

<b>BESCHLUSSVORLAGE</b>  <b>V0736/22</b> öffentlich	Referat	Referat IV
	Amt	Amt für Kinderbetreuung und vorschulische Bildung
	Kostenstelle (UA)	4071
	Amtsleiter/in	Schmid, Adelinde
	Telefon	3 05- 4 56 00
	Telefax	3 05- 4 56 09
	E-Mail	kinderbetreuung@ingolstadt.de
Datum	14.09.2022	

Gremium	Sitzung am	Beschlussqualität	Abstimmungs- ergebnis
Jugendhilfeausschuss	06.10.2022	Vorberatung	
Ausschuss für Kultur und Bildung	13.10.2022	Vorberatung	
Ausschuss für Verwaltung, Personal und Recht	20.10.2022	Vorberatung	
Stadtrat	25.10.2022	Entscheidung	

### Beratungsgegenstand

1. Weiterentwicklung und Neuausschreibung der Mittagsverpflegung an Kitas und Schulen in städtischer Sachaufwandsträgerschaft
2. Installierung einer Qualitätsbeauftragten für die Mittagsverpflegung im Amt für Kinderbetreuung und vorschulische Bildung
3. Gesunde Ernährung in Kitas und Schulen sicherstellen  
Antrag der SPD-Stadtratsfraktion vom 11.05.2022 (V0403/22)  
Stellungnahme der Verwaltung  
(Referenten: Herr Engert, Herr Kuch)

### Antrag:

1. Die Verwaltung wird beauftragt die Mittagsverpflegung an Kitas und Schulen in städtischer Sachaufwandsträgerschaft weiterzuentwickeln. Für die EU-weite Neuausschreibung werden verbindliche, rechtskonforme Qualitäts- und Nachhaltigkeitsmerkmale erarbeitet und die Neuausschreibung mit dem Ziel eines Anbieterwechsels zum September 2023, in die Wege geleitet.

2. Die Planstelle „Qualitätsbeauftragte für die Mittagsverpflegung“ mit einem Umfang 1,0 VZÄ wird im Amt für Kinderbetreuung und vorschulische Bildung zum Stellenplan 2024 in EG 9c/A10 geschaffen. Einer vorzeitigen Besetzung der Stelle im Laufe des Haushaltsjahres 2023 wird zugestimmt.
3. Die Stellungnahme der Verwaltung zum SPD- Antrag wird zur Kenntnis genommen.

gez.

Gabriel Engert  
Berufsmäßiger Stadtrat

gez.

Bernd Kuch  
Berufsmäßiger Stadtrat

## Finanzielle Auswirkungen:

Entstehen Kosten:  ja  nein

wenn ja,

Einmalige Ausgaben	Mittelverfügbarkeit im laufenden Haushalt	
Jährliche Folgekosten Personalkosten 72.650 €	<input type="checkbox"/> im VWH bei HSt: <input type="checkbox"/> im VMH bei HSt:	Euro:
Objektbezogene Einnahmen (Art und Höhe)	<input type="checkbox"/> Deckungsvorschlag von HSt: von HSt:	Euro:
Zu erwartende Erträge (Art und Höhe)	von HSt:	
	<input checked="" type="checkbox"/> Anmeldung zum Haushalt 2023 HSt.407100.4* (Amt für Kinderbetreuung, Personalkosten)	Euro: 72.650
	Deckungsvorschlag: HSt. 4640*.4*/B04C540011 (Kindertageseinrichtungen, Personalkosten/- budget)	72.650
	2024ff. hast. 407100.4* (Amt für Kinderbetreuung, Personalkosten)	72.650
<input type="checkbox"/> Die Aufhebung der Haushaltssperre/n in Höhe von            Euro für die Haushaltsstelle/n (mit Bezeichnung) ist erforderlich, da die Mittel ansonsten nicht ausreichen.		
<input type="checkbox"/> Die zur Deckung herangezogenen Haushaltsmittel der Haushaltsstelle (mit Bezeichnung) in Höhe von            Euro müssen zum Haushalt 20            wieder angemeldet werden.		
<input type="checkbox"/> Die zur Deckung angegebenen Mittel werden für ihren Zweck nicht mehr benötigt.		

## Kurzvortrag:

### 1. Beschlusslage:

- Stadtrats-Beschluss vom 04.12.2018 (V0921/18) - Mittagsverpflegung an Kindertageseinrichtungen und Schulen in städtischer Sachaufwandsträgerschaft; Genehmigung der Ausschreibung und des Mischküchen-Verpflegungssystems
- Stadtrats-Beschluss vom 03.07.2019 (V0587/19) - Auftragsvergabe nach europaweiter Ausschreibung

## 2. Ausgangslage

Derzeit werden jährlich rund 500.000 Mahlzeiten in städtischen Kitas und Schulen ausgegeben. Gemäß dem Stadtrats Beschluss vom 03.07.2019 (V0587/19) werden die dafür verwendeten Hauptkomponenten von den Firmen apetito AG und Hofmann Menü Manufaktur GmbH in Form von Cook and Freeze Produkten bereitgestellt. Die Speisen enthalten insgesamt mindestens 50% Bioanteil und bei Fleischprodukten mindestens 95% Bioanteil. Bei der Bewertungsmatrix wurden die Aspekte Qualität mit 60% bewertet, die Wirtschaftlichkeit mit 40%. Die Verträge mit den beiden Firmen sind auf insgesamt 10 Lose aufgeteilt und laufen vom 01.09.2020 bis 31.08.2023 mit der einmaligen Option auf zwei Jahre Verlängerung.

Neben den Vorgaben zum Bioanteil gelten folgende wesentliche Rahmenbedingungen der derzeitigen Vertragspartner:

- Speiseplan nach DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung und Tageseinrichtungen für Kinder
- Tägliche Mittagsverpflegung bestehend aus zwei Hauptmahlzeiten, davon mindestens ein Gericht vegetarisch
- Erstellen eines „4-Wochen-Rahmenspeiseplans“ mit 2 bis 3 Hauptkomponenten jeweils für die drei Altersstufen Krippe, Kindergarten und Hort/Schule unter Berücksichtigung der Sonderkostformen (glutenfrei, laktosefrei, vegan und Kost bei Allergien)
- Kulturspezifische und regionale Essgewohnheiten sowie religiöse Aspekte sind zu berücksichtigen
- Berücksichtigung des saisonalen Angebotes und Verwendung von nationalen / regionalen Lebensmitteln durch zertifizierte Lieferanten in Nähe des Produktionsstandortes
- Vorlage von Nachweisen über die Herkunft der Lebensmittel
- Vorlage eines Schulungskonzeptes (Schulungen im Bereich der Lebensmittelhygiene, und zu wechselnden Themen wie z.B. Speisenplangestaltung, krippengerechte Ernährung etc.)
- Berücksichtigung des nachhaltigen Handelns im Speiseplan, z.B. Fisch aus nachhaltiger Fischerei und verantwortungsvoller Aquakultur, Einsatz saisonaler Produkte, Verzicht auf gentechnisch veränderten Lebensmitteln, Umweltmanagement im Betrieb etc.
- Bereitstellen der Kühl- und Regeneriergeräte

Die gelieferten Cook and Freeze Komponenten werden in den Küchen der städtischen Kitas und Schulen täglich durch Frischkostanteile wie beispielsweise Salate, Rohkost und Obst von den jeweiligen Küchenkräften, möglichst durch regionalen Einkauf ergänzt. Eltern bezahlen derzeit 3,50 € für jedes konsumierte Essen. Besonders vorteilhaft für die Eltern ist, dass sichergestellt ist, dass individuelle Sonderkostformen problemlos möglich sind und dass sie ihre Kinder tagesaktuell abmelden können (z.B. bei Erkrankung des Kindes) und keine durchgängigen Pauschalen begleichen müssen.

In der aktuellen Elternbefragung 2022 aller städtischen Krippen, Kindergärten, Horte und Kooperativer Ganztagsbildung wird das Mittagessen aus Sicht der 1040 Eltern, die sich an der Befragung beteiligt haben, als insgesamt gut mit der Note 2 beurteilt. Es entspricht in allen abgefragten Bereichen (Geschmack, Nahrhaftigkeit, Bioanteil, Gesundheit) den Erwartungen.

## 3. Weiterentwicklung der Mittagsverpflegung in Kitas und Schulen in städtischer Sachaufwandsträgerschaft

An die Mittagsverpflegung in Kitas und Schulen werden hohe Anforderungen gestellt. Sie soll den Kindern schmecken und sie mit allen wichtigen Nährstoffen versorgen, also gesund und abwechslungsreich sein. Individuelle Anforderungen wie religiöse oder ethische Aspekte in der Ernährung sollen ebenso Berücksichtigung finden, wie Allergien oder Lebensmittelunverträglichkeiten. Zu den ernährungswissenschaftlichen Anforderungen spielen Aspekte der Nachhaltigkeit derzeit eine zunehmend größere Rolle. Das bedeutet, dass der Klimaschutz durch Müllvermeidung und durch einen höheren Anteil an vegetarischen Lebensmitteln, möglichst aus regionaler Biolandwirtschaft bei der Verpflegung der Kinder stärkere Berücksichtigung finden sollen.

Darüber hinaus muss das Mittagessen in städtischen Kitas und Schulen hygienisch einwandfrei zubereitet werden können und für eine sehr große Anzahl an Kindern täglich auf den Tisch gebracht werden. Die gemeinsame Mahlzeit ist Teil des pädagogischen Konzeptes und eine Situation, in der Kinder Werte vermittelt bekommen, sich wohlfühlen sollen und es ihnen vor allem gut schmecken soll.

Zusätzlich müssen wirtschaftliche Faktoren betrachtet werden. Bereits jetzt fallen für ein Essen mit Cook and Freeze Komponente und Frischkostanteil durchschnittlich mindestens ca. 6,00 € (nur Sachkosten ohne Energie und Personal) an Kosten an. Der Elternanteil mit 3,50 € pro Essen deckt damit bei Weitem nicht die tatsächlichen Kosten ab. Preis und Qualitätsansprüche müssen in die Entscheidung zur Weiterentwicklung der Verpflegungssituation einbezogen werden.

Seit April 2018 begleitet die „AG Mittagsverpflegung“ das Amt für Kinderbetreuung und vorschulische Bildung (AfK) und das Schulverwaltungsamt (SVA) bei der Weiterentwicklung der städtischen Mittagsverpflegung.

Die AG wird vom Kultur- und Bildungsreferenten geleitet und besteht aus

- Vertretern und Vertreterinnen aller Fraktionen
- Vertretern und Vertreterinnen der Schulen und der städtischen Kindertageseinrichtungen
- Küchenkräften
- Vertretern und Vertreterinnen der Eltern
- Vertretern und Vertreterinnen des AfK, SVA und des Gesundheitsamtes

Der Fokus liegt auf der Berichterstattung über die aktuelle Verpflegungssituation und auf der gemeinsamen Abstimmung des weiteren Vorgehens zur Evaluierung und Weiterentwicklung des bisherigen Verpflegungssystems. Die AG tagt mindestens einmal jährlich. 2019 und 2020 lag der Schwerpunkt in der Überprüfung der Möglichkeit einer zentralen Versorgungsküche, bzw. in Überprüfungen ob eine eigene städtische Firma in die Cook and Freeze Versorgung einsteigen könnte. Beide Ideen erwiesen sich aus verschiedenen Gründen als nicht realisierbar.

2021 wurde von einigen Teilnehmenden der AG Unzufriedenheit über die aktuell liefernden Firmen bekundet und der Wunsch nach einer zeitnahen Neuausschreibung formuliert. Erstmalig wurde das Thema Nachhaltigkeit und Müllvermeidung stärker in den Fokus gerückt.

Das letzte Treffen fand am 06.07.2022 statt. Nach einem Fachreferat der Leiterin der Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung Oberbayern West zum Thema gesundheitsförderliche und nachhaltige Verpflegung in Kitas und Schulen wurden Ideen zur Weiterentwicklung der Mittagsverpflegung in Ingolstadt ausgetauscht und diskutiert.

Von der Verwaltung wurde der AG zum weiteren Vorgehen folgender Vorschlag gemacht:

- Europaweite Neuausschreibung der Mittagsverpflegung mit dem Ziel weiterer Qualitätsverbesserungen z.B. noch höherer Bioanteil
- (Noch) höhere Gewichtung der Qualitätsfaktoren, niedrigere Gewichtung des Preises im Rahmen der rechtlichen Möglichkeiten
- Höhere Gewichtung von Nachhaltigkeitsaspekten (z.B. in der Bewertungsmatrix Vermeidung von Verpackungsmüll) im Rahmen der rechtlichen Möglichkeiten
- Beantragung einer Planstelle „Qualitätsbeauftragte für die Mittagsverpflegung“ mit einer ausgebildeten Ernährungsfachkraft zur Beratung und Begleitung der Einrichtungen vor Ort.
- Vorlage der Eckpunkte des neuen Leistungsverzeichnis zur Stadtratsentscheidung im Sommer 2023 nach vorheriger Diskussion mit der AG im Frühjahr 2023 mit anschließender Ausschreibung
- Ziel: Auftragsvergabe bis Ende 2023 um ausreichend Zeit für die Umstellung (z.B. Austausch aller Geräte in allen Einrichtungen) zum September 2024 zu gewährleisten.

Dieses Vorgehen würde es den beteiligten Ämtern ermöglichen, sich gründlich mit der Erstellung eines neuen Leistungsverzeichnisses zu befassen, sich dazu noch Anregungen aus anderen Kommunen einzuholen und die neu einzustellende Fachkraft für Qualität bereits in die Erstellung der Bewertungsmatrix etc. miteinzubeziehen. Darüber hinaus könnten sämtliche Schritte (Eckpunkte des Leistungsverzeichnisses, Gewichtungskriterien etc.) durch die politischen Gremien und die AG Mittagsverpflegung rückgekoppelt werden.

Dazu müsste jedoch die einmalige Verlängerung der derzeit bestehenden Verträge für ein Jahr, also bis 31.08.2024 beschlossen werden. (Die derzeit beauftragten Firmen haben im Juli 2022 auf

Anfrage ihre grundsätzliche Bereitschaft zur einjährigen Vertragsverlängerung bekundet.) Denn die Planungen sind grundsätzlich danach auszurichten, dass die erforderlichen Maßnahmen in den Sommerferien ausgeführt werden können.

Aus den Erfahrungen der letzten europaweiten Ausschreibung wird ersichtlich, dass ein ausreichender zeitlicher Puffer hilfreich ist. Anfang 2019 wurde die europaweite Ausschreibung eingesteuert, mit dem Ziel einer Auftragsvergabe bis Ende 2019. Damit konnte die Zeit bis zum Beginn des Schuljahres 2020/21 respektive des Kindergartenjahres für die Planung von erforderlichen Vorarbeiten wie Abbau und Abholung von Bestandsgeräten, eventuell erforderlicher baulicher Maßnahmen sowie für Logistik, Bestellung, Anlieferung der technischen Gerätschaften und Einweisung der Küchenkräfte in die Bedienung der neuen Technik genutzt werden.

Um die von Seiten der AG „Mittagsverpflegung“ ausdrücklich gewünschte schnelle Neuausschreibung ohne die Option der einjährigen Vertragsverlängerung zu realisieren, müsste folgender, ambitionierter Zeitplan gefahren werden:



Dieser Zeitplan birgt Risiken, da die Taktung sehr knapp bemessen ist. Sollte es an einer Stelle Verzögerungen geben, kann der Wechsel des Anbietenden möglicherweise doch nicht im Schuljahr 23/24 stattfinden, sondern verschiebt sich doch um ein Jahr auf den September 2024. Darüber hinaus wird das neue Leistungsverzeichnis unter hohem Zeitdruck entstehen, es bleibt kaum Zeit sich Erfahrungswerte anderer Kommunen anzusehen und für Abstimmungen und Diskussionen mit der AG Mittagsbetreuung. Eine Vorstellung der Eckpunkte des neuen Leistungsverzeichnisses in den politischen Gremien ist in diesem Zeitplan auch nicht möglich. Der Zeitrahmen für eine europaweite Ausschreibung ist hier extrem knapp bemessen und entspricht nicht den bisherigen Erfahrungswerten. Mit den derzeitigen Lieferfirmen müsste sicherheitshalber vereinbart werden, dass eine ggf. benötigte einjährige Verlängerungsoption bis zum April 2023 gezogen werden kann. Sonst wäre im schlimmsten Fall die Verpflegung der Kinder ab September 2023 in Gefahr.

**Fazit:** Ein Wechsel des Anbietenden zum September 2023 wird aufgrund des ausdrücklichen Wunsches der AG Mittagsverpflegung unter o.g. Bedingungen angestrebt und in die Wege geleitet. Der Stadtrat wird im April 2023 mit der entsprechenden Beauftragung befasst, bzw. darüber informiert, falls sich durch Verzögerungen im Ablauf der Zeitplan doch nicht halten lassen sollte.

#### 4. Notwendigkeit einer Planstelle „Qualitätssicherung der Mittagsverpflegung“

Von der Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung Bayern wurde eine Übersicht zu den Vor- und Nachteilen der jeweiligen Verpflegungssysteme erstellt (Anlage1). Aus dieser geht hervor, dass ein Mischküchensystem mit Cook and Freeze Hauptkomponenten und täglich frisch zubereiteten Ernährungsbestandteilen eine sehr gute Wahl für die Gemeinschaftsverpflegung ist. Um dieses System für Ingolstadt optimal aufzustellen, ist jedoch zwingend eine zusätzliche Personalressource notwendig.

Bei den Einkäufen, der Ausgestaltung und Zubereitung der Frischkostanteile an den jeweiligen Standorten der Kitas und Schulen in Ingolstadt gibt es derzeit unterschiedliche, individuelle Vorgehensweisen. Zwar gibt es die Vorgabe der Stadt, dass bei Neubauten eine entsprechende Ausstattung in den Küchen vorhanden sein muss, um die Zubereitung von Frischkostanteilen, d.h. das Mischküchensystem zu gewährleisten (V0921/18). Darüber hinaus gibt es die Vorgabe, dass die Cook and Freeze Komponenten täglich durch Frischeanteile ergänzt werden sollen. Dies ist in einem pädagogischen Rahmenkonzept von 2015 für die städtischen Einrichtungen festgehalten worden. Bisher liegt jedoch sehr viel individueller Spielraum bei der Ausgestaltung dieser Vorgaben, da es keine zentral verantwortliche und zuständige Personalressource in der Verwaltung gibt, die dieses Konzept auf die Umsetzung in der Praxis überprüft und es regelmäßig mit den Beteiligten fortschreibt.

Hier ist eine qualifizierte Begleitung und Unterstützung der Küchenkräfte vor Ort notwendig um einheitliche Standards (wie z.B. Einkauf von regionalen Produkten, Ökologie und Bereitstellung von qualitativ hochwertigen, abwechslungsreichen Frischkostanteilen die gut schmecken, gesund, nachhaltig und bezahlbar sind) sicherzustellen. Durch eine neue Stelle mit einer Fachkraft für Ernährung könnte ein fundierteres Konzept, gemeinsam mit allen Beteiligten (Kitas, Schulen, Küchenkräfte, Eltern, Kinder) erstellt werden, aus dem hervorgeht, wie das Mischküchensystem in Ingolstadt gemäß den Standards der Bayerischen Leitlinien für Kita- und Schulverpflegung umgesetzt werden soll. Die Fachkraft könnte im nächsten Schritt die Küchenkräfte qualifizieren, begleiten und schulen, so dass sie Sicherheit bei der Umsetzung des Konzeptes erhalten und dieses gut in der Praxis erfüllen können. Weder im Schulverwaltungsamt, noch im Amt für Kinderbetreuung und vorschulische Bildung gibt es bisher eine personelle Ressource für das Thema „Qualitätssicherung der Mittagsverpflegung“. Angesichts der vielfältigen und weiterhin zunehmenden Anforderungen an die Mittagsverpflegung in den Gemeinschaftseinrichtungen wird eine VZÄ als absolutes Minimum gesehen, um der Thematik gerecht zu werden.

Die Konzepterstellung für das Ingolstädter Mischküchensystem sollte Hand in Hand mit der Weiterentwicklung der Mittagsverpflegung gehen, deshalb ist eine Besetzung der Stelle dringend bereits zum Jahresbeginn 2023 notwendig und die Besetzung muss deshalb bereits im Vorgriff genehmigt werden. Zum Zeitpunkt der letzten regulären Stellenschaffung war noch nicht ersichtlich, dass die Sicherstellung der Qualität der Mittagsverpflegung an den inzwischen insgesamt rund 50 Kitas und Schulstandorten nicht gewährleistet werden kann, wenn keine zentrale Ansprechperson vorhanden ist. Durch die AG „Mittagsverpflegung“ hat sich erst 2022 herauskristallisiert, dass viel Potential zur Optimierung und Weiterentwicklung der Mittagsverpflegung in den Frischkostanteilen liegt, die der Stadtrat mit dem Beschluss zu den Mischküchen festgelegt hat. Um dieses Potential zu heben, ist eine ausgebildete Fachkraft mit einer entsprechenden Personalressource unerlässlich. Die Qualitätssicherung benötigt über die räumlichen Ressourcen und den Einsatz der Küchenkräfte vor Ort eine zentrale Person, die auch für das Beschwerdemanagement und Nachjustierungen bei Problemen mit Lieferfirmen zuständig sein wird.

Aktuell steht die Neuausschreibung und Weiterentwicklung der Mittagsverpflegung zur Beschlussfassung an. Die Fachkraft wird eine zentrale Rolle in dieser Thematik einnehmen und muss deshalb so schnell wie möglich eingestellt werden, um den aktuellen Prozess noch mitgestalten zu können und die Neuausschreibung möglichst zeitnah mit der Konzepterstellung zu verbinden. Es handelt sich um eine dauerhafte Aufgabe, da die Mittagsverpflegung immer wieder weiterentwickelt werden muss und die Qualität dauerhaft gesichert werden muss.

Die Besetzung der Planstelle erfolgt frühestens mit Zustimmung der Regierung von Oberbayern zum Haushalt 2023. Dies wird voraussichtlich im Februar 2023 der Fall sein.

Die Haushaltsmittel stehen aufgrund der derzeit zahlreichen unbesetzten Planstellen für Erzieherinnen und Erzieher grundsätzlich zur Verfügung.

## 5. Stellungnahme zum SPD Antrag:

*Beantragt wird*

**A.** *dass die Aspekte der Qualität und Nachhaltigkeit bei zukünftigen Ausschreibungen stärker gewichtet werden sollen. Im Rahmen der Ausschreibung sollen deshalb folgende Punkte stärker gewichtet werden:*

- *Zertifizierung von Qualität und Lieferanten-* dies wurde bereits bei der letzten Ausschreibung berücksichtigt und soll bei der nächsten Ausschreibung wieder Berücksichtigung finden. Darüber hinaus soll dieser Aspekt zukünftig für die Zukäufe der Frischkostanteile mehr Berücksichtigung finden und im noch zu erstellenden Konzept verankert werden
- *Einsatz lokaler Lieferanten* – soll für den Frischeanteil, der je Einrichtung selbst zugekauft wird, im zukünftigen Konzept verstärkt und verbindlich Berücksichtigung finden (rechtlich nur möglich, da je Einrichtung gekauft wird)  
Für den Anteil der europaweit ausgeschrieben werden muss rechtlich nicht möglich.
- *Einsatz von Bioprodukten-* Bereits jetzt über 50% für alle Warengruppen und mind. 95% bei Fleischprodukten, damit liegt Ingolstadt bereits jetzt über dem Bayernweiten angestrebten Standard- von insgesamt 50%. Eine weitere Erhöhung soll im Rahmen der Neuausschreibung angestrebt werden
- *Einsatz regionaler Produkte-* bei einer europaweiten Ausschreibung rechtlich nicht möglich. Für den Frischkostanteil, der selbst zugekauft wird, zukünftig im Konzept zu verankern
- *Kurze Lieferketten-* ebenso für den Frischkostanteil im Konzept zu verankern

Zusammenfassend wird festgestellt, dass einige der o.g. Aspekte in einer europaweiten Ausschreibung nicht rechtskonform umzusetzen sind. Diejenigen Aspekte, die mit dem europäischen Recht konform gehen, wie Zertifizierung von Lieferfirmen und Produkten und Einsatz von Bioprodukten wurden bereits in der letzten Ausschreibung berücksichtigt und sollen auch in die nächste Ausschreibung einfließen. Letztendlich muss der Stadtrat darüber entscheiden, ob z.B. eine (noch) höhere Gewichtung der Qualitätskriterien und damit niedrigere Gewichtung des Preises realisiert werden soll. In diesem Zusammenhang muss auch entschieden werden ob höhere Kosten auch zu höheren Preisen für die Eltern führen sollen. Darüber hinaus können die beantragten Aspekte zukünftig für den Einkauf des Frischkostanteils stärker Berücksichtigung finden und in einem Konzept verbindlich verankert werden, wie in den Ausführungen zu 4. „Qualitätssicherung der Mittagsverpflegung“ ersichtlich wird.

- B.** *Im Rahmen der Ausschreibung sollen zukünftig kleinere Lose vergeben werden, damit kleinere und regionale Anbieter eine Chance haben, am Prozess teilzunehmen. Die Vergabe in kleinere Lose kann in der nächsten Ausschreibung im Rahmen der rechtlichen Möglichkeiten umgesetzt werden.*
- C.** *Bei der Betrachtung der Angebote sollen zukünftig alle Kosten mit einbezogen werden, wie beispielweise die Anschaffung von speziellen Geräten für die Zubereitung der „Cook and Freeze“- Produkte oder die Entsorgungskosten. Die derzeitig beauftragten Firmen stellen die Geräte kostenlos zur Verfügung. Das bedeutet, dass diese Kosten bereits vollständig in der Kostenkalkulation der Firmen enthalten sind. In der Angebotsbetrachtung wird nicht ersichtlich, wie hoch der Anteil dieser Kosten für die Firmen ist. Zusätzliche Entsorgungskosten sind nach derzeitigem Kenntnisstand für die Stadt nicht entstanden, da die Verpackungen im Rahmen des dualen Systems (grüner Punkt) im „gelben Sack“ entsorgt werden können.*