

Sachbearbeitung	BS - Bildung und Sport		
Datum	11.07.2019		
Geschäftszeichen	KITA/BS		
Vorberatung	Schulbeirat	Sitzung am 21.11.2019	TOP
Vorberatung	Jugendhilfeausschuss	Sitzung am 27.11.2019	TOP
Beschlussorgan	Fachbereichsausschuss Bildung und Soziales	Sitzung am 11.12.2019	TOP
Behandlung	öffentlich		GD 288/19

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

- Anlagen:
- 1 a, b Raumprogramme für Küchen Kindertageseinrichtungen und Schulen
 - 2 Vollkostenrechnung
 - 3 Personalstandards Küchenpersonal
 - 4 a, b Übersicht finanzielle Auswirkungen
 - 5 Antrag 186, CDU-Fraktion: Essen in Schulen und Kindergärten

Antrag:

1. Vom Bericht Kenntnis zu nehmen.
2. Der Festlegung von folgenden, dargestellten Standards zuzustimmen:
 - a) Etappenweise Umsetzung des zeitentkoppelten Verpflegungssystems „**Mischküche**“ (**80 % Convenience : 20 % Frischkostanteil**) bei Neu-, Umbau- und Sanierungsmaßnahmen von Kindertageseinrichtungen und Schulen in Trägerschaft der Stadt Ulm. (gem. Ziffer 4, Seite 7 ff)
 - b) Etappenweise Umsetzung der dargelegten **Raumprogramme** bei Neu-, Umbau- und Sanierungsmaßnahmen von Kindertageseinrichtungen und Schulen in Trägerschaft der Stadt Ulm. (gem. Ziffer 3, Seite 7)
 - c) Einsatz von städtischem Küchenpersonal (= **Eigenbewirtschaftung**) sowohl in den Kindertageseinrichtungen als auch in den Schulen in Trägerschaft der Stadt Ulm. (gem. Ziffer 4, Seite 7 ff)
 - d) Orientierung an den dargelegten **Personalstandards**. (gem. Ziffer 5, Seite 8)
 - e) Anlehnung an die **Qualitätsstandards** der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE).

Zur Mitzeichnung an:

BM 1, BM 2, BM 3, C 2, GM, OB, ZSD/D-B, ZSD/F, ZSD/P

Bearbeitungsvermerke Geschäftsstelle des

Gemeinderats:

Eingang OB/G _____

Versand an GR _____

Niederschrift § _____

Anlage Nr. _____

- f) Festlegung eines **Bioanteils** in Höhe von **20 %** vom Wareneinsatz sowohl für die Kindertageseinrichtungen als auch für die Schulen in Trägerschaft der Stadt Ulm. (gem. Ziffer 2c, Seite 6)
- g) Festlegung von einer **Menülinie**, mit Komponentenwahl bei Fleisch, in den städtischen Kindertageseinrichtungen. (gem. Ziffer 2a, Seite 6)
- h) Festlegung von **Menülinien**, davon eine vegetarisch in den städtischen Schulen.
Ergänzung durch ein Snackangebot an den städtischen weiterführenden Schulen.
(gem. Ziffer 2a, Seite 6)
- i) Festlegung eines **gestaffelten Einheitspreises** (= Mischkalkulation) für
- alle Kindertageseinrichtungen
 - alle Grundschulen und Sonderpädagogische Einrichtungen
 - alle weiterführenden Schulen
- in Trägerschaft der Stadt Ulm. (gem. Ziffer 6, Seite 9)
- j) Umsetzung von folgenden **Abrechnungssystemen**: (gem. Ziffer 7, Seite 9 ff)
- monatliche Spitzabrechnung in den Kindertageseinrichtungen
 - Monatspauschale in den Grundschulen und den Sonderpädagogischen Bildungs- und Beratungszentren (SBBZ)
 - onlinebasiertes Bestell- und Abrechnungssystem an den weiterführenden Schulen
- k) Etappenweiser **Ausbau der Wasserspender** – mindestens ein Wasserspender pro Kindertageseinrichtung / Schule (gem. Ziffer 2d, Seite 6 ff)
3. Die Verwaltung wird beauftragt, integrative Firmen im Rahmen der Ausschreibungsverfahren zu berücksichtigen.
4. Die Verwaltung wird beauftragt, das Thema Nachhaltigkeit im Rahmen der Ausschreibungsverfahren zu berücksichtigen. (gem. Ziffer 9, Seite 11 ff)
5. Die Verwaltung wird beauftragt, die quantitative und qualitative Weiterentwicklung der Mittagstischverpflegung an den Kindertagesstätten und Schulen in Trägerschaft der Stadt Ulm auf der Grundlage der unter Ziffer 2 (Beschlussanträge) dargestellten Standards **ab dem Schuljahr 2020/2021** schrittweise umzusetzen.
- Die für das Haushaltsjahr 2020 (ab 01.09.2020) anfallenden Finanzmittel in Höhe von 91.000 € (293.000 € Personalaufwendungen abzgl. 202.000 € Sachkosten AWO-Personal) werden im Haushalt 2020 über das angemeldete Schwerpunktthema Schulkindbetreuung zur Verfügung gestellt; das erforderliche Personal im Umfang von 19 Stellen wird zunächst über Projektstellen angestellt.
6. Über die Bereitstellung der ab den Jahren **2021 ff.** erforderlichen zusätzlichen Finanzmittel und Personalstellen für die quantitative Weiterentwicklung der Mittagstischverpflegung an den Kindertagesstätten und Schulen in Trägerschaft der Stadt Ulm (vgl. Ziffer 12 der Sachdarstellung) ist im Rahmen der jeweiligen Haushaltsplanaufstellungen für die Jahre 2021 ff. zu entscheiden.

Angela Gabel-Müller

Sabrina Menzel

Gerhard Semler

Sachdarstellung:

Zusammenfassende Darstellung der finanziellen Auswirkungen

Finanzielle Auswirkungen:	ja
Auswirkungen auf den Stellenplan:	ja

a) Projektauftrag

Der Jugendhilfeausschuss hat die Abteilungen städtische Kindertageseinrichtungen sowie Bildung und Sport mit Beschlussfassung vom 24.10.2018 (GD 347/18) beauftragt im Rahmen eines Projektauftrages eine Konzeption zur Verpflegung an Kindertageseinrichtungen (Kitas) und Schulen in Trägerschaft der Stadt Ulm zu erstellen.

Die Konzeption wurde mit Unterstützung von Fachberatern erstellt.

Der Blick hierbei lag auf der Festlegung von (einheitlichen) Standards für folgende Bereiche:

- Speisenangebot einschl. Getränkeversorgung
- Verpflegungssystem: Cook-and-Hold (Warmverpflegung) oder zeitentkoppeltes System (Cook-and-Chill (Kühlkost), Cook-and-Freeze (Tiefkühlkost mit Frischeanteil), Mischküche mit Frischeanteil)
- Raum- und Technik-Ausstattung – v.a. bei Sanierungs- und Neubaumaßnahmen
- Bewirtschaftungssystem: Eigen- oder Fremdbewirtschaftung
- Personalausstattung
- Abrechnungssysteme

Die Analyse der Verpflegungssysteme bezog sowohl die Qualität der Speisen als auch auf die Raum- und Technik- sowie Personalausstattung und eine Vollkostenrechnung mit ein.

b) Aktueller Sachstand Verpflegungsstandorte

In den 22 städtischen Kindertageseinrichtungen mit Ganztagesbetrieb wird derzeit eine Vollverpflegung, bestehend aus Frühstück, warmem Mittagessen, Zwischenmahlzeiten und Getränken angeboten. Das fertiggekochte warme Mittagessen (Cook-and-Hold-System¹), ergänzt mit Rohkost, wird derzeit täglich von einem Caterer angeliefert.

Im Kindergartenjahr 2018/19 haben rund 1.000 Kinder an der Mittagstischverpflegung teilgenommen.

In den Kitas werden bisher ausschließlich städtische Küchenkräfte eingesetzt.

An den 36 Verpflegungsstandorten der Schulen in Trägerschaft der Stadt Ulm wird den Schüler/-innen ein warmes Mittagessen einschließlich Getränk (Leitungswasser oder Wasser aus Wasserspendern) angeboten. Grundschüler/-innen, welche an einer ganztägigen Betreuung teilnehmen, erhalten darüber hinaus am Nachmittag eine Zwischenverpflegung

¹ Definition siehe Ziffer 1 a)

(Obst oder Rohkost). An den Gymnasien werden neben dem warmen Mittagessen meist auch Snacks angeboten. Im Schuljahr 2019/20 sind durchschnittlich rd. 3.400² Schüler/-innen pro Tag zum Mittagstischangebot angemeldet.

An den Schulen bestehen aufgrund verschiedener räumlicher und technischer Rahmenbedingungen verschiedene Verpflegungs- und Ausgabesysteme. Das Küchenpersonal ist derzeit noch zu rd. 50 % bei der Stadt Ulm sowie zu rd. 50% im Rahmen eines Kooperationsvertrages bei der Arbeiterwohlfahrt Kreisverband Ulm e.V. angestellt.

1. Definitionen

a) (High-) Convenience

Als (High-)Convenience-Lebensmittel werden vorgefertigte Lebensmittel / Gerichte bezeichnet, bei denen der Lebensmittelhersteller bestimmte Produktionsstufen übernimmt, um die weitere Zubereitung in der Gemeinschaftsverpflegung zu erleichtern. Hierunter fallen unter anderem die unter Ziffer 1 b) erklärten Cook-and-Chill- und Cook-and-Freeze-Produkte.

b) Verpflegungssysteme

Cook-and-Hold (Warmverpflegung):

Anlieferung von zu 100 % fertig hergestellten warmen (Hauptkomponenten) und gekühlten (Salat, Dessert) Speisen.

Der Einsatz von Speisen mit dem Warmverpflegungssystem ist aus ernährungsphysiologischer Sicht nur dann empfehlenswert, wenn die Warmhaltezeit unter 3 Stunden liegt. Dies ist vor allem aus logistischen Gründen immer schwerer zu gewährleisten und sollte deshalb, wo möglich, durch ein zeitentkoppeltes System ersetzt werden.

Zeitentkoppelte Systeme: Cook-and-Chill (Kühlkost), Cook-and-Freeze (Tiefkühlkost mit Frischeanteil) und Mischküche

➤ Cook-and-Chill, Cook-and-Freeze:

Anlieferung von gekühlten oder tiefgekühlten Speisen, welche zu 85 – 95% fertig gegart sind und in sogenannten Combidämpfern oder ähnlichen Küchengeräten in den Einrichtungen fertig gegart werden.

➤ Mischküche (80 : 20%):

Anlieferung gekühlter und/oder tiefgekühlter Speisen (s.o.) sowie 20 % Herstellung eigener Speisekomponenten (i.d.R. Gemüse, Salat, Dessert)

c) Bewirtschaftungssysteme

Eigenbewirtschaftung:

Das Küchenpersonal, welches sowohl die Auf-/Zubereitung der Speisen einschließlich Ausgabe sowie die Reinigungstätigkeiten übernimmt, wird/ist bei der Stadt Ulm angestellt.

Fremdbewirtschaftung:

Das Küchenpersonal wird im Rahmen eines Dienstleistungsvertrages von einem Caterer oder Personaldienstleister zur Verfügung gestellt. Diese Personaldienstleistung muss spätestens alle 4 Jahre öffentlich ausgeschrieben werden.

² ohne Mensa am Kuhberg

Die Lebensmittel bzw. die Mittagessen werden bei beiden Systemen von der Stadt Ulm eingekauft. Auch diese müssen spätestens alle 4 Jahre öffentlich ausgeschrieben werden.

2. Prämissen / Basisdaten

Für die Vollkostenrechnung wurden folgende Prämissen / Basisdaten, welche sich auf die Personal- und Sachausstattung und damit auf die Kosten auswirken, vorab festgelegt:

a) Verpflegungsangebot / Anzahl der Menülinien

Kitas: ein Menü, mit Komponentenwahl bei Fleisch
Hierdurch wird das Ziel, die Ernährungsrichtlinien der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) einzuhalten, noch konsequenter verfolgt.

Schulen: Menülinien zur Auswahl, davon eines vegetarisch
sowie ein ergänzendes Snackangebot (ab ca. 11 Uhr) an den weiterführenden Schulen
Aufgrund der bereits bestehenden sehr guten Erfahrungen sollen sowohl an den Grund- als auch an den weiterführenden Schulen weiterhin nach und nach Salatbars in Selbstbedienung, welche von dem Küchenpersonal bestückt werden, eingeführt werden.

b) Sonderkostformen

Die Lieferanten müssen sowohl in den Kitas als auch in den Schulen bei einer Lebensmittelunverträglichkeit gegen Laktose, Fruktose oder Gluten entsprechende Sonderkostformen anbieten und liefern können.

c) Qualitätsstandards:

Kitas und Schulen:

- Anlehnung an die Qualitätsstandards der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE)
- weitestgehender Verzicht auf Konservierungsstoffe, künstliche Farb-, Süß- und andere künstliche Zusatzstoffe, grundsätzlicher Verzicht auf Geschmacksverstärker
- Einsatz eines Bio-Anteils i.H.v. 20 % (monetär vom Wareneinsatz)

d) Getränkeversorgung - Wasserspender

Zu jedem Mittagessen soll als Mindeststandard kostenloses Leitungs-/Mineralwasser angeboten werden.

An den Schulen bestehen bereits 20 fest installierte Wasserspender, welche von den Schüler/-innen sowohl beim Mittagstisch als auch während des Schultages sehr gut angenommen werden. Gemäß Beschlussfassung vom 06.07.2016 (GD266/16) werden pro HH-Jahr 3 Schulen, in denen keine Neu- oder Umbaumaßnahmen anstehen, mit einem Wasserspender ausgestattet. Ein vierter Wasserspender kann derzeit durch einen Sponsoringvertrag mit der SWU Stadtwerke Ulm/Neu-Ulm GmbH finanziert und installiert werden.

Die 33 Kindertageseinrichtungen sollen ebenfalls etappenweise, in den Jahren 2021 - 2024 mit Wasserspendern ausgestattet werden.

Im Rahmen von Neu- und Umbaumaßnahmen an den Kitas und den Schulen werden diese automatisch mit eingeplant.

e) **Ausgabesystem**

Kitas: Schüsselsystem / Familieneindeckung

Grundschulen & SBBZ: Schüsselsystem / Familieneindeckung (soweit räumlich möglich)

weiterführende Schulen: Tablettsystem

Salatbar sowohl für die Grund- als auch die weiterf. Schüler/-innen

3. Raumprogramme

In einem ersten Schritt wurden von einem Küchenplaner sowohl für die Küchen der Kitas als auch für die Küchen der Schulen, für die verschiedenen Verpflegungssysteme getrennte sowie nach Verpflegungseinheiten gestaffelte Raumprogramme einschl. technischer Ausstattung definiert. Diese können den Anlagen 1a, und 1b entnommen werden.

Um das jeweilige Verpflegungssystem umsetzen zu können, müssen im Vorfeld die räumlichen und technischen Voraussetzungen geschaffen werden. Die Schaffung der räumlichen und technischen Voraussetzungen erfolgt zunächst ausschließlich im Rahmen von Umbau-, Neubau- und Sanierungsmaßnahmen.

4. Vollkostenrechnung einschließlich Ergebnisse und Fazit

Im Anschluss an die Erstellung der Raumprogramme wurden für die Mittagstischverpflegung an den Kitas und den Schulen getrennte Vollkostenrechnungen aufgestellt. Hierbei wurden die verschiedenen Verpflegungssysteme sowie die zwei Bewirtschaftungssysteme nebeneinander gestellt und verglichen.

Für jedes Verpflegungssystem und jede Bewirtschaftungsvariante wurde ein Essenspreis auf Vollkostenbasis berechnet.

Hierbei wurden folgende Kostenarten einbezogen:

- Wareneinstandskosten (netto) – einschl. 20 % Bio-Anteil
- Personalkosten (Küchen- sowie Verwaltungspersonal)
- Betriebskosten (Nebenkosten, Abfallentsorgung, Sonstiges wie EDV, Arbeitskleidung, Reinigungsmittel u.a. sowie internetbasiertes Bestell- und Abrechnungssystem)
- Investitionsmittel (AfA Küchentechnik)

Die zusammengefassten Ergebnisse der Vollkostenrechnung sind in der Anlage 2 dargestellt.

Folgende Haupt-Aussagen können der Vollkostenrechnung entnommen werden:

- Die Eigenregie ist im Vergleich zur Fremdregie sowohl bei den Kitas als auch bei den Schulen die wirtschaftlichere Variante. Dies liegt daran, dass bei einer Eigenregie die Umsatzsteuer für den Wareneinsatz bei nur 7 % liegt. Da der Wareneinsatz immer der größte Kostenblock ist, wirkt sich der Steuervorteil jedoch am Stärksten aus. In der Fremdregie erhöht sich die Umsatzsteuer um 12 %, auf 19 %, da nicht nur die Personaldienstleistung, sondern auch die Speisen mit 19 % versteuert werden müssen.

Darüber hinaus entfällt bei der Eigenregie der Kostenfaktor „Gewinnerzielung“ und die Dienst- und Fachaufsicht liegt bei der Stadt Ulm, welche auch für die hygienisch einwandfreie Leistungserbringung verantwortlich ist.

- Der errechnete, kalkulative Vollkostenpreis in Höhe von 6,73 € (inkl. MwSt) pro Essen, für die qualitativ hochwertigeren zeitentkoppelten Verpflegungssysteme, ist bei den Schulen mit dem Vollkostenpreis in Höhe von 6,75 € (inkl. MwSt), für das Cook-and-Hold-System fast identisch. Bei den Kitas sind die zeitentkoppelten Systeme mit 5,54 € zu 5,91 € (inkl. MwSt) pro Essen deutlich günstiger.

Beim Cook-and-Hold-System werden zum Wareneinsatz der Speisen auch die gesamten Personalkosten für die Produktion und Logistik des Caterers pauschal in den Angebotspreis hineingerechnet, was den hohen Preis pro Mittagessen verursacht.

- Eine Mischküche mit 60% Anlieferung gekühlter und/oder tiefgekühlter Speisen sowie 40 % Herstellung eigener Speisenkomponenten – welche vergleichsweise berechnet wurde - ist deutlich kostenintensiver, da der Personalaufwand in den Einrichtungen durch den erhöhten Herstellungsaufwand deutlich steigt.

Neben dem finanziellen Aspekt bringt eine Eigenbewirtschaftung zusätzlich folgende Vorteile mit sich:

- Direkter Einfluss und eigene Steuerungsmöglichkeiten im Hinblick auf Hygiene- als auch qualitative Standards.
- Kein Personalwechsel nach spätestens 4 Jahre, wenn durch Ausschreibung ein Catererwechsel stattfindet, dadurch konstante (Weiter-) Qualifizierung des Küchenpersonals durch regelmäßige und aufeinander aufbauende Schulungen.
- Guter Kontakt zu den Einrichtungsleitungen (Kitas und Schulen) sowie eine enge Vernetzung zwischen Küchen- und Betreuungspersonal sowie Erzieher/-innen führen ebenfalls zu einer besseren Qualität und einer höheren Kunden- und Mitarbeiterzufriedenheit.

Fazit:

Unter Einbezug der finanziellen aber auch der qualitativen Aspekte schlägt die Verwaltung die Umsetzung einer **Mischküche mit 20 % Frischeanteil in Eigenregie** sowohl in den städtischen Kitas als auch in den Schulen in Trägerschaft der Stadt Ulm vor.

5. Personalstandards beim Küchenpersonal

Da das Verpflegungssystem der Mischküche aufgrund

- der Aufbereitung der tiefgekühlten und gekühlten Produkte (80%) sowie
- der Zubereitung der Frischeprodukte (20%)

durch das Küchenpersonal im Vergleich zum Cook-and-Hold-System mit reinen Ausgabe- und Zubereitungstätigkeiten personalintensiver ist sowie fachliche Grundkenntnisse voraussetzt, muss der Personalstandard sowohl in den städtischen Kitas als auch in den Schulen, im Zusammenhang mit der etappenweisen Einführung der Mischküche, dem Bedarf nach angepasst werden.

Die Übersicht zum Personalbedarf aus der „Is(s)t Kita gut?“ Studie der Bertelsmannstiftung, nach Essenszahlen geclustert (Anlage 3), kann zur Personalbemessung als Orientierung herangezogen werden.

6. Essenspreisstrukturen

a) Kitas

In den Kitas besteht derzeit aufgrund des einheitlichen Verpflegungssystems (Cook-and-Hold) sowie eines einheitlichen Caterers für Eltern ein einheitlicher Essenspreis in Höhe von 3,60 € (inkl. MwSt) pro Essen (inkl. Frühstück und Zwischenmahlzeiten).

Hier soll auch zukünftig, auf Basis einer Mischkalkulation, ein Einheitspreis beibehalten werden.

b) Schulen

An den Schulen bestehen im Schuljahr (SJ) 2019/20 sowohl unterschiedliche Verpflegungssysteme als auch unterschiedliche Lieferanten. Daraus resultieren die zwei Essenspreise von 2,50 € (inkl. MwSt) pro Essen (TK-Verpflegung und Mischküche) und 4,00 € (inkl. MwSt) pro Essen (Cook-and-Hold-Verpflegung).

Nachdem die Sorgeberechtigten bei den Grundschulen und den SBBZ's keine Wahlfreiheit haben, durch den Wohnort / Schulbezirk jedoch kein Nachteil entstehen soll, soll zukünftig auf Basis einer Mischkalkulation, an allen Grund-Schulen sowie SBBZ's ein Einheitspreis eingeführt werden.

Ein Einheitspreis soll dann auch an den weiterführenden Schulen umgesetzt werden. Dieser wird jedoch zu den Grundschulen, aufgrund der größeren Portionsgrößen, etwas höher liegen – gestaffelt werden.

Als Essenspreis-Obergrenze wurden bisher 4,00 € (inkl. MwSt) pro Essen definiert, welche derzeit noch gehalten werden kann. Bei der nächsten Ausschreibung der Cook-and-Hold-Verpflegung muss jedoch mit steigenden Preisen gerechnet werden.

Bei der Vorlage eines Bildungs- und Teilhabe-Bescheides (BuT-) erhalten die Kinder in den Kindertageseinrichtungen sowie die Schüler/-innen das Essen seit dem Kindergarten-/Schuljahr 2019/20 kostenlos (zuvor 1 €).

7. Buchungs-/Abrechnungssysteme

a) Kitas

Bei den Kitas gibt es derzeit ein einheitliches Buchungs- und Abrechnungssystem (individuelle Spitzabrechnung zum Monatsende), welches aufgrund der sehr guten Erfahrungen beibehalten werden soll.

b) Grundschulen & SBBZ's

An den Grundschulen und Sonderpädagogischen Bildungs- und Beratungszentren besteht ebenfalls ein einheitliches Buchungs- und Abrechnungssystem. Hierbei müssen die Sorgeberechtigten die Schüler/-innen für die gewünschten Essens-/Wochentage fest anmelden. Entsprechend der Anzahl der angemeldeten Essenstage wird ein pauschalierter Essenspreis monatlich eingezogen. Dieses System hat sich ebenfalls sehr bewährt und soll somit beibehalten werden.

c) Weiterführende Schulen

An den weiterführenden Schulen gibt es derzeit noch sehr unterschiedliche Buchungs- und Abrechnungssysteme – von der Bestellung von Essensmarken, über die Monatspauschale (analog Grundschulen & Sonderpädagogische Bildungs- und Beratungszentren), bis hin zum onlinebasierten, bargeldlosen Buchungs- und Abrechnungssystem.

Da sich hier das onlinebasierte Buchungs- und Abrechnungssystem durch seine Planungssicherheit für den Caterer/Lieferant und das Küchenpersonal, die Transparenz bei den Eltern sowie die hohe Flexibilität bei den Schüler/-innen sehr bewährt hat, soll dieses nach und nach weiter ausgeweitet und damit auch an den weiterführenden Schulen ein einheitliches System erreicht werden.

8. Speisereste

einschl. CDU Antrag Nr. 186: Essen in Schulen und Kindergärten ([Anlage 5](#))

a) Aktueller Sachstand

Im Bereich der Cook-and-Hold-Verpflegung waren vor allem in den Schulen bisher größere Mengen an Speiseresten angefallen. Grund hierfür war, dass nur vollständige Menüs bestellt werden konnten, die einzelnen Komponenten von den Kindern jedoch mit unterschiedlicher Begeisterung gegessen wurden. Dies wurde von Seiten der Stadtverwaltung mehrfach beim Caterer angemahnt.

Soweit möglich wurde sowohl in den Kindertageseinrichtungen als auch an den Schulen die Anzahl an Menüs aufgrund von Erfahrungswerte in reduzierter Menge bestellt.

Mit der Umstellung des Bestellsystems durch den Caterer, zum Schuljahr 2019/2020 besteht nun die Möglichkeit, jede Komponente separat und in bedarfsgerechten Mengen zu bestellen. Dies hat zu einer deutlichen Reduzierung der Speiserestemengen geführt.

Die Mischküche bietet den großen Vorteil, dass bei den meisten Gerichten eine chargenweise und damit eine weitestgehend passgenaue Produktion möglich ist. Dies bedeutet, dass die MitarbeiterInnen in den Küchen, sofern es die Rahmenbedingungen zulassen, das Essen in mehreren Schichten produzieren und damit auch auf die Anwesenheit und das tagesaktuelle Essverhalten der Kinder reagieren können. Tiefkühlprodukte, welche an diesem Tag weniger benötigt werden, können im Tiefkühlschrank weiter aufbewahrt und im Rahmen des rollierenden Speiseplans oder im Rahmen eines anderen Menüs zu einem späteren Zeitpunkt verwendet werden. Daraus ergeben sich folgende Vorteile:

- Reduzierung der Speisereste
- wirtschaftlicher Einsatz von Finanzmitteln
- frisch aufbereitete Speisen mit möglichst geringen Standzeiten = hohe Speisenqualität

Neben der **passgenauen Bestellung und Produktion** der Lebensmittel stellt die **Weiterverarbeitung** von überproduzierten Lebensmitteln einen weiteren Ansatz zur Reduzierung von Speiseabfällen dar. Überproduzierte Lebensmittel sollen/werden beispielsweise über die Salatbars als Salat (Nudel-, Reis-, Cous-Cous-, Blumenkohl,...) oder als Topping (Schnitzelstreifen, ...) am Folgetag ausgegeben. Darüber hinaus werden an den Grundschulen und Kitas Obst und „Fingerfood“ für die Zwischenverpflegung am Nachmittag in die Betreuung gegeben.

Die Verwaltung arbeitet bereits an der Reduzierung von Speiseresten indem die MitarbeiterInnen sowohl zu einer möglichst passgenauen Bestellung als auch zu einer chargenweisen und möglichst passgenauen Produktion aufgefordert sowie zur Weiterverarbeitung der Produkte animiert werden.

Die Abteilung Bildung und Sport hat im Schuljahr 2018/2019 mit den MitarbeiterInnen der 11 Mensaküchen mit dem Verpflegungssystem Mischküche ein dreiteiliges Seminar zum Thema „Abfallmanagement“ durchgeführt, welches eine 4-wöchige Abfallmessung beinhaltet hat. Hierbei war die durchschnittlich gemessene Abfallmenge mit der Abfallmenge einer Erhebung

von United Against Waste e.V. (Zwischenbilanz 2017) vergleichbar. Im Anschluss an die Abfallmessung haben die MitarbeiterInnen die oben dargestellten Ansatzpunkte zur weiteren Reduzierung an die Hand bekommen. Im Juni 2020 wird die Abfallmessung wiederholt.

Neben der **Schulung des Küchenpersonals** ist auch für das **Betreuungspersonal** der Grundschulen eine Schulung zum Thema Mittagstischverpflegung einschließlich Speisereste angedacht.

Ein weiterer Ansatz ist ein **enger Austausch mit dem Betreuungs- und Küchenpersonal** zur Speiseplangestaltung, Produktauswahl sowie zu den Portionsgrößen, welcher derzeit bei den Schulen in Form von 2 Runden Tischen pro Schuljahr stattfindet.

b) Ausgabe an Bedürftige

Eine Ausgabe an Bedürftige ist grundsätzlich möglich. Hierbei müssten jedoch folgende Punkte bedacht und berücksichtigt werden:

- Das Haftungsrisiko liegt bei der abgebenden Stelle, somit bei der Stadt Ulm. Da in den Küchen kaum Fachpersonal eingesetzt ist, ist dieses erhöht.
- Einhaltung der Hygienevorgaben einschließlich Dokumentationen sowie Bildung von Rückstellproben. Für die Rückstellproben sind Lagerkapazitäten in Tiefkühlschränken notwendig, welche in Mensen mit Cook-and-Hold-Küchen derzeit nicht und in den Mensen mit Mischküche größtenteils zu gering vorhanden sind.
- Bei der Cook-and-Hold-Verpflegung werden die warmen Lebensmittel meist über 3 Stunden warm gehalten, was zu einem hohen qualitativen Verlust führt. Eine Weitergabe an Bedürftige und ein damit verbundenes erneutes Aufwärmen ist gemäß Richtlinien der Deutschen Gesellschaft für Ernährung nicht vertretbar.
- Ein Abholen der Lebensmittel durch caritative Einrichtungen ist aufgrund eines hohen logistischen Aufwands bei verhältnismäßig geringen Speiserestemengen eher nicht zu erwarten.
- Der unkontrollierte Besuch von einrichtungsfremden Personen ist aufgrund der hohen Schutzbedürftigkeit der kleinen Kinder in Kindertageseinrichtungen sowie an Grundschulen eher kritisch zu sehen.
- Die Arbeitszeiten des Ausgabepersonals müssten durch längere Ausgabezeiten ausgeweitet werden.
- Es müssten Kriterien für eine Bedürftigkeit festgelegt und diese überprüft werden.

Aufgrund der oben dargestellten Punkte und des erhöhten Haftungsrisikos sieht die Verwaltung die Weitergabe von (kritischen) Lebensmitteln als nicht vertretbar.

Einzelne, unkritische Lebensmittel wie Obst und Gemüse könnten an räumlich naheliegende caritative Einrichtungen, wie beispielsweise vom Bürgerhaus Mitte an die Tafel (erfolgt bereits), oder an Kinder und Eltern der Kitas und Schulen zur Selbstbedienung mit gegeben werden.

9. Nachhaltigkeit

Das Thema Nachhaltigkeit umfasst verschiedene Bereiche, welche zum Teil auch in der Verpflegung in Kindertageseinrichtungen und Schulen eine Rolle spielen und somit im Rahmen der Ausschreibungsverfahren zur Essens-/Lebensmittellieferung sowie in der Umsetzung in den Einrichtungen berücksichtigt werden können. Hierdurch soll ein Beitrag zur Verbesserung von Umwelt, Leben und Gesundheit geleistet werden.

„Die vergaberechtlichen Rahmenbedingungen schreiben vor, dass bei der Vergabe **soziale und umweltbezogene Aspekte** zu berücksichtigen sind“³, welche beispielsweise über geeignete Kriterien wie

- nachhaltiger Anbau
- ein effizientes Umweltmanagement (DIN EN ISO 14001),
- ressourcenschonendes Material oder
- Sozialstandards des Lieferanten

einbezogen werden können.

Im Rahmen des KEEKS-Projektes (Klima- und energieeffiziente Küche in Schulen), welches sich im Projektzeitraum 05/2016 bis 04/2019 mit klima- und energieeffizienten Küchen in Schulen beschäftigt hat und im Dezember 2018 vom UN-Sekretariat für Klimaschutz UNFCCC in der Kategorie „Planetary Health“ als globales Leuchtturmprojekt ausgezeichnet wurde, wurden unter anderem die im Folgenden aufgeführten Handlungsfelder aufgezeigt.

Einige daraus resultierende Handlungsempfehlungen finden sich in den in der Beschlussvorlage definierten (Qualitäts-)Standards wieder, einige befinden sich auch bereits in den städtischen Kindertageeinrichtungen und Schulen in der Umsetzung. Hierunter fallen:

a. Auswahl von Lebensmitteln

- Einsatz eines Bio-Anteils (Lebensmittel aus nachhaltiger Produktion) in Höhe von 20%,
- Einsatz von weitestgehend saisonalen Produkten,
- Ausschließlicher Einsatz von Fischerzeugnissen aus nachhaltigem Fischfang (MSC-/ASC-zertifiziert)
- Einsatz von Fairtrade-Produkten bei Kaffee und Schokoladenerzeugnissen im Rahmen des Snackangebots an den weiterführenden Schulen
- reduzierter Fleischeinsatz gemäß Empfehlungen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung

b. effizientes **Abfallmanagement** (Reduzierung von Speiseabfällen)

c. Optimierung bei der Technik

- Einsatz von effizienten Spülmaschinen sowie von Gefrier- und Kühlgeräten (A+++ oder TK-Zellen) bei Neu-/Umbau- und Sanierungsmaßnahmen
- Pflege und jährliche Wartung der Kühl- und Gefriergeräte
- optimierter Umgang mit der Technik – durch Personalschulungen
- Abschalten von Kühlgeräten in den Ferien, soweit möglich

³ Eröffnungsrede Dr. Eiden, Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung, auf der Fachtagung „Schulessen besser machen – nachhaltig und professionell“, am 23.09.2019

d. Getränkeangebot

- Einsatz von Wasserspendern anstatt (Mineral-)Wasser aus Plastik- oder Glasflaschen

Weitere Handlungsfelder, welche in der Umsetzung beim Lieferanten liegen, sind:

e. Logistik und Transportkonzepte:

- Einsatz von Transportmittel mit Elektro- oder Erdgasantrieb,
- Anlieferungshäufigkeiten,
- Transportwege,
- Anzahl der Lieferanten je Einrichtung

f. Verpackung

- weitestgehend klimaschonende Verpackungsmaterialien – Tetrapak anstatt Dosen oder Glas,
- soweit möglich Mehrwegverpackung,
- möglichst große Gebinde

g. Energiekonzepte

- Einsatz von erneuerbare Energien (bspw. Energiemanagement nach ISO 50001)

h. Sozialstandards

- Bezahlung über dem Mindestlohn,
- Angebote zur Vereinbarkeit von Familie und Beruf (bspw. Zertifikat „audit berufundfamilie“)

Im Rahmen der Vorbereitung der nächsten Ausschreibungsverfahren wird geprüft inwieweit die dargestellten Handlungsfelder über Anforderungs- und Wertungskriterien abgefragt und neben Qualitätskriterien in die Wertung einbezogen werden können (bspw. durch Vorlage von Zertifikaten wie dem deutschen Nachhaltigkeitspreis oder anderem) .

10. Auswirkungen auf den Personalbedarf und die Strukturen in der Verwaltung

a) Abteilung städtische Kindertageseinrichtungen

Einstellung einer „Fachkraft Kita-Verpflegung“, 1,0 VZW⁴

Um in den städtischen Kitas die Anforderungen im Bereich Verpflegung fachgerecht bewältigen zu können, ist professionelles Know-how erforderlich.

Themen wie Speiseplangestaltung, Durchführung von Schulungen für das Küchenpersonal, Umsetzung der Hygienerichtlinien, Vor-Ort-Kontrollen, Personalplanung im Bereich Hauswirtschaft usw. machen es erforderlich, dass die Abteilung städtische Kindertageseinrichtungen durch einschlägig ausgebildete Fachkräfte unterstützt wird.

Aufgrund der etappenweisen Einführung der Mischküche in den Kitas, soll zunächst eine Vollzeitstelle „Fachkraft für Kita-Verpflegung“ in der Verwaltung eingerichtet werden. Hierfür muss im Stellenplan eine Stelle in EG 9c TVöD geschaffen werden.

⁴ VZW: Vollzeitwert = 100 % Stelle

b) Abteilung Bildung und Sport

Einstellung einer weiteren Fachkraft Schulverpflegung in der Verwaltung, 0,5 VZW

Seit dem SJ 18/19 wird in 12 der 36 Verpflegungsstandorte das Mischküchen-System sowie an 2 Standorten das Tiefkühlsystem umgesetzt. Zum SJ 2019/20 wurde das Schülercafé im Kepler-Gymnasium mit einem Snackangebot in Eigenregie übernommen.

Im Rahmen der anstehenden Umbau- und Sanierungsmaßnahmen werden in den nächsten 2 HH-Jahren 2 - 4 weitere Verpflegungsstandorte (voraussichtlich Gustav-Werner-Schulkindergarten, Regenbogen-GS, GS Ermingen, Friedrichsau-GS) mit einer derzeitigen Cook-and-Hold-Verpflegung umgestellt.

Aufgrund des gestiegenen Personalaufwandes in der Betreuung der Verpflegungsstandorte im Rahmen der qualitativen Weiterentwicklung sowie durch eine detailliertere Ausarbeitung und Umsetzung des Hygiene-Konzeptes (HACCP⁵-) wird zur Unterstützung des bestehenden Fachkräfteteams eine weitere Stelle im Umfang von 0,5 VZW, EG 9c TVöD benötigt.

Übernahme des Personals aus Fremdregie

Von den 36 Verpflegungsstandorten werden derzeit 13 Standorte von Küchenpersonal des Kooperationspartners der AWO Ulm betrieben.

Nachdem diese Personaldienstleistung nun öffentlich ausgeschrieben und neu vergeben werden muss, soll das Küchenpersonal in Abstimmung mit der AWO anstelle einer Ausschreibung zum SJ 2020/21 in ein Anstellungsverhältnis bei der Stadt Ulm überführt und somit eine Eigenbewirtschaftung gemäß Ziffer 4 an allen schulischen Verpflegungsstandorten umgesetzt werden.

Hierfür müssen

- 17 VZW-Stellen für Küchenpersonal (EG 3 TVöD),
- 1 VZW-Stelle „Fachkraft Schulverpflegung“ (EG 9c TVöD) in der Verwaltung sowie
- 0,5 Sachbearbeitung (A10 / EG 9b TVöD) in der Verwaltung

im Stellenplan geschaffen werden.

Organisationsstruktur

Die Mittagstischverpflegung ist bei der Abteilung Bildung und Sport derzeit im Sachgebiet Schulkindebetreuung, welches sowohl den Bereich „Betreuungsangebote an den Grund- und weiterführenden Schulen sowie SBBZ's“ als auch den Bereich „Verpflegungsangebote“ an den Schulen in Trägerschaft der Stadt Ulm umfasst.

Da sowohl die Anmeldungen in der Betreuung (SJ 2018/19: rd. 2.900 Schüler/-innen) als auch zum Mittagstisch (SJ 2018/19 rd. 3.100 pro Tag, SJ 2019/20 rd. 3.400 pro Tag) in den letzten Jahren konstant und stark angestiegen sind, hat sich das Sachgebiet sowohl innerhalb der Verwaltung als auch in den Einrichtungen stark vergrößert. Damit einhergehend sind auch eine Vielzahl an Aufgaben, Zielen und Schwerpunkten hinzugekommen, welche in dem Sachgebiet mit insgesamt rd. 170 Mitarbeiter/-innen (14 in der Verwaltung, rd. 110 Betreuungs- und rd. 45 Küchenkräfte) umgesetzt werden.

⁵Das Hazard Analysis and Critical Control Points-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.

Mit einer Umstellung auf eine vollständige Eigenregie im Bereich der Mittagstischverpflegung kommen im September 2020 weitere rd. 30 Küchenkräfte sowie 2 Verwaltungskräfte hinzu.

Dieser bereits bestehende starke Anstieg in beiden Bereichen kann innerhalb der bestehenden Sachgebietsstruktur nicht mehr geleistet werden.

Damit die Aufgaben weiterhin zuverlässig erfüllt und eine gute Personalführung gewährleistet werden können, muss das Sachgebiet in eine neue Struktur überführt und damit für die Bereiche „Betreuung“ und „Verpflegung“ eine Leitungsebene mit einer separaten Leitungskraft eingezogen werden. Hierdurch soll vor allem die zwingend benötigte Entlastung der Sachgebietsleitung erreicht werden.

Die genaue Organisationsstruktur wird derzeit mit der Abteilung Zentrale Steuerung Dienste / Personal abgestimmt. Für die Einführung einer Leitungsebene wird eine zusätzliche Leitungsstelle (1,0 VZW, A 12 / EG 11) benötigt. Die zweite Leitungsstelle wird von der Sachgebietsleitung in Personalunion übernommen.

11. Weitere Schritte

Wie bereits oben beschrieben soll die Umstellung der Verpflegungssysteme zunächst ausschließlich im Rahmen von Umbau-, Neubau- oder Sanierungsmaßnahmen und die damit verbundenen Personalanpassungen beim Küchenpersonal etappenweise umgesetzt werden.

Die Verpflegungsleistungen müssen aufgrund der auslaufenden Verträge im Bereich der Kindertageseinrichtungen zum 01.09.2020 neu ausgeschrieben werden. Im Bereich der Schulverpflegung laufen die bestehenden Verträge bis zum 31.07.2021.

Die oben dargestellten Qualitätsstandards werden in den zukünftigen Ausschreibungen aufgenommen und damit Vertragsbestandteil. Darüber hinaus wird die Verwaltung neben integrativen Firmen auch das Thema Nachhaltigkeit im Rahmen der Ausschreibungsverfahren berücksichtigen.

Aufgrund des mittlerweile stark umkämpften Marktes „Kita- und Schulverpflegung“ und der vielen bekannten Rügeverfahren vor der Vergabekammer Baden-Württemberg bei anderen Kommunen, muss für die Erstellung von vergaberechtlich korrekten Ausschreibungsunterlagen eine externe Beratung mit entsprechender Fachkompetenz hinzugezogen werden.

Die weiteren Maßnahmen wie z.B. Einheitspreis, Einführung von einheitlichen Abrechnungssystemen, Installation von Wasserspendern werden im oben genannten Umfang oder Zeitfenster umgesetzt.

Um eine den Vorgaben entsprechende Entsorgung der Speisereste zukünftig sicher zu stellen, wird die Abteilung Städtische Kindertageseinrichtungen diese Speiseresteentsorgung im HHJ 2021 ebenfalls an Fachbetriebe vergeben. Hierfür müssen entsprechende HH-Mittel zur Verfügung gestellt werden.

12. Finanzielle Auswirkungen

a) Abteilung städtische Kindertageseinrichtungen

Personalkosten, HHJ 2021

1 VZW	Fachkraft Kita-Verpflegung	EG 9c TVöD	65.000 €
-------	----------------------------	------------	----------

Sachkosten ErgHH, HHJ 2021

Wartungskosten Wasserspender	6.000 €
Speiseresteentsorgung	30.000 €
	<hr/>
	36.000 €

Sachkosten FiHH, HHJ 2021

Beschaffung Wasserspender

36.000 €

Für die Umsetzung der oben dargestellten Maßnahmen sind **ab dem HHJ 2021** im **Ergebnishaushalt** Mittel in Höhe von insgesamt **101.000 €** dauerhaft zur Verfügung zu stellen. Im **Finanzhaushalt** sind Mittel in Höhe von **36.000 €** für die Jahre 2021 bis 2024 zusätzlich zur Verfügung zu stellen.

b) Abteilung Bildung und Sport

Personalkosten HHJ 2020 (ab Sept.)

1,5 VZW	Fachkräfte Schulverpflegung	EG 9c TVÖD	33.000 €
0,5 VZW	Sachbearbeitung (bisher AWO)	EG 9b TVÖD	11.000 €
17,0 VZW	Küchenpersonal (bisher AWO)	EG 3 TVÖD	249.000 €
	Abzgl. Sachkosten (bisher AWO) – s.u.		- 202.000 €
			91.000 €

Personalkosten HHJ 2021 ff

1,5 VZW	Fachkräfte Schulverpflegung	EG 9c TVÖD	98.000 €
0,5 VZW	Sachbearbeitung (bisher AWO)	EG 9b TVÖD	32.000 €
17,0 VZW	Küchenpersonal (bisher AWO)	EG 3 TVÖD	748.000 €
	Abzgl. Sachkosten (bisher AWO) – s.u.		- 608.500 €
1,0 VZW	neue Leitungsebene SG	EG 11 TVÖD	<u>78.000 €</u>
			347.500 €

Für den Bereich Mittagstischverpflegung sind für das HHJ 2020 im Ergebnishaushalt rd. 2.134.000 € (3.124.000 € Aufwendungen, 990.000 € Einnahmen) angemeldet.

Für die Dienstleistung „Küchenpersonal“ der AWO beträgt der HH-Ansatz im HHJ 2020 bei den Sachkosten 608.500 €. Diese werden, wie oben dargestellt, im HHJ 2021 zur anteiligen Deckung der zusätzlich benötigten Personalkosten herangezogen.

Da die Personalübernahme aus betrieblichen Gründen zum Schuljahreswechsel und somit bereits zum September 2020 erfolgen soll, werden für die Umsetzung im HHJ 2020 Projektstellen herangezogen.

In Abhängigkeit von der tatsächlichen Stellenbesetzung kann sich gegebenenfalls ein Mehrbedarf ergeben.

Die neue Leitungsebene soll auf Januar 2021 eingesetzt werden.

Da die Abteilung Bildung und Sport mit der Umsetzung der weiteren oben dargestellten Maßnahmen und Standards bereits vor ein paar Jahren begonnen hat (s.h. auch GD 266/16) und es sich hierbei somit zu einem großen Teil um eine Fortführung der etappenweisen Umsetzung handelt, kann ein Großteil dieser Maßnahmen aus dem für das HHJ 2020 angemeldeten, laufenden Budget des sog. „Schwerpunktthemas Schulkindbetreuung“ finanziert werden.

Für die Umsetzung der oben dargestellten Maßnahmen sind **ab dem HHJ 2021** im **Ergebnishaushalt** Mittel in Höhe von insgesamt **348.000 €** dauerhaft zur Verfügung zu stellen.

Detaillierte Angaben zu den finanziellen Auswirkungen bei den Abteilungen städtische Kindertageseinrichtungen und Bildung und Sport, auf die Haushaltsjahre 2020 bis 2024 können den Anlagen 4a und 4b entnommen werden.

Die Finanzierung erfolgt jeweils vorbehaltlich der Finanzierbarkeit und der Beschlussfassung im Rahmen der Haushaltsplanverfahren.

Aufwendungen der Abteilung Zentrales Gebäudemanagement für Baumaßnahmen aus der Investitionsstrategie oder aus dem laufenden Bauunterhalt sind in den Ausführungen nicht berücksichtigt.

Für die Finanzierung von Neu- und Umbaumaßnahmen an Mensen werden jeweils separate Beschlüsse gefasst.