

BESCHLUSSVORLAGE

			Vorlage-Nr.: B 15/0124
422 - Fachbereich Kindertagesstätten			Datum: 09.03.2015
Bearb.:	Gattermann, Sabine	Tel.: -116	öffentlich
Az.:			

Beratungsfolge	Sitzungstermin	Zuständigkeit
Jugendhilfeausschuss	26.03.2015	Entscheidung

Mittagsverpflegung in den städtischen Kitas und Horten

Beschlussvorschlag

Der Jugendhilfeausschuss befürwortet die Verlängerung der Sicherstellung der Mittagsverpflegung durch zwei eigene Produktionsküchen für vier der städtischen Einrichtungen und die Vergabe für die sechs weiteren Einrichtungen an einen externen Anbieter für zwei weitere Jahre ab dem 01.09.15.

Die Verwaltung wird gebeten, die dafür notwendigen Maßnahmen durchzuführen.

Sachverhalt

Laut der Satzung für Kindertageseinrichtungen der Stadt Norderstedt erhalten alle ganztags betreuten Kinder, alle dreivierteltagsbetreuten Kinder und alle vormittags betreuten Kinder (sofern nach dem jeweiligen Einrichtungskonzept vorgesehen) sowie alle Kinder in Hortgruppen mit Regelbetreuung nach § 5a Nr. 1 täglich ein warmes Mittagessen, für welches ein Verpflegungsgeld erhoben wird. Die Kindertageseinrichtungen haben bei der Verpflegung auf gesundheitliche und religiöse Gründe Rücksicht zu nehmen (§7 Satz 1).

Der Jugendhilfeausschuss hat für die Kita-Jahre 2012/13 (vgl. Vorlage B12/0030 vom 08.03.12), 2013/14 (vgl. Vorlage B13/0563 vom 14.02.2013) und 2014/15 (vgl. B 14/0119 vom 27.03.14) jeweils für ein Kita-Jahr die Aufteilung der Mittagsverpflegung auf zwei eigene Produktionsküchen für insgesamt fünf (2012/13) bzw. vier Einrichtungen (ab 2013/14) sowie die Vergabe für fünf (2012/13) bzw. sechs (ab 2013/14) weitere Einrichtungen an einen externen Anbieter beschlossen.

Die Verteilung zwischen den Produktionsküchen und der Fremdverpflegung stellt sich dadurch wie folgt dar:

Küche Pellworminsel

Kita/Hort	Anzahl Essen/Tag
Kita Pellworminsel	110
Kita Storchengang	85
Kita Wichtelhöhle	70
	265

Küche Tannenhofstraße

Kita/Hort	Anzahl Essen/Tag
Kita Tannenhofstraße/Alt- und Neubau	135

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

Fremdverpflegung

Kita/Hort	Anzahl Essen/Tag
Hort Pellwormstraße	75
Kita Friedrichsgabe	55
Kita Pustebume	84
Kita Sternschnuppe/Ministerne	100
Kita Forstweg	88
Hort Niendorferstraße	45
	447

Aufgrund der Größenordnung der Dienstleistung muss die Lieferung der Essenportionen EU-weit ausgeschrieben werden. Für die bisherigen Fremdverpflegungen sind bereits europaweite Ausschreibungen erfolgt. Für diese hat die Verwaltung ein Leistungsverzeichnis erstellt. Grundlage für die beschriebene Qualität des Essens im Leistungsverzeichnis sind die Standards für die Kita-Verpflegung, die von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung entwickelt wurden sowie Erfahrungen aus den letzten Ausschreibungen. Das Leistungsverzeichnis ist als **Anlage 1** beigefügt. Aufgrund der allgemeinen Preissteigerung geht die Verwaltung davon aus, dass pro Essen mit etwas höheren Preisen gerechnet werden muss und hat das Bewertungsschema entsprechend angepasst. Ggf. wird sich dies auf die Haushaltsanforderungen für den Haushalt 2016/17 auswirken.

Die letzten Ausschreibungen galten lediglich für ein Jahr. Im letzten Jahr hatte die Verwaltung dieses damit begründet, dass das sogenannte „Cook and Chill“-Verfahren geprüft werden sollte, um es ggf. zukünftig mit auszuschreiben. Im letzten Jahr ist das Verfahren im Hort Pellwormstraße probeweise für vier Wochen getestet worden. Im Ergebnis ist die Verwaltung zu dem Ergebnis gekommen, dieses Verfahren nicht in den städtischen Kitas einzuführen. Die unbestreitbaren Vorteile wiegen die Nachteile nicht auf. Der große Vorteil ist, dass durch die Erwärmung vor Ort keine langen Warmhaltezeiten entstehen und dadurch eine Verbesserung der Qualität des Essens automatisch entsteht. Die Optik und der Geschmack des Essens ist bei den Kindern sehr positiv angekommen, obwohl es das gleiche Essen war, das sie sonst erwärmt von Caterer bekommen. Das Verfahren erfordert aber einen großen Energieaufwand: Beim Caterer werden die warmen Speisenkomponenten auf herkömmliche Weise zubereitet und gegart, dann aber innerhalb von 90 Minuten auf eine Temperatur von unter 4 °C gekühlt. Die gekühlte Speise kann bei ununterbrochener Kühlkette (d.h. auch während des Transports muss eine Kühlung gesichert sein) bis zu vier Tage ohne Qualitätsverlust gelagert werden. Sie wird erst unmittelbar vor der Ausgabe wieder auf Verzehrtemperatur erwärmt. Der erhöhte Aufwand beim Caterer führt zu einer Erhöhung des Portionspreises um 20 – 30 Cent. Die Kosten steigen weiter durch die technischen Anforderungen vor Ort (min. zwei Kombi-Dämpfer), die Erwärmungsvorgänge und den höheren Personalaufwand vor Ort. Die Stundenzahl der Küchenkraft des Horts Pellwormstraße wurde in der Probephase täglich um eine halbe Stunde erhöht. Diese Zeit hat nicht ausgereicht, um die erhöhten Anforderungen (zwei Erwärmungsdurchgänge, umfangreichere Überwachungs- und Reinigungsarbeiten) zu erfüllen und es ist zu bezweifeln, dass das pädagogische Personal beim Ausfall der Küchenkraft durch Krankheit diese Tätigkeit auffangen könnte.

Die Verwaltung schlägt nun vor die Ausschreibung für zwei Jahre durchzuführen. Auf die letzte Ausschreibung hat es sehr wenige Resonanz von Caterern gegeben. Insgesamt ist die Nachfrage nach Caterern aufgrund der Ausweitung der Betreuung insbesondere auch an den Hamburger Grundschulen sehr groß. Eine längere Laufzeit kann u.U. zu einem größeren Interesse an der Belieferung der Norderstedter Einrichtungen führen.

Der Grundsatzbeschluss muss bereits jetzt gefasst werden, da eine europaweite Ausschreibung eine lange Laufzeit hat und die Vergabe noch vor der Sommerpause erfolgen soll.