

Öffentliche **Beschlussvorlage**

Vorlagen-Nr.:

V/0661/2013

Auskunft erteilt:
Herr Mörchen
Frau Menke

Ruf:
492 40 50
492 53 88

E-Mail:
Moerchen@stadt-muenster.de
Menke@stadt-muenster.de

Datum:
26.08.2013

Betrifft

Mittagsverpflegung in Schulen

Beratungsfolge

17.09.2013	Ausschuss für Schule und Weiterbildung	Vorberatung
18.09.2013	Ausschuss für Soziales, Gesundheit und Arbeitsförderung	Vorberatung
24.09.2013	Ausschuss für Finanzen, Beteiligungen und Liegenschaften	Vorberatung
25.09.2013	Hauptausschuss	Vorberatung
25.09.2013	Rat	Entscheidung

Beschlussvorschlag:

- Der Bericht zur Mittagsverpflegung in städtischen Schulen wird zur Kenntnis genommen.
- Für die Organisation und Ausgabe der Mittagsverpflegung an der Gesamtschule Münster-Mitte / Paul-Gerhardt-Realschule werden ab dem Haushaltsjahr 2014 für den Einsatz einer weiteren hauswirtschaftlichen Kraft folgende Gelder bereitgestellt:

<u>Aufwendungen Teilergebnisplan</u>				
Position	Nr.	Bezeichnung	HH-Jahr	Betrag (€)
Produktgruppe	0301	Leistungen für Schulen		
Zeile TEP	13	Aufwendungen für Sach- und Dienstleistungen	2014	25.540,-
Zeile TEP	13	Aufwendungen für Sach- und Dienstleistungen	2015	40.250,-
Zeile TEP	13	Aufwendungen für Sach- und Dienstleistungen	2016	51.940,-
Zeile TEP	13	Aufwendungen für Sach- und Dienstleistungen	2017	71.350,-
Zeile TEP	13	Aufwendungen für Sach- und Dienstleistungen	2018 ff	81.650,-

Finanzierung

Die Mittel sind im Haushaltsplan-Entwurf 2014 nicht enthalten und daher im Rahmen der Etatberatungen für das Haushaltsjahr 2014 ff zusätzlich bereitzustellen.

Begründung:

Vorbemerkung:

Im November / Dezember 2012 hat die Verwaltung die parlamentarischen Gremien über die Mittagsverpflegung in den städtischen Schulen informiert (vgl. Beschlussvorlage an den Rat Nr. V/0657/2012 und V/0657/2012/1. Ergänzung).

Es ist vereinbart worden, dass die Verwaltung nach der Sommerpause 2013 über die bisherigen Erfahrungen mit der Vergabe von Dienstleistungskonzessionen zur Mittagsverpflegung in Schulen sowie über den Stand der eingeleiteten Maßnahmen zur Qualitätssicherung berichtet.

1. Dienstleistungskonzessionen zur Mittagsverpflegung in Schulen

Zum Schuljahr 2012/2013 ist die erste Dienstleistungskonzession zur Schulverpflegung am Pascal-Gymnasium für die Dauer von zwei Schuljahren vergeben worden. Grundlage für die Ausschreibung war ein Leistungsverzeichnis mit Vorgaben

- zur Bewirtschaftung der Schulmensa: Personal, Transport Anlieferung, Hygiene, Reinigung, Bestell- und Abrechnungsverfahren
- zur Gestaltung der Schulverpflegung:
Vorgaben zum Speisenangebot, Anforderungen an die Auswahl und Zusammensetzung der Lebensmittel, Gestaltung des Speiseplans, alternative Angebote, Speisenerstellung und Zubereitung, Herkunft der Lebensmittel/ökologische Aspekte, Aspekte der Nachhaltigkeit
- zum Mitspracherecht der Schulen einschl. Evaluation sowie
- zu Anforderungen und Bewertungskriterien, die bei der Auswahl des Caterers zu Grunde gelegt werden.

Das Qualitätsmanagement-Team für Schulverpflegung des Amtes für Gesundheit, Veterinär- und Lebensmittelangelegenheiten hat im vergangenen Schuljahr mehrere Kontrollen zur Umsetzung des Leistungsverzeichnisses vor Ort durchgeführt. Hinweise und Änderungsvorschläge wurden dabei vom Caterer aufgegriffen. Dabei wurde die Erfahrung gemacht, dass ein enger und kontinuierlicher Kontakt zwischen dem Qualitätsmanagement-Team und dem Caterer sich positiv auf die Qualität der Mittagsverpflegung auswirkt.

Im Frühjahr 2013 ist bei den Schülerinnen und Schülern des Pascal-Gymnasiums die an der Mittagsverpflegung teilnehmen, eine Befragung durchgeführt und ausgewertet worden. Abgefragt wurde z. B.

- Häufigkeit der Teilnahme
- grundsätzliche Zufriedenheit mit dem Mittagessen (von „abwechslungsreich“ bis „langweilig“)
- Gestaltung des Speiseplanes
- Geschmack und Aussehen des Essens
- ob das Mittagessen satt macht
- Erfahrung der Schüler/innen mit der Organisation, dem Bestellsystem sowie Fragen zum Personal und den Räumlichkeiten
- Essensvorlieben und Wünsche.

Von den 80 bis 130 Essensteilnehmern hatten sich an der Befragung insgesamt 118 Schülerinnen und Schüler der Jahrgänge 5 bis 12 beteiligt. Nach der Auswertung der Befragung wurden die Ergebnisse im Rahmen eines Qualitätszirkels unter Beteiligung von Schulleitung, Lehrkräften, Eltern, Schüler/innen, Caterer und dem Amt für Schule und Weiterbildung erörtert.

Es wurde eine gute Kommunikation zwischen Caterer und Schule festgestellt. Bei einzeln auftretenden Schwierigkeiten steht der Caterer jederzeit zur Verfügung und greift Anregungen sofern möglich auf. Von den Schülerinnen und Schülern wurden Wünsche hinsichtlich der Größe der Portionen, der Wunsch nach herzhaften Nachspeisen sowie der Wunsch zur möglichen Nachwürzung des Essens z. B. durch die Bereitstellung frischer Kräuter oder Gewürze am Salatbuffet genannt.

Die Gesprächsteilnehmer waren sich einig, dass ein regelmäßiger Austausch mit allen Beteiligten fortgesetzt werden soll, damit notwendige Veränderungs- bzw. Verbesserungsprozesse zeitnah umgesetzt werden können.

2. Ausschreibungsverfahren zum Schuljahr 2013/2014

Zum Schuljahr 2013/2014 ist die Mittagsverpflegung am Hans-Böckler-Berufskolleg, der Fürstin-von-Gallitzin-Realschule, dem Freiherr-vom-Stein-Gymnasium und dem Schulzentrum Roxel ausgeschrieben und vergeben worden.

Mit allen Schulen wurden vor Erstellung des Leistungsverzeichnisses Beratungsgespräche durchgeführt, um die Wünsche und Möglichkeiten der Schulen zu berücksichtigen. Zusätzlich wurde in Abstimmung mit dem Qualitätsmanagement-Team für die Schulverpflegung das Leistungsverzeichnis basierend auf den Erfahrungen des ersten Jahres angepasst. So wurde z. B. der Anteil von „Bioware“ auf 20 % erhöht. Als Entscheidungskriterien für die Vergabe der Mittagsverpflegung wurde neben dem Preis (40 %) das Probeessen (40 %) und zum ersten Mal eine Speiseplanbewertung (20 %) aufgenommen. Bis dahin wurden die Entscheidungskriterien Menüpreis 30 %, Preis des Salatbuffets 10 %, Probeessen 40 %, Vorbestellzeiten 10 % und Angebot eines Teilmenues 10 % zugrunde gelegt.

Auf die einzelnen Lose der Ausschreibung hatten sich jeweils zwei bis vier Caterer beworben. Nach Durchführung der Bewertung ist es unter Einbezug des Preises in allen Schulen zu einem Wechsel des Caterer gekommen.

2.1 Bestell- und Abrechnungssystem

Mit der Ausschreibung der Mittagsverpflegung sollen Schulleitungen und Schulsekretariate von der Organisation der Essensausgabe sowie des Bestell- und Abrechnungsverfahrens entlastet werden. In der Praxis zeigt sich Folgendes:

Der Caterer hat entsprechend dem Leistungsverzeichnis ein computergestütztes Bestell- und Abrechnungssystem bereitgestellt. Es zeigt sich, dass dieses System nicht an allen Schulen voll genutzt werden kann.

Die computergestützten Systeme funktionieren nur dann, wenn die Eltern dafür Sorge tragen, dass das gewünschte Mittagessen rechtzeitig bestellt und die Essensgeldbeiträge auch rechtzeitig eingezahlt werden. In der Praxis werden diese Voraussetzungen nicht immer erfüllt.

Damit die Schülerinnen und Schüler trotzdem auf ihren Wunsch am Mittagessen teilnehmen können, muss der Caterer Möglichkeiten der Barzahlung vorsehen. Dieses wirkt sich auf den Preis des Mittagessens für die Barzahler aus, da hier zusätzliche Personalkosten entstehen.

An der Augustin-Wibbelt-Schule Roxel wird - wie bisher auch - das Schulsekretariat sowohl bei der Bestellung als auch dem Einsammeln des Essensgeldes tätig, da das computergestützte Bestell- und Abrechnungssystem nach Auskunft der Schule nicht eingesetzt werden kann. Die dadurch entstehende Entlastung des Caterers wirkt sich positiv auf die Höhe des Essensgeldes aus.

Im Jahr 2014 soll die Mittagsverpflegung auch an Grundschulen ausgeschrieben werden. Ob hier eine Konzessionsvergabe nur für die Anlieferung und Essensausgabe, also ohne Bereitstellung eines Bestell- und Abrechnungssystems durch den Caterer, umgesetzt werden muss, bleibt abzuwarten.

Für die verwaltungsmäßige Abwicklung der Ausschreibungen im Grundschulbereich wurde vom Amt für Schule und Weiterbildung für den Stellenplan 2014 ff eine zusätzliche 0,5-Stelle angemeldet.

2.2 Personelle Ausstattung der Mittagsverpflegung

Mit der Vergabe einer Dienstleistungskonzession zur Bewirtschaftung der Schulmensen ist u. a. die Bereitstellung des erforderlichen Personals durch den Caterer verbunden.

Im Vergleich zu den gebundenen Ganztagschulen, an denen bereits seit vielen Jahren hauswirtschaftliche Gehilfinnen in der Trägerschaft der Stadt Münster eingestellt sind, zeigt sich bereits jetzt eine hohe Fluktuation des Personals an den Schulen, an denen ausschließlich Personal des Caterers eingesetzt ist. Dieses gilt auch für die Schulen, an denen ausschließlich geringfügig Beschäftigte der Stadt Münster eingesetzt sind. Eine hohe Fluktuation bedeutet, dass für die Kinder keine kontinuierlichen Ansprechpartner vor Ort sind. Darüber hinaus müssen neue Kräfte nicht nur eingewiesen und geschult werden, es bedeutet auch jedes Mal eine Unsicherheit in der Umsetzung der lebensmittelhygienerechtlichen Vorgaben. Ob und inwieweit es hier zu einer Veränderung der Organisation der Mittagsverpflegung kommen muss, bleibt abzuwarten.

3. Maßnahmen zur Qualitätssicherung - Qualitätsmanagement

Wie in der Vorlage V/0657/12 berichtet, wurde für das Qualitätsmanagement in der Mittagsverpflegung der Schulen im Jahr 2011 befristet für zwei Jahre eine 1,0 Stelle im Gesundheitsamt eingerichtet, die mit zwei Dipl. Oecotrophologinnen (zwei 0,5-Stellen) besetzt wurde.

Für den Stellenplan 2014 ist diese Stelle als eine feste Stelle eingeplant worden. Ohne diese Stelle kann ein Qualitätsmanagement zur Schulverpflegung nicht sicher gestellt werden. Den Schulen und der Verwaltung würde für eine konsequente Umsetzung der lebensmittelhygienerechtlichen Vorgaben sowie der Verbesserung der Qualität des Essens die erforderliche Beratung fehlen. Darüber hinaus könnten Kontrollen in den Schulen nicht umgesetzt, ebenso die Umsetzung der Vorgaben aus den Leistungsverzeichnissen nicht überprüft und begleitet werden.

Die Ergebnisse aus dem Qualitätsmanagement Schulverpflegung des Amtes für Gesundheit, Veterinär- und Lebensmittelangelegenheiten werden verwaltungsintern weiterhin in der bestehenden Projektgruppe unter Beteiligung des Amtes für Schule und Weiterbildung, des Amtes für Kinder, Jugendliche und Familien und des Amtes für Immobilienmanagement rückgekoppelt.

Für die interne Bearbeitung von Hinweisen / Beanstandungen wurde eine Liste als Arbeitshilfe erstellt, anhand derer die Verantwortlichkeiten der unterschiedlichen Akteure, die erforderlichen Handlungsbedarfe und deren Dringlichkeit ersichtlich sind. So können nun die Hinweise / Beanstandungen der Lebensmittelüberwachung zügiger bearbeitet werden. Des Weiteren wurde für den Bau und die Ausstattung der Schulküchen vom Qualitätsmanagementteam gemeinsam mit der Lebensmittelüberwachung eine verwaltungsinterne Schulung durchgeführt, die die lebensmittelhygienischen Anforderungen aufgezeigt hat. Hilfreich war hier, dass technische Details gemeinsam erörtert werden konnten.

3.1 Begehung der Schulküchen

In 2013 wurden erneut alle Schulküchen gemeinsam mit der Lebensmittelüberwachung überprüft. Hierbei wurde zum einen darauf geachtet, ob die lebensmittelhygienerechtlichen Vorgaben und die Informationen aus den Hygieneschulungen 2012 entsprechend umgesetzt werden, zum anderen der Beratungsbedarf ermittelt. Insgesamt kann festgestellt werden, dass die vermittelten Inhalte der Hygieneschulungen gut angekommen sind und die vorgestellten Maßnahmen zur Eigenkontrolle meistens gut umgesetzt werden, dennoch aber persönliche Gespräche vor Ort noch einmal die Wichtigkeit des Eigenkontrollsystems und die damit verbundene Sorgfaltspflicht und Übernahme der Verantwortung verstärken.

Zunehmend melden sich die Mitarbeiterinnen in den Schulküchen beim Team für Qualitätsmanagement, wenn Anlieferungen des Caterers nicht den Vorgaben entsprechen oder sie anderweitige Fragen z. B. zur Umsetzung des Eigenkontrollsystems haben.

3.2 Hygieneschulungen

Neue Mitarbeiterinnen in der Schulverpflegung erhalten zu Beginn des Schuljahres eine Basis-Hygieneschulung. Für Mitarbeiterinnen, die im Laufe des Schuljahres ihre Tätigkeit beginnen, werden im Verlauf des Schuljahres quartalsweise entsprechende Schulungen durchgeführt und von den verantwortlichen Koordinatorinnen in den Schulküchen intensive Einweisungen vorgenommen.

Die verpflichtend durchzuführenden jährlichen Hygieneschulungen werden sich in diesem Jahr schwerpunktmäßig mit den Themen „Reinigung und Desinfektion“ beschäftigen.

3.3 Qualitäts- und Hygieneleitfaden

Der Qualitäts- und Hygieneleitfaden wurde weiter bearbeitet und abgestimmt. Im Oktober wird der Leitfaden den Mitarbeiter/Innen in den Hygieneschulungen vorgestellt und kann dann in den Schulen zum Einsatz kommen.

Er beinhaltet auch das gesetzlich vorgeschriebene HACCP-Konzept (Hazard Analysis and Critical Control Points Concept, deutsch: Gefahrenanalyse und kritische Kontrollpunkte-Konzept). Jeder Lebensmittelunternehmer muss eine detaillierte Gefahrenanalyse für alle Abläufe im Zusammenhang mit den von ihm gewonnenen, zubereiteten und vertriebenen Lebensmitteln durchführen. Entsprechend der identifizierten Gefahren (biologisch, physikalisch, chemisch, allergen) soll anhand von detaillierten Arbeitsanweisungen, Messungen und Kontrollen an den jeweiligen Gefahrenstellen die Sicherheit des Lebensmittels für den Verbraucher gewährleistet werden.

Ein weiterer wesentlicher Bestandteil des Leitfadens ist der Reinigungsplan, der festlegt, wie, wie oft, womit und durch wen welche Gegenstände, Flächen, Geräte etc. gereinigt werden müssen. Für Küche, Warenlager, Ausgabebereich, Speisebereich und die Küchentextilien gibt es detaillierte Vorgaben, auch zum Einsatz der entsprechenden Reinigungs- oder Desinfektionsmittel. Diese wurden für alle Schulen einheitlich festgelegt, so dass nun in allen städt. Schulen die gleichen Reinigungs- und Desinfektionsmittel zum Einsatz kommen.

3.4 Weitere Aktivitäten

Das Qualitätsmanagementteam hat im Herbst 2012 begonnen, Caterer-Bewertungen durchzuführen. Alle Caterer, die städtische Schulen beliefern, werden mittels eines Erhebungsbogens befragt und deren Produktionsstätten besichtigt. Dies ermöglicht eine Intensivierung des Kontaktes und eine Qualitätskontrolle über die Kontrollpunkte der städtischen Lebensmittelüberwachung hinaus.

Wie bereits im letzten Jahr wurden auch im laufenden Jahr wieder in Kooperation mit der Fachhochschule Münster, Fachbereich Oecotrophologie, zwei Workshops zur Hygiene in der Schulküche mit laborpraktischen Anwendungen durchgeführt. Im Vorlauf hat die Fachhochschule an rund 20 Schulen die Verkeimung von Seifenspendern in Schulküchen und naheliegenden Toiletten überprüft. Die Ergebnisse wurden in den Workshops vorgestellt.

Die Vernetzungsstelle Schulverpflegung NRW hatte das Amt für Gesundheit, Veterinär- und Lebensmittelangelegenheiten am 11.07.2013 zu einem Fachgespräch „Sauber speisen in der Schule - Hygienemanagement in der Schule“ in das Ministerium für Klimaschutz, Umwelt, Landwirtschaft und Verbraucherschutz eingeladen, seine beispielhaften Aktivitäten in diesem Bereich vorzustellen.

Vom 23.09.2013 bis 25.09.2013 findet erstmalig in Münster die Woche der Schulverpflegung statt. Diese besteht aus drei Veranstaltungen, die vom Amt für Gesundheit, Veterinär- und Lebensmittelangelegenheiten organisiert werden, und einer Fachtagung am 26.09.2013 zum 3. Tag der Schulverpflegung NRW, die gemeinsam mit der Vernetzungsstelle Schulverpflegung NRW als landesweite Veranstaltung im Freiherr-vom-Stein-Gymnasium durchgeführt wird. Das Thema der Fachtagung lautet „Was ist uns das Essen in der Schule wert? Schulverpflegung zwischen Qualitätsanspruch und Preisdiktat“ Hieran angekoppelt soll ein Infomarkt mit Caterern, Zulieferern, Mensaver-einen, Initiativen, Bildungseinrichtungen etc. stattfinden. Die Veranstaltungshinweise sind dem Bericht in der Anlage beigelegt.

4. Mittagsverpflegung an der Gesamtschule Münster-Mitte/Paul-Gerhardt-Realschule

Im Zusammenhang mit der Errichtung der Gesamtschule Münster-Mitte sind für die Organisation und Ausgabe der Mittagsverpflegung seinerzeit keine Personalkosten bereitgestellt worden. Dabei wurde die Annahme zu Grunde gelegt, dass die an der Paul-Gerhardt-Realschule für diesen Zweck vorhandenen Personalressourcen durch die auslaufende Auflösung der Realschule ausreichen werden. Zum damaligen Zeitpunkt war nicht bekannt, dass die Schülerinnen und Schüler der Gesamtschule Münster-Mitte bereits bei der Anmeldung verpflichtet werden, an der Mittagsverpflegung teilzunehmen. Damit steigt die Zahl der Essensteilnehmer/innen an der Gesamtschule wesentlich stärker als sie sich an der Realschule abbaut.

Im Schuljahr 2013/2014 werden an der Mittagsverpflegung der Gesamtschule als auch der Paul-Gerhardt-Realschule insgesamt 230 Schülerinnen und Schüler teilnehmen. Für eine ordnungsgemäße Organisation und Ausgabe der Mittagsverpflegung fehlen der Schule im laufenden Schuljahr bereits 16,94 Wochenstunden einer hauswirtschaftlichen Gehilfin. Bis zum Ende des laufenden Jahres 2013 können die hierfür entstehenden Kosten aus dem Budget des Amtes für Schule und Weiterbildung finanziert werden. Für die Einstellung einer hauswirtschaftlichen Kraft konnte ein freier Träger der Jugendhilfe (SeHT e.V.) gewonnen werden, mit dem die Schule bereits jetzt im sozialpädagogischen Bereich zusammen arbeitet.

Zum Schuljahr 2017//2018 (01.08.2017) wird die Essensteilnehmerzahl an der Schule durch die verbindliche Teilnahme auf ca. 720 Schülerinnen und Schüler gestiegen sein. Damit müssen ab dem Haushaltsjahr 2014 weitere Stunden für eine hauswirtschaftliche Kraft bereitgestellt werden, für deren Finanzierung (Entgeltgruppe 3 TVöD) folgende zusätzlichen Gelder erforderlich sind:

Aufwendungen Teilergebnisplan				
Position	Nr.	Bezeichnung	HH-Jahr	Betrag (€)
Produktgruppe	0301	Leistungen für Schulen		
Zeile TEP	13	Aufwendungen für Sach- und Dienstleistungen	2014	25.540,-
Zeile TEP	13	Aufwendungen für Sach- und Dienstleistungen	2015	40.250,-
Zeile TEP	13	Aufwendungen für Sach- und Dienstleistungen	2016	51.940,-
Zeile TEP	13	Aufwendungen für Sach- und Dienstleistungen	2017	71.350,-
Zeile TEP	13	Aufwendungen für Sach- und Dienstleistungen	2018 ff	81.650,-

In den Dienstleistungsaufwendungen ist eine jährliche Tarifsteigerung von 2 % sowie bis zum Jahr 2015 eine Verwaltungskostenpauschale in Höhe von jährlich 2.500,00 € für den freien Träger der Jugendhilfe mit eingerechnet worden.

Mit der Fertigstellung der neuen Mensa der Gesamtschule - nach jetzigem Stand zum Schuljahr 2015/2016 - soll auch die Mittagsverpflegung an der Gesamtschule Münster-Mitte im Rahmen einer Dienstleistungskonzession ausgeschrieben werden. In diesem Falle würden dem Caterer dann die von der Stadt Münster bereitgestellten Gelder als Personalkostenzuschuss für die Organisation und Ausgabe des Mittagessens zur Verfügung gestellt.

5. Ausblick

Das Thema Schulverpflegung ist für die Stadt Münster als Schulträger eine Daueraufgabe. Es ist festzustellen, dass ein gesundes Angebot in den Schulen zunehmend einen höheren Stellenwert einnimmt. Positiv zu vermerken ist ein gesteigertes Elterninteresse an einer guten und gleichzeitig gesunden Mittagsverpflegung.

Wünschenswert ist eine steigende Akzeptanz des Schulessens mit einer höheren Teilnahmezahl. Dieses Ziel kann durch ein attraktives Verpflegungsangebot zu einem gleichzeitig angemessenen Preis erreicht werden. Im Bereich des gebundenen Ganztags ist die Teilnahme häufig obligatorisch, sodass hier durch den jährlichen Ausbau automatisch steigende Teilnahmezahlen zu erwarten sind. Neben dem Verpflegungsangebot und der Preisgestaltung sind aber auch ausreichend qualifiziertes Personal, das möglichst kontinuierlich zur Verfügung steht, sowie ausreichende und ansprechende Räumlichkeiten zur Zielerreichung erforderlich.

Um gesamtstädtisch eine gute Qualität in der Mittagsverpflegung zu erreichen, die sowohl die lebensmittelhygienischen Vorgaben als auch qualitative Anforderungen erfüllt, ist aber auch von Verwaltungsseite eine entsprechende Betreuung, Beratung und Kontrolle erforderlich. Dieses wird einerseits durch das Qualitätsmanagement-Team des Amtes für Gesundheit, Veterinär- und Lebensmittelangelegenheiten und andererseits durch das Amt für Schule und Weiterbildung für die Vorbereitung und Durchführung der Ausschreibungsverfahren, der Vertragsgestaltung einschließlich der vorgeschalteten vielfältigen Beratungsgespräche mit Schulleitungen und Eltern, sichergestellt.

I. V.

gez.

Dr. Hanke
Stadträtin