

Vorlage für die Sitzung Gemeinderat	Sitzungsvorlage SV/013/2023	Az.: 215.94, 460
Datum der Sitzung 28.03.2023	Öffentlichkeitsstatus öffentlich	Beschlussart Entscheidung



Vorstellung und Beschlussfassung über das Verpflegungskonzept für das Mittagessen in Schule und Kindertageseinrichtungen

Die Gemeinde Berglen bietet bereits seit vielen Jahren in ihren Kindertageseinrichtungen mit Ganztagsbetrieb und der Nachbarschaftsschule in den Berglen sowie in der Außenstelle der Nachbarschaftsschule in Steinach ein Mittagessen an.

In den Jahren hat sich vieles geändert: Die Essenszahlen haben zugenommen und auch aus der Elternschaft und von Mitarbeitenden der Einrichtungen wurde der Wunsch geäußert, die Qualität des Mittagstischangebotes zu überprüfen.

Mit der fachlichen Beratung und Begleitung bei der Vorbereitung und Durchführung der Ausschreibung der Verpflegungsleistungen wurden Frau Chilla (Pro Schulverpflegung, Coachin bei der Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung BW) und Frau Vonderach (PVP Projektmanagement) beauftragt. Sie werden in der Sitzung anwesend sein und die Verpflegungskonzepte erläutern.

Im November 2022 wurde in einem „Runden Tisch“ mit den an der Verpflegung beteiligten Interessengruppen (Einrichtungsleitungen bzw. Rektor/Lehrer, Eltern- und Schülervertreter, Hauswirtschaftliche Kräfte, Mitglieder des Kindergarten- Jugend- und Schulbeirats und der Verwaltung) die verschiedenen Möglichkeiten der Verpflegung sowie die Produktionsmodalitäten erörtert.

Im Anschluss daran wurde im Rahmen einer Markterkundung das zukünftige Verpflegungskonzept evaluiert.

Im Februar 2023 wurde den beteiligten Interessensgruppen (s.o.) in einem zweiten Runden Tisch der Entwurf des zukünftigen Verpflegungskonzepts vorgestellt.

Die aktuellen und zukünftigen Anforderungen in den Kindertagesstätten und Schulen wurden im Hinblick auf das Produktionssystem und das Verpflegungsangebot sowie -qualität in der Ganztagsbetreuung betrachtet und das Verpflegungskonzept für die anstehende Ausschreibung festgelegt.

Das Verpflegungskonzept ist die Grundlage für die zu erstellende **Leistungsbeschreibung** im Rahmen der Ausschreibung der Verpflegungsleistungen.

In der Leistungsbeschreibung werden alle Anforderungen an die Qualität, das Angebot und die Abwicklung genau beschrieben. Diese Anforderungen sind Mindestanforderungen, die der zukünftige Auftragnehmer erfüllen muss, da sie Vertragsbestandteil werden.

Die Belieferung der Bedarfsstellen durch einen Caterer erfolgt voraussichtlich ab dem 01.09.2023.

Das zukünftige kommunale Verpflegungskonzept der Gemeinde Berglen ist in **Anlage 1** beigefügt. Die detaillierte Beschreibung der Bedarfsstellen/Anlieferstellen ist der **Anlage 2** zu entnehmen.

Die getroffenen Entscheidungen im vorliegenden Verpflegungskonzept werden wie folgt begründet:

- Bei einer Anlieferung der Speisen mit dem Cook&Hold-System (Warmverpflegung) ist die wichtigste Anforderung an dieses System, dass das Essen mit einer Mindesttemperatur von 65°C angeliefert wird.
- Die Empfehlungen zur maximalen Warmhaltezeit der Speisen (DGE und DIN-Norm 10508) zwischen Ende der Produktion und Essensausgabe liegt bei maximal 3 Stunden. Dieses Zeitfenster kann in der Praxis (abfüllen, Kommissionieren, ausliefern der Speisen) nur eingehalten werden, wenn der Caterer fast keine Fahrtzeit benötigt.
- Das nachträgliche Erwärmen in der Bedarfsstelle durch die Mitarbeitenden birgt ein hohes hygienisches/gesundheitliches Risiko, wenn dies nicht korrekt durchgeführt wird (mind. 72 Grad Kerntemperatur, mind. 3 Minuten).
- Kinder bis 5 Jahre zählen zu der Gruppe der besonders empfindlichen Personengruppe in Gemeinschaftseinrichtungen. Lebensmittelbedingte Infektionen sind für diese Personengruppe gefährlich.
- Durch das zeitnahe Regenerieren der Mittagessen vor Ort ist eine Warmhaltezeit bis zur Essensausgabe unter 30 Minuten möglich. Dies ermöglicht es die sensorische Qualität der Speisen und damit die Akzeptanz bei den Kindern und Schülern zu erhöhen. Das hygienische Risiko wird stark verringert.
- Wenn in Schichten gegessen wird, kann das Essen sukzessiv erhitzt werden.
- Durch eine Einweisung zum Handling mit den gekühlten oder tiefgekühlten Produkten durch den Caterer, ist die Umsetzung eines temperatur-entkoppelten Systems auch für angelernte hauswirtschaftliche Kräfte leicht zu erlernen.

Die Investitionen in Technik halten sich für die Gemeinde Berglen in Grenzen, da es Anbieter gibt, die auch die Regenerier- und Kühltechnik bereitstellen können.

B e s c h l u s s v o r s c h l a g :

Dem kommunalen Verpflegungskonzept zur Belieferung der Nachbarschaftsschule in den Berglen, der Außenstelle Steinach sowie den Kindertageseinrichtungen der Gemeinde Berglen wird zugestimmt.

Verteiler:

1 x Hauptamt