

Stadt Freiburg im Breisgau · Bürgermeisteramt Dezernat II
Postfach, D-79095 Freiburg

1.
Freie Wähler - Stadtratsfraktion
Rathausplatz 2-4
79098 Freiburg

Bürgermeisteramt

Dezernat II

Adresse: Rathausplatz 2-4
D-79098 Freiburg i. Br.
Telefon: 0761 / 201 - 2317
Telefax: 0761 / 201 - 2098
Internet: www.freiburg.de
E-Mail*: dez-II@stadt.freiburg.de

Ihr Zeichen/Schreiben vom

Unser Aktenzeichen

Ihnen schreibt

Freiburg, den

Herr Sexauer

10.03.2014

Einzelanfrage gem. § 24 Abs. 4 GemO zu Sachthemen außerhalb von Sitzungen h i e r: Catering an Freiburger Schulen

Sehr geehrte Frau Dallmann,

auf Ihre Anfrage an Herrn Oberbürgermeister Dr. Salomon vom 11.02.2014 nehme ich Bezug und beantworte Ihnen diese gerne wie folgt:

1. Wie lauten die Kriterien zur Auswahl von Catering-Firmen an Freiburger Schulen?

Wenn an den Freiburger Schulen ein neuer Caterer durch das Amt für Schule und Bildung gesucht wird, geschieht dies im Rahmen einer „Freihändigen Vergabe mit Teilnahmewettbewerb“ und führt zum Abschluss einer Rahmenvereinbarung über die Schulverpflegung der jeweiligen Schule.

Dies geschieht nach folgendem Verfahren:

Gemeinsam mit der Schule erstellt das Amt für Schule und Bildung ein Leistungsverzeichnis, welches die Bewerber abdecken müssen.

So muss der Bewerber beispielsweise nachfolgende Punkte erfüllen (die Aufzählung ist nicht abschließend):

- Nennung von Referenzadressen, die besichtigt und befragt werden können
- Bereitschaft zur Bereitstellung eines Verpflegungsangebotes an allen Schultagen auf eigene Rechnung (Vorleistung) und auf wirtschaftliches Risiko des Auftragnehmers

- Der Bewerber ist für die Einhaltung sämtlicher Vorschriften und behördlichen Auflagen, die sein Unternehmen und die Rahmenvereinbarung über die Schulverpflegung zwischen Stadt und Caterer betreffen, verantwortlich. Hierzu gehört insbesondere die Einhaltung der gesetzlichen Bestimmungen im Umgang mit Lebensmitteln.
- Das zur Ausgabe des Mittagessen eingesetzte Personal muss sich auf Kinder und Jugendliche einstellen können.
- Der Bewerber muss an einem verpflichtenden Vorort-Termin teilnehmen, um sich ein Bild von den Räumlichkeiten zu machen

Die eingehenden Bewerbungen werden auf ihre Vollständigkeit hin geprüft. Anschließend werden die in Frage kommenden Caterer zu einem Bewerbungsgespräch in die Schule eingeladen.

Hier hat der Caterer die Möglichkeit seine Schulverpflegung vorzustellen.

Die Auswahlkriterien anhand derer die Caterer den Zuschlag letztendlich erhalten, sind die Qualität des Essens und der Essenspreis. Bei der Qualität zählt unter anderem auch die Regionalität und die Saisonalität der angebotenen Speisen. Geprüft wird dies anhand der Referenzspeisepläne und der Zulieferer der Caterer.

Vor allem aber steht das kindgerechte Kochen nach den Richtlinien der DGE (Deutsche Gesellschaft für Ernährung). Die Broschüre „DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung“ ist unter <http://www.schuleplusessen.de/qualitaetsstandard.html> abrufbar.

Selbstverständlich wird auch der Essenspreis den der Caterer anbietet, bewertet. Entscheidend ist die Qualität des Essens und ob sich der Caterer mit seinem Angebot und seiner Vorstellung/ Idee der Schulverpflegung in das pädagogische Konzept der jeweiligen Schule integrieren lässt.

Der Entscheidungsfindungsprozess wird durch den Fachservice Schulverpflegung beratend begleitet. Nur wenn die Schule die Entscheidung für den Caterer trägt, kann die Schulverpflegung in der Praxis auch funktionieren.

Wenn an Schulen ein freier Träger oder der Förderverein eigenverantwortlich einen Caterer sucht, wird er auf Wunsch durch das Amt für Schule und Bildung, Fachservice Schulverpflegung beratend unterstützt.

2. Inwieweit wird auf unterschiedliche Gruppen wie Vegetarier/innen, muslimische Kinder etc. Rücksicht genommen?

An den Schulen, an denen die Stadt Freiburg den Vertrag mit dem Caterer abschließt, gibt es in der Regel mindestens zwei Menüs zur Auswahl.

Diese sind ein täglich wechselndes Schülermenü (Fleisch oder Fisch) und ein alternatives vegetarisches Menü.

An Schulen mit einem hohen Anteil muslimischer Kinder kann nach Rücksprache mit der Schulleitung eine zusätzliche Abmachung mit dem jeweiligen Caterer getroffen werden.

An vier Schulen ist dies geschehen. Dadurch gibt es grundsätzlich kein Schweinefleisch. So können auch muslimische Kinder ohne Bedenken das Schülermenü wählen.

Es ist richtig, dass es an wenigen kleinen Schulen, wegen der geringen Essenszahlen pro Tag, nur ein Menü zur Auswahl gibt.

Nur so kann der Caterer auch die kleinen Schulen wirtschaftlich beliefern. Aber auch hier wird im Wechsel (nach Rücksprache mit der Schulleitung und/ oder der Betreuung) das Schülermenü und das vegetarische Menü angeboten um möglichst vielen Wünschen zu entsprechen.

Erfahrungsgemäß ist es so, dass die Caterer ein großes Interesse an einer hohen Kundenzufriedenheit haben.

Daher sind sie auch grundsätzlich dazu bereit, im Rahmen des wirtschaftlich machbaren auf die Wünsche der Schulen/Eltern einzugehen. Die Schulen können dies im Rahmen der Qualitätszirkel an den Caterer herantragen.

3. Wie wird gewährleistet und evtl kontrolliert, dass die Mengen des Essens ausreichend sind?

An den 36 Schulen, an denen das Amt für Schule und Bildung den Mittagstisch organisiert, wurde das städtische EDV-System zur Bestellung und Abrechnung des Mittagessens eingeführt.

Der Caterer erfährt anhand des EDV-Systems, wieviele Essen für diesen Tag an der jeweiligen Schule bestellt sind.

An Schulen an denen das Mittagessen über freie Träger oder Fördervereine organisiert wird, werden die Essenszahlen an den Caterer gefaxt/gemailt.

Diese Anzahl Essen liefert der Caterer dann an die Schule.

Welche Mengen er von der einzelnen Komponente an die Schule liefern muss, kann er anhand der betriebseigenen Kennzahlen (Gramm pro Speisekomponente mal Anzahl bestellte Essen) errechnen.

Wie groß die einzelne Portion dann aber in der jeweiligen Schule tatsächlich ist, weiß er zu diesem Zeitpunkt noch nicht. Bekannte Kennzahlen helfen hier nur bedingt, weil dies vor allem von den unterschiedlichen Essgewohnheiten der Kinder und Jugendlichen abhängt.

Daher kann es vor allem in der Anfangsphase, wenn ein Caterer neu an einer Schule ist, dazu kommen, dass der Caterer die tatsächliche Menge (z.B. x kg Nudeln, Reis, Gemüse), die an eine Schule zu liefern ist noch nicht kennt, und daher zu wenig liefert. Es fehlt dort dann einfach die Erfahrung, wie groß die einzelne Portion denn wirklich sein muss.

Durch eine ständige Rückmeldung der Schule/der Betreuung und durch die Erfahrung des Ausgabepersonals hat der Caterer in der Regel in wenigen Wochen die Kennzahlen für seine neue Schule herausgefunden.

Aber auch dann ändern sich diese Zahlen mit der Zeit, alle Schüler werden im Laufe des Schuljahres ein Jahr älter und haben damit einen stetig steigenden Energiebedarf zu decken.

Die zu liefernde Menge ist sogar wetterbedingt. Es entsteht ein immerwährender Kreislauf der Rückmeldung und Anpassung der Mengen.

Zusammenfassend ist zu sagen, dass der Caterer erfahrungsgemäß immer daran interessiert ist, seine Schulen zufriedenstellend zu beliefern.

In der Praxis kommt es aber leider manchmal vor, dass einige Essen (Anzahl Stück Fleisch oder Fisch) nicht geliefert werden oder dass eine Komponente (zum Beispiel die Soße oder das Gemüse) des Essens fehlt.

Die Schule/die Betreuung oder das Ausgabepersonal des Caterers reklamiert dies sofort beim Caterer. Dieser liefert das Essen (je nach Möglichkeit/ Fahrzeit) schnellstmöglich nach.

Anschließend wird der Fachservice Schulverpflegung über den Vorfall informiert. Im Gespräch mit dem Caterer und ggf. der Schule wird der Vorfall besprochen und nach einer Lösung gesucht, um dies künftig zu vermeiden.

4. Wo und auf welche Art müssen Zusatzstoffe deklariert werden?

In der Gemeinschaftsverpflegung sind bestimmte Zutaten, Zusatzstoffe, Behandlungsverfahren oder Produktinformationen deklarationspflichtig.

So sind Zusatzstoffe einiger Klassen, beispielsweise Farbstoffe oder Konservierungsstoffe, auf der Speisekarte anzugeben. Verpflichtend ist auch die Kennzeichnung genetisch veränderter und bestrahlter Lebensmittel oder spezieller Zutaten bei Fleischerzeugnissen.

Allergene Zutaten brauchen derzeit noch nicht auf Speisekarten angegeben werden. Das allerdings wird sich ab Dezember 2014 ändern, denn die europäische Lebensmittelinformationsverordnung schreibt vor, dass der nationale Gesetzgeber bis zu diesem Zeitpunkt Regelungen über die Art und Weise einer Allergeninformation für lose Ware verabschieden muss.

Wie muss gekennzeichnet werden?

Die Kennzeichnung muss gut sichtbar, leicht lesbar und der Speise eindeutig zuzuordnen sein. In Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung dürfen die Zusätze auch auf den Wochenplänen angegeben werden. Soweit solche nicht ausgelegt sind, ist für Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung auch eine Angabe auf Aushängen erlaubt.

Bei der Abgabe von loser Ware (z. B. Free Flow, Salatbuffet) muss die Kennzeichnung auf einem Schild auf oder neben dem Lebensmittel angebracht werden.

Die Kennzeichnungspflicht fällt grundsätzlich in den eigenverantwortlichen Zuständigkeitsbereich des Caterers.

Die Umsetzung befindet sich derzeit im Verfahren und ist noch nicht an allen Schulen abschließend umgesetzt.

(G. Stuchlik)
Bürgermeisterin

2.

Nachricht hiervon (per Mail)

a) den Vorsitzenden der im Gemeinderat vertretenen Fraktionen, Fraktionsgemeinschaften und Gruppierung

b) den Geschäftsstellen der im Gemeinderat vertretenen Fraktionen, Fraktionsgemeinschaften und Gruppierung

mit der Bitte um Kenntnisnahme.

gez. G. Stuchlik