

Vorlage		Vorlage-Nr:	FB 45/0559/WP17
Federführende Dienststelle: Fachbereich Kinder, Jugend und Schule		Status:	öffentlich
Beteiligte Dienststelle/n:		AZ:	
		Datum:	06.11.2018
		Verfasser:	FB 45/400.010
Auswertung Pilotvorhaben Mensaverpflegung			
Beratungsfolge:			
Datum	Gremium	Zuständigkeit	
29.11.2018	Schulausschuss	Kenntnisnahme	

Beschlussvorschlag:

Der Schulausschuss nimmt die Ausführungen der Verwaltung zur Kenntnis. Die Fortführung und Ausweitung des Pilotprojektes wird befürwortet.

Finanzielle Auswirkungen

	JA	NEIN	
		x	

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			

Finanzielle Auswirkungen ergeben sich derzeit nicht.

Erläuterungen:

Ausgangssituation:

An den städtischen Schulen der Sekundarstufe I wird regelmäßig an 4 Tagen in der Woche ganztägig unterrichtet, unabhängig von der Schulform oder eines genehmigten Ganztags. Dieser vollständige Ganztagsbetrieb setzt voraus, dass eine Mittagsverpflegung für alle Schülerinnen und Schüler, die über Mittag in der Schule bleiben, zur Verfügung gestellt wird.

Insofern ist die schulische Mittagsverpflegung eine notwendige Voraussetzung für einen ordnungsgemäßen Unterricht und als äußere Schulangelegenheit eine Aufgabe der Schulverwaltung (§ 79 SchulG NRW).

Der Umfang dieser Verpflichtung wird durch die gesetzlichen Möglichkeiten Schulen als Ganztagschulen zu führen konkretisiert. Hiernach ist den Schülerinnen und Schülern, die nicht nur ausnahmsweise nachmittags Unterricht haben, die Einnahme eines Mittagessens oder eines Mittagsimbisses zu ermöglichen. Der Schulträger muss hierbei sicherstellen, dass ein konkretes Verpflegungsangebot vorliegt. Die Umsetzung kann im Einvernehmen mit der Schule durch einen Dritten (außerschulischer Träger, Eltern-/Mensaverein oder Caterer) sichergestellt werden.

Vorgehen der Verwaltung:

Das Thema Schulverpflegung wurde Ende 2015 von der Verwaltung in systematischer Form bearbeitet. Seinerzeit existierten an nur drei Schulen vertragliche Grundlagen zwischen der Stadt Aachen und dem jeweiligen Bewirtschafter (Maria-Montessori-Gesamtschule, Gesamtschule Brand, Schulzentrum Laurensberg) in Form von Pachtverträgen.

Bei den anderen Mensen gab es **durchweg keine vertraglichen Vereinbarungen**, da mit Einführung des Ganztagsunterrichts die Schulen das Verpflegungsangebot zunächst selbst sicherstellen sollten. Dies wurde in den letzten Jahren immer wieder seitens einzelner Schulen bzw. in 2013 seitens der Gymnasien sogar in einem gemeinsamen Schreiben bemängelt.

Die Abteilung Schule als Schulträger sah sich in o.g. Sinne zur Erbringung einer entsprechenden Serviceleistung verpflichtet, so dass die Thematik aufgegriffen wurde, um insgesamt die Schulverpflegung in Aachen zu beleuchten und an den aktuellen Standard anzupassen.

Im Rahmen der Recherchen wurden an diversen Stellen Informationen einholt:

Maßgebliche Hilfestellung gab es durch die **Vernetzungsstelle Schulverpflegung**. Die Vernetzungsstelle Schulverpflegung NRW ist 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](#). Die Vernetzungsstelle Schulverpflegung NRW ist bei der Verbraucherzentrale NRW angesiedelt. Sie wird aus Bundesmitteln und aus Mitteln der Länderministerien für Umwelt und Naturschutz, Landwirtschaft und Verbraucherschutz sowie für Schule und Bildung gefördert. Unter ihrem Dach arbeiten landesweit Ernährungsfachkräfte mit Unterstützung einer Pädagogin.

Seitens der Vernetzungsstelle wurden in den letzten Jahren diverse wegweisende Leitlinien zum Thema Schulverpflegung veröffentlicht - unter anderem der "**DGE-Qualitätsstandard** für die

Schulverpflegung", welcher als Basis und Arbeitsgrundlage für die Entwicklung in diesem Bereich anzusehen ist (DGE=Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V.).

Bei verschiedenen Veranstaltungen der Vernetzungsstelle, an denen die Abteilung Schule teilgenommen hatte, konnten sowohl durch die Vorträge der Referenten als auch im Austausch mit Schulleitungen, Lehrer/innen, Caterern und Schüler/innen sowie anderen Schulträgern hinreichend Informationen gesammelt werden, was den Bereich "Schulverpflegung" zwischenzeitlich ausmacht und nach welchen Qualitätsstandards dieser optimal ausgerichtet wird. Eine dortige Mitarbeiterin folgte gerne einer Einladung nach Aachen.

Darüber hinaus wurden im Austausch mit **Vergleichskommunen** - Münster und Recklinghausen als "Vorreiter" auf dem Gebiet der Schulverpflegung - Erfahrungen aus den dortigen bisherigen Ausschreibungen und Umsetzungen zusammengetragen, welche insgesamt das Vorhaben bekräftigten, auch in Aachen die Schulverpflegung neu aufzustellen - im Sinne aller Beteiligten: Schulen, Eltern/Schüler, Schulträger und Leistungsträger.

Während u.a. Teile der Ausschreibung in Recklinghausen als Grundlage für die Leistungsbeschreibung in Aachen herangezogen wurden, wurde in Aachen eine andere Vorgehensweise gewählt. Recklinghausen nimmt eine zentrale Beauftragung eines Caterers für alle Standorte vor. Auch die Abrechnung wird zentral durchgeführt. Diese Vorgehensweise lässt jedoch keine Bewertung der einzelnen Standorte zu. Die Annahme des Verpflegungsangebotes beispielweise in den einzelnen Schulen wird nicht betrachtet. Schulische Besonderheiten können in der Ausschreibung nicht ausreichend berücksichtigt werden.

Die Stadt Münster hat als Vertragsform ebenfalls die Dienstleistungskonzession gewählt und nimmt die Ausschreibung je Schule vor.

Beide Städte haben die Handreichungen und Leitfäden der Vernetzungsstelle Schulverpflegung für ihre Ausschreibung herangezogen.

Die Ziele für die Pilotphase wurden wie folgt definiert:

1. Vertragliche Grundlage schaffen

Den Schulen soll angeboten werden, 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 hierbei unentgeltlich zur Verfügung gestellt. Die Abrechnung der BuT-Leistungen erfolgt ebenfalls unmittelbar durch den Bewirtschafter, eine Beteiligung des Sekretariats an diesen Arbeiten entfällt.

2. Zusammenarbeit zwischen Schule und Schulträger festigen und öffentlich kommunizieren
Die Schulen sollen zum einen transparent in die vertragliche Gestaltung einbezogen werden. Zum anderen sollen Rollen auch für die Zukunft klar definiert werden, indem Aufgaben und Erwartungen für beide Seiten festgelegt werden:

Aufgabe der Schule soll z.B. sein, einen **Schulverpflegungsausschuss** einzurichten, welcher im Qualitätsdialog mit dem Caterer bleibt und in einem laufenden Austausch mit dem Schulträger steht. Der Schulverpflegungsausschuss hat folgende inhaltliche Aufgaben:

- regelmäßige Reflexion des Kiosk- und Mensaangebotes
- Entwicklung eines Schulkonzeptes zur Ernährungsbildung (Wertschätzung von Lebensmitteln, nachhaltiger Konsum, Vermeidung von (Lebensmittel-)Abfällen ...)

Das laufende Konfliktmanagement bzw. Beschwerdemanagement soll somit weitestgehend durch die Schule übernommen werden; eine Beteiligung des Schulträgers erfolgt erst, wenn vertragliche Änderungen oder eine Kündigung erforderlich werden oder eine Teilnahme seitens der Beteiligten gewünscht ist.

3. Verpflegungsangebot an den Bedarf anpassen

Mit Blick auf die Nachfrage ist zu berücksichtigen, dass sich das Essverhalten von Jugendlichen verändert hat: 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.

Diese Essgewohnheiten wurden in den DGE-Qualitätsstandard eingearbeitet. Des Weiteren berücksichtigt die Ausschreibung die Nachfrage der Schüler/innen. Der Schulverpflegungsausschuss soll hier ebenfalls Abhilfe schaffen, indem er aktiv an der Angebotsgestaltung mitarbeitet.

4. Verpflegungsangebot nach den DGE-Qualitätsstandards ausrichten

Durch die Etablierung des DGE-Qualitätsstandards ist inzwischen klar definiert, wie Schulverpflegung gesund und auch nachhaltig gestaltet werden kann. Anhand eindeutiger Vorgaben kann jeder Speiseplan problemlos auf die einzelnen Kriterien überprüft werden. Hygiene- und Kennzeichnungsvorgaben sind ebenfalls enthalten. Diese Vorgaben wurden als verbindliche Grundlage in die Ausschreibung aufgenommen.

5. Verbesserte Inanspruchnahme der Leistungen aus dem Bildungs- und Teilhabepaket

Nach derzeitigem Eindruck begrenzen verschiedene Faktoren die Inanspruchnahme der BuT-Mittel. Zum einen ist oft die Kommunikation in der Schule schwierig, zum anderen scheinen die formellen Voraussetzungen bzw. Abrechnungsfomalitäten oft recht schwer umzusetzen zu sein. Durch eine Übertragung der unmittelbaren Abrechnungszuständigkeit in Form eines bargeldlosen Abrechnungssystems an den Caterer kann – so zeigen Beispiele aus Kommunen wie z.B. Geilenkirchen – die Inanspruchnahme der BuT-Mittel aber zumindest insofern erhöht werden, als dass zusätzliche Wege für die Leistungsberechtigten entfallen und dadurch die Antragstellung einfacher gestaltet ist. Der ständige Austausch zwischen der Abteilung Schule und den Leistungsträgern ist hierfür Voraussetzung.

6. Erreichen einer Verpflegungsquote

Langfristig soll im Sekundarbereich eine Verpflegungsquote von 30 % im Bereich des Mittagessens bzw. der Snackverpflegung erreicht werden.

Die Ziele sollen wie folgt umgesetzt werden:

Da eine Umsetzung der Ziele nicht unmittelbar auf die Vielzahl aller Schulen in Aachen erfolgen kann, wurde überlegt, zunächst den Bereich der weiterführenden Schulen zu bedienen, da die Grundschulen zumeist durch die Ganztagsbetriebe gut versorgt sind.

Da die Alkuin-Realschule bereits Verbesserungsbedarf bekundet hatte, entstand der Entschluss, zunächst die drei Schulen der Schulform **Realschulen als gemeinschaftliches Pilotprojekt** zu initiieren und die Schulverpflegung an diesen Schulen auszuschreiben.

Die Schulleiter/innen aller drei Schulen unterstützten das Projekt und wurden in diversen persönlichen Gesprächen konkret über die Details der beabsichtigten Ausschreibung informiert. Da verschiedentlich der Wunsch auf Einzelausschreibung geäußert wurde, wurde die Ausschreibung auf drei einzelne Lose aufgeteilt. Die Schulleitungen haben das Leistungsverzeichnis zur Kenntnis erhalten und sich inhaltlich damit einverstanden erklärt.

Das für die Ausschreibung erstellte Leistungsverzeichnis einschließlich Bewertungsbogen wurde von zwei Mitarbeiterinnen der Vernetzungsstelle Schulverpflegung NRW gegengelesen und gemeinsam wurden in einem Termin in Aachen verschiedene Stellen nachgebessert. Dank dieser Unterstützung konnte eine rechtlich fundierte und sehr detaillierte Ausschreibung eingeleitet werden.

Es wurde vereinbart, dass der Schulträger sowie die Schule gemeinsam bewerten.

Ein entsprechend neuer Vertragsentwurf für die Dienstleistungskonzession wurde mit dem Fachbereich Recht abgestimmt.

Erfahrungen aus der Praxis:

Während der Pilotphase der Realschulen war es auf Grund finanzieller Probleme und der Auslösung des Mensaver eins an der 4. Aachener Gesamtschule erforderlich bzw. seitens der Schule gewünscht, ebenfalls eine Ausschreibung nach dem o.a. Verfahren vorzunehmen.

Da der bisherige Caterer am Schulzentrum Laurensberg altersbedingt die Bewirtschaftung der Mensa aufgegeben hat, wurde auch hier auf Wunsch der beiden Schulen eine Ausschreibung vorgenommen. Der neue Caterer hat zum 01.09.2018 den Betrieb aufgenommen. Vertragsgrundlage mit dem vorherigen Caterer war ein Pachtvertrag. Dies wurde im Rahmen der neuen Ausschreibung in Abstimmung mit dem Gebäudemanagement der Stadt Aachen auf eine Dienstleistungskonzession umgestellt.

Die Umstellung der verbliebenen Pachtverhältnisse mit den Mensaverеinen der Gesamtschule Brand und der Maria-Montessori-Gesamtschule werden zum 01.01.2019 ebenfalls auf eine Dienstleistungskonzession umgestellt.

Nach Abschluss der Ausschreibung im Bereich der Realschulen konnte ein Caterer gefunden werden. Jedoch wurden die Verträge vorzeitig beendet. Die Schulen haben in diversen Gesprächen Kritik geäußert, die jedoch nicht zu Verbesserungen geführt hat.

Aus diesem Grund wurde in 2017 eine neue Ausschreibung vorgenommen. Der neue Caterer hat seine Arbeit zwischenzeitlich aufgenommen. Die Schulverpflegung erfolgt auch hier nicht reibungslos. Am 27.09.2018 hat zuletzt ein gemeinsames Gespräch zwischen Vertretern der drei Realschulen, der Abteilung Schule und dem Caterer stattgefunden. Es wurden konkrete Maßnahmen vereinbart. Im Januar 2019 wird ein weiteres Gespräch stattfinden, um die Umsetzung dieser Vereinbarungen zu überprüfen.

In der Folge kann der Schulträger nunmehr auf eine Vielzahl von Erfahrungswerten zurückgreifen. Die unvorhersehbare Ausweitung des Pilotprojektes um die o.a. Schulen bot dem Schulträger zudem ein breiteres Erfahrungsspektrum, da kleinere und größere Systeme sowie neue und etablierte Strukturen betroffen waren. Zur Erstellung der Vorlage wurden Praxisberichte bei allen betroffenen Schulen erbeten, die in diese Vorlage eingeflossen sind.

Die Resonanz auf die Ausschreibungen ist insgesamt zurückhaltend. Nach Rücksprache mit verschiedenen Caterern werden die hohen Qualitäts-Anforderungen bemängelt. So müssen die potenziellen Bewerber ein umfangreiches Angebot mit insgesamt acht Anlagen vorlegen, welche verschiedene Aspekte umfasst, wie beispielsweise das Angebot und die Preisgestaltung, das Personalmanagement, das Hygienekonzept oder das Bestell- und Abrechnungssystem. Die umfangreiche Bewerbung und die hohen Anforderungen können durchaus eine Hürde für kleinere Unternehmen darstellen.

Aus Sicht des Schulträgers sollten diese jedoch unbedingte Voraussetzung bei den Ausschreibungen bleiben. Nur so kann ein qualitativ hochwertiges Essen angeboten und seitens des Schulträgers kontrolliert werden.

Die einheitlichen Qualitätsstandards wurden seitens der Schulen als positiv bewertet. Jedoch wird eine stärkere Kontrolle der Umsetzung gewünscht. Sofern eine Fortführung und Ausweitung des Projektes beschlossen wird, wird die Abteilung Schule Maßnahmen zur Kontrolle und Qualitätssicherung erarbeiten. Dies könnte beispielsweise durch die Beauftragung einer Ökotrophologin erfolgen.

Bei den Realschulen wurde beispielsweise das Angebot ohne Rücksprache mit den Schulen verändert. Insbesondere wurden ungesunde, jedoch gut verkäufliche Produkte, ins Sortiment aufgenommen (bspw. Durstlöscher und Schnitzelbrötchen). Nachdem die Schulen auf diesen MIsstand aufmerksam gemacht haben, wurde seitens des Caterers auf die geringe Gewinnmarge bei kleineren Systemen hingewiesen. Hier wird derzeit versucht, eine einvernehmliche Lösung zu finden. So wurde seitens des Schulträgers angeregt, weitere, gesündere Getränke ins Sortiment aufzunehmen und das Angebot mit den Schülerinnen und Schülern gemeinsam zu besprechen, um

die Qualitätsstandards auf der einen Seite einhalten zu können und auf der anderen Seite bestimmte Absatzstärken zu gewährleisten.

Zunächst war vorgesehen, die Ausschreibungen in Lose aufzuteilen, um auch bei kleineren lokalen Anbietern Interesse zu wecken. Dieser Effekt ist jedoch ausgeblieben. Bei dem Großteil der Bewerbungen handelt es sich um große Anbieter im Bereich der Schulverpflegung.

Kleinere Systeme sind für Anbieter nicht attraktiv. Folglich war die Bewerberlage insbesondere bei den Realschulen sehr gering. Seitens der Schulleitungen der Realschulen wurde die fehlende Bewerberlage bemängelt. Für die nächste Ausschreibung wird von einer Aufteilung in Lose abgesehen. Vielmehr besteht die Überlegung die kleinen Systeme mit größeren Systemen zu koppeln, um so die Bewerberlage zu verbessern.

Während der Pilotphase wurden regelmäßig Gespräche mit den Schulen und dem Caterer geführt. Seitens des Schulträgers wurde festgestellt, dass der Austausch bzw. die Kommunikation bei Vorhandensein eines Mensaausschusses regelmäßiger und optimierter erfolgt. Das laufende Beschwerdemanagement kann hierüber abgewickelt werden. Hierdurch werden insbesondere die Schulleitungen entlastet.

Dieser Effekt konnte auch bei der Vorbereitung der Ausschreibung am Schulzentrum Laurensberg festgestellt werden. Hier haben sich die Mitglieder des Mensaausschusses sehr stark in die inhaltliche Ausgestaltung der Ausschreibung eingebracht. So wurde der Wunsch geäußert, dass die Frischküche das favorisierte Verpflegungssystem sein soll. Hier wurde eine entsprechende Anpassung der Ausschreibung und des Bewertungsschemas vorgenommen. In der Folge konnte laut Stellungnahme der beiden Schulen eine Verbesserung der Qualität des Essens festgestellt werden.

Die Berücksichtigung von schulindividuellen Besonderheiten konnten bei den Ausschreibungen der Realschulen und der 4. Aachener Gesamtschule noch nicht so stark berücksichtigt werden. In der Folge wurde seitens der Schülerschaft der 4. Aachener Gesamtschule der Wunsch geäußert, dass mehr Kriterien aufgenommen werden, die Anbieter von Bio-Produkten konkurrenzfähiger zu machen. Dies wird der Schulträger bei der nächsten Ausschreibung in 2019 im engen Austausch mit der Schule erarbeiten.

Auch die Ausschreibung der Realschulen muss überarbeitet werden. So wurde seitens der Schulen ebenfalls der Wunsch geäußert, lokale Besonderheiten im stärkeren Maße zu berücksichtigen.

Weiterhin ist festzustellen, dass die Problemlagen je nach Schule sehr unterschiedlich sind.

Probleme gibt es derzeit bei der Abrechnung der BuT-Mittel. Hier wird seitens der Abteilung Schule mit den zuständigen Stellen und den Caterern eine zeitnahe Lösung avisiert.

In einem weiteren Schritt sollen auch erfolgreiche Modelle in anderen Kommunen herangezogen werden, wie beispielsweise die You-Card der Stadt Hamm. Hierbei handelt es sich um eine Abrechnungslösung, um bewilligte Leistungen aus dem Bildungspaket einfacher in Anspruch nehmen zu können.

Eine Schule hat die Ausstattung ihrer Mensa bemängelt. Hier wurde durch verschiedene Maßnahmen (neuer Anstrich, Anschaffung neuer Geräte oder Austausch durch bessere gebrauchte Geräte) versucht, die Mensaräumlichkeiten aufzuwerten.

Fazit:

Es bleibt festzuhalten, dass sich die Dienstleistungskonzession als Vertragsform in der Praxis bewährt hat. Hierdurch werden verbindliche und einheitliche Rahmenbedingungen festgelegt. Die vertragliche Grundlage ermöglicht erstmalig auch die ordnungsgemäße Beendigung der Verträge.

Mit der Umstellung der Pachtverträgen am Schulzentrum Laurensberg, der Gesamtschule Brand und der Maria-Montessori-Gesamtschule existiert nunmehr ein einheitliches Regelwerk.

Seitens der Schulen wurde die Abwicklung der Vertragsmodalitäten durch den Schulträger als positiv bewertet. Hierdurch werden insbesondere Schulleitungen und Verwaltung der Schulen entlastet.

Des Weiteren empfiehlt es sich die Mensaräumlichkeiten unentgeltlich zur Verfügung zu stellen, um ein qualitatives Angebot zu moderaten Preisen auf der einen Seite und die Wirtschaftlichkeit des Unternehmens auf der anderen Seite sicherzustellen.

Ferner ist in den Verträgen der Umgang mit dem Inventar und der Ausstattung klar geregelt. Der Schulträger hat festgestellt, dass dies an anderen Schulen ohne vertragliche Regelung immer wieder zu Problemen führt (bspw. wer bezahlt einen durch das Personal des Caterers verursachten Schaden? Wer bezahlt abhanden gekommenes Kleininventar?, etc.).

Im Rahmen der Ausschreibung hat sich herausgestellt, dass es zwischenzeitlich bei den Caterern Usus ist, die Schulverpflegung als „Gesamtpaket“ (Frühstück, Mittagessen, Zwischen- und Snackverpflegung, Kioskbetrieb) anzubieten.

Jedoch entsteht bei jeder Umstellung auf einen neuen Caterer ein erhöhter Regelungs- und Kommunikationsbedarf. Dies erfordert in dieser Interimszeit ein gewisses Verständnis seitens der Eltern, der Schülerinnen und Schüler sowie der Schulen.

Auf Grund des Feedbacks der Schulen wird das erstellte Leistungsverzeichnis positiv wahrgenommen. Den Schulen ist wichtig, dass Besonderheiten und Wünsche Berücksichtigung finden. Da es sich nicht um ein starres Leistungsverzeichnis handelt, sind Anpassungen jederzeit möglich. Ebenfalls wurde positiv aufgenommen, dass die Schulen bei der Bewertung der Angebote mit einbezogen werden.

Seit Einführung der Dienstleistungskonzession wurde bislang bei einem Caterer festgestellt, dass die Qualität nicht eingehalten wurde. Der Schulträger erhofft sich durch die Fortführung der Vorgehensweise, dass sich zukünftig die qualitativ hochwertig arbeitenden Caterer durchsetzen. Sollte die Dienstleistungskonzession zukünftig auf Grund von Mängeln seitens des Schulträgers gekündigt werden, besteht die Möglichkeit die Bewerbung, bei Vorliegen einer entsprechenden Begründung, bei der nächsten Ausschreibung auszuschließen.

Dennoch sei darauf hingewiesen, dass die Mitarbeit vor Ort in den Schulen unabdingbare Voraussetzung für das Gelingen der Schulverpflegung ist. Hier hat sich in der Praxis die Bildung von Mensaausschüssen bewährt, da hier das laufende Beschwerdemanagement weitestgehend abgewickelt werden kann.

Die Sicherstellung einer qualitätsgesicherten Schulverpflegung ist an größeren Systemen einfacher. So konnten trotz des Wechsels der Caterer an der 4. Aachener Gesamtschule sowie am Schulzentrum Laurensberg die Essenszahlen beibehalten werden und die avisierte Verpflegungsquote erreicht werden.

An kleineren Systemen ist die Bewerberlage sehr schlecht. Das Beschwerdemanagement war an allen drei Schulen sehr hoch. Der Schulträger erhofft sich durch eine gebündelte Ausschreibung (ohne Lose) die Realschulen bei einer neuen Ausschreibung stärken zu können. Zudem sollten die Ausschreibungen an der 4. Aachener Gesamtschulen und den Realschulen individualisiert werden.

Die Abwicklung der Mittel aus dem Bildungs- und Teilhabepaket erfolgt derzeit noch nicht reibungslos und muss weiter optimiert werden. Durch die Einführung der Bezahlung per Chip an den Realschulen und am Schulzentrum Laurensberg erhofft sich der Schulträger eine Verbesserung und Steigerung der Anträge.

Weitere Vorgehensweise:

Trotz verschiedener Problemstellungen während der Pilotphase, kann aus Sicht des Schulträgers nur über die beschriebene Vorgehensweise eine qualitativ hochwertige Schulverpflegung sichergestellt werden. Die Verwaltung beabsichtigt daher, die neuen Regelungen in einem nächsten Schritt auf andere Schulformen auszuweiten.

Während der Pilotphase wurde bereits Interesse von vier Gymnasien und einer Hauptschule signalisiert, sodass eine Ausweitung des Projektes auf diese Schulen seitens der Verwaltung als nächstes avisiert wird.