

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 style="width: 100%; border: none;"> <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