

Vorlage Federführende Dienststelle: Fachbereich Kinder, Jugend und Schule Beteiligte Dienststelle/n:	Vorlage-Nr: FB 45/0347/WP17 Status: öffentlich AZ: Datum: 06.04.2017 Verfasser: FB 45/400.010						
Schulverpflegung an den städtischen Realschulen, Sachstandsbericht							
Beratungsfolge: TOP: __ <table border="0" style="width: 100%;"> <tr> <td style="width: 20%;">Datum</td> <td style="width: 30%;">Gremium</td> <td style="width: 50%;">Kompetenz</td> </tr> <tr> <td>27.04.2017</td> <td>SchA</td> <td>Kenntnisnahme</td> </tr> </table>		Datum	Gremium	Kompetenz	27.04.2017	SchA	Kenntnisnahme
Datum	Gremium	Kompetenz					
27.04.2017	SchA	Kenntnisnahme					

Beschlussvorschlag:

Der Sachstandsbericht der Verwaltung zur aktuellen Schulverpflegungssituation an den Aachener Realschulen wird zur Kenntnis genommen.

finanzielle Auswirkungen

Es ergeben sich derzeit keine finanziellen Auswirkungen

Investive Auswirkungen	Ansatz 20xx	Fortgeschriebe- ner Ansatz 20xx	Ansatz 20xx ff.	Fortgeschriebe- ner Ansatz 20xx ff.	Gesamt- bedarf (alt)	Gesamt- bedarf (neu)
Einzahlungen	0	0	0	0	0	0
Auszahlungen	0	0	0	0	0	0
Ergebnis	0	0	0	0	0	0
+ Verbesserung / - Verschlechterung	<i>0</i>		<i>0</i>			
	Deckung ist gegeben/ keine ausreichende Deckung vorhanden		Deckung ist gegeben/ keine ausreichende Deckung vorhanden			

konsumtive Auswirkungen	Ansatz 20xx	Fortgeschriebe- ner Ansatz 20xx	Ansatz 20xx ff.	Fortgeschriebe- ner Ansatz 20xx ff.	Folgekos- ten (alt)	Folgekos- ten (neu)
Ertrag	0	0	0	0	0	0
Personal-/ Sachaufwand	0	0	0	0	0	0
Abschreibungen	0	0	0	0	0	0
Ergebnis	0	0	0	0	0	0
+ Verbesserung / - Verschlechterung	<i>0</i>		<i>0</i>			
	Deckung ist gegeben/ keine ausreichende Deckung vorhanden		Deckung ist gegeben/ keine ausreichende Deckung vorhanden			

Erläuterungen:

1. Ausgangslage

Nach erfolgreichem Abschluss des Mensenprogramms, in dem die weiterführenden Schulen in Aachen räumlich entsprechend ausgestattet wurden, wurde das Thema „Schulverpflegung an den weiterführenden Schulen in Aachen“ im Herbst/Winter 2015 erneut aufgegriffen, um nun ergänzend zu den räumlichen Voraussetzungen auch inhaltlich die Schulverpflegung bzw. die Bewirtschaftung der Mensen zu optimieren.

Zunächst wurde hierbei Kontakt zur Vernetzungsstelle Schulverpflegung NRW aufgenommen.

Die Vernetzungsstelle Schulverpflegung NRW ist bei der Verbraucherzentrale NRW angesiedelt und eine von 16 Vernetzungsstellen bundesweit. Diese sind Teil des von der Bundesregierung initiierten Nationalen Aktionsplans IN FORM– Deutschlands Initiative für gesunde Ernährung und mehr Bewegung. Sie wird aus Bundesmitteln und aus Mitteln der Länderministerien für Umwelt und Naturschutz, Landwirtschaft und Verbraucherschutz sowie für Schule und Weiterbildung gefördert. Unter ihrem Dach arbeiten landesweit Ernährungsfachkräfte mit Unterstützung einer Pädagogin.

Bereits in den ersten Gesprächen wurde klar, dass die Schulverpflegung einen Wandel erlebt, bedingt durch verändertes Essverhalten und gestiegene Ernährungsansprüche. Anstelle des klassischen "Tellergerichts" bevorzugen Schüler oft schnelles und unkompliziertes Essen. Zwischenverpflegung und "Snacks", also "kleine Gerichte", gehören deshalb inzwischen zum festen Bestandteil der Schulverpflegung.

Die Essgewohnheiten wurden von der Vernetzungsstelle Schulverpflegung in den „DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung“ eingearbeitet, welcher inzwischen Maßstab bei der Auswahl eines Caterers ist und klar definiert, wie Schulverpflegung gesund und auch nachhaltig gestaltet werden kann. (DGE=Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V.).

Bisher haben die weiterführenden Schulen in Aachen die Mittagsverpflegung in eigener Verantwortung und entsprechend den Bedürfnissen vor Ort geregelt.

Das Angebot ist unterschiedlich, es reicht von fertig angeliefertem Essen, das vor Ort dann aufgewärmt und ausgegeben wird bis hin zu vor Ort frisch gekochtem Essen. Lieferung und Ausgabe des Essens erfolgen meist durch einen von der Schule oder einem Förder- oder Mensaverein ausgesuchten Caterer, es gibt aber auch von Eltern gegründete Mensavereine sowie einen Caterer, die vor Ort frisch kochen. Auch im Rahmen von Projekten „Schüler kochen für Schüler“ wird frisch gekocht, dies wird in Aachen an einer Haupt- und einer Förderschule erfolgreich praktiziert.

Die Preise für das Mittagessen bewegen sich im Rahmen zwischen 2,30 € und 4,00 €.

2. Vorgehen der Verwaltung

Sowohl im Austausch mit Vergleichskommunen (z.B. Münster und Recklinghausen) als auch bei verschiedenen Veranstaltungen der Vernetzungsstelle konnten Informationen und Erfahrungen zusammengetragen werden, welche das Vorhaben bekräftigten, auch in Aachen die Schulverpflegung im Sinne aller Beteiligten neu zu regeln.

Im Vordergrund stand hierbei insbesondere das Angebot an die Schulen, die Schulverpflegung

seitens des Schulträgers vertraglich zu gestalten, d.h. die Abteilung Schule als Schulträger entwickelt die Rahmenbedingungen unter Beachtung und Hinzuziehung der aktuellen rechtlichen Grundlagen und diverser Erfahrungswerte.

Nach ausgiebiger Recherche kommt als Rechtsform nur die **Dienstleistungskonzession** in Frage: Vorteil dabei ist, dass im Gegensatz zum Dienstleistungsauftrag der Bewirtschafter die Abrechnung der Leistung mit den Schülern/Eltern selbst übernimmt und auch für das wirtschaftliche Risiko haftet. Er erhält grundsätzlich keine Entlohnung seitens des Schulträgers. Die Räume der Mensa, Geräte und Inventar werden unentgeltlich zur Verfügung gestellt.

Die Schulen sollen transparent in die vertragliche Gestaltung einbezogen werden, im Qualitätsdialog mit dem Caterer bleiben und in einem laufenden Austausch mit dem Schulträger stehen. Hierzu werden die Schulen im Rahmen der Neuordnung ihres Mensabetriebes zur Bildung eines "Schulverpflegungsausschusses" aufgefordert, welcher auch das laufende Konflikt- bzw. Beschwerdemanagement weitestgehend vor Ort in der Schule übernehmen soll. Eine Beteiligung des Schulträgers erfolgt erst, wenn vertragliche Änderungen oder eine Kündigung erforderlich werden.

Die Vorgaben zur genauen Zusammensetzung des Schulverpflegungsausschusses werden noch erarbeitet, angedacht sind derzeit mindestens 2 Vertreter der Schule (hiervon ein Hauptverantwortlicher) sowie mindestens 2 Schüler und mindestens 1 Elternteil.

3. Fazit

Im Rahmen eines gemeinschaftlichen Pilotprojektes für die drei Aachener Realschulen wurde die „Bewirtschaftung dieser Schulmensen einschließlich Frühstück, Pausen- und Zwischenverpflegung (Kioskbetrieb) sowie Mittagessen und Snacks durch einen externen Bewirtschafter“ im Rahmen eines gemeinsamen Verfahrens, entsprechend den individuellen Wünschen der beteiligten Schulen aufgeteilt in drei Lose, ausgeschrieben. Aus einem Kreis mehrerer Interessenten wurde schließlich für jedes Los ein konkretes Angebot desselben Anbieters abgegeben. Eine Bewerberauswahl in Zusammenarbeit mit den Schulen anhand eines erarbeiteten Bewertungsschemas war daher nicht erforderlich, wäre jedoch nach einem in Absprache mit der Vernetzungsstelle Schulverpflegung sowie mit der Beschaffungs-/Vergabestelle erarbeiteten Bewertungsschemas erfolgt.

Nach Zustimmung des Rechnungsprüfungsamtes sowie der Fraktionen wurde ein Termin zur Vertragsunterzeichnung mit der Fa. Franky's Catering, Inhaber Frank Spiesberger, für die erste Aprilwoche vereinbart. Die Verträge für die Luise-Hensel-Realschule und die Alkuin-Realschule beginnen am 24.04.2017, der Vertrag für die Hugo-Junkers-Realschule beginnt am 01.08.2017.

Alle Verträge sind befristet bis 31.07.2019, können jedoch bis 31.07.2020 verlängert werden. Es wird eine dreimonatige Probezeit vereinbart.

Kosten, die die Stadt Aachen im Rahmen des Vertrags übernimmt (wie bisher auch):

- Kosten für die laufende Instandsetzung der Räume und der Geräte (Großinventar) sowie die zur Aufrechterhaltung des Betriebes erforderlichen Ersatzbeschaffungen
- Energie- und Wasserkosten
- Bodenreinigung im Speiseraum

- Abfallentsorgung (außer Speisereste)
- Bereitstellung eines Wasserspenders/Trinkbrunnens ohne Wartungskosten

Kosten, die der Bewirtschafter im Rahmen des Vertrags übernimmt:

- Ersatz des Kleininventars (z.B. Geschirr und Besteck) bei Verlust oder Beschädigung (bisher nicht konkret geregelt, die Kosten werden teilweise vom Caterer oder auch seitens der Schule übernommen)
- Verbrauchsmittel (s.o.)
- Reinigung der Küchenräume incl. Bodenreinigung sowie des Inventars (Groß- und Kleininventar)
- Speiseresteentsorgung
- Der Bewirtschafter betreibt die Mensa mit eigenem Personal. Er übernimmt die Haftung für das Personal, trägt das alleinige Risiko des Personalausfalls und ist verantwortlich für die regelmäßige Schulung seines Personals in den Bereichen Lebensmittelrecht, Lebensmittelhygiene, Infektionsschutzgesetz und Arbeitsschutz.
- Das Bestell- und Abrechnungssystem obliegt dem Bewirtschafter und erfolgt unmittelbar zwischen ihm und den Eltern/Schülern. Eine Beteiligung des Schulsekretariats ist zukünftig ausgeschlossen. Die Bezahlung des Mittagessens soll bargeldlos abgewickelt werden. Im Bereich des Kioskbetriebs sowie des Snack-Verkaufs ist Barzahlung gestattet.

Im Leistungsverzeichnis, welches auch Vertragsbestandteil ist, ist festgelegt, dass sich das Verpflegungsangebot nach den darin enthaltenen Vorgaben sowie dem Qualitätsstandard der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) für Schulverpflegung einschließlich der Ergänzung der DGE zur Snackverpflegung („Snacks an weiterführenden Schulen“) richtet. Als Verpflegungssystem wird „Cook & Chill“ – Kühlkost – vorgegeben, d.h. die gekühlten Speisen werden unter Einhaltung der Kühlkette zur Schule transportiert, dort zwischengelagert und zu den Essenszeiten im Konvektomaten/Kombidämpfer regeneriert.

Im Rahmen des Pilotprojektes erfolgt zum Ablauf des ersten Vertragsjahres, d.h. zum Schuljahresende 2017/18, eine Auswertung zu folgenden Punkten:

- Hat sich die Dienstleistungskonzession als Vertragsform bewährt, d.h. „funktioniert“ der Mensabetrieb, wenn alle Aufgaben vom Verpflegungsangebot über Essensausgabe und Abrechnung in Hand des Caterers bleiben?
- Wird das „erweiterte“ Verpflegungsangebot, insbesondere Frühstück, angenommen oder ist das Leistungsverzeichnis nachzubessern?
- Wird im Rahmen des Dienstleistungskonzessionsvertrags die geforderte Qualität fortlaufend eingehalten?

Nach Abschluss der Auswertung wird das Ergebnis dem Schulausschuss vorgestellt.

Anlage/n:

Auszug aus dem Leistungsverzeichnis

Auszug aus dem Leistungsverzeichnis:

Anforderung an das Verpflegungsangebot

Der Kiosk befindet sich innerhalb der Schulmensa und ist an jedem Schultag mindestens von 07.30-14.00 Uhr geöffnet. Die konkreten Öffnungszeiten sind in Absprache zwischen dem Bewirtschafter und der Schule festzulegen.

2.1 Darstellung des Angebotes und der Preisgestaltung

Neben der Mittagsverpflegung (als warme und kalte Speisen) ist auch die Bereitstellung und Gestaltung der Frühstücks-, Pausen- und Zwischenverpflegung durch den Bewirtschafter sicherzustellen.

Das Verpflegungsangebot richtet sich nach den festgelegten Vorgaben dieser Leistungsbeschreibung, dem Qualitätsstandard der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) für Schulverpflegung sowie der Ergänzung der DGE zur Snackverpflegung („Snacks an weiterführenden Schulen“).

Bei der Zusammenstellung des Speisenangebotes werden die Wünsche und Anforderungen der Schule berücksichtigt.

Bitte machen Sie dabei auch Angaben zur Speisenherstellung (Zubereitung, Warmhaltezeiten, Temperaturen, Sensorik).

2.1.1 Getränkeversorgung

Für das täglich bereit zu stellende Getränkeangebot von Trink- bzw. Mineralwasser steht dem Bewirtschafter kostenlos ein Wasserspender/Trinkbrunnen zur Verfügung.

Der Bewirtschafter trägt die Kosten für den laufenden Betrieb (Reinigung, Ersatz der Kohlesäurekartuschen, regelmäßige Wartung, etc.).

Das Aufstellen von Getränkeautomaten ist nur in Absprache mit dem Schulträgers gestattet.

2.1.2 Frühstück, Pausen- und Zwischenverpflegung (Kioskbetrieb)

Die Zwischenverpflegung leistet bei optimaler Lebensmittelauswahl einen wichtigen Beitrag zur täglichen Nährstoffzufuhr. Sie ist immer im Zusammenhang mit der Mittagsmahlzeit zu sehen.

Das spezifische Angebot soll an die Vorgaben zur Mittagsverpflegung angelehnt werden und hat in Absprache mit der Schule und dem Schulträger zu erfolgen. Schule und Schulträger sind berechtigt, die Abgabe- bzw. Größenmengen z.B. von Backwaren und Konfekt/Süßigkeiten vorzugeben.

2.1.3 Mittagessen mit Darstellung des Verpflegungs- und Ausgabesystems

Für die Mittagsverpflegung werden warme und kalte Speisen gewünscht.

Der Bewirtschafter gewährleistet die pünktliche Ausgabe des Mittagessens zu den mit der Schule vereinbarten Zeiten. Pro Woche sind in der Regel fünf Verpflegungstage vorgesehen, die Wochentage werden jedoch schulspezifisch nach Bedarf der einzelnen Schule festgelegt. Über das Schuljahr muss für ca. 200 Tage die Verpflegung gewährleistet sein. Während der Ferien / Feiertage erfolgt keine Verpflegung.

Täglich sind 2 Menülinien anzubieten (davon eine vegetarische oder ovo-lacto-vegetarische Alternative zum Fisch- oder Fleischgericht), zudem ein gleichwertiger Salatteller (vom Salatbuffet) als zusätzliches Hauptgericht und ein Dessert.

Bei allen Gerichten ist auf die religiösen und kulturspezifischen Vorgaben der Eltern Rücksicht zu nehmen (z.B. Kennzeichnung von Zutaten auf Schweinefleischbasis)

Der Menüzyklus wiederholt sich frühestens nach vier Wochen und wird innerhalb der Woche variabel gestaltet. Spezielle Angebote wie Eintopf-Tag, Schnitzel-Tag usw. werden rotierend, d.h. innerhalb des Menüzyklus nicht in jeder Woche am gleichen Wochentag, angeboten.

Für Schülerinnen und Schüler mit Allergien, Lebensmittelunverträglichkeiten oder anderen gesundheitlichen Einschränkungen (Schonkost, Diätkost) wird nach Möglichkeit ein alternatives Angebot entsprechend des Krankheitsbildes angeboten, z.B. freie Komponentenwahl.

Der Speiseplan ist für mindestens eine Schulwoche im Internet und als Aushang in der Schule zu veröffentlichen.

Die Speisen sind eindeutig zu bezeichnen, d.h. auf allgemeine Bezeichnungen wie „Gemüse“ oder auf verallgemeinernde Rezepturbezeichnungen („Leipziger Allerlei“ ...) wird verzichtet.

Bei Fleisch und Fleischerzeugnissen ist die Tierart auf dem Speiseplan zu benennen oder grafisch hervorzuheben. Bei Fischgerichten ist die Fischart zu benennen.

Bitte legen Sie **Musterspeisepläne für 4 Wochen**, die den Anforderungen an Lebensmittelauswahl und Speisenplanung nach den DGE-Qualitätsstandards entsprechen, mit Einzelpreisangaben unter Angabe des Verpflegungssystems (siehe unten) in der Anlage 2 vor.

Bitte weisen Sie besondere preisliche Vorteile (z.B. kostenloser Nachschlag bestimmter Komponenten, Abo-Mittagessen o.ä.) gesondert aus.

Bitte stellen Sie ebenfalls Ihr **Verpflegungssystem** dar:

Cook & Chill – Kühlkost: Die (teil-)gegartenen Speisen werden nach dem Zubereiten innerhalb von 90 Minuten im Chiller schockgekühlt, danach fachgerecht bei +3-0° gelagert und zu den Essenszeiten im Konvektomaten/Kombidämpfer regeneriert.

Verzehr fertige Produkte (Salat, Rohkost, Dessert) werden grundsätzlich mit maximal 7°C angeliefert und ausgegeben. Werden diese Speisen in der Schule frisch zubereitet, ist der hygienische Umgang zu gewährleisten.

2.1.4 Snacks

Unter „Snack“ wird ein kleines Gericht verstanden. Snacks sind als Alternative zu den klassischen Menülinien des Mittagsangebotes („Tellergericht“) in jeder Pause anzubieten.

Bei der Snackauswahl sollen die Kriterien aus der den DGE-Qualitätsstandard ergänzenden Broschüre „Snacks an weiterführenden Schulen“ zugrunde gelegt werden.