

---

Anfrage der Stadtratsfraktion Die Grünen im Rat; Qualität des Essens in Kindertagesstätten, Horteinrichtungen und Schulen

KSD 20090351

---

## **Die Grünen im Rat**

**Dr. Bernhard Braun** Fraktionsvorsitzender  
**Monika Kleinschnitger** stellv. Fraktionsvorsitzende  
**Ingrid Frühauf** stellv. Fraktionsvorsitzende  
**Elmar Striffler**

Postfach 21 05 23  
67005 Ludwigshafen

Geschäftsstelle:  
Hartmannstraße 20  
67059 Ludwigshafen

Telefon: 0621/ 52 30 23  
Telefax: 0621/ 52 30 22  
E-Mail: fraktion@gruene-lu.de

Frau Oberbürgermeisterin  
Dr. Eva Lohse  
Stadtverwaltung  
Rathausplatz 20  
67059 Ludwigshafen

Ludwigshafen, den 18.04.2009

### **Anfrage zur Stadtratssitzung am 27. April 2009 Qualität des Essens in Kindertagesstätten, Horteinrichtungen und Schulen**

Sehr geehrte Frau Oberbürgermeisterin,

Wir fragen die Stadtverwaltung:

Teil 1: Kindertagesstätten und Horteinrichtungen

Zum 31.12.2009 endet der Catering-Vertrag für die Essensversorgung der Kindertagesstätten. Die notwendige Neuausschreibung könnte für eine Flexibilisierung und Verbesserung des Essensangebots in den Kitas genutzt werden.

1. In welchen Kitas und Horten gab es nach dem Wechsel des Caterers Beschwerden innerhalb der 6-monatigen Probezeit?
2. Wurde eine Kündigung des Vertrages wegen vorliegender erheblicher Beschwerden innerhalb der 6-monatigen Probezeit erwogen?
3. Warum besteht die Verwaltung auf der Belieferung aller städtischen Kindertagesstätten und Horte durch ein und denselben Caterer, wogegen für die Schulen Einzelverträge möglich sind?
4. In der Leistungsbeschreibung, die der Ausschreibung zugrunde lag, ist festgehalten, dass die „Zahl der zu beliefernden Kindertagesstätten (...) im Laufe des Jahres zu-

oder abnehmen“ könne. Warum werden maßgeschneiderte Alternativen für einzelne Einrichtungen dennoch nicht ernsthaft geprüft?

5. Die Firma BVS darf laut Leistungsbeschreibung das Essen nicht länger als 3 Stunden warm halten. Sie muss das Essen muss spätestens um 11.30 Uhr in die Einrichtungen liefern, die Hortkinder essen jedoch in vielen Einrichtungen erst um 13.30 Uhr. Wie stellt die Verwaltung sicher, dass das Essen insgesamt nicht länger als 3 Stunden warm gehalten wird?
6. Warum wird nicht mit dem moderneren Cook&Chill-Verfahren gearbeitet, bei dem das Essen nicht über lange Zeiträume warm gehalten wird und nachweislich mehr Nährstoffe erhalten bleiben.
7. Wie wird sichergestellt, dass der in der Leistungsbeschreibung für den Caterer vorgegebene, ausgewogene Wochenspeiseplan von den Einrichtungen bei der Auswahl der täglichen Gerichte tatsächlich berücksichtigt wird?
8. Wie wird sichergestellt, dass in den Einrichtungen, die von Kleinkindern besucht werden, wie in der Leistungsbeschreibung vorgesehen, täglich ein Kleinkindmenu angeboten wird?
9. Zum 31.12.2009 endet der Catering-Vertrag für die Kindertagesstätten und Horteinrichtungen. Wie ist der Stand der Ausschreibungen?
10. Werden bei den Neuausschreibungen die Richtlinien der Deutsche Gesellschaft für Ernährung Kindergartenernährung verbindlich in die Leistungsbeschreibung aufgenommen?
11. Wie viele Kinder (in % und absolut) werden in Kitas und Horten mit Mittagessen versorgt.
12. Wie viele Kinder profitieren vom Fonds des Landes für Essensgeldbefreiungen?
13. Wie viele der Kitas und Horten verfügen über einen eigenen Speiseraum?

## Teil 2: Schulen

1. Wie viele der Ganztagschüler (in % und absolut) nehmen das Essensangebot an ihrer Schule wahr?
2. Wie viele Schüler profitieren vom Fonds des Landes für Essensgeldbefreiungen?
3. Verfügen inzwischen alle Ganztagschulen über einen eigenen Speiseraum?

Mit freundlichen Grüßen

Dr. Bernhard Braun