

MITTEILUNGSVORLAGE

			Vorlage-Nr.: M 19/0060
422 - Fachbereich Kindertagesstätten			Datum: 29.01.2019
Bearb.:	Jové-Skoluda, Joachim	Tel.: -126	öffentlich
Az.:			

Beratungsfolge	Sitzungstermin	Zuständigkeit
Jugendhilfeausschuss	14.02.2019	Anhörung

Prüfung der Einführung von weiteren Pflichtkriterien bei der Auftragsvergabe an externe Anbieter für die Mittagsverpflegung in den städtischen Kindertagesstätten und Horten
Prüfauftrag aus der Sitzung des Jugendhilfeausschusses vom 27.09.2018 (JHA/002/XII) unter Punkt 5

Sachverhalt

In der Sitzung des Jugendhilfeausschusses vom 27.09.2018 wurden unter Pkt. 5 zwei Prüfungsaufträge an die Verwaltung beschlossen.

Prüfauftrag 1:

DGE-Zertifizierung als Pflichtkriterium bei der Auftragsvergabe an externe Anbieter für die Mittagsverpflegung in den städtischen Kindertagesstätten und Horten.

Die Verwaltung wird gebeten zu prüfen, inwiefern die DGE-Zertifizierung als Pflichtkriterium bei der Auftragsvergabe umsetzbar ist und mit welchen finanziellen Auswirkungen dies verbunden wäre. Außerdem soll geprüft werden, ob es dadurch zu einem erhöhten Aufwand bei der Evaluation der Leistungsnachweise kommt oder nicht.

Ergebnis

Die DGE-Qualitätsstandards waren bereits bisher schon Grundlage für die im Rahmen der Ausschreibungen der Mittagsverpflegung für die städtischen KiTas im jeweiligen Leistungsverzeichnis festgelegten Anforderungen an die Leistungen eines Caterers. Dabei wurde eine vorhandene DGE-Zertifizierung bei der Auswertung der eingereichten Angebote mit Zusatzpunkten bewertet.

Nach den Vorgaben der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) kann ein Caterer die DGE-Zertifizierung für eine Menülinie erhalten, wenn er die DGE-Kriterien in den Bereichen Lebensmittel und Speiseplanung und -herstellung beachtet und mindestens zu 60 % einhält. Das Verfahren dauert drei bis zwölf Monate. Es fallen dabei für den Caterer Zertifizierungskosten für das Audit und jährliche Verwaltungskostenpauschalen an. Sofern die Kriterien zu 100 % erfüllt werden, gilt das Audit für drei Jahre. Liegt der Erfüllungsgrad unter 100 % fallen in diesem Zeitraum weitere kostenpflichtige Re-Audits an. Für einen Drei-Jahres-Zeitraum entstehen dem Caterer dafür Kosten in Höhe von mindestens ca. 1600 € bis zu über 3.000 €. Eine Prüfung der Nährwerte der angebotenen Verpflegung in Bezug auf

Sachbearbeiter/in	Fachbereichsleiter/in	Amtsleiter/in	mitzeichnendes Amt (bei über-/ außerplanm. Ausgaben: Amt 11)	Stadtrat/Stadträtin	Oberbürgermeisterin

eine nährstoffoptimierte Menülinie ist damit jedoch nicht verbunden. Diese erfolgt nur im Rahmen einer noch darüber hinausgehenden DGE-Premium-Zertifizierung.

Vorteil einer vorhandenen Zertifizierung wäre, dass die DGE in dem genannten Rahmen eine einmalige Überprüfung des Speisenangebotes durchgeführt hat. Eine externe Prüfung in den Folgejahren innerhalb des Drei-Jahres-Zeitraums erfolgt dabei aber nur im Falle eines notwendigen Re-Audits.

Wenn die DGE-Zertifizierung bei der Ausschreibung der Mittagsverpflegung für die KiTas Pflichtkriterium für die Auftragsvergabe würde, hätte das jedoch zur Folge, dass Angebote nicht DGE-zertifizierter Betriebe von vornherein von der Auswertung der Angebote auszuschließen wären.

Die Anzahl bei der DGE als Referenzbetriebe gelisteter zertifizierter Caterer aus Hamburg und Schleswig-Holstein ist verschwindend gering. Durch das bei einer Warmverpflegung wichtige Qualitätskriterium Warmhaltezeiten ist die Anzahl der Betriebe, die für eine Bewerbung in Frage kommen, bereits aufgrund der Standorte ihrer Produktionsküchen ohnehin schon begrenzt. Bereits bei den letzten Ausschreibungen ist die Anzahl der eingereichten Angebote darüber hinaus schon auf ein absolutes Minimum gesunken. Es wird daher bei der Einführung eines Pflichtkriteriums DGE-Zertifizierung die konkrete Gefahr gesehen, dass entweder nur ein Bieter zur Auswahl steht, was ggf. zu deutlich erhöhten Ausgaben führen könnte, oder unter Umständen überhaupt kein gültiges Angebot abgegeben wird und eine Auftragsvergabe dadurch scheitert.

Im Übrigen bieten die Caterer in der Regel mehrere Menülinien an. Im Rahmen dieses Angebotes hat auch die belieferte KiTa die Möglichkeit und Verpflichtung, durch entsprechende Auswahl der Gerichte, selbst maßgeblichen Einfluss auf einen ausgewogenen und abwechslungsreichen Speiseplan der Kinder zu nehmen.

Darüber hinaus bestünde auch jetzt schon aufgrund der bisherigen Ausschreibungsvorgaben grundsätzlich die Möglichkeit, gegenüber dem liefernden Caterer auf ein verändertes Speisenangebot zu dringen, sofern das bestehende Angebot Auswahlmöglichkeiten, die die Kriterien der DGE für eine gesunde und abwechslungsreiche Ernährung einhalten, nicht zulassen sollte.

Prüfauftrag 2:

Bio-Anteil und –Zertifizierung als Pflichtkriterium bei der Auftragsvergabe an externe Anbieter für die Mittagsverpflegung in den städtischen Kindertagesstätten und Horten in Anlehnung an das Bremer-Modell.

Die Verwaltung wird gebeten zu prüfen, ob ein Prüfsystem analog dem Bremer-Modell in Norderstedt bei der Auftragsvergabe eingeführt werden kann und welche finanziellen Auswirkungen dies mit sich bringen würde.

Ergebnis

a) Bremer Modell/Aktionsplan 2025

Beim Bremer Modell haben in 2017 zunächst einige kommunale Pilot-KiTas mit eigenen Produktionsküchen versucht, den Anteil an verwendeten Bio-Rohwaren von ca. 10 % auf 100 % zu erhöhen. Dabei sei insbesondere durch hohe Wertschätzung für Bio-Lebensmittel, hohes Engagement aller Beteiligten, gute Aus- und Fortbildung und bessere personelle Ausstattung der Küchen aufgrund Reduzierung des Fleischanteils und Erhöhung des Anteils an pflanzlichen Produkten ein Bio-Anteil von 96 % erreicht worden. Abhängig vom Angebot und der Ausstattung der Küchen habe dies zu Mehrkosten von 10 – 15 % geführt.

In einem Aktionsplan 2025 für die Gemeinschaftsverpflegung (Schulen, KiTas, Krankenhäuser und Betriebsverpflegung) sollen nun u.a., im Bereich der Bremer Schulen Überprüfungsverfahren etabliert werden, die sicherstellen, dass die Schulverpflegung so geliefert wird, wie sie bestellt wurde (Lebensmittelqualität, Fachkunde des Personals, Materialeinsatz). Ein weiteres Ziel sei es auch, in allen Bremer KiTas DGE-Qualitätsstandards als Referenzrahmen einzuführen. In den kommunalen KiTas soll in den eigenen Frischeküchen nach und nach der Anteil verwendeter Bio-Produkte erhöht werden. Bei Fremdverpflegung wird angeregt, Möglichkeiten zu prüfen, das gelieferte Essen durch Ergänzung mit Produkten besserer Qualitätsprofile aufzuwerten („Finishing“).

b) Bio-Zertifizierung

Bei den Bio-Zertifizierungen wird allgemein unterschieden zwischen einem Angebot von Bio-Speisen und dem Angebot von Bio-Komponenten. Ein Bio-Zertifikat für Bio-Speisen setzt voraus, dass in einem oder mehreren Gerichten alle landwirtschaftlichen Zutaten einschl. Gewürze und Fette/Öle aus ökologischer Erzeugung stammen. Bei einem Bio-Zertifikat für Speisekomponenten darf eine Komponente als „Bio“ ausgewiesen werden, wenn diese als Bestandteil eines Gerichts eindeutig separiert und als eigenständig erkennbar ist. Letztere Zertifikate sind auch unter den Caterern, die nicht ausschließlich Bio-Speisen oder Bio-Menülinien anbieten, weiter verbreitet.

Eine Prüfung der Speisepläne und Internetseiten von Caterern durch die Verbraucherzentrale Hamburg im Herbst 2018 hat u.a. ergeben, dass trotz anderslautender Versprechungen, wenn überhaupt, häufig nur einzelne Komponenten biologischer Herkunft waren (oft nur Nudeln, Reis oder einzelne Gemüsesorten). Viele Anbieter wollten daraufhin nachbessern, indem Bio-Auslobungen aus ihren Angebotsseiten entfernt werden oder die Bio-Anteile auf den Speiseplänen zukünftig besser ausgewiesen werden sollen.

Bislang wurde von hier bei der Leistungsausschreibung u.a. eine Eigenerklärung zum Anteil der bei der Speissherstellung verwendeten Produkte aus ökologischer Landwirtschaft gefordert. Ein vorhandenes Bio-Zertifikat wurde mit Zusatzpunkten bewertet.

Wenn es gewünscht werden sollte, erscheint es denkbar, bei der nächsten Ausschreibung der Mittagsverpflegung für die städtischen KiTas und Horte, ein Bio-Zertifikat für Bio-Komponenten als Pflichtkriterium zu fordern und gleichzeitig sowohl eine Bezifferung des Anteils der verwendeten Bio-Komponenten zu verlangen, als auch dies durch Vorlage von Referenzspeiseplänen mit entsprechender Ausweisung der Bio-Komponenten belegen zu lassen. Von der Forderung eines Mindest-Bio-Komponentenanteils sollte dabei aber abgesehen werden, da dieser nur schwerlich vorgegeben, nachgewiesen und kontrolliert werden könnte. Es sollte dann dadurch auch nicht zu einer erheblichen Kostensteigerung kommen.