

Beschlussvorlage

Federführende Stelle: 501 Sachbearbeitung: Kammerer	Drucksache Nr.: 228/2023 Az.: Verpflegung
----------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------

An der Vorlagenerstellung beteiligte Stellen

--

Beratungsfolge	Termin	Beratung	Kennung	Abstimmung
Ausschuss für Soziales, Schulen und Sport	29.11.2023	vorberatend	nichtöffentlich	21 Ja-Stimmen 0 Nein-Stimmen 4 Enthaltungen
Umweltausschuss	14.12.2023	vorberatend	nichtöffentlich	Einstimmig
Haupt- und Personalausschuss	15.01.2024	vorberatend	nichtöffentlich	13 Ja-Stimmen 1 Nein-Stimme 1 Enthaltung
Gemeinderat	29.01.2024	beschließend	öffentlich	

Betreff:

Einführung eines neuen Kita- und Schulverpflegungskonzepts für Lahr

Beschlussvorschlag:

1. Das Konzept wird als Grundlage für die zukünftige Weiterentwicklung der Verpflegungssituation an Kitas und Schulen in der Stadt Lahr zur Kenntnis genommen.
2. Dem in der Vorlage genannten Maßnahmenpaket wird zugestimmt.
3. Während der Einführungs-/Umsetzungsphase (ca. 1 Jahr) wird auf eine Preisanpassung verzichtet.
4. Ein Jahr nach Verabschiedung des Verpflegungskonzept durch den Gemeinderat wird ein Zwischenbericht vorgelegt und die zukünftige Preisgestaltung endgültig festgelegt.

Zusammenfassende Begründung:

Die Verpflegung in Lahrer Schulen und Kitas soll langfristig qualitativ und quantitativ sichergestellt werden.

Sachdarstellung

Aktuelle Situation und Handlungsnotwendigkeit:

In Lahr gibt es 15 städtische Schulen (davon neun Grundschulen) mit insgesamt ca. 4.500 Schüler*innen, von denen täglich (Montag bis Donnerstag) ca. 500 Schüler*innen das Essenangebot in der Schule wahrnehmen. Davon sind 165 Schüler*innen im Bildungs- und Teilhabeprogramm (Kostenübernahme durch die Kommunale Arbeitsförderung). Es gibt neun städtische Kitas mit 755 Kindern und zwei Horte, in denen gegessen wird. Durch das Recht auf einen Ganztagesplatz in der Schule ab 2025 wird die Zahl der Esser*innen steigen.

Die städtischen Einrichtungen werden aktuell von acht Caterern beliefert. Die Einkaufspreise liegen einschließlich der inflationsbedingten Preisanpassungen aktuell zwischen 4,00 Euro und 6,90 Euro. Der Abgabepreis bewegt sich je nach Einrichtung in einer Spanne von 3,00 Euro und 4,10 Euro. Bei den Kitas und Horten wird eine monatliche Pauschale in Höhe von 70,00 Euro erhoben (August beitragsfrei).

Art und Umfang der täglichen Ernährung wirkt sich auf verschiedene elementare Lebensbereiche aus und ist daher aus verschiedenen Perspektiven zu beurteilen.

Für die Einführung eines neues Verpflegungskonzepts für die Kitas und Schulen der Stadt Lahr sprechen daher folgende Gründe:

- ✓ Ernährung kann einen großen Beitrag zum Klima- und Ressourcenschutz leisten
- ✓ Gesundheitsfördernde Ernährung in Kita und Schule ist Auftrag und Pflicht des Staates
- ✓ Integration von Ernährungsbildung: Ernährungskompetenz für Kinder und Jugendliche
- ✓ Beitrag zum Klimaschutzkonzept durch klimafreundliche Ernährung
- ✓ Ernährung als Beitrag zu einem verbesserten Tierwohl

Bislang liegt noch kein einheitliches, standardisiertes Verpflegungskonzept für Kitas und Schulen in Lahr vor. In verschiedenen Beschlüssen des Gemeinderats wurden jedoch in der Vergangenheit einzelne Festlegungen getroffen:

- ✓ In gemeindeeigenen Einrichtungen, die eine Verpflegung anbieten, soll mindestens eine Komponente in Bio-Qualität und eine Fairtrade-Komponente angeboten werden.
- ✓ Die Verwendung gentechnisch veränderter Lebensmittel ist ausgeschlossen.
- ✓ Im Rahmen von beschlossenen Maßnahmen aus dem Energie- und Klimaarbeitsprogramm ist die vegetarische Kost zu fördern.
- ✓ Bei gemeindeeigenen Einrichtungen die eine Verpflegung anbieten (z.B. Spital, Schule, Kindergärten u.a.) ist mindestens zweimal wöchentlich eine vegane Alternative anzubieten.

Diese Vorgaben sind in das Konzept miteingeflossen, sollen weiter berücksichtigt werden und sind nach Rücksprache mit den Lieferanten grundsätzlich umsetzbar. Mit der Einführung eines vorgegebenen Prozentanteils einer Bio-Quote wird die aktuelle kommunalpolitische Vorgabe noch übertroffen. Die künftige Speiseplangestaltung lässt die Einplanung von veganen Gerichten grundsätzlich zu.

Innerhalb der Verwaltung übernimmt aktuell die Abteilung Bildung und Sport (501) zentrale Zuständigkeiten für die Koordination der Ernährung aller Lahrer Einrichtungen. Seit 2021 gibt es eine externe Beratung für das Verpflegungskonzept.

Zielsetzung:

Die Stadtverwaltung Lahr hat sich zum Ziel gesetzt, das Thema Ernährung in Kitas und Schulen aufbauend auf den vorgenannten Gründen grundsätzlich zu bearbeiten und partizipativ ein Verpflegungskonzept zu entwickeln.

Es wurden verschiedene Beteiligungsprozesse gewählt und Gespräche mit Akteur*innen geführt. Dabei wurde mit pädagogischen Fachkräften, Eltern, Schüler*innen, Caterern, Gemeinderät*innen sowie weiteren Expert*innen in Form von Interviews, Workshops und Informationsveranstaltungen diskutiert. Deren Essenz ist nun im erstellten Verpflegungskonzept zusammengefasst. Das Verpflegungskonzept soll zukünftig als Grundlage für das Essensangebot und die Ernährungsbildung dienen sowie die Rahmenbedingungen für die Versorgung durch die Caterer festlegen.

Maßnahmen:

Konkrete Vorschläge:

- ✓ Das vorliegende Verpflegungskonzept soll zukünftig als Grundlage für die Verpflegung von städtischen Kitas und Schulen dienen. Die im Konzept aufgezeigten Empfehlungen und möglichen ersten Schritte sind in einrichtungsbezogenen Maßnahmenpaketen zu berücksichtigen.
- ✓ Die Verpflegung in den Kitas und Schulen erfolgt nach DGE-Standards. Eine DGE-Zertifizierung der Caterer wird angestrebt:
- **Schulen:**
 - Vegetarisches, vollwertiges Basismenü an allen Tagen (Montag bis Donnerstag), davon ein- bis zweimal wöchentlich als vegane Option.
 - Täglich wechselnde Topping-Option: bei vier Verpflegungstagen pro Woche: alle zwei Wochen Fleisch, alle zwei Wochen Fisch, dreimal die Woche rein vegetarisch
 - Beispielspeisepläne sind angehängt.
 - Einführung eines halbjährlich buchbaren Abo-Essens (monatlich zahlbar, fester Monatsbeitrag, analog der Regelungen im Hortbereich) von Klasse 1-6 zur Erhöhung der Teilnehmerzahlen und Inanspruchnahme von Leistungen nach dem Bildungs- und Teilhabepaket, Vereinfachung des Bestellprozesses und sicheren Absatzzahlen für die Caterer.
 - Wünsche der Schüler*innen werden mit einem zwei-wöchentlichen Gericht ihrer Wahl umgesetzt
- **Kitas:**

Vollverpflegung nach DGE-Standards an allen Tagen (Montag bis Freitag):

 - Vegetarisches Frühstück: zweimal Brot mit Aufstrich, zweimal Müsli, einmal Brei
 - Mittagessen: vegetarisch immer im Angebot, alle zwei Wochen einmal Fleisch (DGE empfiehlt maximal einmal Fleisch pro Woche), jede Woche einmal Fisch, immer ein Rohkostsalat oder Gemüsesticks im Angebot, kein Nachtisch
 - vegetarische Zwischenmahlzeiten: Brot, Müsli, Obst und Rohkostgemüse
 - die Wünsche der Kinder werden einbezogen
 - der Speiseplan wird mit Bildern gestaltet

- Gerichtskomponenten werden getrennt angeboten
→ Beispiele zu möglichen Speiseplänen sind als Anlage 2 beigefügt.
- Der Anteil an biologischen Lebensmitteln soll auf 30% erhöht und dabei regionalem Bio-Anbau den Vorzug gegeben werden (Vorgabe nach DGE).
- Alle Kitas sollen eine Beki-Zertifizierung erhalten.
- In allen Kitas soll das Frühstück als offizielles Essensangebot eingeführt werden. In einem ersten Schritt soll dieses Angebot in einer Kita im Rahmen vorhandener Personalressourcen (Küchenkraft) modellhaft erprobt werden.

Die Verwaltung schlägt vor während der Einführungs-/Umsetzungsphase des Konzepts (ca. 1 Jahr) auf eine Preisanpassung zu verzichten. Außerdem soll ein Jahr nach Verabschiedung des Verpflegungskonzepts durch den Gemeinderat ein Zwischenbericht vorgelegt und die endgültige Preisgestaltung (Abgabepreise) festgelegt werden. Hintergrund ist, dass mögliche Preiserhöhungen in Folge des durchgängig vorgegeben Bio-Anteils von 30 % noch nicht abgeschätzt werden können. Kostenmindernd könnte sich die Umstellung aufzunehmend vegetarische Komponenten und entsprechende Anpassung der Rezepte (Speisepläne) auswirken.

Gleichzeitig soll alternativ zur herkömmlichen Beschaffung der Gemeinschaftsverpflegung (Ausschreibungen) die Einrichtung einer eigenen zentralen Produktionsküche geprüft werden (Betriebsform, Wirtschaftlichkeitsberechnung). Über eine Eigenversorgung könnte eine höhere Versorgungssicherheit der Essensversorgung garantiert werden. Außerdem könnten die im Konzept vorgegebenen Ziele direkt umgesetzt werden.

Das Verpflegungskonzept ist als Anlage 1 beigefügt.

In der Sitzung des Ausschusses für Soziales, Bildung und Sport wird das Verpflegungskonzept von Lea Bartels, Beraterin für nachhaltige Ernährungskonzepte, vorgestellt.

Guido Schöneboom
Erster Bürgermeister

Harry Ott
Abteilungsleiter 501

Erwartete finanzielle und personelle Auswirkungen:

- Die Maßnahme hat keine finanziellen oder personellen (i.S.v. Personalmehrbedarf) Auswirkungen
- Die finanziellen/personellen Auswirkungen können aufgrund ihrer Komplexität nicht sinnvoll in der Übersichtstabelle dargestellt werden und sind daher in der Sachdarstellung oder als Anlage beigefügt
- Die einmaligen (Investitions-)Kosten betragen weniger als 50.000 EUR und die dauerhaft entstehenden Folgekosten inklusive der Personalmehrkosten betragen jährlich weniger als 20.000 EUR

- Die einmaligen (Investitions-)Kosten betragen mehr als 50.000 Euro und/oder die dauerhaft entstehenden Folgekosten inklusive der Personalmehrkosten betragen jährlich mehr als 20.000 Euro

Anlage(n):

Anlage 1 - Konzeptentwurf

Anlage 2 - Speiseplanvorschläge

Anlage 0

Hinweis:

Die Mitglieder des Gremiums werden gebeten, die Frage der Befangenheit selbst zu prüfen und dem Vorsitzenden das Ergebnis mitzuteilen. Ein befangenes Mitglied hat sich in der öffentlichen Sitzung in den Zuhörerbereich zu begeben und in der nichtöffentlichen Sitzung den Beratungsraum zu verlassen. Einzelheiten sind dem § 18 Abs. 1-5 der Gemeindeordnung für Baden-Württemberg zu entnehmen.