

Gremium	Termin	Status
Ortsbeirat Oggersheim	12.01.2023	öffentlich

**Anfrage der SPD-Ortsbeiratsfraktion
Bewirtung von Schulen und Kindergärten durch Cateringunternehmen**

Vorlage Nr.: 20235978

Stellungnahme Bereich Kindertagesstätten und Schulen

1.

Welche Kriterien sind Voraussetzung für die Fremdbewirtung von Kindergärten?

Antwort:

Der Bereich Kindertagesstätten erarbeitet eine individuelle Leistungsbeschreibung zur Essensversorgung in den städtischen Kindertagesstätten. Anschließend wird die Leistung öffentlich ausgeschrieben. Der Kindertagesstättenträger schließt danach einen Vertrag mit dem ausgewählten Anbieter. Dort werden neben den in der Ausschreibung genannten Leistungen auch Regelungen zu Betriebskosten, Räumlichkeit und Einrichtung fixiert.

Die Bewirtung muss dem Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder den Empfehlungen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung entsprechen. Die Jahreszeit ist im Speiseplan zu berücksichtigen bzw. die Speisenauswahl ist insbesondere bei Gemüse und Obst nach der Saison auszurichten.

Die Speisen müssen zucker-, fett- und salzarm zubereitet werden. Bei Fleischgerichten ist qualitativ hochwertiges Fleisch und kein Formfleisch zu verwenden.

Sämtliche einschlägigen rechtlichen Vorgaben bei der Essensherstellung und Auslieferung müssen erfüllt sein.

Die Gestaltung des Speiseplanes muss eindeutig, klar sowie Kind- und kleinkindgerecht sein, damit Kinder die Möglichkeit haben an der Essensplanung beteiligt zu werden.

Das Essen muss auch an ethnische sowie religiöse Aspekte der Kinder angepasst werden. Praktisch bedeutet dies, dass wie bei einem Gericht mit einer Schweinebratwurst oder –schnittel, alternativ Pute oder Rind angeboten werden muss.

2. Welche Bedingungen sind für die Bewirtung von Schulen gegeben?

Antwort:

Schule und Schulträger erarbeiten eine individuelle Leistungsbeschreibung zum schulischen Mittagessen. Anschließend wird die Leistung öffentlich ausgeschrieben. Der Essensausschuss der jeweiligen Schule entscheidet dann, unter Berücksichtigung der

Leistungskriterien (z.B. Bioanteil, Verwendung saisonaler Produkte, Essenspreis), welches der eingegangenen Angebote den Zuschlag erhält. Der Schulträger schließt danach einen Konzessionsvertrag mit dem ausgewählten Anbieter. Dort werden neben den in der Ausschreibung genannten Leistungen auch Regelungen zu Betriebskosten, Räumlichkeit und Einrichtung fixiert.

3. Welche Qualitätssicherung und Standards müssen eingehalten werden für Gemeinschaftsverpflegungen?

Antwort:

Der Anbieter (Vertragspartner) ist verpflichtet die DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung einzuhalten.

Bei den Kindertagesstätten ist ebenfalls die DGE-Qualitätsstandard einzuhalten. Die zur Herstellung des Menüs genutzten Lebensmittel sollen zu 30 Prozent als regionalen Lebensmitteln sowie zu 10 Prozent aus Bioprodukten bestehen. Täglich wird ein Stammmenü (Kindergarten/, Hort/ und Erwachsenenmenüs) und ein Kleinkindmenü (Kinder unter 2 Jahren) im Speiseplan angeboten. Beide Menüs sind an ethnische sowie religiöse Aspekte der Kinder angepasst.

4. Welche Kriterien liegen für die entsprechende Zielgruppenversorgung bei interner und externer Planung und Zulieferung zugrunde?

Antwort:

In der Ausschreibung des Schulträgers werden nachfolgende Anforderungen gestellt:

- Einhaltung des geforderten Verpflegungssystems (Cook & Freeze, Cook & Hold, Cook & Chill)
- Einhaltung der DEG-Qualitätsstandards
- Einhaltung der Hygienestandards (HACCP)
- Einhaltung der Vorgaben zum Bestellsystem, zur Stornierung der täglichen Schulessen, zum Ausgabesystem und zur Abrechnung
- Fachkundenachweis des Betreibers
- Referenzen des Betreibers

In der Ausschreibung der Kindertagesstätten werden nachfolgende Anforderungen gestellt:

- Einhaltung des geforderten Verpflegungssystems (Cook & Hold)
- Einhaltung der DEG-Qualitätsstandards
- Einhaltung der Hygienestandards (HACCP)
- Einhaltung der Vorgaben zum Bestellsystem, zur Stornierung der täglichen Kitaessen, zum Ausgabesystem und zur Abrechnung
- Fachkundenachweis des Betreibers
- Referenzen des Betreibers
- Gesonderte Essen (Allergiker, Nahrungsmittelunverträglichkeit, ect..)

5. Welche Hygienestandards liegen für die Belieferung der Zielgruppen vor, wie wird nach Auslieferung an den Endverbraucher gewährleistet, dass diese Bedingungen eingehalten werden können?

Antwort:

Die Einhaltung der Lebensmittelhygiene sowie deren Umsetzung liegt in der Verantwortung des Betreibers. Hierzu ist für jede Schule ein Hygienekonzept nach (HACCP-

Standard) zu erstellen und umzusetzen. Schulträger prüfen diese Hygienekonzepte inhaltlich. Die Lebensmittelkontrolle vor Aufnahme der Betriebstätigkeit in der Schule sowie stichprobenartig oder anlassbezogen.

[Die Einhaltung der Hygienestandards wird in den Kindertagesstätten auch nach diesem Konzept gehandhabt.](#)

6. Wie wird mit nicht benötigten Lebensmitteln nach der Auslieferung an die Zielgruppen verfahren? Wie werden diese entsorgt?

Antwort:

Der Betreiber ist vertraglich verpflichtet, Essensreste täglich abzuholen und sachgerecht zu entsorgen. Dies geschieht z.B., indem diese einer Biogasanlage zugeführt werden.

[Dies trifft auch bei den Kindertagesstätten zu.](#)

7. Welche Möglichkeiten der Wiederverwertbarkeit gibt es vom Gesetzgeber her, gegarte Lebensmittel weiter zugeben an eventuell bedürftige Personenkreise?

Antwort:

Bei der Schulverpflegung [als auch der Verpflegung in Kindertagesstätten](#) gibt es keine gelagerten Lebensmittel. Die Anzahl der schulischen Mittagessen wird täglich bestellt, in den Betriebsküchen der Betreiber gekocht und vor Verzehr angeliefert. Eine Weitergabe von schulischen Essensresten, z.B. an bedürftige Personen, wäre aus organisatorischen, wirtschaftlichen und rechtlichen Gesichtspunkten problematisch.

8. Wie stellt sich die Situation dar, für nicht behandelte und verpackte Lebensmittel, für eine mögliche Weitergabe der Produkte?

Antwort:

Siehe Antwort Nr. 7

3-13@Ludwigshafen.de

3-15@Ludwigshafen.de