



Schwäbisch Gmünd, 07.03.2022
Gemeinderatsdrucksache Nr. 031/2022

Vorlage an

Verwaltungsausschuss/Eigenbetriebsausschuss

zur Vorberatung

- öffentlich -

Gemeinderat

zur Beschlussfassung

- öffentlich -

Neukonzeption der Verpflegung an Gmünder Schulen

Anlage:

Präsentation Schulverpflegung Firma ODS mit Tabelle Kostenkalkulation

Beschlussantrag:

1. Der Neukonzeption zur Schulverpflegung an den städtischen Schulen wird wie vorgeschlagen zugestimmt.
2. Die Schulverpflegung wird künftig durch das Amt für Bildung und Sport in Eigenregie organisiert.
3. Auf eine europaweite Ausschreibung der Schulverpflegung und auf Vergabe an einen externen Caterer wird aufgrund der strukturellen Neukonzeption verzichtet.

Sachverhalt und Antragsbegründung:

Der Gemeinderat der Stadt hat am 13.01.2017 im Verwaltungsausschuss (Gemeinderatsdrucksache Nr. 003/2017) letztmalig über die Versorgungskonzeption an den Gmünder Schulen entschieden. Im Rahmen einer europaweiten Ausschreibung konnten



seit dem Schuljahr 2017/18 regionale Caterer gewonnen werden, welche die Schulen beliefern.

Die Entscheidung über die Art und Weise der Schulverpflegung ab dem Schuljahr 2022/23 steht nun an. Die Stadtverwaltung hat zur Verfahrensbegleitung die Firma ODS beauftragt, die zahlreiche Kommunen bei der Neuausschreibung bzw. Vergabe dieser Dienstleistungen begleitet hat. Im Fokus einer künftigen Konzeption sollen unter anderem folgende Themen stehen:

- Regionalität und Bioanteil,
- saisonales Angebot,
- kindgerechtes, gesundes Angebot,
- Reduzierung des Fleischanteils,
- klimaschonender Einsatz von Ressourcen,
- Teilhabe von Menschen mit Behinderung
- Beteiligung der Schulgemeinschaft
- Kooperation mit der Landesanstalt für Landwirtschaft, Ernährung und ländlichen Raum (LEL) Schwäbisch Gmünd

Gemeinsam mit der Firma ODS kann eine Konzeption umgesetzt werden, welche die genannten Bausteine möglichst umfassend berücksichtigt, bzw. direkt durch die Stadt als Schulträger und die Schulgemeinschaft gesteuert werden kann.

Daher schlägt die Verwaltung auf Anregung der Firma ODS vor, die Verpflegung künftig in Eigenregie zu organisieren, um direkten Einfluss auf Qualitäten und Produktauswahl nehmen zu können.

Alternativ wäre jetzt die Schulverpflegung europaweit auszuschreiben mit anschließender Vergabe an einen Caterer. Im Rahmen einer öffentlichen Ausschreibung ist es jedoch nicht möglich, die oben dargestellten Kriterien vergaberechtskonform abzubilden. Selbst das Produktionssystem kann nicht im Vorfeld der Ausschreibung vorgegeben werden, damit der Wettbewerb nicht unzulässig eingeschränkt wird.

Durch selbst erstellte Speisepläne und die Organisation des Wareneinkaufes will die Verwaltung bessere Steuerungsmöglichkeiten erhalten, Bedarfen der Schüler, Eltern und Wünsche aus dem Gremium besser gerecht werden und somit die Attraktivität und Akzeptanz weiter steigern.

Ausgangssituation der Mittagsverpflegung an Gmünder Schulen im Schuljahr 2021/2022

Durch die stetig steigende Nachfrage an Ganztagsbetreuung an den Gmünder Schulen ist auch die Menge der angebotenen Mittagessen gestiegen. Heute werden pro Woche ca. 3.300 Essen an Gmünder Schulen ausgegeben. Diese Zahl wird voraussichtlich weiter steigen, u. a. auch aufgrund des ab dem Schuljahr 2026/27 geltenden Anspruchs auf Ganztagesbetreuung im Primarbereich. Die Betreuung und Verpflegung der Kinder an den Schulen ist weiterhin ein grundlegender Baustein für die Vereinbarkeit von Familie und Beruf. Die Stadt hat hier in den vergangenen Jahren ein umfassendes Angebot geschaffen. Bei Ganztagesgrundschulen ist die Verpflegung über Mittag eine Pflichtaufgabe der Stadt als Schulträger.

Das Angebot erstreckt sich auf derzeit auf 13 Schulen in ganz unterschiedlicher Grö-



Benordnung und Organisation. In den Schulmensen sind derzeit 22 Mitarbeiterinnen beschäftigt, welche den Mensabetrieb vor Ort organisieren. Die Essenzahlen verteilen sich derzeit wie folgt:

An der **Eichenrainschule** (ca. 90 Essen), **GS Großdeinbach** (ca. 20 Essen), **GS Hardt** (ca. 160 Essen), **Römerschule** Straßdorf (ca. 55 Essen), **Scheuelbergschule** Bargau (ca. 30 Essen) und an der **Uhlandschule** Bettringen (ca. 185 Essen). Hier wird das Schulessen in Thermoboxen von den Caterern warm angeliefert und von den städtischen Mitarbeiterinnen in der Mensa ausgegeben. Die Zahlen beziehen sich auf die wöchentliche Menge. Je nach Essensangebot der Schulen wird bis zu fünf Mal pro Woche angeliefert.

An der **Friedensschule** (ca. 275 Essen), **Klösterleschule** (ca. 450 Essen) und **Rauchbeinschule** (ca. 300 Essen) wird das Essen kalt angeliefert (Cook & Chill) und durch die städtischen Küchenkräfte in den Konvektomaten regeneriert und anschließend ausgegeben. Die Zahlen beziehen sich auch hier auf eine wöchentliche Ausgabemenge.

An der **Pestalozzischule** (ca. 200 Essen pro Woche) und der **Mozartschule** (ca. 500 Essen pro Woche) gibt es eine „Mischküche“, bei der die städtischen Küchenkräfte die Speisepläne selbst zusammenstellen und das Essen frisch zubereiten unter Einbeziehung von Fertigprodukten. Die **Theodor-Heuss-Schule** wird seit September 2021 immer dienstags mit ca. 50 Essen aus der Küche der Pestalozzischule beliefert.

Die Mensa des **Parler-Gymnasiums** (ca. 500 Essen pro Woche) wird von der Stiftung Haus Lindenhof im Rahmen eines Integrationsmodells betrieben. Die Stiftung möchte sich zum Ende dieses Schuljahrs aus dem Mensabetrieb zurückziehen. Die Mensa am Parler-Gymnasium soll daher auch in das neue Gesamtkonzept der Schulverpflegung eingebunden werden. Hierfür müssen dann die entsprechenden Personalstellen bei der Stadtverwaltung geschaffen werden. Die Stiftung Haus-Lindenhof wird im Rahmen der Neukonzeption der Schulverpflegung mit einem Kooperationsmodell eingebunden um z. B. Außenarbeitsplätze oder integrative Arbeitsplätze bei der Stadtverwaltung zur Verfügung zu stellen. Die Parler-Mensa steht auch den Schülern der **Schiller Realschule** und des **Hans-Baldung Gymnasiums** zur Verfügung.

Am **Scheffold-Gymnasium** wird die Mensa durch einen eigenen Mensaverein betrieben. Dieser verteilt pro Woche ca. 500 Essen, auch an die Schüler der **Adalbert-Stifter-Realschule**. Die Speisepläne werden durch den Mensaverein erstellt und die Essen in Form einer Mischküche (Zukauf von lokalen Produzenten) angeboten. Das zusätzliche Angebot an belegten Brötchen und Süßwaren stützt die Kalkulation. Die Mensa im Scheffold-Gymnasium soll weiter in Regie des Mensaver eins Scheffold betrieben werden.

Neues Konzept „Gutes Essen an Gmünder Schulen“

Die Firma ODS hat eine Bestandsaufnahme in allen Schulmensen durchgeführt. Im Ergebnis wurde deutlich, dass die Stadt Schwäbisch Gmünd durch die Sanierung der Schulen und den Ausbau der Ganztagsangebote in Trägerschaft der Stadt sehr gute Voraussetzungen für einen kompletten Wechsel hin in Richtung Eigenregie besitzt.



Die Firma ODS hat auch eine Kostenabschätzung durchgeführt. Derzeit beträgt der Vollkostenpreis für ein Mittagessen 6,74 Euro. Wenn die Stadt die Mittagsverpflegung in Eigenregie anbietet ist bei gleichbleibenden Voraussetzungen ein neuer Vollkostenpreis von voraussichtlich 6,53 Euro kalkuliert. Aufgrund der nun anstehenden konzeptionellen Feinabstimmungen und konkreten Ausgestaltungen des Konzeptes kann es noch zu Kostenverschiebungen vor allem in den Bereichen Logistik und Personal kommen. Neben den bereits dargestellten direkteren inhaltlichen Steuerungsmöglichkeiten auf das Essensangebot spricht also auch die Kostenseite für die Umstellung auf Eigenregie.

Die Tabelle zur Darstellung der Kalkulation ist in der beigefügten Präsentation der Firma ODS enthalten.

Die Kalkulation zeigt, dass die Eigenbeschaffung der Lebensmittel und Menükomponenten bei der heutigen Personalstruktur günstiger wird. Allerdings ist der Aufwand der Speiseplanung und der Beschaffung, sowie die Auslieferungsaufwände in dieser Tabelle noch nicht berücksichtigt. Das Konzept zur Verteilung und Belieferung wird aufgestellt, sobald die Entscheidung für dieses Verpflegungskonzept gefallen ist.

Es wird angestrebt, dass der Essensbeitrag der Eltern bei 3,40 Euro für Grundschüler und 3,70 Euro für Sekundarstufe gehalten werden kann. Kinder aus einkommensschwachen Familien können über das Programm Bildung und Teilhabe (BuT) ein vergünstigtes Essen für 1 Euro beziehen, diese Möglichkeit wird von rd. 10 % der Schüler genutzt. Die Mehrkosten werden mit dem Träger der Hilfen abgerechnet.

Wie funktioniert das neue Verpflegungskonzept?

Das neue Konzept sieht den Aufbau einer eigenen Organisation der Verpflegung vor (vgl. Präsentation durch die Firma ODS im Anhang). Die Stadt erstellt saisonal rollierende Speisepläne mit zwei Menüs pro Schultag. Es erfolgt eine direkte Produkt- und Preisabfrage beim Produzenten bzw. Großhandel, für den Einkauf der Komponenten des selbst zusammengestellten Speiseplans.

Diese Produkt- und Preisabfrage soll nach und nach in einen standardisierten Rhythmus übergehen, damit der wirtschaftlichste Preis am Markt erzielt werden kann. Dies geschieht im Einklang mit dem einschlägigen Vergaberecht bzw. den Grundsätzen zur Beschaffungen in einem niederschweligen Verfahren.

Die Speisepläne berücksichtigen die saisonale und regionale Verfügbarkeit der Lebensmittel. Der Anteil an Fleisch/Fisch/Gemüse/Vollkorn kann dabei unter Berücksichtigung eines möglichst hohen Vita Scores (s. Seite 5) gesteuert und laufend angepasst werden. Die einzelnen Portionen können an die Erfahrungswerte in den Schulen angepasst werden, so dass weniger Essensreste übrigbleiben. Eine Einbeziehung der Schüler durch regelmäßige Abfragen zur Optimierung des Angebots und Steigerung der Qualität ist vorgesehen. Eine Anpassung der Speisepläne ist kurzfristig möglich.

Es ist auch vorgesehen, möglichst viele Produktgruppen in Bio-Qualität einzukaufen, z. B. Gemüse, Teigwaren, Molkereiprodukte, Obst – je nach saisonaler und regionaler Verfügbarkeit und konkreter Speiseplangestaltung. Bei der Markterkundung werden derzeit Bezugsquellen für Angebote an Artikeln in Bioqualität erhoben.



Die Verwendung von Fleisch- und Wurstwaren soll maßvoll erfolgen. Es sollen heute noch keine starren Vorgaben gesetzt werden, letztendlich entscheidend sind Akzeptanz, Geschmack und Kosten. Fleisch kann auch in reduzierter Form eingesetzt werden und muss nicht zwingend als Hauptkomponente des Essens angeboten werden. Nicht beabsichtigt ist eine Umstellung auf rein vegetarische Kost.

Es ist vorgesehen, grundsätzlich zwei Essen pro Tag anzubieten, so dass die Kinder nach ihren Präferenzen auswählen können.

Zielwerte zur CO₂-Bilanz können selbst gesteckt und kontinuierlich verbessert werden, immer im Zusammenspiel mit der Schülerbefragung „Das Essen muss schmecken“.

Aussage zum Vita-Score:

Die Resultate der „Global Burden of Disease“ – Studien dienen als Grundlage für die entwickelte Formel um Lebensmittel zu bewerten. Dem Indikator liegt die Erkenntnis zugrunde, dass eine typische westliche Ernährung die Nährstoffbedürfnisse unseres Körpers deckt, dass sie aber gleichzeitig zu Gesundheitsproblemen wie Diabetes, Herz-Kreislauferkrankungen und verschiedenen Krebsarten führen kann. Das Ziel ist es das Risiko auf ernährungsbedingte Krankheiten zu minimieren.

Der Vita-Score wird anhand der erstellten Speisepläne und Rezepturen auf einheitlicher Datenbasis ermittelt. Für die Bewertung herangezogen wird der Vita-Score gemittelt in Bezug auf den Speiseplan-Rhythmus (Durchschnittswert).

Ziel ist es, klimafreundliche Speisepläne zu gestalten, die gleichzeitig einen hohen Vita-Score ausweisen.

Zubereitung des Essens

Die Stadt Schwäbisch Gmünd hat sich bei Aufstellung des Verpflegungskonzepts 2017 für das Cook and Chill Verfahren entschieden, bei dem das Essen gekühlt von verschiedenen Caterern angeliefert wird und in den Aufbereitungsküchen erwärmt wird. Die Küchen wurden hierfür mit den entsprechenden Geräten ausgestattet. Von Zubereitungsküchen, die einen hohen Personaleinsatz erfordern, wurde abgesehen.

Die vorhandenen Schulküchen wurden eingeteilt in Aufbereitungsküchen und Verteilküchen.

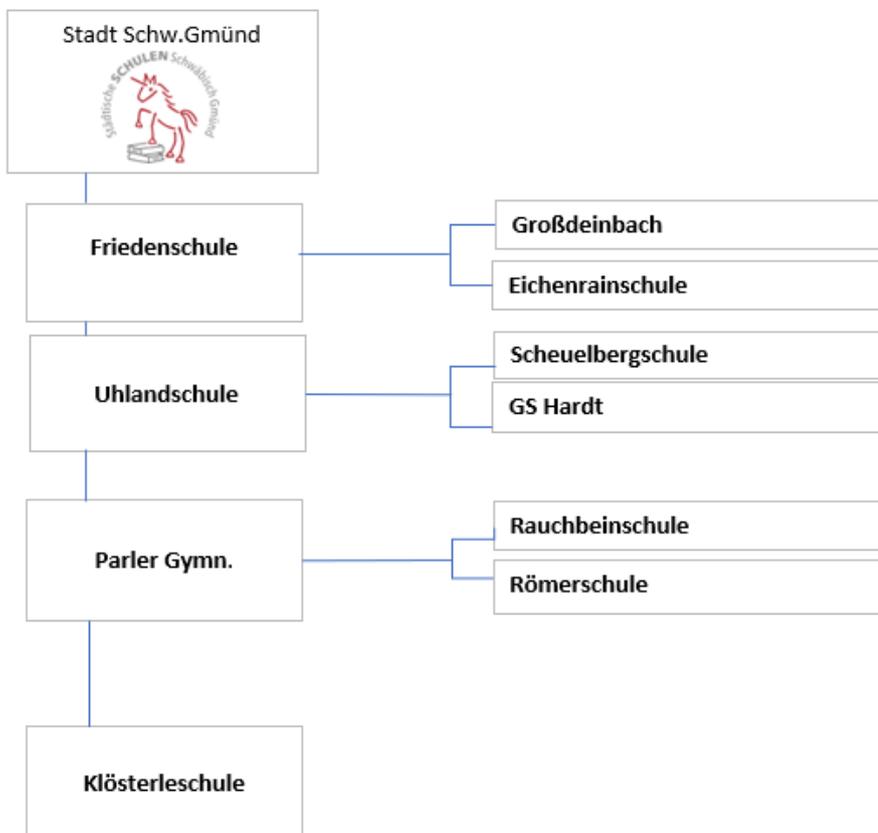
In einer Aufbereitungsküche werden gekühlte und/oder gefrorene Hauptgerichte zur Ausgabe vorbereitet und erwärmt bzw. endgegart. Zusätzlich werden Salate, Obst und Nachspeisen vor Ort hergestellt. Die regenerierfähigen Gerichte werden als Einzelportionen oder Mehrportionsgebilde im Voraus angeliefert und vor Ort in der Schule (tief-) gekühlt gelagert.

In der Verteilküche werden die fertigen, warmen Speisen vor Ort warmgehalten und lediglich ausgegeben.

In den Schulküchen des Parler-Gymnasiums, der Friedenschule, der Uhlandschule, der Klösterleschule und der Rauchbeinschule werden künftig die direkt beschafften Komponenten zu einem Menü zusammengestellt und Teile davon im Konvektomaten regeneriert.



Vorläufige Clusterbildung - Stand 02 |2022



Dann werden die jeweils zugeordneten Schulen beliefert. In Zukunft wird die Friedenschule die Grundschule Großdeinbach und die Eichenrainschule beliefern. Die Uhlandschule wird die Grundschule Hardt und die Scheuelbergschule beliefern. Die Küche des Parler-Gymnasiums soll die Römerschule und eventuell die Rauchbeinschule beliefern.

Das neue Konzept bietet die Möglichkeit, von der reinen Aufbereitungsküche schrittweise in eine Mischküche überzugehen, in der die Einzelkomponenten wieder selbst zubereitet werden können. Hier sehen wir ein großes Entwicklungspotential. Mit Workshops soll das Küchenpersonal angeleitet und motiviert werden. Eigene Ideen können sich dadurch entwickeln.

Organisatorische Voraussetzungen

Im Amt für Bildung und Sport müssen innerhalb der Abteilung schulische Bildung der Bereich Schulverpflegung personell verstärkt werden. Neben einer bereits vorhandenen Fachkraft für Hygiene soll für diese Tätigkeit eine ausgebildete Fachkraft (Köchin/Hauswirtschafterin) das Team ergänzen, die gleichzeitig auch als Küchenkraft in der neu zu besetzenden Parler-Küche eingesetzt wird.

Die Küchen selbst sind gut mit Geräten ausgestattet. Zu beschaffen sind Gefäße und Kleingeräte, möglicherweise an einzelnen Standorten noch Kühl- oder Gefriergeräte.



Logistik

Bestellung und Lieferung erfolgen jeweils zeitnah. Es ist angedacht, die Auslieferung der Essen aus den vier Zentralmensen an die kleineren Schulen zeitweise auch klimaschonend mit einem E-Lastenrad durchzuführen. Die Ausgestaltung der Auslieferung der Lebensmittel und der fertigen Essen wird derzeit untersucht.

Zeitplan – Meilensteine im Projekt

März 22:	Informationsveranstaltung für die Schulleitungen, Terminierung der Präsentation im Gesamtelternbeirat.
März/April 22:	Finalisierung Vorplanungen Speiseplan
Mai/Juni 22:	Konkretisierung Beschaffung, Lieferantensuche, Preisabfragen, Logistikkonzept
Juni/Juli 22:	Finalisierung Rahmenbedingungen, Einweisungen (Workshops),
September 22:	Start der Verpflegung an den Schulen nach dem neuen Konzept.

Mit dem Konzept wird Neuland betreten. Die Aufgabe ist herausfordernd und gleichzeitig lohnenswert. Nach Start der Essensausgabe im neuen Schuljahr soll durch ständige Beobachtung und Erhebungen eine Optimierung des Angebots erfolgen. Über das Ergebnis der Umsetzung soll das Gremium nach Ablauf des Schuljahres 22/23 berichtet werden.

Fazit

Um die Ziele der Stadt hinsichtlich eines qualitativ hochwertigen, klimabewussten, regionalen Mittagessensangebot an Gmünder Schulen umsetzen zu können, muss von der bisherigen Ausschreibungs- und Vergabepaxis abgewichen werden. Durch die Verlagerung der Beschaffung der Lebensmittel auf die Stadt selbst kann eine Steuerung erfolgen, die flexibel weiterentwickelt und bedarfsgerecht angepasst werden kann. Die Stadt gewinnt dadurch eine Handlungsfähigkeit und Selbstbestimmung zurück, welche durch die übliche längerfristige und europaweite Vergabeverpflichtung an externe, oft überregionale Caterer nicht gegeben wäre.

Mitteldeckung:

Die bereits im Haushalt vorgesehenen Mittel für den von der Stadt getragenen Zuschuss bei den Mittagessen bleiben unverändert. Die zusätzlichen Personalkosten für die Organisation des Einkaufs und der Logistik, sowie der Küche des Parler-Gymnasiums werden nach heutigem Sachstand teilweise durch den günstigeren Einkauf und die Erlöse aus dem Essensverkauf ausgeglichen.