

Beschlussvorlage

zur Behandlung im **Ausschuss für Soziales, Bildung, Jugend und Sport**

Betreff: Essenskonzept in den Kindertageseinrichtungen -
Beauftragung eines Fachplanungsbüros
Bezug: Vorlagen 242/2011, 94/2012, 808a/2012, 172/2013, 546/2013
Anlagen: 1 Anlage zur Vorlage 295_ 2013

Beschlussantrag:

1. Für die städtischen Kindertageseinrichtungen wird ein zeitgemäßes Essenskonzept erstellt.
2. Mit der Konzeptentwicklung wird das Fachplanungsbüro Markus Beck beauftragt (Modul 1 des als Anlage beigefügten Angebots).

Finanzielle Auswirkungen		Jahr. 2014	Folgej.:
Investitionskosten:	€	-----	€
Bei HHStelle veranschlagt: 1.4642.6010.000		16.243 €	

Ziel:

Beauftragung einer Untersuchung der Essensversorgung in den städtischen Kindertageseinrichtungen durch ein externes Planungsbüro

Begründung:

1. Anlass

Mit Vorlage 242/2011 (Entlastung der Fachkräfte in den Kindertageseinrichtungen) hat die Verwaltung erstmals die Entwicklung eines zeitgemäßen Essenskonzeptes vorgeschlagen. Im Kompromisspapier zum Haushalt 2013 (Vorlage 808a/2012) wurde darüber hinaus beschlossen, dass sich die Verwaltung um eine generelle Neuordnung des Schulessens bemühen soll. Da eine generelle Neuordnung des Schulessens auch den Kita-Bereich betreffen könnte, wird die Vorlage hier mit gerufen.

Mit den Vorlagen 94/2012 und 172/2013 wurde jeweils über den Stand der Entwicklungen berichtet. Zwischenzeitlich liegt der Verwaltung das Angebot eines externen Büros zur Untersuchung der Essensversorgung in den Kindertageseinrichtungen vor.

2. Sachstand

2.1. Inanspruchnahme externer Beratungsleistungen

Alle städtischen Einrichtungen mit Ausnahme von zwei Horten erhalten das Mittagessen derzeit als Warmanlieferung. Der Nachteil dieser Versorgungsform sind die langen Warmhaltezeiten. Unterschiedliche Zeiten der Essenseinnahme der unterschiedlichen Altersgruppen erfordern teilweise nochmaliges Aufwärmen des Essens.

Zunehmend stellen Caterer die Lieferung des Mittagessens als Warmanlieferung ein, auch weil das Risiko der Verkeimung hoch ist. Die Verwaltung muss daher eine fundierte Entscheidung treffen, ob die Warmanlieferung zur Kühlanlieferung (Cook&Chill) umgestellt werden und parallel weitere Qualitätsverbesserungen durch Hinzufügen frischer Essenskomponenten vor Ort erfolgen soll. Eine Bewertung und Abwägung einzelner Faktoren, die hier zusammenspielen wie zum Beispiel

- Qualität des Essens
 - Energieverbrauch
 - notwendige technische und bauliche Ausstattung der Küchen
 - Organisation und Personal
- erfordern entsprechende Fachkenntnisse.

Für die Entwicklung eines solchen Essenskonzeptes benötigt die Verwaltung daher die Sachkenntnis externer Fachleute. Um eine diesbezügliche Empfehlung zu erhalten, hat die Verwaltung die Hochschule Albstadt-Sigmaringen, Fakultät Life Science und die Kontaktstelle für Schulverpflegung des Landes Baden-Württemberg angefragt. Erste Gespräche über eine Zusammenarbeit fanden daraufhin mit dem Ingenieurbüro Beck aus Wolfschlugen statt, das bereits die Städte Böblingen und Heidelberg äußerst erfolgreich bei der Entwicklung eines neuen Essenskonzeptes unterstützt hat.

Auf Anraten der genannten Kommunen empfiehlt sich hinsichtlich der Qualitätsstandards der Essensversorgung von Kindern die Beteiligung von Ökotrophologen. Hierzu konnte eine Tübinger Ökotrophologin (Büro Esspertise) gewonnen werden, die die städtischen Kindertageseinrichtungen bereits in Einzelfragen beraten hat.

Die Rücksprache mit der oben genannten Hochschule und den Kommunen ergab, dass es in

dieser Kombination im näheren Umkreis keine vergleichbaren Beratungsleistungen anderer Anbieter gibt.

- 2.2. Inhalte einer Untersuchung zur Essensversorgung in den Kindertageseinrichtungen
Nach mehreren Abstimmungsgesprächen zwischen dem Büro Beck, dem Büro Esspertise und der Verwaltung wurden die Anforderungen an die Beratungsleistungen festgelegt. Das auf dieser Basis erstellte Angebot des Ingenieurbüros Beck liegt nun vor und ist aus Sicht der Verwaltung stimmig und angemessen (Anlage 1).

Das Angebot gliedert sich dem Grunde nach in zwei Phasen mit folgenden Beratungsleistungen:

Modul 1:

- Definition von Qualitätsstandards für eine Essensversorgung von Kindern und Beurteilung des Status Quo anhand dieser Standards.
- Untersuchung der generellen zukünftigen Ausrichtung der Verpflegung anhand von drei mit der Verwaltung vorbesprochenen Varianten (Umnutzung der Bestandsküche des Pauline-Krone-Heim, Neubau einer Zentralküche (z. B. im Zusammenhang mit dem Neubau Mensa Feuerhägle), externe Belieferung aller Kitas mit Cook & Chill-Produkten). Alle drei Varianten werden zudem in Hinblick auf Essensqualität, technische und bauliche Ausstattung, Organisation, Personal und Hygiene untersucht.

Modul 2:

Die Beratungsphase 2 setzt eine Entscheidung des Gemeinderats zur zukünftigen Form der Verpflegung in den Kindertageseinrichtungen voraus. Danach soll die Anpassung aller Einrichtungen an das gewählte Essenskonzept geplant und in Etappen realisiert werden. Dazu sind Begehungen der Einrichtungen, Dokumentation der Ausstattung und Detailplanungen erforderlich. Die Begleitung der Umsetzung eines neuen Essenskonzeptes wird zum jetzigen Zeitpunkt nicht näher beschrieben und ist nicht Teil des vorliegenden Angebots.

3. **Vorschlag der Verwaltung**

Die Verwaltung schlägt vor, das Ingenieurbüro mit Modul 1, also der Entwicklung des zukünftigen Essenskonzeptes, zu beauftragen. Ferner wird vorgeschlagen, nach Vorliegen der Ergebnisse des Fachplanungsbüros und vor Beschlussfassung über das generelle Essenskonzept einen Workshop zu veranstalten, der auch die Aspekte der Schulen mit einbezieht. So kann nach Auffassung der Verwaltung dem im Oktober 2013 eingebrachten Antrag der Fraktion AL/Grüne, Vorlage 546/2913 in einem ersten Schritt Rechnung getragen und sichergestellt werden, dass die Entwicklung im Kita- und Schulbereich nicht auseinanderläuft, zumindest aber zusammen gedacht wird.

Die Verwaltung beabsichtigt, bei der Umsetzung von Modul 2 städtische Beschäftigte einzubeziehen, um die Honorarkosten zu senken und das erhobene Wissen gut in der Verwaltung zu verankern. Sie wird über die konkrete Ausgestaltung mit dem Ingenieurbüro verhandeln.

Da die Umsetzung eines neuen Essenskonzeptes zum September 2014 nicht realistisch ist, wird die Verwaltung einer Verlängerung des Vertrages mit der Firma Stollsteimer nicht wi-

dersprechen. Dies bedeutet, dass die Essensversorgung ab September 2014 bis zu einer Kündigung des Vertrages wie bisher weiterläuft.

Einbeziehung von freigemeinnützigen Trägern

Einige freigemeinnützige Träger von Kindertageseinrichtungen haben ihr Interesse an einer Beteiligung an der Entwicklung eines Essenskonzeptes signalisiert. Die Verwaltung wird im für den 9. Oktober 2013 geplanten Trägertreffen über den geplanten Projektablauf informieren und mögliche Beteiligungsformen mit den Trägern besprechen.

4. **Lösungsvarianten**

Die Untersuchung wird nicht durchgeführt.

5. **Finanzielle Auswirkung**

Finanzmittel für ein Essenskonzept wurden von der Verwaltung erstmals im Jahr 2012 unter Haushaltsstelle 1.4642.6010.000 „Aufträge an Dritte“ etatisiert und mit Vorlage 26/2013 in Höhe von 30.000 Euro in das Jahr 2013 übertragen. Im Haushaltsjahr 2013 wurden unter derselben Haushaltsstelle weitere 15.000 Euro hierfür eingeplant. Die insgesamt zur Verfügung stehenden Mittel von 45.000 Euro werden von der Verwaltung zum Übertrag in das Jahr 2014 angemeldet. Die Haushaltsmittel ermöglichen die Beauftragung von Modul 1 und lassen Spielraum für die Umsetzungsphase (Modul 2).

6. **Anlagen**

Angebot des Ingenieurbüros Beck „Essensversorgung an den Tübinger Kitas“