

## **Mitteilung**

im: **Ausschuss für Soziales, Bildung, Jugend und Sport**

---

**Betreff: Essensversorgung an Grundschulen; ABO-System**

Bezug: Antrag 549/2010 der FDP-Fraktion

Anlagen: Bezeichnung: Auszug aus der Ausschreibung Essensversorgung an Schulen 2010

---

### **Die Verwaltung teilt mit:**

Die FDP-Fraktion hat mit Antrag 549/2010 beantragt, dass die Verwaltung über folgende Punkte berichtet:

1. Wie wurde das Abosystem für das Schulessen in den Grundschulen und den weiterführenden Schulen umgesetzt?
2. Welche Essensportionen (Altersstufen) wurden für die Grundschulen bzw. für die weiterführenden Schulen in den Ausschreibungstexten vorgesehen?
3. Welche Sicherungssysteme (Kontrollsysteme) sind eingeführt, bzw. vorgesehen, damit die von den Eltern zu zahlenden Essenskosten korrekt sind?

### **zu 1. Abosysteme für das Schulessen**

Die Walter-Erbe-Realschule, Grundschule im Aischbach (ab November 2011), Grundschule Kilchberg, Grundschule Ludwig-Krapf-Schule, Grundschule Winkelwiese (ab November 2011), Grundschule Waldhäuser-Ost (ab Januar 2011) werden seit dem Schuljahr 2010/2011 von der Firma U.D.O. mit einem Mittagessen versorgt. An diesen Schulen bietet die Firma U.D.O. ein Abonnementsystem für die Bezahlung des Essens an. Es können an diesen Schulen Einzelabonnements (einzelne Schultage pro Woche) oder Wochenabonnements für ein Schuljahr gebucht werden.

Die Preise für die Abonnements beruhen auf einer Berechnungsgrundlage (Schul- und Ferientage Schuljahr 2010/2011) von 40 Schulwochen (200 Tage). Die Essensleistungen wurden deshalb von der Verwaltung zum Schuljahr 2010/2011 mit 40 Verpflegungswochen ausgeschrieben. Die Überprüfung der Essenstage hat ergeben, dass im Schuljahr 2010/2011 186 Schultage ausgewiesen sind. Die Zahl der 40 Schulwochen kommt zustande, da zu den Schulwochen auch angefangene Wochen gerechnet werden, auch wenn in dieser Woche Feiertage oder der Beginn von Schulferien liegen.

Die Firma U.D.O. hat deshalb die Abonnementpreise auf der Basis der ausgeschriebenen 40 Schulwochen kalkuliert. Da diese Kalkulation nicht den tatsächlichen Essenstagen entspricht, hat sich die Firma U.D.O. bereit erklärt, die Abonnementpreise an allen Schulen ab Januar 2011 auf der Kalkulation von 186 Schultagen bzw. 37 Schulwochen anzupassen. Die Abonnements werden deshalb günstiger. Im Zeitraum von Mitte September bis Dezember 2010 wurde deshalb für die einzelnen Abonnements zu viel abgerechnet. Die bisher zu viel geleisteten Zahlungen der Eltern liegen im Zeitraum pro Schülerin bzw. Schüler und Abonnement zwischen ca. 1 und 6 Euro. Insgesamt handelt es sich nach Angaben von U.D.O um einen Betrag in Höhe von 402,96 €. Da der Verwaltungsaufwand für die Rückabwicklung zu groß ist, hat die Verwaltung mit U.D.O. abgestimmt, dass der Gesamtbetrag den Schulen direkt zur Verfügung gestellt wird. Die Schulen wurden mit einem Informationsschreiben darüber informiert. Falls Eltern nicht damit einverstanden sind wurde diesen angeboten, sich mit der Verwaltung in Verbindung zu setzen, damit der Betrag dann zurückerstattet wird.

Auch die anderen Abonnementsysteme von externen Caterern und die über die Fachabteilung Schule und Sport abgewickelten Abonnements wurden aus diesem Anlass überprüft. Diese wurden bereits mit 186 Schultagen kalkuliert.

## **zu 2. Ausgeschriebene Essensportionen gestaffelt nach Altersklassen**

In der Essensausschreibung im Jahr 2010 wurden die Portionsgrößen und die Zusammensetzung der Essen nach den Richtlinien für eine gesunde Schulkindernährung der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) zu Grunde gelegt. Die Portionsgrößen sind differenziert nach Altersstufen von 1-3 Jahren, 3-6 Jahren und 7-12 Jahren. Genauere Angaben sind den beigegeführten Tabellen in Anlage 1 zu entnehmen.

Die Erfahrung hat gezeigt, dass die Mengenangaben der DGE im Bereich der Beilagen und Saucen zu hoch kalkuliert sind und deshalb Lebensmittel übrig bleiben. Dies wird durch die Rückmeldungen aus den Einrichtungen bestätigt. Deshalb wurde mit den Caterern vereinbart, dass die Mengen an Beilagen und Saucen in Abstimmung mit den Einrichtungen jeweils angepasst werden.

## **zu 3. Kontrollsystem für die Festlegung von Abonnementpreisen**

Die Preise für die Abgabe von Essen werden in den jährlichen Ausschreibungen ermittelt und in einem Rahmenvertrag zwischen dem Anbieter und der Stadt Tübingen festgelegt. Das Schuljahr 2011/2012 hat nach dem jetzt vorliegenden Schulkalender voraussichtlich nur 183 Schultage. Die Abonnementpreise müssen deshalb für das Schuljahr 2011/2012 auf der Basis von 183 Schultagen neu berechnet und in Abstimmung mit den Caterern festgelegt werden. Die Verwaltung wird dies so veranlassen.

**Ausschreibung einer Dienstleistungskonzession zum Betrieb von Schulmensen  
bzw. zur Versorgung der Schulkinder mit warmem Mittagessen**



Tübingen  
Universitätsstadt

Seite 16 von 42

**Teil 1:  
V. Angaben zu Qualität und Portionsgrößen**

**Tabelle 1: Altersgemäße Lebensmittelverzehrsmengen nach optimiX®**

Alter (Jahre)		1	2-3	4-6	7-9	10-12
<b>Gesamtenergie</b>	<b>kcal/Tag</b>	<b>950</b>	<b>1100</b>	<b>1450</b>	<b>1600</b>	<b>2150</b>
Empfohlene Lebensmittel		≥ 90 % der Gesamtenergie				
reichlich						
Getränke	ml/Tag	600	700	800	900	1000
Gemüse	g/Tag	120	150	200	220	250
Obst	g/Tag	120	150	200	220	250
Kartoffeln <sup>1</sup>	g/Tag	120	140	180	220	270
Brot, Getreide (- flocken)	g/Tag	90	120	170	200	250
Milch, -produkte <sup>2</sup>	ml (g)/Tag	300	330	350	400	420
Fleisch, Wurst	g/Tag	30	35	40	50	60
Eier	Stk./Woche	1-2	1-2	2	2	2-3
Fisch	g/Woche	25	35	50	75	90
Öl, Margarine, Butter	g/Tag	15	20	25	30	35
Geduldete Lebensmittel <sup>3</sup>		≤ 10 % der Gesamtenergiemenge				

<sup>1</sup> Oder Nudeln, Reis und anderes Getreide.

<sup>2</sup> 100 ml Milch entsprechen (im Calciumgehalt) 15 g Schnittkäse oder 30 g Weichkäse.

<sup>3</sup> Eiscreme oder 45 g Obstkuchen oder 4 Butterkekse oder 4 EL Flakes oder 4 TL Zucker oder 2 EL Marmelade oder 30 g Fruchtgummi oder 20 g Schokolade oder 10 Stk. Chips oder 1 Glas (200 ml) Limonade, Fruchtsaftgetränk oder -nektar.

Quelle: Alexy, U.; Clausen, K.; Kersting, M.: Die Ernährung gesunder Kinder und Jugendlicher nach dem Konzept der Optimalen Mischkost. In: Ernährungsumschau 3/08, S. 168-177



**Tabelle 2: Anforderungen für die Erstellung eines zweiwöchigen Speisenplans  
(10 Verpflegungstage)**

Seite 17 von 42

<b>Menükomponenten</b>	<b>Häufigkeit von Lebensmitteln pro 10 Tage</b>	<b>Beispiele</b>
<b>Sättigungsbeilage</b>	<b>Täglich !</b> 10-mal, davon mindestens: <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 4-mal Kartoffeln</li> <li>▪ 2-mal Reis</li> <li>▪ 2-mal (Vollkorn-) nudeln oder Getreidegericht</li> <li>▪ 1-mal Hülsenfrüchte</li> <li>▪ 1-mal freie Wahl</li> </ul>	Kräuterkartoffeln, Püree pur, als Salat
<b>Gemüse oder Rohkost</b>	<b>Täglich !</b> 10-mal	Salate, Gemüsesticks, gegartes Gemüse
<b>Fleisch</b>	3 – 4-mal davon: <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 1 – 2-mal separat</li> <li>▪ 1 – 2-mal in Soße</li> </ul>	Schnitzel, Brust Bolognese, Gulasch, Geschnetzeltes
<b>Seefisch</b>	1 – 2-mal	Fisch gedünstet oder gebraten
<b>Ei</b>	max. 1 –mal	Rührei, Omelett, Spiegelei
<b>Süßes Hauptgericht</b>	max. 1 –mal	Milchreis mit Zimt/Zucker oder Kompott, Apfel-Quark-Auflauf
<b>Vegetarisches Hauptgericht auf Basis von Kartoffeln, Getreide und Gemüse</b>	3 -5-mal	Pellkartoffeln mit Quark Gemüselasagne Vollkorngemüsepizza Vollkornspätzle mit Gemüesoße

Quelle: adaptiert nach aid (Hrsg.): Essen und Trinken in Kindertageseinrichtungen, S. III-3, 3. Auflage, Bonn 2008.

**Ausschreibung einer Dienstleistungskonzession zum Betrieb von Schulmensen  
bzw. zur Versorgung der Schulkinder mit warmem Mittagessen**



**Tübingen**  
Universitätsstadt

**Tabelle 3: Portionsgrößen der Komponenten des Mittagessens**

Seite 18 von 42

<b>Portionierung der Komponenten</b>	<b>Alter: 1-3 Jahre (Kleinkind)</b>	<b>Alter: 3-6 Jahre (Kindergarten)</b>	<b>Alter: 7-12 Jahre (Hort)</b>	<b>Pädagogische Mitarbeiter Päd.Teller</b>
<b>Sättigungsbeilage</b>	100 g	160 g	250 g	100 g
<b>Gemüse, Rohkost</b>	80 g	100 g	160 g	80 g
<b>Blattsalate</b>	30 g	40 g	60 g	30 g
<b>Fleisch (bei 2 Fleischmahl- zeiten/Woche)</b>	30 g	50 g	80 g	30 g
<b>Fisch (bei 1 Fisch- mahlzeit/Woche)</b>	30 g	40 g	80 g	30 g
<b>Auflauf / Eintopf</b>	200 g	250 g	300 g	200 g
<b>Süßspeise als Hauptgericht</b>	200 g	250 g	300 g	200 g
<b>Suppe als Vorsuppe</b>	120 ml	150 ml	200 ml	120 ml
<b>Dessert (Quark, Joghurt, Creme)</b>	80 g	100 g	150 g	80 g
<b>Soße als Teil- sättigungsbeilage (zu Nudeln etc.)</b>	70 g	80 g	100 g	70 g

Quelle: adaptiert nach aid (Hrsg.): Essen und Trinken in Kindertageseinrichtungen., S. III-5, 3. Auflage, Bonn 2008 und eigene Berechnungen.