

Sachbearbeitung BS - Bildung und Sport

Datum 12.08.2024

Geschäftszeichen BS/Me

Beschlussorgan Schulbeirat

Sitzung am 24.09.2024 TOP

Behandlung öffentlich

GD 311/24

Betreff: Sachstandsbericht "Verpflegung an Kindertageseinrichtungen und Schulen in Trägerschaft der Stadt Ulm"

Anlagen: 1 - Definitionen Verpflegungssysteme

Antrag:

1. Den Sachstand zur Kenntnis zu nehmen.



Gerhard Semler

Zur Mitzeichnung an:

BM 2, C 2, KITA, OB

Bearbeitungsvermerke Geschäftsstelle des Gemeinderats:

Eingang OB/G

Versand an GR

Niederschrift §

Anlage Nr.

Sachdarstellung:

1. Beschlusslage

Der Gemeinderat hat mit Zustimmung und Beschlussfassung vom 11.12.2019 (GD 288/19) der etappenweisen Einführung sowie dem Ausbau der unter Ziffer 2 a) - I) dargestellten Standards in der Kita- und Schulverpflegung zugestimmt.

2. Aktueller Sachstand

Im Schuljahr 2024/25 wird an 40 Schul- und 23 Kita-Standorten in Trägerschaft der Stadt Ulm eine Mittagstischverpflegung angeboten. Von den insgesamt 35 städtischen Kitas haben alle Kita-Kinder der Kitas mit ganztägigem Angebot sowie nahezu alle Schüler*innen der 50 städtischen Schulen einen Zugang zu einem Verpflegungsangebot. Davon ausgenommen sind die Grundschüler*innen der Außenstelle Erenlauh. Für diese ist ein Küchenanbau und damit verbunden die Einführung einer Mittagstischverpflegung zum SJ 2025/26 in Planung. An einigen schulischen Verpflegungsstandorten werden Schüler*innen mehrerer Schulen versorgt.

Daran haben im Schuljahr 2023/24 rund 3.500 Schüler*innen in den Schulen sowie rund 1.000 Kita-Kinder in den Kindertageseinrichtungen teilgenommen. Die Anmeldezahlen für das neu angelaufene Kita- und Schuljahr stehen derzeit noch nicht fest. Es wird von einer weiteren Steigerung ausgegangen.

Zum 01.01.2022 ist die Kita-Verpflegung und damit auch das Kita-Küchenpersonal in die Zuständigkeit der Abteilung Bildung und Sport übergegangen.

Der Betrieb der 63 Verpflegungsstandorte erfolgt durch rd. 120 städtische Küchenkräfte.

Die Stadt Ulm finanziert seit jeher die Einrichtung der Küchen- und Mensabereiche, wofür teilweise auch Zuschüsse des Landes oder des Bundes, wie z.B. aus der Verwaltungsvorschrift Schulbauförderung oder neuerdings aus Sonderprogrammen zum Ganztagsförderungsgesetz gewährt werden. Darüber hinaus stellt die Stadt Ulm das gesamte Küchenpersonal sowie sämtliche Betriebskosten (Energie, Wasser, Abfallentsorgung, ...) für die Kita- und Schulkindverpflegung. Sowohl die Investitions- als auch die Betriebskosten wurden bislang nicht auf den Essenspreis umgelegt, um einen sozialverträglichen Preis zu erhalten. Eine Vollkostenrechnung würde zu einem deutlich höheren Essenspreis führen. Da eine aktuelle Vollkostenrechnung nicht vorliegt, kann kein konkreter Vollkostenpreis beziffert werden. Es werden lediglich die Kosten, die für die Herstellung und Lieferung der Mahlzeiten anfallen in den Essenspreis eingerechnet.

Im Folgenden werden die Entwicklungen sowie der aktuelle Sachstand in Bezug auf die **im Jahr 2019 beschlossenen Standards (GD 288/19)** dargestellt.

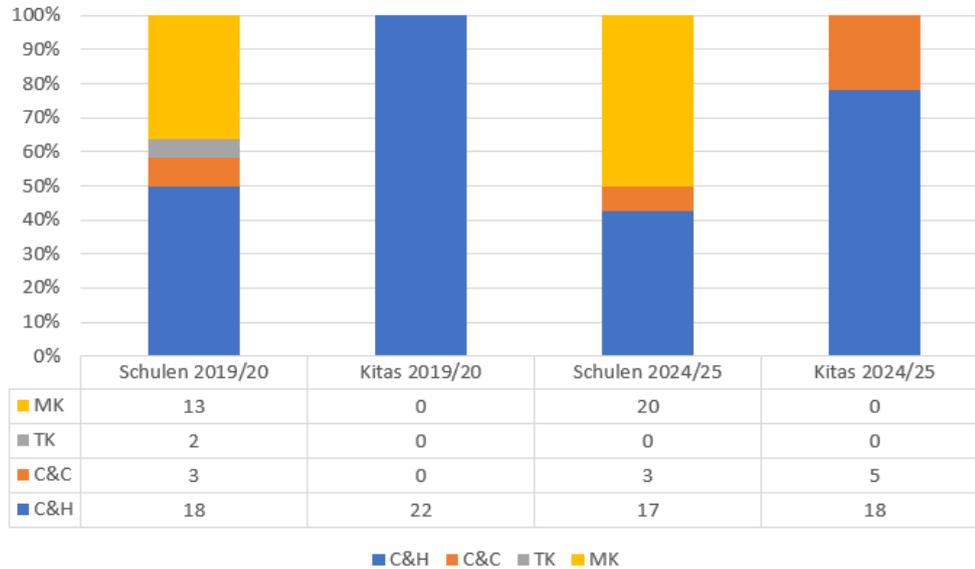
2.1. Verpflegungssysteme

An den Schulen und den Kindertageseinrichtungen werden weiterhin die drei Verpflegungssysteme "Cook-and-Hold-", "Cook-and-Chill-" und das "Mischküche-System" umgesetzt. An den Schulen konnte das Verpflegungssystem "Mischküche" in den letzten Jahren im Rahmen von Neu-, Umbau- und Sanierungsmaßnahmen etappenweise ausgebaut werden. Definitionen zu den Verpflegungssystemen können der Anlage 1 entnommen werden.

An den Kitas konnte das "Mischküche-System" noch nicht eingeführt werden, da beim Kita-Küchenpersonal die Fachkenntnisse erst langsam aufgebaut werden müssen. Es wurden allerdings bereits 5 Küchen im Rahmen von Neu- und Umbaumaßnahmen auf das Mischküche-System ausgelegt.

Mit der Neuausschreibung der Kita-Verpflegung zum 01. September 2024 wurde für diese 5 Kita-Standorte eine "Cook-and-Chill-Verpflegung" ausgeschrieben. Sobald das Küchenpersonal den Umgang mit der Küchentechnik erlernt hat, soll eine Umstellung auf das Mischküche-System erfolgen.

Die Entwicklung und aktuelle Verteilung der Verpflegungssysteme kann dem folgenden Schaubild entnommen werden.



Cook-and-Hold- (C&H), Cook-and-Chill- (C&C), Tiefkühl- (TK), Mischküche-System (MK)

2.2. Raumprogramme

Bei den sich in Planung befindenden und laufenden Neubaumaßnahmen wie z.B. den Kita-Neubauten Jungingen, Böfingen, Eggingen oder den modularen Anbaumaßnahmen für die Regenbogen- und die Erenlah-GS, wurden die beschlossenen Raumprogramme angewendet.

Bei Umbau- und Sanierungsmaßnahmen müssen aufgrund der meist geringeren Raumkapazitäten in den Bestandsgebäuden Abstriche gemacht werden. In den bestehenden Kindertageseinrichtungen lässt sich das "Mischküche-System" aufgrund zu geringer Raumkapazitäten zum Teil nicht umsetzen. An diesen Standorten wird versucht, zumindest auf das qualitativ hochwertigere Verpflegungssystem "Cook-and-Chill" umzustellen.

An Standorten, an denen Einrichtungen räumlich nah beieinanderliegen (bspw. Grundschule und Kita Eggingen, GS und Kita am Eichenplatz, Eduard-Mörrike-Grundschule und Kita Böfingen, ...) wird versucht, diese zu bündeln. Dies bedeutet, dass möglichst an nur einem Standort eine Misch- und am zweiten Standort eine Ausgabeküche geplant / eingebaut wird. Durch diese Bündelungen sollen Synergieeffekte und damit Einsparungen bei den Investitions- und Betriebskosten sowie einen nachhaltigeren Betrieb erreicht werden.

2.3. Eigenbewirtschaftung

Auf Basis des Gemeinderats-Beschlusses wurde das Küchenpersonal der AWO zum 01.09.2020 im Rahmen eines Betriebsübergangs von der Stadt Ulm übernommen und damit eine vollständige Eigenbewirtschaftung umgesetzt. Seit der Übernahme konnten in den übernommenen Einrichtungen Prozesse optimiert und auch Stundenumfänge angepasst werden.

2.4. Personalstandards

Die beschlossenen Personalstandards werden soweit möglich umgesetzt. Zum Teil müssen diese auf die örtlichen Rahmenbedingungen (Räumlichkeiten, Abläufe, ...) angepasst werden.

2.5. Qualitätsstandards der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE)

Die Speiseplangestaltung wird in allen 3 Verpflegungssystemen an den Qualitätsstandards der Deutschen Gesellschaft für Ernährung ausgerichtet. Dies wird in den Ausschreibungen

entsprechend vorgegeben. Alle derzeitigen Caterer sind DGE-zertifiziert.

Die DGE passt die Qualitätsstandards für die Gemeinschaftsverpflegung von Kindern in der Mittagsverpflegung regelmäßig an. Seit dem Jahr 2020 wird beispielsweise nur noch eine Fleisch-/Fischmahlzeit pro Woche empfohlen. Dies wird entsprechend umgesetzt.

Mit der Umsetzung der Qualitätsstandards in der Kita- und Schulverpflegung erfüllt die Stadt Ulm bereits jetzt ein Ziel der im Januar 2024 beschlossenen Ernährungsstrategie der Bundesregierung "Gutes Essen für Deutschland". Hiernach sollen die Qualitätsstandards der DGE in der Gemeinschaftsverpflegung verbindlich und bis 2030 etabliert werden.

2.6. Bioanteil

Der Bioanteil wurde in der letzten Ausschreibung der Kita-Verpflegung zum 01.09.2024 gemäß Beschlussfassung von bisher 20% auf 25 % erhöht.

An den Schulen erfolgt die Erhöhung des Bio-Anteils auf 25% vom Wareneinsatz mit der anstehenden Ausschreibung zum 01.09.2025.

In der Ernährungsstrategie der Bundesregierung stellt der Bioanteil ein weiteres zentrales Ziel dar: In den Kantinen der Bundesverwaltung soll der Anteil an Bio-Lebensmitteln über den derzeit in der Deutschen Nachhaltigkeitsstrategie vereinbarten Zielwert hinaus (mind. 20 Prozent bis 2025) auf mindestens 30 Prozent in den darauffolgenden Jahren gesteigert werden. Alle in der Ernährungsstrategie definierten Zielvorgaben sollen bis 2030 umgesetzt werden.

Die Stadt Ulm nähert sich mit dem aktuellen Bioanteil von 20 - 25 % und der geplanten etappenweisen Steigerung auch diesem Bundesziel.

2.7. Menülinien

Die Menüs bestehen jeweils aus einer sogenannten Hauptkomponente, einer Sättigungs-, einer Gemüse- oder Salatbeilage und einem Dessert.

Die Kita-Kinder und die Grundschüler*innen erhalten ergänzend für den Nachmittag eine Zwischenverpflegung (Obst oder Gemüsesticks).

Aufgrund der Preisentwicklung wurde an den Kitas mit der Ausschreibung 2024 die Suppe als Vorspeise abgeschafft.

An den meisten Mischküche-Standorten wird für die Schüler*innen eine Salatbar zur Selbstbedienung angeboten, welche jeweils sehr gut angenommen wird. An den Gymnasien (= Standorte mit einem digitalen und damit bargeldlosen Bezahlsystem) wird das Mittagstischangebot durch ein Snackangebot (ab ca. 11 Uhr) ergänzt.

Mit Rücksichtnahme auf religiöse Essgewohnheiten sind alle Menüs schweinefleischfrei.

Für Kinder mit Lebensmittelallergien / Lebensmittelunverträglichkeiten wird, soweit möglich sowie nach Vorlage eines ärztlichen Attestes, ein individuelles Sonderkost-Essen angeboten. In diesen Fällen werden in Absprache mit den Sorgeberechtigten, dem Caterer und dem Küchenpersonal individuelle Lösungen gesucht/abgestimmt.

a) Kindertageseinrichtungen

In der letzten Essensausschreibung wurden von den Caterern 2 Hauptgerichte (= 2 Menüs) gefordert. Da Gemüse, bzw. vegetarische Gerichte von Kindern schlechter angenommen werden, ist mit der Fleischreduzierung (Fleischgerichte nur noch einmal pro Woche in Anlehnung an die Empfehlungen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung) die Essenszufriedenheit gesunken. Um hier entgegenzuwirken, müssen an Tagen, an denen als Hauptkomponente eine Fleisch- oder Fischkomponente angeboten wird, von den Caterern zwei vegetarische Alternativen (= 3 Menüs) angeboten werden. Durch die Auswahlmöglichkeit bei den vegetarischen Gerichten können die

Kitas das für Ihre Kinder passendere vegetarische Gericht bestellen und damit eine höhere Essenszufriedenheit sowie eine geringere Lebensmittelverschwendung erreicht werden. Es wird für alle Kinder das jeweils ausgewählte Gericht und damit nur 1 Menü bestellt. An Tagen mit einer Fleisch- oder Fischkomponente erhalten die vegetarischen Kinder eine vegetarische Alternative. Die Kitas sind von Seiten der Abteilungen KITA und BS angehalten, Fleisch- oder Fischkomponenten gemäß Qualitätsstandards der Deutschen Gesellschaft für Ernährung nur einmal pro Woche zu bestellen. Die Menüauswahl erfolgt an einigen Kitas unter Einbezug der Kinder.

b) Schulen

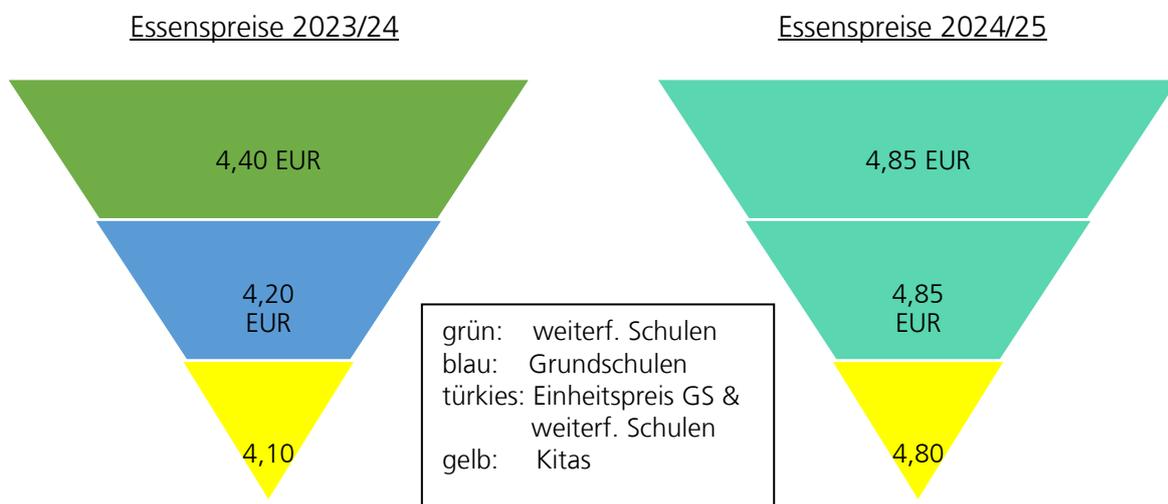
Für die Schüler*innen erstellen die Ernährungsfachkräfte der Verwaltung einen einheitlichen städtischen Speiseplan mit einer Menülinie. An Tagen mit einer Fleisch- oder Fischkomponente wird eine vegetarische Alternative (= 2 Menüs) angeboten. In der Cook-and-Hold- und Cook-and-Chill-Verpflegung erfolgt die Auswahl aus den 2 - 3 Menülinien der Caterer.

In der Mischküche wird der städtische Speiseplan von den Ernährungsfachkräften frei erstellt. Hierbei werden neben den Qualitätsstandards der DGE auch die Rückmeldungen aus den Schulen und den jährlich stattfindenden Runden Tischen einbezogen. Der auf die städtischen Schulen ausgerichtete, saisonale Speiseplan hat an den Mischküche-Standorten zu einer sehr hohen Essenszufriedenheit geführt.

An den Grundschulen erfolgt die Bestellung über das Betreuungspersonal. An einigen weiterführenden Schulen können die Schüler*innen über das onlinebasierte Bestell- und Bezahlungssystem individuell bestellen.

2.8. **Gestaffelter Einheitspreis**

Zum Schuljahr 2021/22 wurde die beschlossene Mischpreiskalkulation mit gestaffelten Einheitspreisen eingeführt. Die Preisentwicklung kann dem folgenden Schaubild entnommen werden.



Die Preiserhöhungen ergeben sich durch die gestiegenen Kosten für Lebensmittel, Energie, Logistik und Personal, welche unter anderem durch anhaltende politische Krisen als auch Ernteausfälle verursacht werden.

Hinzu kommt bei den Kitas ein Preisaufschlag für die Abbestellmöglichkeit am Essenstag, welche den Eltern beispielsweise bei kurzfristiger Erkrankung des Kindes eine hohe Flexibilität bietet und deshalb gefordert wurde.

Um eine noch höhere Preissteigerung zu vermeiden, wurde, wie bereits unter Ziffer 2.7 erwähnt, mit der diesjährigen Ausschreibung in den Kitas die Suppe als Vorspeise abgeschafft.

Mit der Ausschreibung der Schulverpflegung zum 01.09.2025 muss mit einer weiteren Preissteigerung gerechnet werden.

2.9. Buchungs- / Abrechnungssysteme

a) Kitas

An den Kitas wird das Essen weiterhin einheitlich, in Form einer individuellen Spitzabrechnung zum Monatsende, abgerechnet.

b) Grundschulen & SBBZ

An den Grundschulen und größtenteils den Sonderpädagogischen Bildungs- und Beratungszentren (SBBZ) besteht weiterhin das einheitliche Buchungs- und Abrechnungssystem in Form einer Monatspauschale. Ein Teil der Schüler*innen der SBBZ bezieht Essensmarken.

Die Abteilung Kindertageseinrichtungen und das Sachgebiet Ganztage der Abteilung Bildung und Sport arbeiten aktuell an der Ausschreibung eines digitalen Anmelde-/Buchungssystems über das dann zukünftig die Kita- und Betreuungsanmeldung erfolgen sollen. Es ist geplant, die Anmeldung zur Mittagstischverpflegung hier mit anzubinden und damit den Sorgeberechtigten ein einheitliches, bürgerfreundliches, digitales Anmeldesystem zu bieten. Darüber hinaus sollen mit diesem digitalen System auch die Abrechnungsprozesse in der Verwaltung optimiert und verschlankt werden.

c) Weiterführende Schulen

An den weiterführenden Schulen gibt es weiterhin unterschiedliche Buchungs- und Abrechnungssysteme - von der Bestellung von Essensmarken, über die Monatspauschale, bis hin zum onlinebasierten, bargeldlosen Buchungs- und Abrechnungssystem.

Das onlinebasierte Buchungs- und Abrechnungssystem wurde 2024 neu ausgeschrieben. Die 6 Verpflegungsstandorte (= 7 Schulen), welche dieses System bereits besitzen, wurden zum Schuljahr 2024/25 auf das neue System umgestellt. Darüber hinaus wurde das neue System an der Elly-Heuss-Realschule neu eingeführt.

In den nächsten Jahren sollen alle weiterführenden Schulen etappenweise (1 - 2 Standorte pro Schuljahr) auf das onlinebasierte Buchungs- und Abrechnungssystem umgestellt und damit auch dort ein einheitliches System erreicht werden.

2.10. Getränkeversorgung - Wasserspender

Ziel war und ist es, als Mindeststandard zu jedem Mittagessen kostenloses Leitungs-/Mineralwasser anzubieten.

Seit der Beschlussfassung 2019 wurde die Anzahl der Schulstandorte mit fest installierten Wasserspendern, welche von den Schüler*innen sowohl beim Mittagessen als auch während des Schultages sehr gut angenommen werden, von 20 auf 34 erhöht.

Im Rahmen von Neu- und Umbaumaßnahmen wurden mittlerweile 6 Kitas mit Wasserspendern ausgestattet.

Ein weiterer etappenweiser Ausbau und damit eine Ausstattung aller Kita- und Schulstandorte ist geplant.

Die Beschaffung von Wasserspendern muss nach Geschäftsaufgabe des bisherigen Dienstleisters im Jahr 2025 als Rahmenvertrag ausgeschrieben werden. Nach Abschluss der Ausschreibung soll der Sponsoring Vertrag mit der SWU Stadtwerke Ulm/Neu-Ulm GmbH fortgeführt werden.

2.11. Einbindung integrativer Firmen

Seit dem Schuljahr 2021/22 werden 2 Grundschulen von einem integrativen Caterer mit Essen beliefert. Da der Caterer auf das Verpflegungssystem Cook-and-Chill ausgerichtet ist, und das Cook-and-Chill-System eine sehr lange Vorbestellfrist mit sich bringt, ist eine Belieferung durch diesen Caterer lediglich an den (Grund-)Schulen mit dem Bestellsystem "Monatspauschale" umsetzbar. An den weiterführenden Schulen mit digitalem Bestell-System sowie an den Kitas sind eine hohe Flexibilität und damit auch eine Abbestellung am Essenstag notwendig/gefordert.

Eine Ausweitung auf die Cook-and-Chill-Standorte der Kitas war im Rahmen der Ausschreibung im Jahr 2024 darüber hinaus nicht möglich, da bei einer Ausweitung in der Ulmer Produktionsküche von Umbaumaßnahmen vorgenommen werden müssten, welche mehr Vorlauf benötigen.

Da die derzeitigen Cook-and-Chill-Standorte mit der Fertigstellung der Neu- und Umbaumaßnahmen zum Schuljahr 2025/26 auf das Mischküche-System umgestellt werden, und weitere Cook-and-Chill-Standorte nicht vorhanden sind, ist derzeit nicht klar, ob die Zusammenarbeit mit dem Caterer fortgeführt werden kann. Die Abteilung Bildung und Sport hat den Caterer über den Wegfall der 2 Standorte bereits informiert. Der Caterer prüft derzeit, ob alternativ eine Belieferung mit Warmverpflegung angeboten werden könnte. Sollte dies möglich sein, wird nächstes Jahr ein Teil der Schulen im Warmverpflegungssystem integrativ ausgeschrieben.

2.12. Nachhaltigkeit

Das Thema Nachhaltigkeit fließt in der Kita- und Schulverpflegung an vielen Stellen - von der Ausschreibung der verschiedensten Dienstleistungen bis hin zur täglichen Umsetzung - mit ein. Im Folgenden werden einige Maßnahmen beispielhaft dargestellt, welche einen Beitrag zur Verbesserung von Umwelt, Leben und Gesundheit leisten sollen.

a) Ausschreibungen

Wie in der GD 288/19, Ziffer 9 dargestellt, umfasst das Thema Nachhaltigkeit verschiedene Bereiche. Diese wurden und werden in allen Ausschreibungen passgenau sowohl in Form von Anforderungs- als auch in Form von Wertungskriterien ausschreibungsspezifisch einbezogen. Bei der Ausschreibung der Kita-Verpflegung 2024 sind folgende Nachhaltigkeits-Kriterien in die Wertung eingeflossen:

- Speiseplanung gemäß Qualitätsstandards der DGE
- Zertifizierungen: Bio, DGE, ...
- Anteil Lebensmittel aus biologischer Landwirtschaft > 25%
- Anteil saisonaler Lebensmittel,
- **Nachhaltige Lebensmittel (Produktgruppe Fleisch und Fleischerzeugnisse, Milch und Milcherzeugnisse)** gemäß den Anforderungen des Qualitätszeichens mit Herkunftshinweis Baden-Württemberg (QzBW) oder vergleichbar,
- Einsatz klimaschonender Transportmittel,
- **Einsatz von erneuerbaren Energien**

b) Abfallmessungen - Zertifizierung der Kompetenzstelle für Außerhausverpflegung

Neben der Definition und Forderung von Nachhaltigkeitskriterien in den Ausschreibungen stellt die Vermeidung / Reduzierung von Lebensmittelabfällen in den Verpflegungsstandorten einen zweiten wichtigen Baustein auf dem Weg zu einer nachhaltigen Kita- und Schulverpflegung dar.

Seit Dezember 2022 wurden in Zusammenarbeit mit United against Waste e.V. an allen Schulverpflegungsstandorten vier vierwöchige Abfallmessungen (2 pro Jahr) durchgeführt. Ziel war und ist es über verschiedene Messpunkte (Lagerabfall, Produktionsabfall Überproduktion, Tellerreste) die Stellen sichtbar zu machen, an denen die Abfallmengen entstehen, um dann Maßnahmen zu entwickeln, welche zu einer Reduzierung der Abfallmengen führen.

Von der ersten zur zweiten Messung konnten durch die ergriffenen Maßnahmen sowie die ebenso damit verbundene Mitarbeitersensibilisierung eine Reduktion der durchschnittlichen Abfallmenge um 21 % (von 149 g / Mahlzeit auf 110 g / Mahlzeit) erreicht werden. Hierbei wurde das ursprünglich gesetzte Reduktionsziel von min. 10 % erfreulicherweise deutlich übertroffen. Bei der vierten Messung konnte eine Reduktion um weitere 2 % und damit eine Reduktion von insgesamt 23 % (auf 108 g / Mahlzeit) zur Erstmessung erreicht werden.

Neben den Erkenntnissen zu den Abfallmengen haben die Messungen auch deutliche Unterschiede zwischen den Verpflegungssystemen aufgezeigt. An Schulstandorten mit dem Mischküche-System sind im Vergleich zu Schulstandorten mit einem Warmverpflegungs- oder Cook-and-Chill-System im Durchschnitt deutlich geringere Abfallmengen entstanden. Dies ist beim Mischküche-System unter anderem auf die passgenauere Speiseplangestaltung, auf die standortspezifischen Bestell- und Produktionsmöglichkeiten als auch auf die höhere Essenszufriedenheit zurück zu führen. Die Abteilung Bildung und Sport sieht darin eine Bestätigung, dass mit der 2019 getroffenen Beschlussfassung zur etappenweisen Ausweitung des Mischküche-Systems eine richtige, passgenaue und damit auch nachhaltige Entscheidung getroffen wurde.

Für die Durchführung der ersten zwei Abfallmessungen wurde die Stadt Ulm von der Kompetenzstelle für Außerhausverpflegung als erste Kommune Deutschlands zertifiziert. Die Zertifizierung wird im Zuge der nationalen Strategie zur Reduzierung der Lebensmittelverschwendung vom Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft gefördert. Mit der Durchführung der dritten und vierten Messung wurden alle Schulverpflegungsstandorte im Juni 2024 zum zweiten Mal zertifiziert.

Zur weiteren Reduzierung der Speiseabfälle (Überproduktion) in der Warm- und Cook-and-Chill-Verpflegung, wurde in der diesjährigen Kita-Ausschreibung eine komponentenweise Bestellmöglichkeit gefordert. Dies bedeutet, dass die einzelnen Komponenten (Hauptkomponente, Sättigungsbeilage, Salat-/Gemüsebeilage, Dessert) von den Kitas bedarfsgerecht und damit in unterschiedlicher Anzahl bestellt werden können. Dies wird auch in der anstehenden Ausschreibung zur Schulverpflegung aufgenommen.

c) Foodsharing

Eine weitere Maßnahme zur Reduzierung der Lebensmittelverschwendung ist die Kooperation mit Foodsharing e.V. Ortsgruppe Ulm, welche im Mai 2023 eingegangen wurde. Mittlerweile werden an vier Grundschul- und einem Kitastandort die überschüssig produzierten/gelieferten Speisen täglich zu festen Zeiten von sogenannten Foodsavern abgeholt und sinnvoll weiter verteilt. Neben dem Ziel die Reduktion der Speisenabfälle in den Mensen durch geeignete Maßnahmen generell zu reduzieren, ist die Stadt Ulm bestrebt, die Kooperation mit foodsharing e.V. auch an weiteren Standorten auszubauen. Hierfür müssen jedoch die personellen Kapazitäten seitens foodsharing e.V. gegeben sein. Diesbezüglich findet kontinuierlich ein enger Austausch mit der Ortsgruppe Ulm statt.

d) Mitarbeiter*innen-Schulungen

In Ergänzung zur Mitarbeiter*innensensibilisierung über die Abfallmessungen wurde in das Schulungsprogramm für das schulische Küchenpersonal im Jahr 2023 eine Nachhaltigkeitsschulung aufgenommen.

Das Thema "Nachhaltigkeit" fließt darüber hinaus auch in anderen Themenschulungen wie z.B. in der diesjährigen Gerätetechnik-Schulung mit ein.

3. Weitere Maßnahmen

Über die oben dargestellten Standards und Maßnahmen hinaus hatte das Sachgebiet Ernährung in den letzten Jahren folgende weitere Aufgabenschwerpunkte:

3.1. Standardisierung der Kita-Küchen

Mit dem Übergang der Kita-Verpflegung auf die Abteilung Bildung und Sport wurden die schulischen Standards und Strukturen sukzessive in den Kita-Küchen eingeführt. Hierunter fallen unter anderem:

- Personalverwaltung wie bspw. Dienstpläne, Arbeitszeiterfassung, ...
- Reinigungs-, Temperaturdokumentationen,
- Standardisierung von Küchen-/Sachausstattung und Reinigungsmitteln
- Speiseresteentsorgung,
- Arbeitskleidung
- Einführung der gesetzlich vorgeschriebenen Pflichtschulungen (Infektionsschutzbelehrung, Arbeitssicherheit sowie Hygiene)

Dies muss in den kommenden Jahren fortgeführt werden.

3.2. Bestuhlungskonzept

Es wurde ein Bestuhlungskonzept ausgearbeitet, welches zukünftig in den schulischen Speisesälen bedarfsorientiert einheitlich umgesetzt wird. Das Bestuhlungskonzept ist ein Baustein auf dem Weg zu attraktiven und ansprechenden Speisesälen.

Erste Schulstandorte (bspw. der Speisesaal der Elly-Heuss-RS) wurden bereits damit ausgestattet.

Damit soll auch erreicht werden, dass die Mensaräume multifunktional genutzt werden können.

3.3. Umstrukturierung

Mit der Übernahme des AWO-Küchenpersonals im Jahr 2020 und dem Übergang des Kita-Küchenpersonals im Jahr 2022 musste die Organisationsstruktur des Bereichs "Ernährung" auf die neue Größe und die damit verbundenen Anforderungen angepasst werden. Mit der Umstrukturierung ging auch die Trennung des bisherigen Sachgebietes "Bildung, Ernährung und Betreuung" in die zwei Sachgebiete "Ganztag" und "Ernährung" zum 01.01.2024 sowie eine Aufgabenumverteilung innerhalb des Sachgebiets Ernährung einher. Die Umstellung auf die neue Organisationsstruktur ist noch nicht ganz abgeschlossen. Eine vollständige Umstellung/Aufgabenverteilung ist für Frühjahr 2025 geplant.

3.4. Baumaßnahmen

Das Sachgebiet Ernährung hat sowohl bei der Konzeptionierung als auch während dem Bauprozess (Küchenplanung) der (Groß-)Baumaßnahmen zur Kita- und Schulverpflegung umfangreich mitgewirkt. Hierunter fallen:

- Neu-/Anbau Jörg-Syrlin- und Astrid-Lindgren-Schule mit Schulkindergarten
- Sanierung/Umbau Friedrichlist-Schule - Schulkiosk
- Neubau Eichenplatz-GS mit Kita
- Neu-/Anbau Schulzentrum Wiblingen
- Neubau Bildungscampus Eselsberg
- Neubau der Kitas der Bildungsoffensive IV (Jungingen, Eggingen, Böfingen, Lehr)
- Modularer Küchenanbau Regenbogen- und Erenlauh-GS
- Neu-/Anbau Gustav-Werner- mit Eduard-Mörrike-Schule

Darüber hinaus wurde der Umbau / die Sanierung von jeweils bis zu zwei Schul- und Kita-Küchen (zu Misch-Küchen) pro Jahr gesteuert und mitgeplant.

4. Ausblick

In den kommenden Jahren gilt es die dargestellten Qualitätsstandards (etappenweise) weiter umzusetzen sowie diese kontinuierlich weiter zu entwickeln.

Für die kommenden Jahre sind folgende (neue) Aufgabenschwerpunkte geplant:

4.1. Baumaßnahmen

Die Vielzahl an laufenden und sich in Planung befindenden Baumaßnahmen müssen auch in den kommenden Jahren weiter eng begleitet sowie neue Um-/ An-/ Neu-bau- und

Sanierungsmaßnahmen angegangen werden. (s. Ziffer 3)

4.2. Verpflegungskonzepte

Mit der Fertigstellung der ersten Neu-/Anbaumaßnahmen müssen die bestehenden Verpflegungskonzepte auf die neuen Rahmenbedingungen angepasst sowie zum Teil neue Verpflegungskonzepte entwickelt werden. Hierunter fallen:

- einheitliches Snackkonzept für alle Gymnasien sowie erweitertes Kioskangebot für die Friedrich-List-Schule (2025)
- Buffetsystem für die Jörg-Syrlin-, Astrid-Lindgren-Schule: Mit der Fertigstellung der neuen Mensa sollen die Kinder nicht nur den Salat, sondern auch die warmen Beilagen am Buffet selbstständig schöpfen können. (2026)
- Mit der Umstellung der ersten Kitas auf das Mischküche-System muss ein auf die Kita-Kinder ausgerichteter Speiseplan erstellt werden.

4.3. Raumkonzeption

Für die schulischen Speisesäle soll in Ergänzung zum Bestuhlungskonzept ein einheitliches Raumkonzept entwickelt werden (Farb-/Wandgestaltung, Beleuchtung, ...). Ziel ist es die Speisesäle zu attraktiven und angenehmen und wo möglich multifunktionalen Räumen umzugestalten und damit in Ergänzung zu einem qualitativ guten Essensangebot eine angenehme Essensatmosphäre zu schaffen.

4.4. Digitalisierung

Da in der Kita- und Schulverpflegung noch viele Prozesse analog und damit zeit- und personalintensiv erfolgen, soll in den nächsten Jahren die Digitalisierung vorangetrieben werden. Hierunter fallen:

- digitale Anbindung / Ausstattung des Küchenpersonals
- Software zur Vertretungsplanung und Arbeitszeiterfassung - ein Projektantrag wurde bereits gestellt
- Entwicklung und Einführung eines digitalen HACCP-Konzepts

4.5. Schädlingsmonitoring

Sowohl für die Kita- als auch für die Schulverpflegungsstandorte muss das gesetzlich vorgeschriebene Schädlingsmonitoring ausgeschrieben und eingeführt werden. (2025)

4.6. Ganztagsförderungsgesetz (GaFöG) - Ferienbetreuung & Ernährungsbildung

Sollte im Rahmen des Ganztagsförderungsgesetzes ab dem Jahr 2026 eine ausgeweitete ganztägige Ferienbetreuung an den Ulmer Grundschulen angeboten werden, muss das Essensangebot auch auf die Ferienbetreuung ausgeweitet und damit sowohl die Speisepläne als auch der Personaleinsatz darauf ausgerichtet werden. Das Sachgebiet(SG) Ernährung befindet sich hierzu in einem Austausch mit dem SG Ganzttag.

Darüber hinaus wird geprüft, inwieweit sich "Ernährungsbildung" (ganzjährig) in das ganztägige Angebot (im Unterricht und/oder freizeitpädagogischen Angebot) integrieren lässt.

4.7. Herausforderung - Personalgewinnung und -bindung

Die hohe Anzahl an Kurz- und Langzeiterkrankungen in Kombination mit einer zu geringen Anzahl an Küchen-Springer*innen hat im vergangenen Herbst / Winter zu Mensaschließungen geführt. Diese konnten trotz Umverteilungen, unterbesetztem Betrieb sowie dem zeitweisen Einsatz des Verwaltungspersonals in den Kita- und Schulküchen nicht aufgefangen werden. Anfragen bei Personalleasingfirmen, zur Überbrückung der Ausfälle, waren erfolglos.

Gründe sind zum Teil die tarifgebundene Bezahlung (TVöD), die meist zu geringen Stunden-/Vertragsumfänge als auch die eher unattraktiven Arbeitszeiten (über die Mittagszeit bis in den

Nachmittag hinein sowie in den Ferien).

In den letzten Monaten konnte ein Großteil der noch freien Stellen des festen Küchenpersonals besetzt werden. Die Situation bei den Langzeiterkrankungen hat sich durch das Ausscheiden eines Teils der Langzeiterkrankten und vor allem durch die mit der Personalabteilung und Personalvertretung abgestimmte schnelle Nachbesetzung von Langzeiterkrankten verbessert. Entstehende Doppelbesetzungen können im Rahmen der Fluktuation in der Regel schnell abgebaut werden. Diese Entwicklungen stimmen verhalten optimistisch.

Die Suche nach qualifiziertem / geeignetem Küchenpersonal gestaltet sich, wie auch in vielen anderen Bereichen, immer schwerer. Hinzu kommt eine vermehrt hohe Fluktuation direkt nach der Einstellung. Diese Themenstellungen machen die Stellenbesetzungen mittlerweile sehr zeitaufwendig.

Um zukünftige Krankheitswellen vor allem im Herbst und Winter gut auffangen zu können, werden zwingend weitere Küchen-Springer*innen benötigt. Aufgrund der erhöhten Anforderungen lassen sich diese Stellen besonders schwer besetzen. Darüber hinaus wechseln Springer*innen sehr häufig auf freiwerdende feste Küchenstellen.

Zur besseren Personalgewinnung als auch Personalbindung arbeitet das Sachgebiet Ernährung in Abstimmung mit Zentrale Steuerung und Dienste/ Personal (ZSD/P) aktuell sowohl an anderweitigen, ggf. zielgruppenorientierteren Stellenveröffentlichungen als auch an finanziellen Anreizen für Küchen-Springer*innen.

Sollte der Springer-Pool in den nächsten Wochen / Monaten nicht aufgestockt werden können, ist davon auszugehen, dass sich Mensaschließungen auch im anstehenden Herbst / Winter nicht vermeiden lassen.