach. Das Risiko auf Erkrankungen durch die städtische Schulverpflegung sowie deren Rechtsfolgen und Schadensersatzansprüchen soll hierdurch möglichst minimiert werden.

Denn:

- Zertifizierungsstandards sind kein Garant für Sauberkeit und Hygiene im Betrieb und damit der Sicherheit.
- Die Amtliche Überwachung ist kein Garant für Qualität/ Hygiene und keinesfalls Ersatz für die Eigenkontrolle.

- Das Risiko ist häufig umgekehrt proportional zur Betriebsgröße bzw. der produzierten Essenszahl.

Die Teilnahme an der Überprüfung durch ein Institut für Mikrobiologie ist zwischenzeitlich Ausschreibungsbestandteil.

Durchführung einer Zufriedenheitsumfrage

Um einen Überblick über die Essenszufriedenheit im Bezug auf die einzelnen Caterer zu erhalten, wurde diese vorab, anhand eines Fragebogens, sowohl bei den Grundschüler/-innen als auch bei den am Essen beteiligten Betreuungs- und Küchenkräften abgefragt.

Die Mittagstischverpflegung wurde von einem Großteil der Grundschüler/-innen (rd. 55 %) als gut bewertet. Lediglich 17 % waren damit unzufrieden – siehe Anlage 1.

Größtenteils lagen die einzelnen Caterer eng zusammen. Mit einem Caterer, welcher überdurchschnittlich schlecht abgeschnitten hatte, wurden über einen engen Austausch mittlerweile deutliche Verbesserungen und damit eine deutlich höhere Zufriedenheit erreicht.

Insgesamt haben die Mensen mit einem Tiefkühl(TK-)-Verpflegungssystem, im Vergleich zu Mensen mit einer Warmanlieferung, besser abgeschnitten. Dies bekräftigte die Entscheidung zur Umstellung auf die alternativen, qualitativ hochwertigeren Verpflegungssysteme wie z.B. die TK-, die Cook-and-Chill-Zubereitung oder die Mischvariante im Rahmen von Neu- und Umbauten von Schulmensen.

Der Fragebogen soll, unter Einbezug der Erfahrungen aus der ersten Zufriedenheitsumfrage, im Lauf des Jahres 2016 überarbeitet und anschließend allen Caterern zur einheitlichen, jährlichen Durchführung der Zufriedenheitsumfrage an allen belieferten Schulen zur Verfügung gestellt werden. Die Verpflichtung hierzu wurde bereits in die Ausschreibungsverfahren mit aufgenommen.

2.2 Weitere (zukünftige) Maßnahmen zur Qualitätsverbesserung

a) Fortführung der Zusammenarbeit mit der Fachfirma

Wie bereits dargestellt und in einer Prioritätenliste definiert (siehe Anlage 3) müssen in den nächsten Jahren eine Vielzahl an Schulmensen neu- bzw. umgebaut und damit an die derzeitigen und zukünftigen Bedarfe angepasst werden.

Die oben beschriebene Fachfirma hat sich mit dem ganzheitlichen Konzept „take54you“ auf die Schul- und Kindergartenverpflegung spezialisiert. Aufgrund des großen, bundesweiten Erfahrungsschatzes, deren fachliche Kompetenz sowie deren, durch die Analyse gewonnenen Einblick in die Schulverpflegung der Stadt Ulm, soll die Zusammenarbeit in folgenden Bereichen auch zukünftig fortgeführt werden:

- Ausarbeitung der Neukonzeptionen (Küchenplanung einschl. Kostenkalkulation) bei Neu- und Umbaumaßnahmen der Schulmensen (s. Ziffer 2.1 b))

- Bedarfsorientierte Zusammenarbeit mit der städtischen Fachkraft für Schulverpflegung - Beratung und Unterstützung bei der Neustrukturierung von Arbeitsprozessen sowie bei der Durchführung von Mitarbeiterschulungen
- Umsetzung des, im Rahmen von „take54you“ entwickelten Verpflegungskonzeptes „whatsEAT“ (Speiseplangestaltung sowie Einsatz der empfohlenen High-Convenience-Produkte) in Verbindung mit einer Wirtschaftlichkeitsanalyse am Schulzentrum Wiblingen – als Modellstandort (s. Anlage 4)

b) Fortführung der Zusammenarbeit mit dem Institut für Mikrobiologie

Aufgrund der tendenziell positiven Überprüfungsergebnisse ist eine Wiederholung der Überprüfungen in einem 2 bzw. 3-jährigen Turnus als ausreichend erachtet. Hierbei sollen sowohl die die Umsetzung der aufgezeigten Optimierungsbedarfe als auch ein aktueller Ist-Stand sowie ggf. Handlungsbedarfe erörtert werden.

c) Sachausstattung

Bei der Überprüfung der Schulmensen durch die oben beschriebene Fachfirma wurde im Bereich der Sachausstattung ein deutlicher Handlungsbedarf aufgezeigt sowie eine Bedarfsliste aufgestellt.

Durch die Beschaffung der zusätzlichen Geräte und Einrichtungsgegenstände sollen

- Hygienestandards erfüllt
- die Kapazität erhöht und damit an die aktuellen Bedarfe angepasst
- Arbeitsprozesse erleichtert und der damit verbundene Personalbedarf optimiert werden.

Darüber hinaus müssen in den Küchen jeweils ein Handwaschbecken mit einer möglichst berührungslosen Armatur sowie alle Fenster mit Fliegengitter ausgestattet werden.

Für die notwendigen, regelmäßigen Wartungs- und Reinigungsleistungen (z.B. für Küchenabluft, Fettabscheider, Feuerlöscher, Enthärtungsanlagen) wird ein zusätzliches Budget benötigt. Die Umsetzung erfolgt im Rahmen von Wartungsverträgen mit Fachfirmen oder durch die Hauptabteilung Zentrales Gebäudemanagement.

d) Arbeitskleidung

Derzeit wird die Arbeitskleidung der Küchenmitarbeiter/-innen von diesen selbständig gereinigt.

Da hierdurch die hygienischen Anforderungen nicht sichergestellt werden können, soll die Arbeitskleidung zukünftig über eine Fachfirma geleast und diese auch mit der Reinigung beauftragt werden.

Durch eine einheitliche, ansprechende Arbeitskleidung sollen die gesetzten Standards und die Wertigkeit der Schulverpflegung auch nach außen und innen dargestellt werden.

e) Identifikationsmedium (Logo) – für Schüler/-innen und Mitarbeiter

Für die Schulverpflegung der Stadt Ulm wurde in Zusammenarbeit mit der Fachfirma sowie in Abstimmung mit der Abteilung „Zentrale Öffentlichkeitsarbeit“ der Stadt Ulm ein eigenes Logo entwickelt, welches sowohl auf die zukünftige Arbeitskleidung angebracht als auch in Verbindung mit allen städtischen Verpflegungsthemen sowie Projekten verwendet werden soll.

Dieses soll als Identifikationsmedium für die Mitarbeiter/-innen als auch für die Schüler/-innen und alle an der Schulverpflegung Beteiligten dienen.

f) Personal

Durch die quantitative Weiterentwicklung der Schulverpflegung (gestiegene Essenszahlen sowie Einrichtung weiterer Verpflegungsstandorte) muss der Personaleinsatz an den Bedarf angepasst und damit zusätzliches Küchenpersonal sowie für Personalausfälle (bei Krankheit) Springer/-innen eingestellt werden.

Hierfür werden zusätzlich 3 Vollzeitstellen (in EG 2Ü bzw. 3 TVöD) benötigt.

g) Essensqualität sowie Zufriedenheit

Zur Verbesserung der Essensqualität und Erhöhung der Zufriedenheit werden, wie bereits oben dargestellt, insbesondere folgende Maßnahmen ergriffen:

- Optimierung der Speiseplangestaltung (Überprüfung / Neugestaltung)
- weitere Überprüfung der Lieferanten durch das Institut für Mikrobiologie
- Durchführung von sog. „Runden Tischen“ mit den Caterern und den jeweiligen an der Verpflegung Beteiligten
- regelmäßige Durchführung einer Zufriedenheitsumfrage
- Umstellung der Verpflegungssysteme (Abschaffung der Warmanlieferung) soweit möglich

h) Wasserspender

Zu einer guten Schulverpflegung gehört neben einem qualitativ guten und ausgewogenen Speisen- auch ein kostenloses Getränkeangebot.

Aus diesem Grund sollen alle städtischen Schulmensen nach und nach mit einem Wasserspender ausgestattet werden. An 4 Standorten wurden diese bereits installiert. Im Rahmen der Neu- und Umbaumaßnahmen werden diese automatisch mit eingeplant.

In Einrichtungen, in denen keine Neu- und Umbaumaßnahmen anstehen, wird die Installation eines Wasserspenders geprüft und soweit möglich in den nächsten 5 – 6 Jahren umgesetzt.

Sollte ein Wasserspender nicht installiert werden können, wird den Schüler/-innen weiterhin kostenloses Trinkwasser in Kannen zur Verfügung gestellt.

i) Bestellverfahren (online)

Aufgrund der sehr guten Erfahrungen mit dem am Schubart-Gymnasium bestehenden onlinebasierten Bestell- und Bezahlsystems (siehe auch Ziffer 1.1 f)), soll dieses an den weiterführenden Schulen schrittweise, bedarfsorientiert ausgebaut werden.

Vorteile des Systems sind:

- Hohe Bestellflexibilität für Schüler/-innen und Eltern von zu Hause als auch von der Schule
- stigmatisierungsfreies Bestellen im Rahmen des Bildungs- und Teilhabepaketes (BuT)
- Transparenz für die Eltern
- Planungssicherheit für den Mensabetreiber
- bargeldlos
- kein Organisation- bzw. Überprüfungsaufwand durch Küchen-/Betreuungspersonal

3. Finanzielle Auswirkungen

Im Haushaltsplan für das Jahr 2016 stehen bei Auftrag L61021400200 "Ganztagesbetreuung" Mittel in Höhe von rd. 1,15 Mio. € (550 T€ Einnahmen, 1,7 Mio € Ausgaben) für die Schulverpflegung an den Schulen in Trägerschaft der Stadt Ulm zur Verfügung. Der Mittelbedarf erhöht sich aufgrund der steigenden Essenszahlen (quantitativer Ausbau) als auch aufgrund der vorgeschlagenen Maßnahmen (qualitativer Ausbau).

Die Auswirkungen auf die Haushaltsjahre 2016 – 2018 sind in der Anlage 5 dargestellt.

4. Mensa am Kuhberg

Mit Beschluss des Fachbereichsausschusses Bildung und Soziales vom 13.11.2013 (GD 337/13) wurde der Vergabe des Pacht- und Betreibervertrages für die Mensa am Kuhberg an die Firma apetito catering B.V. & Co. KG, Rheine zugestimmt, welche zum 03.02.2014 dort den Betrieb aufgenommen hat.

Das Pachtverhältnis aus dem o.g. Pacht- und Betreibervertrag wurde zunächst bis zum 31.12.2016 fest abgeschlossen. Der Pächter war nach dem Pacht- und Betreibervertrag berechtigt, vom Verpächter die Verlängerung des Pachtvertrages um weitere 2 Jahre zu verlangen. Dieses Recht hat der Pächter fristgerecht ausgeübt. Somit verlängert sich der Pacht- und Betreibervertrag zunächst um weitere zwei Jahre bis zum 31.12.2018.

Damit die Mensa am Kuhberg vom Finanzamt als BgA anerkannt werden konnte, musste das Zuschusssystem von einem fixen Betreiberzuschuss auf einen Zuschuss pro Tagesessen umgestellt werden. Mit den Erfahrungen aus dem ersten Betriebsjahr wurde der Zuschuss pro Tagesessen auf 2,60 € festgelegt. Dies führte zu einem finanziellen Mehrbedarf i.H.v. 117.000 € pro Jahr, welcher für das Jahr 2015 im Rahmen des Nachtrags sowie für das Jahr 2016 als einmaliger Sonderfaktor zur

Verfügung gestellt wurde. Der geänderte Pacht- und Betreibervertrag wurde vom Fachbereichsausschuss am 11.03.2015 (GD 106/15) entsprechend beschlossen.

Nachdem die ersten Anlaufschwierigkeiten überwunden wurden und sich die Essenszahlen nun erhöht und eingependelt haben, ist die Verwaltung im Hinblick auf die ausgeübte Vertragsverlängerung erneut mit apetito catering in Zuschussverhandlungen getreten.

Neu vereinbart wurde:

- Einführung einer gestaffelten Umsatzpacht i.H.v. 2 – 5 %
- Festlegung von 2 Verpflegungskategorien mit unterschiedlichen Zuschusshöhen pro Essen/Artikel:

Kategorie 1 „Mensa Hauptartikel“ ¹	5,50 €
Kategorie 2 „Mensa Substitutionsartikel“ ²	4,00 €
- Kategorie 3 „Mensa Nebenartikel“³ wird nicht mehr bezuschusst

Mit diesem neuen Zuschusssystem wird für die Folgejahre von einer Zuschusshöhe von rd. 370.000 € (brutto) und damit von einem laufenden Mehraufwand in Höhe von rd. 105.000 € ausgegangen.

Im Jahr 2015 lag das Rechnungsergebnis bei rd. 544.000 € brutto.

¹ 3 Tagesgerichte (Mensa am Kuhberg + Anna-Essinger-Schulen), Aktionsmenü, Kidsmenü, Rabattmenü

² Gemüse und Sättigungsbeilage, Spätzle mit Soße, Salat mit Gebäck, Suppe mit Gebäck

³ z.B. Kioskartikel, Finger-food u.ä.