Region der Zukunft
Landkreis Darmstadt-Dieburg

Verwaltungsvorlage

Vorlage-Nr.: **1682-2018/DaDi**
(Referenz-Vorlage: 2565-2009/DaDi)

Aktenzeichen: 213-004

Fachbereich: EB - Erster Kreisbeigeordneter

Beteiligungen:
Da-Di-Werk - Gebäudemanagement
L - Landrat
W - Weitere Kreisbeigeordnete
230 - Finanz- und Rechnungswesen
610 - Schulservice
620.4 - Bildungsbüro, Schulentwicklung
930 - Eigenbetrieb Da-Di-Werk

Produkt: **1.01.01.01 Verwaltungsführung und -steuerung**

Beschlusslauf:

Nr.	*Gremium*	*Status*	*Zuständigkeit*
1.	Gebäude- und Umweltmanagement - Betriebskommission	N	Zur vorbereitenden Beschlussfassung
2.	Kreisausschuss	N	Zur vorbereitenden Beschlussfassung
3.	Infrastruktur-, Gesundheits- und Umweltausschuss	Ö	Zur vorbereitenden Beschlussfassung
3.	Schul-, Kultur- und Sportausschuss	Ö	Zur vorbereitenden Beschlussfassung
3.	Haupt- und Finanzausschuss	Ö	Zur vorbereitenden Beschlussfassung
4.	Kreistag	Ö	Zur abschließenden Beschlussfassung

Betreff: **Mensakonzept 2025**

Beschlussvorschlag:

1. Der Kreisausschuss wird beauftragt zu prüfen, ob in der Verwaltung eine Vollzeitstelle geschaffen werden kann, die den Auftrag erhält, den Prozess der Essensbeschaffung und -abgabe an Schulen, zur Sicherstellung einer hochwertigen und trotzdem preisgünstigen Versorgung der Schulen mit Mittagessen, im Rahmen eines Qualitätsmanagements weiter zu entwickeln. Hierbei ist der Grundsatz der Sparsamkeit und Wirtschaftlichkeit zu beachten.

2. Es wird eine Bestandsaufnahme sämtlicher Kochküchen des Landkreises und seiner Beteiligungen erarbeitet mit dem Ziel des bedarfsgerechten Ressourceneinsatzes und wenn möglich einer interkommunalen Zusammenarbeit.

3. Der Kreistag wird über den laufenden Prozess unterrichtet.

Begründung:

Ausgangssituation

- Das Land Hessen verpflichtet den Landkreis gemäß der Richtlinie für ganztägig arbeitende Schulen nach § 15 HSchulG, für ein schulisches Verpflegungsangebot zu sorgen, sobald eine Schule ganztägig arbeitet.

- Durch den Ausbau der vielfältigen Ganztagsprogramme an Schulen steigt die Nachfrage, an nahezu allen 81 Schulen im Landkreis zu Mittag zu essen. Die Mittagsverpflegung ist das Bindeglied zwischen Unterricht und Ganztagsangeboten an einer Schule. Nur durch eine gute Verpflegung können Schüler/innen ihre volle Leistungsfähigkeit abrufen.

- Nach aktuellen Datengrundlagen des FB Schulservice nahmen pro Schultag zwischen 3.050 und 3.990 Schüler/innen ein Mittagessen an Schulen im Landkreis ein (Stand der Daten: Januar bis April 2018). Der FB Schulservice hat bis heute Liefer- und Dienstleitungen zur Mittagsverpflegung an 26 Schulen mit Cook-and-Hold-Verpflegungssystem öffentlich ausgeschrieben und am Markt eingekauft (Stand der Daten: Juli 2018).

- Um diese verpflichtende Aufgabe optimal betreuen zu können und ein Qualitätsmanagement aufzubauen, ist zusätzliches Personal notwendig

- An dem Wettbewerb bei öffentlicher Ausschreibung von Catering-Leistungen nehmen derzeit drei Unternehmen teil, die alle Anforderungen erfüllen, davon zwei mit Sitz im östlichen Landkreis und eines aus dem Landkreis Bergstraße.

- Bei der Auswertung von Angeboten sind derzeit folgende Kriterien maßgeblich:

Produktqualität 45 %	**Unterkriterien**
	Anteil Bio-Produkte (mind. 10 %)
	Herkunft Kartoffeln & Fleisch
	Entfernung Küche-Schule
	Warmhaltezeit
Qualitätsmanagement/Service/ Speiseplanung 25 %	**Unterkriterien**
	Betriebliches QM-System
	Kundenservice
	Speiseplangestaltung
	Kennzeichnung der Speisepläne
Preis 30 %	Stellung des Personals zur Essensausgabe (auch im Bedarfsfall) und die Herstellung, Anlieferung und Administration der Mittagsverpflegung

- Hinzu kommen hohe Anforderungen an die Firmen zur Stellung von Online-Bestell- und Abholsystemen an Schulen, zur Durchführung von Feedback-Umfragen und die Vermeidung von Einwegverpackungen bei der Belieferung unserer Schulen.

- Aufgrund der aktuellen Ausstattungssituation ist die Verpflegungstechnik „Cook & Hold“ das vorherrschende System in der Schullandschaft des Landkreises. Ein Umstellen in der Verpflegungstechnik ist nur unter extremen wirtschaftlichen Aufwand möglich.

- Ein flächendeckendes Netz von Produktionsstätten dieser Art der Schulverpflegung für die prognostizierten Mengen existiert nicht. Damit geht einher, dass Auslieferungs-Touren und Warmhaltezeiten von der Küche der Catering-Unternehmen zur Essensausgabe je nach Standort der zu beliefernden Schule sehr unterschiedlich ausgeprägt sind.

- Essen ist Geschmackssache. Gleichzeitig darf aus Sicht der überwiegenden Anzahl der Erziehungsberechtigten das Mittagessen an Schulen nur wenig kosten. Es bedeutet eine Herausforderung, eine preisgünstige und gleichzeitig hochwertige Versorgung der Schulen mit Mittagessen sicherzustellen, die den anspruchsvollen Gaumen schmeckt.

- An einigen wenigen Standorten wird zur Zt. selbst gekocht, beispielsweise an der Eicheschule in Ober-Ramstadt. Diese Küche beliefert auch andere Schulen in Ober-Ramstadt. Dort wurde die Dienstleistung „Betrieb einer Kochküche mit Personal des Auftragnehmers und Beliefern weiterer Schulen“ ausgeschrieben – es gab keine Resonanz am Markt.

Aufgabenstellung und Prognose

- Die Essensversorgung der SuS ist derzeit sehr unterschiedlich gelöst, individuelle Lösungen entstanden eher aus der Not als unter dem Aspekt der Qualitätssicherung und Nachhaltigkeit. Der Landkreis ist verpflichtet, den SuS, die über die Mittagszeit an den Schulen verbleiben, die Möglichkeit des Mittagessens anzubieten. Auf die vom Kreistag unter der Vorlagennummer 2565/2009-DaDi vom Kreistag beschlossene „**Bestandsanalyse Schulverpflegung an den Schulen des Landkreises Darmstadt-Dieburg“** wird verwiesen. Daraus resultiert der Auftrag an die Verwaltung, ein gesundes, regional und nachhaltig produziertes Mittagessen zu einem günstigen Preis an jedem Schulstandort im Landkreis zur Verfügung zu stellen.

- Der Landkreis erwartet einen stark steigenden Bedarf an Mittagessen infolge der Ganztagsorientierung der Grundschulen und den damit einhergehenden sich verändernden Gewohnheiten und Erwartungen der SuS und Eltern - auch bei den weiterführenden Schulen. In absehbarer Zeit (2025) ist davon auszugehen, dass alle Grundschulen ein ganztägiges schulisches (bis 14:30) und Betreuungsangebot (bis 16:30) für die rund 11.000 Grundschüler anbieten werden. Parallel wird erwartet, dass auch der Bedarf am weiterführenden Schulen zunehmen wird. Im Landkreis werden derzeit rund 3.400 Mittagessen pro Tag an Schulen ausgeteilt.

Ergebnisse

Zubereitungsmethode

- In einer umfangreichen Untersuchung wurde die Methoden
  - cook and hold
  - cook and chill/cook and freeze
  - selbst kochen

aktuell hinsichtlich Qualität, Zuverlässigkeit, Preis und Image miteinander verglichen. Im Ergebnis ist die Methode „selbstkochen“ die Nachhaltigste. Allerdings wären die Kosten für eine eigene Kochküche an jedem Schulstandort wirtschaftlich nicht abbildbar. Die wirtschaftlich günstigste Variante ist die Methode „Cook and Hold“, da die im Landkreis bereits vorhandenen Mensen auf dieser Methode aufgebaut sind. Allerdings werden die Speisen von den Lieferanten oft über weite Strecken transportiert, worunter die Essensqualität und die Akzeptanz des Mittagessens deutlich leiden. Eine Kombination von Selbstkochen und Essenslieferung mit kurzen Wegezeiten könnte hier die Akzeptanz und Qualität des Essens deutlich erhöhen.

In einer vom DaDi Werk beauftragten Studie wurde angenommen, an verschiedenen Standorten sukzessive die Errichtung von Kochküchen umzusetzen. . Im Endausbau wurde angenommen, an 4-5 Standorten Kochküchen mit einer Kapazität von jeweils bis zu 3.000 Mittagessen pro Tag zu errichten, die die jeweils benachbarten Schulen (Transportwege zwischen Koch- und Ausgabestelle max. 20 Km bzw. 30-40 Minuten) mittels „Cook and Hold“ mitversorgen.

Betriebskonzept

Der Betrieb der zahlreichen Essensausgabestellen im Verantwortungsbereich des Landkreises benötigt eine professionelle, hauptamtliche Leitung.
Aufgabe wird sein, den heutigen Bedarf im Landkreis genau zu erfassen unter Berücksichtigung auch außerschulischen Verpflichtungen wie Kliniken und Senio. Auch der bekannte steigende Bedarf im Bereich der Kommunen (Kita, U3-Betreuung) ist in die Überlegung der zukünftigen Essensbeschaffung mit einzubeziehen. Konkurrenzsituationen im Einkauf zwischen Landkreis und Kommunen sind zu vermeiden.