

Anfrage	Vorlage-Nr: Öffentlichkeitsstatus: VO/2015/5713-01			
Mittagsverpflegung in Kitas, Hort und Schulen				
Beratungsfolge:				
Gremium	Datum	Sitzungs- art	Zuständigkeit	TOP- Nr.
Rat der Stadt Osnabrück	16.06.2015	Ö	Kenntnisnahme	
Schul- und Sportausschuss	02.07.2015	Ö	Kenntnisnahme	
Jugendhilfeausschuss	07.07.2015	Ö	Kenntnisnahme	

Sachverhalt:

Eine vollwertige Ernährung trägt dazu bei, Wachstum, Entwicklung, Leistungsfähigkeit und Gesundheit des Menschen ein Leben lang zu fördern bzw. zu erhalten. Besonders wichtig ist dies im Kindesalter. Immer mehr Kinder werden in der Woche in der Kindertagesstätte, der Schule oder dem Hort mit Mittagessen verpflegt. Vor diesem Hintergrund fragen wir die Verwaltung:

1. In welchen Einrichtungen wird für wie viele Kinder in einer eigenen Küche frisch gekocht, angeliefertes Essen aufbereitet oder lediglich warm gehaltene Speisen ausgeteilt und welchen zusätzlichen Bedarf an Mittagsverpflegung prognostiziert die Verwaltung in welchen Einrichtungen und für wie viel Kinder?
2. Welche Küchenausstattung zu welchen Investitionskosten ist in den geschätzten Baukosten für eine Mensa an einem Grundschulstandort kalkuliert und welche finanziellen Effekte erwartet die Verwaltung, wenn zukünftig bei neu zu schaffender Mittagsverpflegung, bzw. bei Sanierungen, Umbauten oder Erweiterungen nur Möglichkeiten zur Austeilung von fertig zubereiteten Speisen (nach definierten Qualitäten) errichtet werden?
3. Welche Kapazitäten haben Großküchen in städtischen Einrichtungen (z.B. KGS Schinkel) oder bei städtischen Gesellschaften (z.B. Klinikum), um Mittagsverpflegung an Schulen oder Kindertagesstätten zu liefern und unter welchen rechtlichen und sonstigen Rahmenbedingungen kann die Stadt die moderne und gut ausgestattete Großküche auf dem Limberg mit dem Ziel nutzen, gesunde, schmackhafte und nachhaltige Mittagsverpflegung an Kindertagesstätten und Schulen zu liefern?
4. Welche Chancen sieht die Verwaltung andere Träger von Kindertagesstätten und sozialen Einrichtungen an einem Konzept zentraler Essensproduktion mit vereinbarter und kontrollierter Qualität zu beteiligen und welche Synergieeffekte sind zu erwarten, wenn verschiedene Einrichtungen in räumlicher Nähe bei der Mittagsverpflegung kooperieren?

Sachverhalt:

Die Verwaltung nimmt auf die Ratsanfrage der Ratsfraktion Bündnis 90/Die Grünen vom [09.06.2015](#) wie folgt Stellung:

Eine vollwertige Ernährung trägt dazu bei, Wachstum, Entwicklung, Leistungsfähigkeit und Gesundheit des Menschen ein Leben lang zu fördern bzw. zu erhalten. Besonders wichtig ist dies im Kindesalter. Immer mehr Kinder werden in der Woche in der Kindertagesstätte, der Schule oder dem Hort mit Mittagessen verpflegt. Vor diesem Hintergrund fragen wir die Verwaltung:

1. In welchen Einrichtungen wird für wie viele Kinder in einer eigenen Küche frisch gekocht, angeliefertes Essen aufbereitet oder lediglich warm gehaltene Speisen ausgeteilt und welchen zusätzlichen Bedarf an Mittagsverpflegung prognostiziert die Verwaltung in welchen Einrichtungen und für wie viel Kinder?

Mittagsverpflegung in Kindertageseinrichtungen

Zum Stichtag 1.10.2014 haben 3.584 von 5.012 Kindern in 82 Kindertagesstätten das Angebot der Mittagsverpflegung in Anspruch genommen (77 %). Der weitaus größte Bedarf ist damit gedeckt (siehe hierzu die Anlage aus dem Kitaplan).

An 22 Grundschulstandorten wird von freien Trägern der Jugendhilfe ein Betreuungs- und Beköstigungsangebot für 1.135 Grundschulkinder vorgehalten. Daran nehmen alle teil (100 %).

Wie die freien Träger der Jugendhilfe sowohl in Kindertagesstätten als auch in Horten im Detail die Beköstigung praktizieren, ist nicht erfasst.

In den 9 städtischen Kindertagesstätten wird das Essen „frisch“ zubereitet.

Mittagsverpflegung an Schulstandorte

Schulen	Essens- zahlen	Essen komplett vor Ort zubereitet	TK-Gerichte und frische Zutaten	Catereran- lieferung	Betrieb der Mensa durch
Grundschulen					
Diesterwegschule	199	--	Ja	--	kommunale Mitarbeiter
Heiligenwegschule	111	--	--	Ja	Freier Träger (Hort)
Neue Bekenntnisschule/Stüveschule	187	--	--	Ja	Freier Träger (Hort)
Rosenplatzschule	91	--	--	Ja	kommunale Mitarbeiter u. Hort
Grundschule Eversburg	220	Ja	--	--	kommunale Mitarbeiter u. Hort
Sch. In der Dodesheide (inkl. Förderschule)	294	--	--	Ja	kommunale Mitarbeiter u. Hort
Hauptschulen					
Hauptsch. Innenstadt	46	--	--	Ja	kommunale Mitarbeiter
Gymnasien					
Carolinum	71	Ja	--	--	Heilpädagogische Hilfe
Graf-Stauffenberg-Gym.	45	--	--	Ja	Heilpädagogische Hilfe
Gymn. In der Wüste	150	Ja	--	--	Mitarbeiter OSC
Ratsgymn.	41	--	--	Ja	Caterer
SZ Sonnenhügel	423	Ja	--	--	Heilpädagogische Hilfe
Förderschulen					
Anne-Frank-Schule	201	--	Ja	--	kommunale Mitarbeiter
Herman-Nohl-Schule	38	--	--	Ja	kommunale Mitarbeiter
Montessori-Schule	147	--	--	Ja	kommunale Mitarbeiter
Sch. an der Rolandsm.	28	--	--	Ja	kommunale Mitarbeiter
Gesamtschulen					
Gesamtsch. Schinkel	600	Ja	--	--	kommunale Mitarbeiter
IGS Eversburg	511	--	--	Ja	kommunale Mitarbeiter

2. Welche Küchenausstattung zu welchen Investitionskosten ist in den geschätzten Baukosten für eine Mensa an einem Grundschulstandort kalkuliert und welche finanziellen Effekte erwartet die Verwaltung, wenn zukünftig bei neu zu schaffender Mittagsverpflegung, bzw. bei Sanierungen, Umbauten oder Erweiterungen nur Möglichkeiten zur Austeilung von fertig zubereiteten Speisen (nach definierten Qualitäten) errichtet werden?

Kindertagesstätten

Fehlanzeige

Schulen

Nach Angabe des Eigenbetriebs Immobilien- und Gebäudemanagement werden auf Basis einer groben Kostenkalkulation die Investitionskosten für den Bau einer Mensa mit 200 Plätzen und einer dazugehörigen Versorgungsküche an einem Grundschulstandort mit rd. 850.000 € beziffert. Darin enthalten sind die benötigten Raumkapazitäten für die Frischzubereitung von Speisen vor Ort.

Bei einer reinen Ausgabeküche liegen die Kosten aufgrund eines geringeren Flächenbedarfes und weniger Geräte rd. 100.000 € niedriger

3. Welche Kapazitäten haben Großküchen in städtischen Einrichtungen (z.B. KGS Schinkel) oder bei städtischen Gesellschaften (z.B. Klinikum), um Mittagsverpflegung an Schulen oder Kindertagesstätten zu liefern und unter welchen rechtlichen und sonstigen Rahmenbedingungen kann die Stadt die moderne und gut ausgestattete Großküche auf dem Limberg mit dem Ziel nutzen, gesunde, schmackhafte und nachhaltige Mittagsverpflegung an Kindertagesstätten und Schulen zu liefern?

Kindertagesstätten

Die Träger der Kindertagesstätten bestimmen jeweils bzw. legen fest, wie die Mittagsverpflegung erfolgt. Es gibt sowohl Küchen mit der Aufarbeitung von Tiefkühlprodukten als Einrichtungen, die die Mittagsverpflegung durch ein beauftragtes Cateringunternehmen sicherstellen. Diesbezüglich gibt es eine Vielfalt von gewerblichen regionalen Anbietern, mit denen die freien Träger Vereinbarungen haben. Dazu gehören auch kirchlich betriebene Großküchen. Die Verwaltung sieht keine Möglichkeit, die freien Träger auf die Art bzw. Beschaffung der Mittagsverpflegung festzulegen (z.B. Großküche).

Schulen

Die Kapazitäten an der Küche der Gesamtschule Schinkel sind grundsätzlich auf den Schulstandort ausgelegt. Um mögliche „Überkapazitäten“ feststellen zu können bedarf es eine Überprüfung über einen längeren Zeitraum, auch mit Blick auf künftige Schülerzahlen bzw. Essensteilnehmer/innen.

Mit dem Klinikum haben bereits erste Gespräche zu möglichen Kooperationen stattgefunden. Auch hier sind die vorhandenen Strukturen und Kapazitäten zu prüfen und in einem weiteren Verfahren abzustimmen bzw. zu konkretisieren.

In 2013 wurde eine Arbeitsgruppe eingerichtet, mit dem Schwerpunkt, Handlungsfelder im Rahmen der Schulverpflegung aufzuzeigen. Neben Vertreter/innen aus der Verwaltung haben sich auch Schulleitungen, Fachleute von der Hochschule, Vertreter/innen aus den Ratsfraktionen und weitere Experten dieser Arbeitsgruppe beteiligt. Dabei wurden unterschiedliche Kooperations- oder Zentralisierungsmodelle diskutiert.

Dennoch waren sich alle Teilnehmer/innen in der Arbeitsgruppe grundsätzlich einig, dass ein zentral geführtes Modell für Osnabrück derzeit nicht in Betracht kommt.

Viele Schulen sprachen sich gegen eine Zentralisierung der Küche aus, da Befürchtungen bestehen, dass die Individualität in der Speiseplangestaltung sowie entsprechende Einflussmöglichkeiten verloren gingen.

Für die Stadt Osnabrück als Schulträger ergeben sich Veränderungen im Bereich des bereitzustellenden Personals, da neben den qualifizierten Küchenkräften in der zentralen Küche auch Ausgabepersonal an den jeweiligen Schulstandorten vorgehalten werden müssen. Darüber hinaus wird Fahrpersonal für die Auslieferung der Speisen benötigt.

Sollte die Betreibung einer zentralen Küche vollständig an einen Dritten vergeben werden, besteht die Gefahr einer zentralen Abhängigkeit für alle Schulmensen von einem Betreiber.

U. a. vor diesem Hintergrund hat der Arbeitskreis die Empfehlung ausgesprochen, standortbezogene Möglichkeiten aufzuzeigen und zu bewerten. Mögliche oder bestehende Synergien mit anderen Partnern sind darzustellen. Von daher erfolgte bisher auch keine Überprüfung der rechtlichen Rahmenbedingungen.

4. *Welche Chancen sieht die Verwaltung andere Träger von Kindertagesstätten und sozialen Einrichtungen an einem Konzept zentraler Essensproduktion mit vereinbarter und kontrollierter Qualität zu beteiligen und welche Synergieeffekte sind zu erwarten, wenn verschiedene Einrichtungen in räumlicher Nähe bei der Mittagsverpflegung kooperieren?*

Kindertagesstätten

Nach dem derzeitigen Stand der Beköstigungssituation in Kindertagesstätten kommt eine zentrale Essensproduktion für die Träger nicht in Betracht. Dieses wird von den Vertretern sehr kritisch und vergaberechtlich problematisch gesehen. Unterschiedliche Kooperationen in der Beköstigung finden bereits heute statt, dabei muss jedoch immer eine Abstimmung hinsichtlich der zu versorgenden Zielgruppen stattfinden.

Schulen

Eine zentrale Ausrichtung wird grundsätzlich von verschiedenen Akteuren im Rahmen der Mittagsverpflegung durchaus kritisch gesehen. Im Vordergrund stehen dabei eine individuelle und standortbezogene Speiseplanung vorzunehmen sowie die Möglichkeit einer direkten Einflussnahme, sobald Unstimmigkeiten bestehen. Von daher wurden den standortbezogenen Lösungen Vorrang eingeräumt.

Dennoch besteht die Bereitschaft Kooperationen einzugehen, wenn mögliche Synergien erkannt werden und eine räumliche Nähe besteht. Gerade hierdurch kann gewährleistet werden, dass Kapazitäten vollständig ausgeschöpft, personelle Ressourcen zielgerichtet eingesetzt und wirtschaftliche Lösungen bedacht werden. Problemstellung hierbei ist allerdings, dass Kooperationsmöglichkeiten bestehen, die auch der bisherigen Ausrichtung der Stadt im Rahmen der Mittagsverpflegung an Schulen entsprechen. Gerade im Handlungskonzept aus dem Jahre 2013 wurde deutlich hervorgehoben, dass die Stadt Osnabrück ein besonderes Interesse verfolgt, die Mittagsverpflegung in „eigener Regie“ durchzuführen. Hingewiesen wurde in diesem Zusammenhang dass die Möglichkeit der direkten Einflussnahme durch den Schulträger in Osnabrück eine besondere Bedeutung hat. Von daher besteht bei Kooperationen die Bedingung, dass diese Maßgabe fortbesteht.