

MITTEILUNGSVORLAGE

			Vorlage-Nr.: M 12/0067
2 - Dezernat II			Datum: 16.02.2012
Bearb.:	Frau Anette Reinders	Tel.:	öffentlich
Az.:			

Beratungsfolge	Sitzungstermin	Zuständigkeit
Hauptausschuss	20.02.2012	Anhörung

Zur Verpflegungssituation in den Schulen und Kindertagesstätten

Ausgangssituation

Bis Mitte des 90er Jahre wurde in der Regel in allen größeren Kindertagesstätten das Essen vor Ort gekocht. So waren z.B. die städtischen Kitas Tannenhofstraße, Glockenheide, Forstweg und Norderstedt-Mitte alle mit einer Küche ausgestattet, ebenso die Kindertagesstätte des DRKs und der AWO. Die kirchlichen Kindertagesstätten waren vor allem als Halbtageseinrichtungen ausgelegt und boten größtenteils keine Mittagsverpflegung an. Aufgrund der hohen Nachfrage nach Kindergarten- und Hortplätzen wurden weitere Einrichtungen geschaffen, gleichzeitig stieg der Bedarf an Ganztagsplätzen.

Für die Mittagsverpflegung entwickelte die Stadt in diesen Jahren ein „Küchenkonzept“, das die Zentralisierung an einigen wenigen Standorten vorsah (Beschluss des Ausschusses für junge Menschen). In diesem Zusammenhang wurde die Küche an der Grundschule Pellwormstraße ausgebaut, um insgesamt sechs Einrichtungen zu versorgen. In der Folge wurden die anderen Küchen zu Ausgabeküchen zurückgebaut bzw. Neubauten nur noch mit Ausgabeküchen ausgestattet.

Derzeit wird nur noch an einigen Kindertagesstätten das Essen frisch zubereitet (u.a. Tannenhofstraße, Pellworminsel, Vicelin, DRK, AWO, Lila Löwe), eine Reihe von Kitas erhalten das Essen von diesen Einrichtungen und bei weiteren Einrichtungen erfolgt die Versorgung über Fremdanbieter (z.B. Betriebsverpflegung Nord, Essen für Kinder u.a.),

Der überwiegende Teil der Küchen ist technisch nicht auf dem aktuellen Stand, da in den letzten Jahren kaum Investitionen vorgenommen wurden. Der technische Fortschritt in diesem Bereich hat allerdings auch ernährungsphysiologisch erhebliche Auswirkungen; z.B. kann in einem Kombidämpfer wesentlich fettärmer gebraten und vitaminschonender gegart werden als in einer Kippbratpfanne und in herkömmlichen Töpfen. Hinzu kommt, dass viele Küchen am Rande ihrer Kapazitätsgrenzen arbeiten (bzw. schon darüber sind) und keinesfalls in der Lage sind, den wachsenden Anforderungen aufgrund der steigenden Platzzahlen gerecht werden zu können.

Im Bereich der Schulen entwickelten sich mit den ersten Ganztagskonzepten unterschiedliche Lösungen. So waren es vielfach engagierte Mütter, die in der ersten Generation Cafeterien und kleine Mensen aufbauten. Inzwischen werden die meisten Küchen von Pächtern betrieben.

Sachbearbeiter/in	Fachbereichsleiter/in	Amtsleiter/in	mitzeichnendes Amt (bei über-/ außerplanm. Ausgaben: Amt 20)	Stadtrat/Stadträtin	Oberbürgermeister

Gängige Verpflegungssysteme

- **Frisch- und Mischküche**
Alle Zutaten werden vor Ort verarbeitet; ggf. werden sog. Convenience Produkte, z.B. geschälte Kartoffeln, panierte Fischfilets, verwendet.
Guter Nährstoffgehalt, geringer Vitaminverlust, hohe Anforderungen an das Personal
- **Tiefkühlsystem**
Gerichte werden eingefroren angeliefert und müssen nur noch aufgetaut werden.
Keine Frischkost, geringe Anforderung an Küchenausstattung und Personal, sofern keine zusätzliche Frischkost vor Ort produziert wird.
- **Kühlkostsysteme (Cook and Chill)**
Gerichte werden nach dem Kochen schnellgekühlt und können dann drei bis fünf Tage gelagert werden. Vor dem Verzehr werden sie wieder erwärmt.
Ernährungsphysiologisch ist eine Ergänzung durch Frischkost notwendig.
- **Warmverpflegung**
Essen wird in einer Zentralküche hergestellt und dann an die Abnehmer geliefert.
Qualität kann durch Transport leiden, effizienter Personaleinsatz

Die qualitative Bewertung der einzelnen Systeme wird z.B. vom aid infodienst, einem Informationsdienst aus den Bereichen Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz, wie folgt vorgenommen:

Zusammenfassende Bewertung der Verpflegungssysteme			
	Ernährungsphysiologische Qualität	Sensorische Qualität	Hygienische Qualität
Frisch- und Mischküche	Gut bis sehr gut, abhängig von Rezepturen	Gut bis sehr gut	Gut, abhängig von der Schulung des Personals
Tiefkühlsystem	Gut, Produktpalette leicht eingeschränkt	Gut bis sehr gut	Sehr gut
Kühlkostsystem (Cook and Chill)	Gut, Produktpalette leicht eingeschränkt	Gut bis sehr gut	Sehr gut
Warmverpflegung	Gut bis mittelmäßig, auch abhängig vom Transport	Gut bis mittelmäßig, auch abhängig vom Transport	Gut, abhängig von der Schulung des Personals

Quelle: aid spezial, Planung kleiner Küchen

Derzeitige Formen der Mittagsverpflegung in Norderstedt (beispielhafte Aufzählung)

- **Frisch- und Mischküche**
Tannenhofstraße, Pellworminsel, AWO, DRK, Lila Löwe, Regionalschule Garstedt, Vicelin-Kindertagesstätte, Schulzentrum Süd, Copernicus-Gymnasium, Schulzentrum Nord, Willy-Brandt-Schule
- **Tiefkühlsystem**
Montessori- Kindertagesstätte St. Annen, Albert-Schweitzer- Kindertagesstätte

- **Warmverpflegung**

Forstweg, Glockenheide, Wühlmäuse, Schülergarten, Gymnasium Harksheide, Grundschule Glashütte

So vielfältig wie die Formen der Mittagsverpflegung ist auch die Betreiberlandschaft. Die Frischküchen werden größtenteils von den Trägern selbst betrieben, aber es gibt auch Caterer, die vor Ort kochen (z.B. im SZ Süd und im Copernicus-Gymnasium). Die Küche der NoBiG versorgt das SZ Nord; aufgrund der kurzen Wege kann sie ebenfalls als Frischküche angesehen werden. Eine Besonderheit stellt die Mittagsverpflegung in der Regionalschule Garstedt dar, die über den Schulverein erfolgt und die selbst eine Frischküche betreibt.

Tiefkühlsysteme werden vor allem von der Fa. Appetito angeboten; diese stellt den Einrichtungen in der Regel auch die notwendige Ausstattung zur Verfügung (was zu einer gewissen Abhängigkeit führen kann). Die Erfahrung zeigt, dass sich die Anforderungen an die Küchenkräfte der Ausgabeküchen und deren Einsatzzeiten verändern.

Die Warmverpflegung erfolgt sowohl über trägereigene Küchen (Stadt, Verein „Der Kinder wegen“ e.V., Vicelin-Kindertagesstätte) als auch über Caterer (z.B. Betriebsverpflegung Nord).

Ernährungsphysiologische Aspekte

In den letzten Jahren sind für die Verpflegung von Kindern verschiedene Standards entwickelt worden (z.B. Fit-Kid: DGE-Standards für die Verpflegung von Kindern in Tageseinrichtungen, optimiX®: Empfehlungen des Forschungsinstitutes für Kinderernährung).

Dabei sollen in einem 4-Wochenspeiseplan folgende Lebensmittelgruppen berücksichtigt und gewichtet werden:

Lebensmittelgruppe	Häufigkeit	Beispiele zur praktischen Umsetzung
Getreide, Getreideprodukte und Kartoffeln	20 x abwechselnd Speisekartoffeln Parboiled Reis Teigwaren und andere Getreideprodukte davon: - mind. 4 x Vollkornprodukte - max. 4 x Kartoffelerzeugnisse	Pellkartoffeln, Salzkartoffeln, Folienkartoffeln, Püree, Kartoffelsalat Reispfanne, Wokgerichte Lasagne, Couscous-Salat, Hirseauflauf, Grünkern-Bratlinge, Polentaschnitten Vollkornteigwaren, Vollkornpizza, Naturreis Halbfertig- oder Fertigprodukte, z. B. Kroketten, Pommes frites, Kartoffelecken, Reibekuchen, Gnocchi, Püree, Klobë
Gemüse und Salat	20 x davon mind. 8 x Rohkost oder Salat	gekarte Möhren, Brokkoli, Kohlrabi, Gemüselasagne, gefüllte Paprika (oder Zucchini, Auberginen), Erbsen-, Linsen-, Bohneneintopf, Ratatouille, Wokgemüse Tomatensalat, Gurkensalat, gemischter Salat, Krautsalat
Obst	mind. 8 x	Obst im Ganzen, geschnittenes Obst, Obstsalat
Milch und Milchprodukte	mind. 8 x	in Aufläufen, Salatdressings, Dips, Soßen, Joghurt oder Quarkspeisen
Fleisch, Wurst, Fisch, Ei	max. 8 x Fleisch davon max. 4 x Fleischerzeugnisse inkl. Wurstwaren mind. 4 x Seefisch davon 1 bis 2 x fettreicher Seefisch max. 2 Ei-Gerichte	Putenbrust, Hähnchenschnitzel, Rinderroulade, Schweinebraten Hackfleischsoße, Frikadellen, Wurst im Eintopf, Bratwurst Seelachsfilet, Fischburger Lachslasagne, Heringssalat, Makrele Omelette, Rührei
Fette und Öle	Rapsöl ist Standardöl	
Getränke	20 x	Trink-, Mineralwasser

Quelle: Inform, DGE-Qualitätsstandards für die Verpflegung von Kindern in Tageseinrichtungen

Sofern nicht direkt vor Ort gekocht wird, sind Transportzeiten und Warmhaltezeiten zu berücksichtigen. Dabei sind folgende Grundsätze zu beachten:

- Die Warmhaltezeit sollte maximal zwei Stunden betragen
- Die Temperatur für kalte Speisen darf 7 Grad nicht überschreiben, bei warmen Speisen dürfen 65 Grad nicht unterschritten werden.

Betriebswirtschaftliche Aspekte

Während sich über ernährungsphysiologische Anforderungen viele Materialien finden lassen, gibt es kaum Abhandlungen über betriebswirtschaftliche Aspekte. Folgende Kostenanteile fallen bei der Mittagsverpflegung an:

Investitionskosten/Abschreibungen
Personalkosten
Warenkosten
Betriebskosten
ggf. Transportkosten

Die Kostenverteilung für die drei Bereiche (Waren-, Betriebs- und Personalkosten) stellt sich bezogen auf die unterschiedlichen Versorgungssysteme wie folgt dar:

Frisch- und Mischküche	Kühlkostsystem (Cook and Chill) (Anlieferung)	Warmverpflegung
Wareneinstandskosten 45 %	Wareneinstandskosten 55 - 57 %	Wareneinstandskosten 60 - 63 %
Betriebskosten 3 - 5 %	Betriebskosten 3 %	Betriebskosten 2 %
Personalkosten 50 - 52 %	Personalkosten 40 - 42 %	Personalkosten 35 - 38 %

Kostenzusammensetzung bei unterschiedlichen Verpflegungssystemen
(Zins und Abschreibung sind bei den Betriebskosten nicht berücksichtigt)

Quelle: aid spezial, Planung kleiner Küchen

In den meisten Schulen werden derzeit Beträge zwischen 2,50 und 3,50 Euro pro Essen erhoben. Kostendeckend lässt sich zu diesen Preisen das Essen kaum herstellen; Fachleute rechnen mit Beträgen zwischen 4,00 Euro und 4,50 Euro pro Mahlzeit. Teilweise werden die Kosten daher zusätzlich über Zuschüsse der Stadt gedeckt. Die Verpflegungskosten in den Kindertagesstätten liegen für die Eltern monatlich bei 35 €, durchschnittlich wird von tatsächlichen Kosten von 75 € pro Kind im Monat ausgegangen.

Betriebswirtschaftlich muss noch berücksichtigt werden, dass bei der trägereigenen Produktion keine Mehrwertsteuer anfällt, während bei der Fremdverpflegung 19 Prozent Umsatzsteuer im Preis enthalten sind.

Handlungsoptionen

Für eine Neuausrichtung der Verpflegung in Schulen und Kitas sind folgende Handlungsoptionen denkbar:

- **Einrichtungsküchen**

Optimal wäre es sicherlich, wenn in allen Kitas und Schulen frisch gekocht werden würde. Da dies aber auch mit einem entsprechenden Personaleinsatz verbunden ist, wird sich das nur in größeren Einrichtungen wie z.B. großen Schulen realisieren lassen. Denkbar wären auch Tandemlösungen: eine große Küche kocht für eine kleine Einrichtung mit.

Vorteile: frische Zubereitung, kurze Wege, auf einzelne Wünsche der Abnehmer kann einfacher eingegangen werden

Nachteile: Investitionsbedarf, Gewinnung von qualifizierten und engagierten Personal zunehmend schwierig, bei kleineren Küchen können Personalausfälle schwieriger kompensiert werden, Qualität nicht immer gleichbleibend

- **Fremdversorgung/Caterer/Pächter**

Eine Vergabe der Verpflegung an Fremdunternehmen sollte immer an bestimmte Qualitätskriterien geknüpft werden (siehe Speiseplan sowie Vergabekriterien im Anhang).

Vorteile: es müssen keine eigenen Küchen vorgehalten werden, Personalprobleme in den Einrichtungen werden minimiert

Nachteile: Qualität ist nicht immer gleichbleibend und muss überprüft werden. Ein-

richtungen können die ausgewogene Ernährung unterlaufen, wenn nur bestimmte Komponenten ausgewählt werden, Abhängigkeit vom Pächter/Lieferbetrieb, eingeschränkte Auswahl von Anbietern

- **Mischform: Caterer kocht vor Ort**

Auch diese Variante ist denkbar und wird auch praktiziert. Hier ist man, genauso wie in eigenen Küchen, sehr abhängig von qualifizierten und engagierten Personal.

Vorteil: frisches Essen, Nähe zum Abnehmer

Nachteil: Investitionsbedarf, Qualität nicht immer gleichbleibend

- **Stadtteilküchen**

Mit der Inbetriebnahme von Stadtteilküchen könnten ernährungsphysiologische Aspekte (frisch gekocht) mit betriebswirtschaftlichen (größere Einheit) kombiniert werden. Es ist allerdings fraglich, ob dieses trägerübergreifend eine Lösung darstellen kann, da dann ein Betreiber gefunden werden müsste bzw. die Stadt oder ein Träger selbst diese Küche betreibt. Dies dürfte aber nicht in der Kernkompetenz von Kita- oder Schulträgern liegen. Denkbar wäre evtl., dass mittelfristig der neue Träger für die Offene Ganztagsgrundschule ein derartiges Konzept betreiben könnte.

Vorteile: frisches Essen, kurze Wege, Synergien durch größere Einheiten

Nachteile: hoher Investitionsbedarf (Bau von 4-5 Küchen), ungeklärte Trägerschaft

- **Einzelfalllösungen**

Im Moment wird für jede neue Offene Ganztagschule eine Einzelfalllösung gesucht. Dies ist oft mühsam, zumal die Zahl der Anbieter begrenzt ist. Gleichzeitig sind dadurch aber auch individuelle Lösungen für einzelne Einrichtungen denkbar, und es kann sich auch eine Vielfalt des Angebots entwickeln. Für die städtischen Kindertagesstätten hat die Verwaltung in der letzten Sitzung des Jugendhilfeausschusses eine Lösung vorgestellt. Für die Verpflegung in den nichtstädtischen Kindertagesstätten sind die jeweiligen Träger verantwortlich.

Fazit

Die Verpflegungssituation in den Kitas und Schulen ist zu optimieren. Bevor die Verwaltung aber ein Konzept entwickelt, sollte die Politik signalisieren, in welche Richtung die Entwicklung gehen soll und ob ggf. die damit verbundenen Kosten, insbesondere im Investitionsbereich, auch in die Haushaltsplanung eingestellt werden. Für die Entwicklung eines solchen Konzepts wird die Verwaltung Zeit benötigen, da aktuell bis zum Sommer keine Zeitressourcen vorhanden sind. Kurzfristig muss aber für die städtischen Kindertagesstätten (Eröffnung von zwei neuen Einrichtungen im August) und die neue OGGS an der Grundschule Friedrichsgabe eine Lösung gefunden werden. Ggf. müssen die gefundenen „Einzelfalllösungen“ eben zeitlich begrenzt werden.

Anhang:

Verbraucherzentrale NRW, Mittagsverpflegung in der Ganztagschule

Leistungsverzeichnis für die Fremdvergabe:

- Obst und Gemüse werden bevorzugt als Frischware eingesetzt.
- Tiefkühlprodukte werden nur ersatzweise verarbeitet. Obst- und Gemüsekonserven werden nur selten angeboten.
- Das Obst-, Gemüse- und Salatangebot wird saisonal und regional ausgewählt.
- Jede Mahlzeit enthält mindestens eine Rohkostkomponente.

- Frittierte und panierte Speisen werden nur selten (max. alle 4 Wochen) angeboten.
- Fisch stammt möglichst aus nicht überfischten Beständen.
- Produkte, die Geschmacksverstärker, Farb- oder Konservierungsstoffe enthalten werden nicht angeboten.
- Fertigprodukte werden nur in Ausnahmefällen eingesetzt.
- Einzelverpackte Fertigdesserts werden nicht angeboten.
- Wann immer möglich werden ökologisch und regional erzeugte Lebensmittel verwendet – Minimum 10% der Wareneinsatzkosten.
- Das tägliche Menü besteht aus:
 - Vorspeise
 - 2 Hauptkomponenten
 - Dessert / Obst
- Die wöchentliche Speiseplangestaltung richtet sich nach der „Bremer Checkliste“.
- Der Rhythmus der Menüwechsel beträgt 4-6 Wochen.
- Zu jeder Mahlzeit gehört ein ungesüßtes Getränk.
- Der Lieferzeitpunkt für die Mittagsmahlzeiten /Komponenten von ...Uhr ist einzuhalten.
- Die Warmhaltezeiten sollten möglichst eine Stunde nicht überschreiten. In Ausnahmefällen sind max. 3 Stunden zu tolerieren.
- Regelmäßige Besprechungen mit dem Lieferanten, z. B. alle 4 Wochen, sind durchzuführen.