

**Sitzungsvorlage öffentlich
Nr. GR/2018/028**

Abteilung 110 - Bildung

Federführung: Göhler-Bald, Michaela

AZ:
Datum: 02.02.2018

**Ausschreibung der Mittagsverpflegung an Schulen und
Kindertageseinrichtungen**

GREMIUM	BERATUNGSZWECK	STATUS	DATUM
Ortschaftsrat Jesingen	Anhörung	öffentlich	26.02.2018
Ortschaftsrat Lindorf	Anhörung	öffentlich	26.02.2018
Ortschaftsrat Nabern	Anhörung	öffentlich	26.02.2018
Ortschaftsrat Ötlingen	Anhörung	öffentlich	26.02.2018
Finanz- und Verwaltungsausschuss	Vorberatung	nicht öffentlich	27.02.2018
Gemeinderat	Beschlussfassung	öffentlich	07.03.2018

ANLAGEN

Anlage 1 - Abschlussbericht ODS (ö)
Anlage 2 - Entwurf der Leistungsbeschreibung (nö)
Anlage 3 - Standorte Essensversorgung (ö)

BEZUG

BETEILIGUNGEN UND AUSZÜGE

Beglaubigte Auszüge an:
Mitzeichnung von: 210, 230, 330, 340, BM

Matt-Heidecker
Oberbürgermeisterin

STRATEGISCHE AUSRICHTUNG

Die Entwicklung der Stadt Kirchheim unter Teck ist nachhaltig. Eine zeitgemäße Infrastruktur und miteinander in Einklang stehende stadtplanerische Entwicklungen, sind Grundlage hierfür. Zentrale Voraussetzung ist die Gestaltung und Sicherung einer zukunftsfähigen Haushalts- und Finanzwirtschaft. Die sich stets ändernden Rahmenbedingungen werden berücksichtigt.

- Wohnen (Priorität 1)
- Bildung (Priorität 2)
- Wirtschaftsförderung (Priorität 3)
- Mobilität, Transportnetze und Sicherheit (Priorität 4)
- Umwelt- und Naturschutz (Priorität 5)
- Gesellschaftliche Teilhabe und Bürgerschaftliches Engagement (Priorität 6)
- Einwohnerbeteiligung und Öffentlichkeitsarbeit (Priorität 7)
- Sport, Gesundheit und Erholung (Priorität 8)
- Moderne Verwaltung und Gremien (Priorität 9)
- Kultur (Priorität 10)
- Tourismus (Priorität 11)

EINMALIGE FINANZIELLE AUSWIRKUNGEN

- Einmalige finanzielle Auswirkungen
- Keine einmaligen finanziellen Auswirkungen

Auswirkungen der Anträge: €

Im Ergebnishaushalt

Teilhaushalt	
Produktgruppe	
Kostenstelle	
Sachkonto	

Im Finanzhaushalt

Teilhaushalt	
Produktgruppe	
Investitionsauftrag	
Sachkonto	

Ergänzende Ausführungen:

Die einmaligen finanziellen Auswirkungen können derzeit nicht beziffert werden.

FINANZIELLE AUSWIRKUNGEN IN DER FOLGE

- Finanzielle Auswirkungen in der Folge
- Keine finanziellen Auswirkungen in der Folge

Ausführungen:

Abhängig vom Ausschreibungsergebnis

ANTRAG

1. Kenntnisnahme vom Bericht zur Mittagsverpflegung an Schulen und Kindertageseinrichtungen in Kirchheim unter Teck.
2. Zustimmung zum dargestellten Vorgehen. Im Falle einer Kaltanlieferung werden, entgegen der Empfehlung des Instituts ODS, die benötigten Geräte nicht durch die Stadt Kirchheim unter Teck zu beschafft, sondern die Bereitstellung der Geräte durch den Anbieter als Bestandteil in die Ausschreibung aufgenommen.
3. Die Varianten 4 und 5 werden im weiteren einer konkreteren Kostenbetrachtung unterzogen. Die Ergebnisse werden dem Gemeinderat vorgestellt.
4. Zustimmung zur Ausschreibung der Mittagsverpflegung wie in Anlage 2 zur SiVo GR/2018/028 dargestellt.

ZUSAMMENFASSUNG

Die Stadt Kirchheim unter Teck bietet derzeit an 16 Kindertagesstätten und 11 Schulen eine Mittagsverpflegung in Form einer Warmanlieferung an. Aufgrund des Auftragswerts muss die Verpflegungsleistung neu ausgeschrieben werden.

Die letzte Vergabe für die Mittagsverpflegung an Schulen und Kindertageseinrichtungen fand 2014 statt und hatte zu einer Beauftragung eines Caterers für die Dauer von 2 Jahren geführt. In 2016 wurde der Vertrag verlängert und Ende 2017 gekündigt. Es besteht eine Interimslösung. Der geschätzte Auftragswert der Leistungen liegt für die Dauer von 4 Jahren gerechnet über dem Schwellenwert von 221.000,00 €. Damit sind die Leistungen nach der Vergabeordnung europaweit auszuschreiben.

Die Verwaltung schlägt vor, die Ausschreibung systemoffen zu formulieren, um mittelfristig von einer Warm- auf eine Kaltanlieferung umzusteigen.

ERLÄUTERUNGEN ZUM ANTRAG

Im Frühjahr 2017 wurde durch das Institut ODS die Ist-Situation in den Einrichtungen mit Mittagsverpflegung analysiert und bewertet und es wurden Optimierungspotenziale aufgezeigt. Auf der Basis der Erkenntnisse wurden mögliche Verpflegungskonzepte und unterschiedliche Varianten entwickelt, die in Anlage 1 dargestellt sind.

Die Bestandserhebung hat folgendes gezeigt

Ausstattung der Küchen

Die Ausstattungen und Gegebenheiten der Küchen in den Einrichtungen sind sehr unterschiedlich. Dies führt zu teils sehr unterschiedlichen Situationen vor Ort. Es muss klar zwischen den Situationen in den Schulen und den Kindertageseinrichtungen unterschieden werden.

In den Schulen finden sich im Großen und Ganzen gute Standards, insbesondere an Standorten, an denen in den vergangenen Jahren eine Mensa gebaut oder erweitert wurde (Bsp. Alleenschule, KW-Schulen, Freihof Schulen, Raunerschule). Die Schulen, die über keine eigene Mensa verfügen, haben auch entsprechend schlechtere Situationen (Bsp. Teck Schulen, Haldenschule, Außenstelle Schafhof).

In den Kindertageseinrichtungen sind die räumlichen Bedingungen sehr unterschiedlich. So gibt es Einrichtungen, die über eine gute Situation für Zubereitung, Ausgabe und Verköstigung

verfügen (Bsp. Kindertagesstätte Teckstraße) und Einrichtungen, die an die räumlichen Kapazitätsgrenzen stoßen und in denen insbesondere die Küchensituation als schwierig eingeschätzt wird (Bsp. Hafenkäs). Diese Situation ist insbesondere der Tatsache geschuldet, dass zu der Zeit, als diese Einrichtungen geplant und gebaut wurden, an keine Essensversorgung gedacht wurde. Im Zuge des Ausbaus der Mittagsverpflegung wurde daraufhin der Bestand angepasst.

Organisation des Essens

Die Aufgaben der Küchenkräfte und die Organisation des Essens sind von den individuellen Bedingungen in den Einrichtungen geprägt und bedingen, dass die Kräfte teils unterschiedliche Aufgaben übernehmen. So gibt es beispielsweise Einrichtungen, an denen nur die Vorbereitung und Ausgabe, sowie die Nachbereitung (Spülen, Putzen, etc.) bearbeitet wird und Einrichtungen, in denen die Speisenausgabe bei den Erzieherinnen liegt und dafür Wäsche oder sonstige unterstützende Tätigkeiten erledigt werden. Der Verwaltung wird empfohlen, einheitliche Standards zu setzen, dabei zwischen hauswirtschaftlichen und Küchentätigkeiten zu unterscheiden. Die individuellen Bedarfe in den Einrichtungen sollten hierbei berücksichtigt werden.

Abrechnung und Bestellung

Die Bestell- und Abrechnungsmodalitäten in den Einrichtungen sind teilweise unterschiedlich und sollten auf Empfehlung des Instituts vereinheitlicht werden. In den weiterführenden Schulen findet die Bestellung und Abrechnung der Essen teilweise durch die Schulen selber statt. An Grundschulen wird das Essen über Gebühren gemäß Satzung abgerechnet. Die Bestellung erfolgt durch das an der Schule tätige Betreuungspersonal. Die Freihof Schulen verfügen über ein online gestütztes Bestell- und Abrechnungssystem. Die Abrechnung für Grundschüler geschieht aber auch hier über das Gebührenerhebungsverfahren gemäß Satzung. In den Kindertageseinrichtungen wird die Pauschale des Mittagessens durch die Gebühren im Rahmen der Satzung eingezogen.

Ein einheitliches System in allen Schulen und an allen Kindertageseinrichtungen erscheint aus Sicht der Verwaltung kurzfristig nicht umsetzbar. Dennoch sollte mittelfristig darauf hingewirkt werden, ein einheitliches System einzuführen, um insbesondere das Controlling in diesem Bereich zu optimieren. Da die Auswirkungen auf den Personal- und Sachkostenbedarf derzeit nicht abbildbar sind, sind hierzu weitergehende Prüfungen notwendig.

Qualität und Anlieferung

Das Essen wird warm in den Einrichtungen angeliefert und erfordert eine gute Logistik, da alle 27 Anlieferstellen nahezu zeitgleich essen und eine fast zeitgleiche Anlieferzeit wünschen. Die reine Fahrzeit, um alle Einrichtungen zu erreichen, wurde von ODS mit 50 Minuten errechnet. Hinzu kommen die Auslade- und Übergabezeiten in den Einrichtungen von ca. 5 - 10 Minuten pro Einrichtung. Ein Fahrer würde demnach mindestens 3 Stunden brauchen, um alle Stationen anzuliefern. Aus diesem Grund wurde die Auslieferung in der Vergangenheit auf mehrere Fahrer verteilt.

Die früheste Anlieferung erfolgte zum Zeitpunkt der Erhebung zwischen 8:00 und 8:30 Uhr, die späteste Anlieferung erfolgte um 11:30 Uhr. Bis zur Ausgabe werden die Speisen warmgehalten, hierbei darf eine Kerntemperatur von 65°C nicht unterschritten werden, um den Befall mit Bakterien zu vermeiden. Dies ist insbesondere in Einrichtungen mit nur wenigen Essen ein großes Problem, da kleine Portionseinheiten schneller ihre Kerntemperatur verlieren. Entsprechende Wärmebecken wurden vom Caterer gestellt.

Nach Aussage der Kitaleitungen. Küchenhilfen und Kinder war die Qualität der Speisen oft nicht gegeben, da es durch die teilweise langen Warmhaltezeiten zerkocht und matschig und somit nicht schmackhaft war. Durch die Kündigung des damaligen Caterers zum 31.12.2017 und der Beauftragung eines neuen Caterers seit 01.01.2018 ist die Warmhaltezeit verkürzt worden. Eine Anlieferung findet aktuell erst ab ca. 11 Uhr statt. Die Problematik der immer noch teilweise langen Warmhaltezeiten und des Temperaturverlustes ist jedoch dadurch nicht vollständig behoben worden. Insbesondere in Schulmensen, in denen im Mehrschichtbetrieb gegessen wird, werden die Speisen nach wie vor lange warmgehalten, was zu einem Qualitätsverlust führt

und die Kerntemperatur in Mitleidenschaft zieht. Um dies zu beheben und um mehr Temperaturkontrolle der ausgegebenen Speisen zu gewährleisten, hat ODS empfohlen, von der Warm- auf eine Kaltanlieferung umzusteigen.

Konzeption der künftigen Mittagsverpflegung aus Sicht der Verwaltung

Auf Grundlage der von ODS erarbeiteten IST-Situation ergeben sich aus Sicht der Verwaltung folgende Maßnahmen:

1. Es sind weitere Standards für die Stellenprofile der Küchenkräfte zu definieren. Hierbei sollten die individuellen Voraussetzungen der Einrichtungen berücksichtigt werden.
2. Mittelfristig ist zu prüfen, wie das Bestell- und Abrechnungssystem vereinheitlicht werden kann, um ein verlässliches Controlling zu erhalten.
3. Um eine gute Qualität und eine verlässliche Temperaturkontrolle zu gewährleisten, sollte zeitnah von der Warmanlieferung auf eine Kaltanlieferung umgestellt werden.

Punkt 3 der Maßnahmenliste dient als Grundlage für die Neuausschreibung der Mittagsverpflegung (Anlage 2).

Wie vorstehend beschrieben, schlägt die Verwaltung vor, zeitnah und flächendeckend von einer Warmanlieferung auf eine Kaltanlieferung umzusteigen. Die Speisen werden hierbei durch einen Caterer kalt angeliefert und durch die Küchenkraft so erwärmt, regeneriert, dass die Ausgabe zu dem Zeitpunkt erfolgen kann, an dem es der organisatorische Rahmen in der Einrichtung erfordert. Warmhaltezeiten werden dadurch verhindert, bzw. minimiert. Dadurch ist ein Qualitätsgewinn zu erwarten.

Das Verfahren der Kaltanlieferung bedingt, dass in den Einrichtungen entsprechende Regeneriergeräte und ggfs. Kühl- oder Gefriergeräte vorhanden sind. Dies ist derzeit nur in einigen Einrichtungen der Fall. Das Bereitstellen der benötigten Geräte ist Bestandteil der Ausschreibung und muss vom Caterer, bei einem Angebot für die Kaltanlieferung, mit angeboten werden.

Das Institut ODS empfiehlt in Anlage 1 die Beschaffung der Geräte durch die Stadt Kirchheim unter Teck. Ein Kauf der Geräte wird auf Grundlage der aktuellen Essensmengen in einer ersten Kostenprognose mit 140.000 € beziffert. Bei einer Vollausslastung der Standorte würden sich die Investitionskosten in den kommenden Jahren um weitere 40.000 € erhöhen, da weitere Geräte angeschafft werden müssten. Für eine Umstellung notwendige Umbaukosten in den Einrichtungen wurden mit 60.000 € errechnet. Um diese, teils kurzfristig bis zum Sommer 2018, zu tätigen Investitionen zu umgehen, schlägt die Verwaltung vor, die Bereitstellung der Geräte vom Caterer einzufordern und ggfs. ein Leasing- oder Mietverhältnis einzugehen (Antrag 3). Entsprechende Kosten für dieses Verfahren können erst dargestellt werden, wenn die Ausschreibung abgeschlossen ist. Es ist jedoch mit höheren Kosten (u. a. auch für Personal) für die Mittagsverpflegung zu rechnen.

Da es aus Sicht der Verwaltung schwer umsetzbar ist, ab Sommer 2018 direkt flächendeckend von der Warm- auf eine Kaltanlieferung umzustellen, sind auch Kombinationslösungen aus Kalt- und Warmanlieferungen denkbar. Ziel ist es aus Sicht der Verwaltung, schrittweise alle Einrichtungen auf eine Kaltanlieferung umzustellen.

Das Institut ODS hat Einrichtungen benannt, in denen es aufgrund der räumlichen Gegebenheiten sehr aufwendig erscheint, auf eine Kaltanlieferung umzustellen. Einige Standorte könnten jedoch von anderen naheliegenden Standorten mitversorgt werden. Hier wäre dann ein Transport der Speisen notwendig.

Im Kern lassen sich die Einrichtungen in 3 Gruppen einteilen:

1. Einrichtungen, die unmittelbar mit einer Kaltanlieferung versorgt werden können. Hierzu zählen nahezu alle Schulen, in denen eine Mensa vorhanden ist, sowie einzelne Kindertageseinrichtungen.
2. Einrichtungen, die mittelfristig durch Anpassungsmaßnahmen mit einer Kaltanlieferung versorgt werden können. Hierzu zählen einige Schulstandorte, sowie mehrere Kindertageseinrichtungen.
3. Einrichtungen, die nur nach größeren Umbaumaßnahmen durch eine Kaltanlieferung versorgt werden können. Hierzu zählen insbesondere Kindertageseinrichtungen, die über eine schwierige räumliche Situation verfügen. An der Teck Realschule und der Haldenschule ist aufgrund der Schulentwicklung und der Aufgabe der Schulstandorte keine weitere Anpassung zu vollziehen.

Anlage 3 bietet eine Übersicht, wie die Einrichtungen aus Sicht des Instituts und der Verwaltung derzeit eingeschätzt werden. In einem weiteren Schritt ist das Umsetzungskonzept mit dem zukünftigen Caterer und den Sachgebieten Hochbau und Gebäudewirtschaft abzustimmen. Die notwendigen Anpassungsmaßnahmen sind auch abhängig vom Ausschreibungsergebnis und der Art der angebotenen Gerätschaften. Erst danach können eventuell entstehende Umbaumaßnahmen verlässlich beziffert werden.

Stellungnahme der Verwaltung zur Eigenproduktion in einer Großküche

Im Rahmen des Auftrags hat das Institut ODS auch untersucht, welche monetären Auswirkungen eine Eigenproduktion in einer städtischen Küche nach sich ziehen könnte. Untersucht wurde zunächst die Variante, dass vorhandene Ausgabeküchen in Produktionsküchen umgewandelt werden und dann eine Belieferung der restlichen Standorte erfolgt. Aufgrund der zu erwarten unverhältnismäßig hohen Umbaukosten im Bestand, wurde diese Variante nicht weiter verfolgt.

Die in Anlage 1 dargestellten Varianten 4 und 5 gehen davon aus, dass die Stadt Kirchheim unter Teck eine neue Produktionsküche auf einem vorhandenen städtischen Grundstück baut, aus welcher heraus das gesamte Stadtgebiet versorgt wird. Die reinen Bau- und Ausstattungskosten für einen einfachen Standard werden mit 3 bis 3,5 Mio. € beziffert.

Variante 4 beschreibt die Eigenbewirtschaftung durch die Stadt Kirchheim unter Teck. Hier wäre mit einem günstigeren Wareneinsatz zu rechnen. Demgegenüber stehen höhere Personalkosten, da neben dem weiterhin notwendigen Ausgabepersonal auch zusätzliches Küchenpersonal (KöcheInnen, HauswirtschafterInnen, Küchenhilfen) benötigt wird.

Variante 5 beschreibt die Bewirtschaftung der städtischen Küche durch einen externen Dienstleister/Caterer. In einem solchen Fall ist mit höheren Wareneinsatzkosten zu rechnen, da der Caterer die ihm entstehenden Personalkosten und Logistikkosten auf den Essenspreis umlegen muss, um kostendeckend arbeiten zu können. Die städtischen Personalkosten würden sich zur IST Situation nicht verändern, da auch in diesem Fall weiterhin Ausgabepersonal vor Ort benötigt wird.

Die Varianten 4 und 5 kommen für eine kurzfristige Umstellung ab Schuljahr 2018/2019 nicht in Betracht. Hierzu bedarf es längerer Vorlaufzeiten (konkrete Kostenberechnung, Planung und Bau). Für beide Varianten sollen über die Laufzeit der zum kommenden Schuljahr anstehenden Neuvergabe konkret die Wirtschaftlichkeit aufgezeigt werden. Dies bedarf einer detaillierteren Betrachtung. So sind die konkreten Bau- und Investitionskosten zu ermitteln, anhand derer auch die exakten Abschreibungsbeträge errechnet werden können. Bei der Variante 5 könnte ein Kostenvorteil darin bestehen, dass bei der Verpachtung der städtischen Küche ganz oder

teilweise die Vorsteuer geltend gemacht werden kann. Bei 3 Mio. Baukosten ist dies ein nicht zu vernachlässigender Betrag. Auch dies bedarf der Abklärung mit den Finanzbehörden.

In beiden Varianten ist zu beachten, dass, neben den zu erwartenden höheren Kosten, keine Lösung für die logistische Herausforderung der Warmanlieferung gesehen wird.. Es ist zwar mit deutlich kürzeren Transportwegen zu rechnen, dennoch müssten die Speisen für eine bestimmte Zeit in den Einrichtungen warmgehalten werden. Ein Qualitätsverlust durch Standzeiten ist auch hierbei nicht ausgeschlossen und lässt sich aus Sicht der Verwaltung nur umgehen, wenn in den Einrichtungen direkt erwärmt, bzw. regeneriert wird.

Bewertungskriterien für die Ausschreibung der Mittagsverpflegung

Die eingereichten Angebote sollen nach folgenden Kriterien bewertet werden:

1. Preis = 50 %
2. Testessen = 30 %
3. Warmhalte-, Standzeiten der Speisen = 20 %

Zu 1:

Die Angebote werden entsprechend der Bepreisung bewertet.

Zu 2:

Es wird ein anonymisiertes Testessen durchgeführt, bei denen die Caterer ein vorgegebenes Menü bereitstellen. Die Gruppe der Bewertenden sollte aus Verwaltung, Gemeinderat, Schulleitungen, Erzieherinnen, Küchenkräften, Schülerinnen und Schülern sowie Elternvertretern bestehen. Im Rahmen der Verkostung werden für bestimmte Kriterien Punkte vergeben.

Zu 3:

Die Warmhaltezeiten werden gestaffelt. Warmhaltezeiten bis 30 Minuten erhalten die höchste Punktzahl. Die Abstufung erfolgt dann in 30 Minuten Schritten. Transportzeiten werden ebenfalls als Warmhaltezeiten gewertet.

Beteiligung der Gesamtelternvertretungen

Die Gesamtelternvertretungen der Kindertageseinrichtungen und der Schulen begrüßen die Absicht der Verwaltung, von der Warm- auf eine Kaltanlieferung umzusteigen. Im Rahmen der Gesamtelternbeiratssitzung der Kindertagesstätten am 05.02.2016 wurden 26 Elternvertreter befragt. Hierbei wurden die Themen Qualität und kurze Standzeiten als wichtigste Faktoren bewertet, gefolgt von der Auswahl und Vielfalt der Speisen, dem Bio-Anteil und der Berücksichtigung von Lebensmittelunverträglichkeiten.

Finanzielle Auswirkungen

Die finanziellen Auswirkungen der gestellten Anträge kann nicht verifiziert dargestellt werden. Es muss mit Umbaukosten gerechnet werden, wenn Standorte der Gruppe 2 und 3 auf eine Kaltanlieferung umgestellt werden. ODS hat diese mit 60.000 € beziffert. Da die Verwaltung sich gegen eine flächendeckende Umsetzung ab Sommer ausspricht, würden diese Kosten auch erst in den kommenden Haushaltsjahren zu tragen kommen.

Es ist zu erwarten, dass das Preisniveau der letzten Ausschreibung 2014 nicht gehalten wird. Es ist mit Mehrausgaben beim Einkauf der Essensportionen zu rechnen. Eine entsprechende Aussage kann erst nach der Ausschreibung getroffen werden.

Im Falle der Kaltanlieferung kann es, je nach angebotem System, zu einer Erhöhung der Personalkosten kommen, da den Küchenkräften ggfs. mehr Zeit für die Regeneration der Speisen zur Verfügung gestellt werden muss. Auch dies kann jedoch erst nach der Ausschreibung beziffert werden.

