

STELLUNGNAHME zum Antra	Vorlage	Nr.:	2019/0274						
GRÜNE-Gemeinderatsfraktion			ortlich:	Dez. 3					
Qualität und Nachhaltigkeit beim Schulmittagessen: Einführung der Halb-Frischeküche									
Gremium	Termin	ТОР	Ö	nö					
Gemeinderat	14.05.2019	42	х						

Kurzfassung

Inhalte und Qualität aus dem Modellprojekt "Achtsamkeit beim Grundschulessen" mit der Einführung einer Halbfrischküche sollen auch für andere Schulen und Kitas übernommen werden.

Finanzielle Auswirkungen	Gesamtkosten de nahme	r Maß-		Einzahlungen/Erträge (Zuschüsse u. Ä.)			Jährliche laufende Belastung (Folgekosten mit kalkulatorischen Kosten abzügl. Fol- geerträge und Folgeeinsparungen)				
Ja ⊠ Nein □											
Haushaltsmittel sind dauerhaft im Budget vorhanden Ja											
IQ-relevant		١	Nein		Ja	Korridorthe	ma:				
Anhörung Ortschaftsrat (§ 7	70 Abs. 1 GemO)	١	Nein		Ja	durchgeführt am					
Abstimmung mit städtischer	n Gesellschaften	١	Nein		Ja	abgestimmt mit					

1. Das Modellprojekt einer Halb- Frischeküche nach dem Prinzip "Achtsamkeit beim Grundschulessen", das an der Hans-Thoma-Schule erfolgreich erprobt wurde, wird dem Schulbeirat vorgestellt.

Das im Schuljahr 2017/2018 durchgeführte Projekt wird dem Schulbeirat vorgestellt.

2. Die Vergabe von Mittagessen an Grundschulen wird dahingehend erweitert, dass Inhalte und Qualität des Modellprojekts "Achtsamkeit beim Grundschulessen" als Teil der Leistung aufgeführt werden.

Bei jedem Ausschreibungsverfahren müssen vergaberechtliche Voraussetzungen berücksichtigt werden. Die Festlegung auf ein bestimmtes Zubereitungsverfahren ist vergaberechtlich nicht zulässig, weil sie nicht durch das Leistungsbestimmungsrecht des öffentlichen Auftraggebers gedeckt ist. Einschränkungen des Bieterkreises sind nur dann zulässig, wenn dies sachlich begründet werden kann.

Die räumlichen und technischen Voraussetzungen der Schulen sind sehr unterschiedlich und eher begrenzt. Die tatsächlichen Möglichkeiten eine Halbfrischküche einzurichten, müssten unabhängig von der Frage der Zulässigkeit in jedem Einzelfall geprüft werden.

Im Rahmen des Projektes wurde an der Hans-Thoma-Schule ein Koch durch den Caterer bereitgestellt. Derzeit erfolgen das Anrichten und die Ausgabe der Speisen im Regelfall durch städtische Hauswirtschaftskräfte. Mit der geforderten Leistungsveränderung wäre ein veränderter Personaleinsatz notwendig. Dieser wäre mit dem vorhandenen Personal nicht durchführbar.

Um den Ansprüchen der einzelnen Schulen, der Schülerinnen und Schüler und der Eltern gerecht zu werden und dadurch auch die Anzahl der Essensteilnehmer möglichst weiter zu erhöhen, steht die Verwaltung ständig im Austausch mit den Caterern. Gleichzeitig wird der direkte Kontakt zwischen Schulen und Caterern gefördert und führt im Regelfall zu vertragskonformen Anpassungen des Essensangebotes innerhalb laufender Lieferverträge.

3. Die Verwaltung prüft, welche Aspekte dieser Form einer qualitätsvollen und nachhaltigen Mittagsverpflegung von Grundschulen auf weiterführende Schulen und Horte übertragen werden können und passt die entsprechenden Qualitätskriterien dafür an.

Für künftige Ausschreibungsverfahren ist eine höhere Wertung der Qualität von 50 Prozent vorgesehen. Die Qualitätsbewertung wird unter Einbeziehung aller Beteiligten so überarbeitet, dass möglichst objektive und vergaberechtlich haltbare Kriterien festgelegt werden. Die Verwaltung prüft dabei insbesondere auch die Berücksichtigungsfähigkeit von Nachhaltigkeitskriterien im Rahmen des Vergaberechtes.

4. Es wird angestrebt, diese Bausteine des Projekts "Achtsamkeit beim Grundschulessen" auch an den städtischen Kitas umzusetzen.

Möglichkeiten der Umsetzbarkeit für Kitas sind wie unter 2 bereits aufgeführt von den jeweiligen räumlichen, technischen und vergaberechtlichen Möglichkeiten abhängig und müssten von den zuständigen Fachbereichen geprüft werden.