

Sitzungsvorlage öffentlich
Nr. GR/2022/067

Abteilung 320 - Bildung

Federführung: Wanzke, Marco
Telefon: +49 7021 502-534

AZ:
Datum: 03.05.2022

Mittagessen an Schulen und Kindertageseinrichtungen
- Systemumstellung

GREMIUM	BERATUNGSZWECK	STATUS	DATUM
Ausschuss für Bildung, Soziales und Bürgerdienste (BSB)	Vorberatung	nicht öffentlich	24.05.2022
Gemeinderat	Beschlussfassung	öffentlich	01.06.2022

ANLAGEN

Anlage 1 - Lösungsansatz als Alternative zur EU-Ausschreibung der Schul- und Kitaessen in der Stadt Kirchheim unter Teck (ö)

BEZUG

„Mittagessen an Schulen und Kindertageseinrichtungen - Entscheidung über die Verlängerung des Cateringvertrags“ in der Sitzung des Ausschusses für Bildung, Soziales und Bürgerdienste vom 24.05.2022 (Sitzungsvorlage BSB/2022/013)

BETEILIGUNGEN UND AUSZÜGE

Beglaubigte Auszüge an:

Mitzeichnung von: BMin

Dr. Bader
Oberbürgermeister

ANTRAG

1. Auftrag an die Verwaltung, die von der Firma ODS vorgeschlagene Systemumstellung in den Kirchheimer Schulen und Kindertageseinrichtung vorzubereiten. Dies beinhaltet sowohl die Einstellung weiteren Personals als auch die Investition für Küchengeräte und Technik. Die Umstellung erfolgt zum Schuljahr 2023/2024.
2. Auftrag an die Verwaltung, die Mittagsessensgebühren neu zu kalkulieren, um die Mehrkosten zu decken.
3. Zustimmung zur Verlängerung des Vertrags mit der Firma Apetito um ein weiteres Jahr bis Juli 2023.

ZUSAMMENFASSUNG

Definitionen der unterschiedlichen Arten der Essenszubereitung:

Warmanlieferung

Ein Essen wird zubereitet und vom Zubereitungsort, via Warmhalteboxen, an den Essensort geliefert. Dort wird das Essen ausgegeben.

Kaltanlieferung mit Regenerieren

Nahrungsmittel werden in einer Küche zu einer Mahlzeit zubereitet, anschließend über 90 Minuten von +70 Grad auf +3 Grad runtergekühlt, in Kühlfahrzeugen an die Einrichtungsküchen gefahren, wo die Menüs dann servierfertig gegart werden.

TK- und gekühlte Komponentenwahl

Die einzelnen Komponenten (schockgefroren oder gekühlt) eines vorher zusammengestellten Menüs werden bestellt und von (ggfs.) verschiedenen Händlern geliefert. Bei Bedarf werden diese dann im Kombidämpfer erhitzt/gekocht und als zusammengestelltes Menü serviert.

1. Entstehung der Ist-Situation

Nach steigender Unzufriedenheit und Beschwerden von Elternseite wurde zum Jahresende 2017 die schnelle Entscheidung getroffen, den Vertrag mit Meyer-Menü aufzulösen. Die Fa. ODS wurde beauftragt, die Stadtverwaltung bei der Ausschreibung für einen neuen Caterer/Essenslieferanten zu unterstützen. Da der Wunsch nach heißem Essen in den Kirchheimer Einrichtungen groß war, hat man den Auftrag für das Schuljahr 2018/19 nach Ausschreibung und Testessen an die Firma Apetito vergeben. In den Sommerferien 2018 wurden einige der Schul- und Kindergartenküchen mit gemieteten Heißluftgeräten ausgestattet. In diesen werden seither die täglich gelieferten und tiefgekühlten Essensportionen über 90 Minuten erhitzt. Das „Regenerieren“ kurz vor der Essenszeit führte zu einer höheren Akzeptanz des Mittagessens. Bei den Standorten, bei welchen bauliche Änderungen notwendig waren, wurde nach und nach das System von Warm- auf Kaltanlieferung umgestellt. Das heiße und frischere Essen kam bei den Kindern gut an und mit der Firma Apetito hatte man einen professionellen Partner an der Seite.

Die Firma Apetito hat in Nordrhein-Westfalen ihren Sitz und dort werden die Speisen zubereitet, direkt schockgefroren bzw. runtergekühlt und anschließend mit Kühltrucks zu den Servicecentern (Verteilstellen) gefahren. Dieses Center befindet sich in Stuttgart, wo auch Nachtisch und gegebenenfalls Salat zugeteilt werden. Von dort werden die Kirchheimer Einrichtungen täglich angefahren.

Vor allem im letzten Jahr hat die Zufriedenheit in den Schulen und Kindertageseinrichtungen abgenommen. Als größter Kritikpunkt wird immer wieder die fehlende Abwechslung im

Speiseplan genannt. Zwar kann man aus fünf verschiedenen Tagesmenüs auswählen, jedoch treffen die Schulen und Kindertageseinrichtungen Vorauswahlen (ein bis zwei Menüs), die die Kinder dann bekommen. Aufgrund der Essenstage (bei einigen Einrichtungen beispielweise dienstags und donnerstags) ist die Chance, dass die Beilage dieselbe ist, sehr hoch. Apetito, als internationaler Caterer, stellt die Speisepläne über einen sechs- bis achtwöchigen Zeitraum aus. Da der Großteil der Kunden ein ganzwöchiges Essensangebot wahrnimmt, ist dann die Abwechslung gegeben. Somit hat Apetito bisher nicht den Speiseplan angepasst. Ein anderer Grund ist, dass Salat und frisches Obst als Nachtisch ebenfalls nur jeden zweiten bis dritten Tag auf dem Speiseplan stehen. Auch hier gehen manche Einrichtungen leer aus, bzw. sehen meist nur Joghurt oder andere süße Nachspeisen. Ein weiterer Nachteil durch die aktuelle Portionsbestellung ist die Tatsache, dass die Menüzahlen Wochen vorher aufgegeben werden. Dies bedeutet in der Folge, dass bei Klassenausflügen oder Krankheitswellen oftmals versäumt wird die Bestellzahlen zu reduzieren. Dies führt zur Situation, dass Essen weggeworfen werden muss. Ein Grund weshalb „Food Sharing“ ein wachsender Partner gerade im Schulbereich wird. Abgesehen von der oben beschriebenen Kaltanlieferung, gibt es zwei Einrichtungen die seit einiger Zeit eine qualitativ hochwertigere und eigenständigere Essenszubereitung vornehmen: Der Teck-Kindergarten und die Eduard-Mörike-Grundschule (seit der Fertigstellung der neuen Mensa in der Mehrzweckhalle in Ötlingen). Diese beiden Einrichtungen bestellen bereits aus dem Apetito-Katalog einzelne TK-Komponenten. Diese Komponenten werden nach Menüangaben vorportioniert und in einem Kombidämpfer gekocht/gegart/erhitzt.

2. Beauftragung Fa. ODS – Unterstützung bei der Ausschreibung und Wahlmöglichkeiten

Nun stünde für das neue Schuljahr eine neue Ausschreibung an. Seit September 2021 befindet sich Firma ODS mit der Abteilung Bildung in Abstimmung zum Thema. Nach den gemeinsamen Begehungen der Einrichtungsküchen und den aktuellen Problemen in der Welt (Ukrainekrise) schlug die Firma ODS vor, eine Systemumstellung vorzunehmen. Die Aufgabenstellung der Stadtverwaltung an die Firma ODS beinhaltet bei einer weiteren Ausschreibung des Kita- und Schulessens zu helfen. Diese sollte an dem Konzept „Tübingen“ angelehnt werden, wo ODS vor über einem Jahr ein neues Versorgungskonzept entwickelte und mit der Stadt umsetzte. Dies führte zu einem Vertrag mit einem regionalen und nachhaltigeren Anbieter als zuvor (Stuttgarter Familienunternehmen Stollsteimer).

In Kirchheim unter Teck wurde mit der Abteilung Bildung eine Bestandsaufnahme durchgeführt. Anhand dieser hat die Firma ODS einen Vorschlag unterbreitet. Aufgrund der aktuellen Marktlage und einigen unbeantwortbaren Fragen ist eine Ausschreibung wie 2018 bzw. wie in Tübingen wenig erfolgsversprechend. Die Firma ODS bezweifelt, dass genügend Anbieter (Angebote) eingehen. Zudem seien Preisangaben wenig verlässlich, da diese aktuell tagesabhängig und deutlich teurer sind. Da die Stadt bereits über eigenes Küchenpersonal, der technischen Ausstattung und Flächen für Cluster (Zentral) bzw. Regenerierküchen verfügt und das System des Komponentenbezugs bereits in zwei Küchen (Kita Teck und EMGS) durchführt, ist naheliegend, dieses System auszudehnen. Hierfür werden eigene Geräte benötigt (vom aktuellen Caterer evtl. ablösbar) und zusätzliches Personal von 3,08 VZÄ (siehe Anlage 1 zur Sitzungsvorlage GR/2022/067). Für die Erstellung eines eigenen Speiseplans und die Bestellung der Lebensmittel wird eine Fachkraft benötigt, die zusätzlich Küchenkraft der größten Clusterküche („Zentralküche“) ist. Diese Clusterküchen sind im Vorschlag von der Firma ODS die großen Küchen. Die neue Mensaküche am Campus Rauner, die Mensa in der Eduard-Mörike-Mehrzweckhalle (Ötlingen), der Teck Kindergarten und die Grundschule Nabern. Diese Standorte dienen als Anlieferungsstellen, an welchen die Komponenten gelagert und vorbereitet werden. Anschließend wird das Essen für den eigenen Standort erhitzt. Für naheliegende Einrichtungen wird es ebenfalls gekocht und anschließend ausgeliefert. Eine weitere Möglichkeit ist das Liefern von den abgezählten gekühlten Komponenten an kleinere Einrichtungen die das Essen selbst regenerieren. Die Alleenschule und die Freihofschulen sollten die Möglichkeit haben, sich wie bisher selbst zu versorgen. Hierbei könnten in der Mensa der Freihofschule räumliche Veränderungen notwendig sein. Die Logistik (Holen/Bringen von Essen) wird im Detail noch ausgearbeitet und muss in der Praxis angepasst werden.

Unabhängig von der Entscheidung welches System künftig genommen wird, werden die Preise steigen. Dies hängt vorrangig mit den gestiegenen Lebensmittelpreisen zusammen. Diese Unsicherheit der Kosten legt der Caterer auf den Endkunden um. Ein Bezug von Komponenten von verschiedenen Anbietern würde deshalb, nach Einschätzung der Firma ODS, zu niedrigeren Preisen führen.

3. Aktuelle Preise (was bezahlt die Stadtverwaltung an Apetito):

Die Preise wurden seit 09/2018 beibehalten

Schulen:

- Mittag: 2,95 €
- (Bio: 3,40 €)
- Dessert: 0,28 €
- Obst: 0,28 €
- Sonderkost: 2,95 €
- Tagesmenü: 3,23 €

Kindergarten:

- Mittag: 2,52 €
- Dessert/Obst: 0,28€
- Tagesmenü: 2,80 €

ERLÄUTERUNGEN ZUM ANTRAG

4. Unterschiede zwischen den Systemen - Vorteile/Nachteile Bezug von gekühlten Komponenten von versch. Händlern

Der Direktbezug vorgefertigter, gekühlter und tiefgekühlter Speisenkomponenten bei Erzeugern, Herstellern und Händlern hat viele Vorteile gegenüber dem bisherigen System. Diese lassen sich in zwei Kategorien aufteilen:

Systemvorteile:

- Unschwellige Vergabe nach Warengruppen und Artikel
 - Individuell, schnell anpassbar, direkte Kontrolle und Handhabung ggü. Partnern
- Attraktivere Einkaufskonditionen
 - Dies ist allerdings mit mehr Personal verbunden (zzgl. 3 VZÄ)
- Direkte Einflussnahme auf Produkte und Qualitäten
- Mehr Regionalität möglich
- Umsetzung Nachhaltigkeit, CO₂, etc.
- Bestehende Gegebenheiten können ausgebaut werden; man muss nicht von Null anfangen (Zentralküchen wurden in den letzten Jahren erstellt, Großteil des Personals ist ohnehin schon da)

Vorteile aufgrund der aktuellen Weltlage:

- Schnelle Reaktion auf veränderte Preise oder Artikelverfügbarkeit
 - Ist am Markt ein Lebensmittel aktuell zu teuer wird im kommenden Speiseplanzyklus eine Alternative bestellt
- Kann ein „Partner“ die Preise nicht mehr halten, so kann man direkt reagieren und neue Partner zu holen

Nachteile:

- Höherer Aufwand durch Administration, Organisation, Logistik
- Investitionskosten in Technik und Personal
- Umsetzung erst zum Schuljahr 2023/2024 (*voraussichtlich*)

Vorteile/Nachteile Ausschreibung wie bisher* (Aktuell: Regenerieren nach Kaltanlieferung durch Caterer)

Vorteile:

- Schnellere Umsetzung, da aktuelles System beibehalten wird
- Ausschreibung ergibt evtl. einen neuen Partner
- kein Mehraufwand und keine Investitionskosten

Nachteile:

- Keine Garantie, dass sich in der Qualität etwas ändert
- Keine Einflussnahme auf Speiseplan möglich
- Preis wird teurer
- Abhängigkeit vom Caterer → führt zu selben Problemen wie bisher
- Risiko, dass bei der Ausschreibung keine Angebote abgegeben werden.

*bei einer Ausschreibung wie im Jahr 2018, dürfen aufgrund einer Gesetzesänderung (2019) keine Systemvorgaben mehr gemacht werden; d.h. das evtl. ein Anbieter den Zuschlag erhält der nur Warmanlieferung anbietet. Damit wäre man wieder bei „Meyer-Menü“.

5. Zusätzliche Kosten bei Systemumstellung

Bei einer weiteren Ausschreibung nach aktuellem System (Lieferung durch Caterer) wird mit einer deutlichen Preissteigerung gerechnet. Die Preissteigerung bei Lebensmitteln betrug zwischen August 2018 und August 2021 je nach Warengruppe 8 -15 Prozent. Seit den weltweiten Lieferschwierigkeiten und den Folgen des Ukrainekrieges sind die Preise abermals deutlich gestiegen.

Bei einer Entscheidung die Systemumstellung zu vollziehen, sind folgende Schritte vor Umstellung notwendig:

- Personaleinstellung einer Vollzeitkraft (1VZ) für die Leitung des Mittagessens
 - entwirft Speisepläne und übernimmt den Gesamteinkauf Lebensmittel
 - 50 Prozent der Arbeitszeit als Organisationsstelle/Verwaltung
- zusätzliches Küchenpersonal in den „Zentralküchen“ (1,32 VZ)
- zusätzliches Personal bzw. Änderung im Arbeitsverhältnis (0,76 VZ Logistik)

Die Arbeitgebergesamtkosten (mit dem Arbeitgeberanteil) betragen:

- EG 8, Beschäftigungsumfang 100 Prozent, Stufe 3: rund 54.000 Euro
- EG 2, Beschäftigungsumfang 208 Prozent, Stufe 3: rund 86.400 Euro

Investitionen: insgesamt ca. 291.000 Euro (Schätzung durch ODS)

▪ Regeneriergeräte	12 Stück	á 6.500 Euro	78.000 Euro
▪ Kombidämpfer	6 Stück	á 20.000 Euro	120.000 Euro
▪ Heißwasserbad	29 Stück	á 300 Euro	8.700 Euro
▪ Transportboxen	106 Stück	á 50 Euro	5.300 Euro
▪ Bleche mit Deckel	300 Stück	á 45 Euro	13.500 Euro

- | | | | |
|--------------------------------|----------|--------------|-------------|
| ▪ Kühltechnik | 16 Stück | á 1.600 Euro | 25.600 Euro |
| ▪ Lieferauto, Lastenräder o.ä. | | | 40.000 Euro |

Diese Mehrkosten stehen niedrigeren Einkaufspreisen der Lebensmittel gegenüber.
Eine Kostenschätzung befindet sich in Anlage 1 zur Sitzungsvorlage GR/2022/067.

Weitere Projektschritte bis zur Systemumstellung im Sommer 2023 (zum Schuljahr 2023/24):

- Anpassung vorhandener Strukturen
- Speiseplan durch neue Fachkraft N.N.
 - Festlegung Zyklus: z.B. 6 Wochen (Frühjahr, Sommer, Herbst, Winter)
 - Vorkalkulation (kaufmännisch & nachhaltig)
 - Erarbeitung Rezepturen
 - Portionsgrößen
 - Layout, Bereitstellung
- Beschaffung: durch neue Fachkraft N.N.
 - Artikelsortiment (saisonal)
 - Lieferantensuche und –auswahl
 - Preisabfrage / Vergabe, Konditionen

Projektschritte

- Personalschulung und Einweisung
- Abänderung der Dienstpläne
- Lagerung, Logistik, Regenerieren
 - Erstellung der Lieferrouten und Abwicklung
 - Lagerhaltung & Bestellrhythmen
 - Arbeits-/ Regenerieranweisungen
- Mittagessen in Kirchheimer Schulen und Kitas:
 - Standards / Vorgaben, z.B.
 - Kommunikation
 - Erscheinungsbild
 - Gästebetreuung, Wertschätzung
- Satzungsänderung bezüglich den Mittagessensgebühren vor Beginn des Schuljahrs 2023/2024
- Abholung der Apetito-Geräte
- Aufstellen der eigenen Geräte

Fazit:

Eine Ausschreibung wie 2018 führt bei der aktuellen Marktlage vermutlich zu keiner Verbesserung der Essenssituation. Die aktuelle Unzufriedenheit mit der nicht vorhandenen Vielfalt im Speiseplan und die Abhängigkeit von einer einzelnen Firma wären weiterhin Inhalte eines solchen Catering-Vertrags. Die Lebensmittelpreise stiegen in den letzten Jahren enorm und dies wird sich beim Portionspreis bemerkbar machen. Die Firma ODS rät aufgrund der Möglichkeiten durch das eigene städtische Personal und die verschiedenen gut ausgestatteten Küchen, in Kirchheim unter Teck die Situation langfristig zu verbessern. Diese Systemumstellung führt zu nicht eingeplanten Investitionskosten. Inwieweit Kosteneinsparungen gegenüber der Kostenschätzung gemacht werden können muss untersucht werden. Andere Kommunen haben beispielsweise gebrauchte Küchengeräte angeschafft. Die Systemumstellung scheint aktuell die beste Alternative für Kirchheim unter Teck zu sein. Ab welchem Jahr die Investitionen sich rechnen hängt von der weiteren Entwicklung der Lebensmittelpreise ab und kann daher aktuell nicht berechnet werden. Die Vorteile der Systemumstellung überwiegen, auch nach Sicht der Verwaltung, den Mehraufwand und die Investitionskosten.

