

Mitteilung

zur Behandlung im: **Kultur-, Schul- und Sportausschuss**

Betreff: Schülermensa Uhlandstraße – Informationen zum vorgesehenen Betrieb

Zusammenfassung:

Der Betrieb der Schülermensa an der Uhlandstraße wurde nach einem Ausschreibungsverfahren auf Basis einer unverbindlichen Angebotseinholung und unter Beteiligung der Schulen am Entscheidungsprozess an Dr. Hoppe Bio-Catering vergeben.

Ziel:

Qualitativ hochwertige Schulverpflegung an der Mensa Uhlandstraße

Bericht:

1. Anlass

Der Betrieb der Mensa Uhlandstraße wurde nach einem Ausschreibungsverfahren auf Basis einer unverbindlichen Angebotseinholung und unter Beteiligung der Schulen an Dr. Hoppe Bio-Catering, Kassel vergeben.

2. Sachstand

Ausschreibungsverfahren

Bei der Vergabe des Betriebs der Mensa an der Uhlandstraße handelt es sich um die Vergabe einer Dienstleistungslizenz. Die Leistungserbringung und Abrechnung erfolgt zwischen dem Caterer und den Schülerinnen und Schülern bzw. deren Erziehungsberechtigten. Das wirtschaftliche Risiko liegt beim Caterer. Der Schulträger stellt hierzu die notwendige Infrastruktur zur Verfügung. Die Vergabe von Dienstleistungslizenzen und Pachtverträgen unterliegt nicht einem formalisierten Vergabeverfahren nach VOL. Die Vergabe ist Aufgabe der laufenden Verwaltung.

Die Verwaltung hat auf der Basis eines mit der Schule entwickelten Anforderungsprofils regionale und überregionale Anbieter von Schulverpflegung aufgefordert, ein unverbindliches

Angebot abzugeben. Einige Anbieter sind aufgrund der laufenden Presseartikel zum Bau der Mensa Uhlandstraße auf die Stadt gekommen und haben die Ausschreibungsunterlagen angefordert. Eingegangen sind insgesamt 12 Angebote. Zwei Angebote davon konnten nicht gewertet werden, da sie nicht den Anforderungskriterien entsprachen. Drei angefragte Interessenten gaben kein Angebot ab.

Von den verbleibenden 10 Bietern wurden 5 zu einer Präsentation und einem Probeessen eingeladen. Ein Bieter zog daraufhin sein Angebot kurzfristig wegen Kapazitätsengpässen zurück.

Die Präsentationen und Probeessen fanden in der Mensa der Walter-Erbe-Realschule statt. Es nahmen teil:

- Vertreter/Vertreterinnen der Schulleitungen und des Kollegiums
- Elternvertreter/-innen mit Kindern
- Schülervertreter/-innen
- Vertreter/-innen der Fachabteilung Schule und Sport

Die Angebote wurden von den Anwesenden gewertet nach folgenden Kriterien:

- Firmenkonzept
- Zuverlässigkeit
- Qualität des Essens
- Geschmack des Essens
- Präsentation der Mahlzeiten
- Abrechnungssystem
- Preisgestaltung

Nach Prüfung aller vier verbliebenen Anbieter haben die Vertreter/innen der drei Schulen an der Uhlandstraße der Verwaltung einstimmig empfohlen, den Betrieb der Mensa Uhlandstraße an Dr. Hoppe Bio-Catering zu vergeben.

Das Angebot von Dr. Hoppe Bio-Catering

Das 2001 gegründete Unternehmen Dr. Hoppe Bio-Catering ist die erste deutsche Großküche, die nach EG-Öko-Verordnung zertifiziert ist und zugleich die Anforderungen von Demeter und Bioland entspricht. Die bisherige Kapazität der Küche mit 2000 Essen täglich wird derzeit auf 10.000 Essen täglich ausgebaut. Damit ist Dr. Hoppe Bio-Catering der bundesweit größte 100 %-Bio-Catering-Service für Mittagsverpflegung an Schulen. Das Unternehmen hat seinen Sitz und Produktionsküche in Kassel. Das Unternehmen wurde mehrfach ausgezeichnet vom Bund und vom Land Hessen für sein fortschrittliches und erfolgreiches Unternehmenskonzeptes unter anderem als „Caterer des Jahres“ in der Kategorie Newcomer und Aufsteiger. Die bisherigen Geschäftsaktivitäten des Unternehmens konzentrierten sich auf den Bereich Nord-Hessen mit der Belieferung und dem Betrieb von Kindergärten- und Schulmensen, Bio-Imbiss, Wochenmarkt, Restaurant und Partyservice.

Das Unternehmen verarbeitet ausschließlich Lebensmittel aus 100% ökologischem Anbau. Soweit verfügbar, verwendet die Küche regionale Lebensmittel der Saison und verzichtet nach Möglichkeit auf Tiefkühlprodukte. Gekochte Produkte werden nach dem Cock&Chill-Verfahren hergestellt. Frischprodukte wie Salate, Obst, Backwaren und Milchprodukte wird das Unternehmen aus regionaler Tübinger Produktion von zertifizierten Lieferanten beziehen. Die Frischprodukte werden dann vor Ort für den Verzehr aufbereitet (z.B. Salate).

Die Speisenzusammenstellung erfolgt auf der Basis ernährungswissenschaftlicher Erkenntnisse entsprechend den Empfehlungen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung.

Für die Mensa Uhlandstraße bietet das Unternehmen ein Free-Flow-Ausgabesystem mit sechs Ausgabestationen zur freien Wahl:

- ein Wokgericht (täglich, ab einer Abnahmemenge von 300 Essen/Tag)
- ein Tagesgericht (täglich)
- eine Pastastation mit bis zu 2 Sorten Nudeln und 2 Saucen (täglich)
- eine Salatbar mit bis zu 6 Sorten Salat und 2 Dressings (täglich)
- eine Pizza und Snackstation mit leckeren Trendgerichten (täglich)
- ein Dessertstand, vorwiegend mit Frucht- / Milchprodukten (an 2 Tagen pro Woche)
- ein Getränkestand mit frischem Wasser und Früchtetee (täglich).

Die Erfahrungen aus anderen Schulen zeigen, dass mit diesem vielfältigen Angebot zur freien Wahl auch ältere Schülerinnen und Schüler erreicht werden können, die aufgrund individueller Geschmacks- und Ernährungsgewohnheiten durch eine fertig zusammengestellte Menuverpflegung nur schwer zu erreichen sind.

Essenspreis

Dr. Hoppe Bio-Catering bietet dieses Verpflegungsangebot als Abo-System an. Je nach Stundenplan können einzelne Wochentage gebucht werden. Je gebuchter Wochentag fällt ein Abopreis von 12 € je Monat an. Die Schülerin bzw. der Schüler kann dann an diesem Wochentag aus der vorhandenen Auswahl essen, was er will und soviel er will.

Bei der Preisgestaltung für einen Monatsabopreis an der Mensa Uhlandstraße wurden Ferienzeiten sowie die durchschnittlichen Fehlzeiten durch Krankheit und Exkursionen mit berücksichtigt. Rechnet man den Preis auf einen Tagespreis herunter so ergibt sich ein Abgabepreis pro Verpflegungstag von 4 €.

Die Verwaltung beabsichtigt, entsprechend Vorlage 378/2007 mit dem Betreiber ein Abrechnungsverfahren zu entwickeln, das die Abgabe des Essens zu einem Preis von 3,50 € ermöglicht.

CO₂ – Emissionen

Im Hinblick auf das Ziel der Stadt, die CO₂ – Emissionen deutlich zu verringern, wurde die CO₂ – Emission für die Herstellung von 5 x 1000 Schulessen untersucht im Vergleich von Dr.-Hoppe-Bio-Catering (Cock&Chill), regionaler konventioneller Schulverpflegung (Warmverpflegung), überregionaler Tiefkühlfertigmenüs und einem regionalen Bio-Anbieter. Bei der Herstellung, dem Transport und der Aufbereitung von 5 x 1000 Schulessen (3.000 kg) entsteht folgende CO₂ – Emission:

- | | |
|-------------------------------------|--------------------------|
| - Dr. Hoppe Bio-Catering | 2.342 kg CO ₂ |
| - regionale konv. Versorgung | 4.388 kg CO ₂ |
| - überregionale Tiefkühlfertigmenüs | 7.836 kg CO ₂ |
| - regionaler Bio-Anbieter | 1.969 kg CO ₂ |

Auf den Transport entfällt dabei nur ein geringer Teil der CO₂ –Emission.

- | | |
|---|-----------------------|
| - Regionale Warmlieferung 5 x / Woche | 71 kg CO ₂ |
| - Überregionale Anlieferung 1 x / Woche | 60 kg CO ₂ |

Die wesentliche Reduktion von CO₂ –Emissionen bei Dr. Hoppe-Bio-Catering erklären sich aus der Orientierung an ernährungswissenschaftlichen Erkenntnissen der Schülerernährung (weniger Fleisch, mehr Gemüse), dem geringeren Energieverbrauch ökologischer Landwirtschaft im Vergleich zu konventioneller Landwirtschaft, dem konsequenten regionalen und saisonalen Einkauf der Rohprodukte, der nährstoffschonenden Kühlung im Vergleich zu Tiefgefrieren und der Zusammenfassung der Vertriebswege.

Nur ein regionaler Bio-Caterer mit einem vergleichbaren Unternehmenskonzept könnte diese Leistung mit noch weniger CO₂ –Emission erbringen. Ein solches Unternehmen ist derzeit im süddeutschen Raum jedoch nicht ansässig.

Zusätzliche Küchenausstattung

Die Küche in der Mensa-Uhlandstraße wurde bisher mit einer linearen Ausgabetheke und zwei Kassenstationen geplant. Das Konzept von sechs im Raum verteilten Ausgabestationen hat den Vorteil, dass weniger die Gefahr einer Schlangenbildung entsteht und so mehr Schülerinnen und Schüler in kürzerer Zeit bedient werden können. Hierfür müssen weitere Ausgabewägen mit Warmhalte- bzw. Kühlaggregaten beschafft werden. Außerdem muss für das Abo-System in der offen konzipierten Mensa ein Personenerkennungssystem installiert werden. Die Identifikation und Überprüfung, ob der Abo-Preis entrichtet wurde, erfolgt über einen Karten- oder Chipleser.

Die zusätzlichen Investitionen für die notwendige Logistik und Abrechnung belaufen sich auf voraussichtlich ca. 50.000 €. Die Verwaltung geht davon aus, dass diese Mittel im Rahmen des genehmigten Baubudgets aufgebracht werden können.