

Vorlage der öffentlichen Sitzung des Gemeinderats



Stadtverwaltung
WALLDORF

Walldorf, 23.11.2023/schu

| Nummer | Verfasser | Az. des Betreffs | Vorgänge |
|--------------------|--|-------------------------|--|
| GR 153/2023 | EBG Steinmann Frau Schleweis Frau Schuster | 200.0; 460.0; 022.30 | AK 28.04.2022 GR 31.05.2022 AK 16.02.2023 AK 27.06.2023 AK 19.09.2023 AK 06.11.2023 |

TOP-Nr.: 5

BETREFF

**Antrag der Fraktionen Bündnis 90/Die Grünen und CDU auf Neufassung der Ausschreibungsmodalitäten/des Leistungskataloges für die Versorgung mit Essen an den Walldorfer Schulen und Kinderbetreuungseinrichtungen.;
Beschlussfassung**

HAUSHALTSAUSWIRKUNGEN

HINZUZIEHUNG EXTERNER

BESCHLUSSVORSCHLAG

Der Gemeinderat beschließt entsprechend der Empfehlung des Arbeitskreises:

1. Das vorliegende Essenskonzept wird im Grundsatz gebilligt.
2. An den Grundschulen wird auf das Produktionssystem Cook & Freeze umgestellt, das Schüsselsystem kommt zur Anwendung.
3. An der Werkrealschule Waldschule wird nicht analog zu den Grundschulen verfahren, sondern das Essen über das Tablett-System ausgegeben und ein zusätzliches Tellergericht zur Wahl gestellt.



4. Der Kiosk auf dem Campus der Waldschule wird in die Ausschreibung mit einbezogen.
5. Auf dem Campus des Schulzentrums wird weiterhin das System der Mischküche gefahren und neben den zwei Menülinien wird täglich ein Nudelgericht, Salate und verschiedene Snacks angeboten.
6. Die Speisen aller Schulen haben einen Bioanteil von mindestens 20 v.H. und lehnen sich am DGE-Standard an (2x Fleisch, 2x vegetarisch, 1x Fisch). Zu jeder Mahlzeit wird Wasser zur Verfügung gestellt.
7. Das Verpflegungskonzept definiert bei künftigen Ausschreibungen zur Essensversorgung in den Walldorfer Kindertagesstätten und Schulen in der Leistungsbeschreibung den Mindeststandard.
8. Die Verwaltung wird regelmäßig im Arbeitskreis oder im Gemeinderat über die Entwicklung berichten. Vor Durchführung der Ausschreibung bzw. nächsten Vergabe werden die Beurteilungsparameter der Ausschreibung im Arbeitskreis oder Gemeinderat vorgestellt und besprochen.

SACHVERHALT

Mit Schreiben vom 17.10.2021 haben die Fraktionen von CDU und Bündnis 90/Die Grünen die Erarbeitung und Beschlussfassung zur Neufassung der Ausschreibungsmodalitäten/des Leistungskatalogs für die Versorgung mit Essen an Walldorfer Schulen und Kinderbetreuungseinrichtungen gestellt (Anlage 1). Am 31.05.2022 wurde der Antrag im Gemeinderat behandelt und folgender Beschluss gefasst:

- Die Erarbeitung und Beschlussfassung über eine Neufassung der Ausschreibungsmodalitäten/des Leistungskatalogs für die Versorgung mit Essen an den Walldorfer Schulen und Kinderbetreuungseinrichtungen.
- Die Elternbeiräte von Schulen und Kitas sollen in die Ausarbeitung der Ausschreibung so weit wie möglich eingebunden werden. Wenn nötig, sollten auch andere Möglichkeiten der Vergabe geprüft werden.
- Es soll ein gesundes und wohlschmeckendes Mittagessen für die Schülerinnen und Schüler und Kita-Kinder angeboten werden, das zum großen Teil aus regionalen Produkten besteht. Ein weiteres Kriterium bei der Ausschreibung soll unter dem Gesichtspunkt „Nachhaltigkeit“ erfolgen.
- Mit der Erarbeitung eines Konzeptes werden Frau Diplom-Oecotrophologin Sabine Chilla und Frau Petra Vonderach, Beratung und Begleitung Vergabeverfahren, beauftragt und hinzugezogen. Die hierfür notwendigen Mittel werden bereitgestellt.

Arbeitskreis und Runde Tische

Zur Umsetzung des Antrags beider genannten Fraktionen wurde ein Arbeitskreis eingerichtet, der sich neben der Verwaltung aus den Stadträtinnen und Stadträten Paula Glogowski, Günter Lukey, Mathias Pütz, Christian Schick, Katrin Siebold (bis 25.07.2023 Jutta Stempfle-Stelzer), Petra Wahl, Wilfried Weisbrod und Manfred Wolf zusammensetzt. Daneben hat die Verwaltung, ganz im Interesse der Antragsteller, zur breiten Einbindung der Betroffenen, die Schulen, die Schülermitverantwortungen der Schulen, Kindertagesstätten sowie die Elternvertretungen im Rahmen von „Runden Tischen“ einbezogen. In diesen Gremien fanden dann in den Folgezeiträumen nachstehend aufgeführte Sitzungen statt:

- | | |
|------------|---|
| 17.10.2021 | Antrag von Fraktionen Bündnis 90/Die Grünen und die CDU auf Erarbeitung und Beschluss einer Neufassung der Ausschreibungsmodalitäten/des Leistungskatalogs für die Versorgung mit Essen an Walldorfer Schulen und Kinderbetreuungseinrichtungen |
| 09.11.2021 | Bekanntgabe des Antrags im Gemeinderat |
| 31.05.2022 | Behandlung des Antrages im Gemeinderatssitzung |
| 09.11.2022 | Runder Tisch KiTa (Fraktionsmitglieder, alle Walldorfer KiTa-Leitungen, kirchliche Trägervertreter sowie Geschäftsführung der Zipfelmützen, Elternvertretungen) |
| 16.11.2022 | Runder Tisch Schule (Fraktionsmitglieder, Schulleitungen, Schülersprecher, Elternvertretungen der jeweiligen Schulen und Vorsitzende des Gesamtelternbeirats) |
| 16.02.2023 | AK Verpflegung – Vorstellung der Eckpunkte (Fraktionsmitglieder, Leitungen der Grundschulen und Schülerbetreuungen der Grundschulen) |
| 27.06.2023 | AK Verpflegung – Vorstellung Entwurf Versorgungskonzept (Fraktionsmitglieder sowie alle Schulleitungen) |
| 19.09.2023 | AK Verpflegung – Vorstellung Entwurf Verpflegungskonzept nach Berücksichtigung der Stellungnahmen der Schulen und des Gesamtelternbeirats (Fraktionsmitglieder, Schulleitungen, Schülersprecher) |
| 06.11.2023 | AK Verpflegung – Formulierung Beschlussvorschlag (Fraktionsmitglieder) |

Beim Runden Tisch „Schule“ am 16.11.2022, waren sich Rektoren, Schülersprecher und Elternvertretungen des Schulzentrums darüber einig, dass das Konzept am Schulzentrum beibehalten werden soll. Kritisch wurden die Temperaturen und die Qualität des Essens in den Grundschulen sowie in der Werkrealschule gesehen. Um ein repräsentatives Meinungsbild zu bekommen, hat der Ge-

samtelternbeirat um die Gelegenheit gebeten, eine Umfrage in der Eltern- und Schülerschaft durchführen zu können. Die Umfrage wurde im Zeitrahmen vom 19.12.2022 bis 07.01.2023 durchgeführt und das Umfrageergebnis (Anlage 3) mit Mail vom 15.01.23 an die Verwaltung übermittelt. Die Elternvertretungen haben folgendes Fazit aus der Umfrage gezogen:

- In den Punkten „saisonal und regionale“ wird ein roter Faden gesehen, der sich durch die gesamte Eltern- und Schülerschaft zieht. Man ist nicht abgeneigt, sich mit Bioprodukten zu ernähren, setzt jedoch die beiden anderen Kriterien in den Vordergrund.
- Aus den Ergebnissen wird klar der Wunsch nach Differenzierung zwischen Grundschulen und weiterführenden Schulen gelesen. Die Bedürfnisse, allein dem Alter der jeweiligen Schülerinnen und Schüler geschuldet, gehen an diversen Punkten deutlich auseinander. Somit wird es als nicht gegeben angesehen, alle Schulen gleichmäßig mit ein und demselben Ausschreibungskatalog zu versehen, sondern diesen nach den Bedürfnissen der vertretenen Jahrgangsstufen auszudifferenzieren.
- Die Qualität des Essens sollte unter keinen Umständen an den verschiedenen Standorten unterschiedlich sein. Es werden klare Vorteile in einem Angebot des Schulzentrums, gegenüber den Möglichkeiten der anderen Standorte gesehen. Daher die Bitte an den Träger, die Schillerschule und die Waldschule/Sambuga-Schule an die Möglichkeiten des Schulzentrums anzugleichen.

Aus den Ergebnissen der „Runden Tische“ und unter Einbeziehung der Elternumfrage, wurde von den beauftragten Büros ein Eckpunktepapier erarbeitet. Das Eckpunktepapier dient als Entscheidungsgrundlage für das Verpflegungskonzept und betrachtet in allen Bedarfsstellen folgende Bereiche:

- das Bewirtschaftungskonzept,
- das Produktionskonzept,
- das Verpflegungsangebot,
- die Verpflegungsqualität und
- die Aspekte im Hinblick auf die Nachhaltigkeit.

Eckpunktepapier – Fazit/Empfehlungen

Bewirtschaftungskonzepte

- Kitas und die Grundschulen bleiben in Eigenregie.
- Die Mensa im Schulzentrum bleibt in Fremdregie.
- Die neue Mensa in der Wald-/Sambuga-Schule evtl. zukünftig in Fremdregie.

Produktionssysteme

- In den kommunalen Kitas behält man das Cook & Freeze-System bei.
- Die katholischen Kitas bleiben beim Cook & Hold-System.
- Die evangelische Kita bleibt bei Cook & Chill-System oder wechselt auf das Cook & Freeze-System.
- Die Grundschulen wechseln zu dem Cook & Chill-System oder Cook & Freeze-System.
- Die Kitas des freien Trägers Zipfelmützen und die Mensa im Schulzentrum behalten das Mischküchenkonzept bei.

Mittagessen

- Die Kitas bleiben beim Angebot eines Menüs.
- Schillerschule und Wald-/Sambuga-Schule

VARIANTE A

Die Grundschulen bieten zukünftig zwei Menüs, anstelle von einem Menü, zur Wahl an. Dazu muss ein Bestellsystem etabliert werden, damit an der Ausgabe erkennbar ist, ob ein Kind Menü 1 oder 2 bestellt hat. Die Abwicklung der Essensausgabe muss aus organisatorischen Gründen, vom Schüsselsystem an den Tischen auf Abholung des Essens an der Ausgabetheke mit Tablett, geändert werden.

VARIANTE B (Abweichender Vorschlag gemäß Besprechung vom 13.02.23 mit den Grundschulleitungen)

Die Grundschulen bieten weiterhin ein Menü für alle Kinder an. Es werden Ersatzkomponenten angeboten, wenn ein Kind kein Fleisch, Schweinefleisch oder Fisch isst. Die Essensausgabe erfolgt weiterhin an Tischen mit Schüsseln.

- In der Mensa im Schulzentrum werden 2 Menüs und Nudelgerichte angeboten, in der Cafeteria und im Container gibt es weiterhin zusätzliche Speisenangebote.
- Ob das Angebot für die Sekundarschüler in der Waldschule ausgeweitet werden kann, ist zu prüfen.

Getränke

- Es soll in allen Schulen bzw. Schulmensen Trinkwasserbrunnen geben.

Verpflegungsqualität

- Mindestens 20 % des monetären Warenanteils bezogen auf die Warengruppe Sättigungsbeilagen, Obst und Gemüse innerhalb von 20 Verpflegungstagen müssen in Bio-Qualität angeboten werden.
- Mindestens 30 % des monetären Warenanteils bezogen auf die Warengruppe Gemüse (als Rohkost/Gemüsesticks) und Obst innerhalb von 20 Verpflegungstagen müssen frisch und saisonal angeboten werden.
- Orientierung an den Qualitätsstandards der DGE.

Das Ergebnis des Eckpunktepapiers wurde dem Arbeitskreis am 16.02.2023 vorgestellt. Um dem Elternwunsch, den Campus der Waldschule dem des Schulzentrums anzugleichen, aber auch dem Wunsch der Schule nachzukommen, wurde von den beiden Büros vorgeschlagen, den Sekundar-

schülern ein sogenanntes Tellergericht (Trendgericht) zur Wahl zu stellen. Somit hätten diese eine gewisse Auswahl an Speisen.

Markterkundung

Um festzustellen, ob eine Ausschreibung mit den zusammengefassten Ergebnissen Erfolg haben würde, wurde im April 2023 eine Markterkundung durchgeführt.

Hieraus resultiert folgendes Ergebnis:

- In den Grundschulen ist es möglich, das Schüsselsystem zu „fahren“ und trotzdem zwei Menüs zur Wahl anzubieten. Voraussetzung ist hier jedoch zwingend ein elektronisches Bestell- und Abrechnungssystem.
- Eine Essensausgabe durch den Caterer ist möglich, führt jedoch zu Zusatzkosten.
- Ein Menü mit 20 % Bio-Anteil löst marginale Mehrkosten aus.
- Die Betreibung des Kioskbetriebs an der Waldschule müsste aufgrund der geringen Schülerzahl, über die Mittagsverpflegung oder eine Pauschale subventioniert werden.

Das Ergebnis wurde dem Arbeitskreis, unter Teilnahme der Schulleitungen, am 27.06.2023 vorgestellt.

Fazit

Die Bearbeitung des Antrags der beiden Fraktionen CDU und Bündnis 90/Die Grünen hat gezeigt, dass es richtig ist, die zahlreichen am Schul- und Kindergartenleben Beteiligten einzubinden. Sie zeigte aber auch auf, dass es an dieser Stelle (auch) unterschiedliche Interessen gibt. Die Diskussionen haben deutlich gemacht, dass das bisherige Essensangebot an allen betroffenen Einrichtungen bereits gut funktioniert. Gerade beim Schulzentrum möchte kaum einer der Beteiligten eine Änderung haben und am liebsten am aktuellen Caterer festhalten. Allerdings - und darauf hat die Verwaltung in den relevanten Diskussionen immer hingewiesen - kommt man nach einer gewissen Zeit aus rechtlichen Gründen an einer neuen Ausschreibung nicht vorbei, ohne zu wissen, welches Ergebnis eine solche Ausschreibung bringen mag.

Das Verpflegungskonzept (Anlage 2) wurde von den beiden Büros unter Einbeziehung der erarbeiteten Ergebnisse erstellt. Hierin wird deutlich, dass jede Einrichtung, Kindergarten und Schule, individuell betrachtet werden muss. Nicht in allen Einrichtungen kann das gleiche Produktionssystem beziehungsweise Küchenkonzept gefahren werden. Der Entwurf für das Verpflegungskonzept enthält, zusammengefasst, folgende Ausschreibungskriterien:

- die Verpflegungsqualität orientiert sich am DGE-Qualitätsstandard,
Kindertagesstätten:
1 Menülinie, bei 5 Verpflegungstagen: 1 x Fleisch, 1 x Fisch und 3 x vegetarisch (Abweichungen bei Ferienzeiten siehe Verpflegungskonzept)
Grundschulen:
2 Menülinien, bei 5 Verpflegungstagen, neben einer vegetarischen Linie: 2 x Fleisch, 1 x Fisch, 2 x vegetarisch (Abweichungen bei Ferienzeiten siehe Verpflegungskonzept)
Werkrealschule:
wie Grundschule plus ein zusätzlich täglich wechselndes Tellergericht durch Tablett Ausgabe
Schulzentrum:
2 Menülinien, bei 5 Verpflegungstagen, neben einer vegetarischen Linie: 2 x Fleisch, 1 x Fisch, 2 x vegetarisch (Abweichungen bei Ferienzeiten siehe Verpflegungskonzept)
Ergänzend: weitere Speiseangebote, wie zum Beispiel Nudelgerichte und Salatbar sowie Angebote im „Container“,
- mindestens 20 % des monetären Wareneinsatzes pro Menü muss in Bio-Qualität nach EU-Öko-Standard sein,
- 30 % des Wareneinsatzes von Obst und Gemüse (Rohkost), bezogen auf die vorgegebenen Häufigkeiten, müssen als saisonales Produkte nach dem „Saisonkalender Deutschland“ Verwendung finden,
- mindestens ein Glas Wasser pro Mahlzeit muss angeboten werden.
- Folgende Produktionskonzepte sollten in den jeweiligen Einrichtungen gefahren werden:

| | |
|-------------------|---|
| Cook & Hold: | Katholischer Kindergarten |
| Cook & Freeze: | Kommunale Kindergärten |
| Cook & Chill oder | |
| Cook & Freeze: | Evangelischer Kindergarten, Schillerschule, Campus Waldschule |
| Mischküche: | Zipfelmützen, Mensa Schulzentrum |

Am 06.11.2023 wurde im Arbeitskreis folgendes Ergebnis für die Empfehlung an den Gemeinderat erarbeitet:

1. Das vorliegende Essenskonzept wird im Grundsatz gebilligt.
2. An den Grundschulen wird auf das Produktionssystem Cook & Freeze umgestellt, das Schüsselsystem kommt zur Anwendung.
3. An der Werkrealschule Waldschule wird nicht analog zu den Grundschulen verfahren, sondern das Essen über das Tablett-System ausgegeben und ein zusätzliches Tellergericht zur Wahl gestellt.
4. Der Kiosk auf dem Campus der Waldschule wird in die Ausschreibung mit einbezogen.
5. Auf dem Campus des Schulzentrums wird weiterhin das System der Mischküche gefahren und neben den zwei Menülinien wird täglich ein Nudelgericht, Salate und verschiedene Snacks angeboten.
6. Die Speisen aller Schulen haben einen Bioanteil von mindestens 20 v.H. und lehnen sich am DGE-Standard an (2x Fleisch, 2x vegetarisch, 1x Fisch). Zu jeder Mahlzeit wird Wasser zur Verfügung gestellt.

7. Das Verpflegungskonzept definiert bei künftigen Ausschreibungen zur Essensversorgung in den Walldorfer Kindertagesstätten und Schulen in der Leistungsbeschreibung den Mindeststandard.
8. Die Verwaltung wird regelmäßig im Arbeitskreis oder im Gemeinderat über die Entwicklung berichten. Vor Durchführung der Ausschreibung bzw. nächsten Vergabe werden die Beurteilungsparameter der Ausschreibung im Arbeitskreis oder Gemeinderat vorgestellt und besprochen.

Ausschreibung der Verpflegungsleistungen

Gemäß § 21 Abs. 6 VgV darf die Laufzeit einer Rahmenvereinbarung höchstens vier Jahre betragen. In der Regel wird die erste Laufzeit auf zwei Jahre mit der Option festgelegt, diese zweimal um jeweils ein Jahr zu verlängern. Da der Vertrag der Mensa im Schulzentrum vom 14.09.2020 zum 31.08.2024 (also nach vierjähriger Laufzeit) endet, muss zum Schuljahr 2024/2025 neu ausgeschrieben und vergeben werden.

Die Verträge für die Verpflegung an der Schillerschule, Waldschule und Sambuga-Schule vom 13.09.2021, wurden bereits einmal verlängert. Sie würden somit, sofern diese nicht letztmalig 6 Monate vor Ablauf der Vereinbarung verlängert werden, zum 31.08.2024 auslaufen. Sollte der Wunsch bestehen, die Ausschreibung aller Schulen zeitgleich durchführen zu wollen, wäre hierfür Grundvoraussetzung, dass die Grundschulen auf das Produktionssystem Cook & Freeze umstellen.

Die Büros PVP und Pro Schulverpflegung wurden mit der Prüfung beauftragt, ob eine solche Produktionsumstellung in den aktuellen Räumlichkeiten der Schillerschule und Waldschule/Sambuga-Schule zum Schuljahr 2024/2025 möglich wäre.

Dem Besuchsbericht zufolge, kann eine Umstellung an der Schillerschule durch geringe Investitionen zum nächsten Schuljahr erfolgen. Die Umstellung an der Waldschule kann dann erfolgen, wenn die hierzu notwendigen technischen Voraussetzungen (Strom- und Wasseranschlüsse) geschaffen und die entsprechenden Gerätschaften zur Verfügung stehen. Die Geräte können teilweise in der neuen Mensa der Waldschule Verwendung finden. Die dabei entstehenden Kosten würden sich in einem Kostenrahmen von ca. 40.000 € - 45.000 € bewegen. Die Umstellung auf Cook & Freeze löst zudem einen höheren Personalaufwand aus.

Matthias Renschler
Bürgermeister