

## **Zusammenfassung Ergebnisse aus den Kita-Ausschüssen und den Schulkonferenzen zur Essensversorgung ab 01.01.2018**

### **1. Hort der Oberschule mit Grundschulteil „C. F. Grabow“ (23.05.2016)**

#### Verpflegungssystem

Nach längerer Diskussion über die objektiven Möglichkeiten der Versorgung über eine Mischküche bzw. des Cook & Hold-Verfahrens über ausschließlich regionale Anbieter, verständigten sich die Ausschussmitglieder zum Cook & Chill-Verfahren, obwohl regionale Anbieter benachteiligt sind.

Wichtig: Die Ausgabe muss schneller erfolgen, damit die Kinder in der Mittagspause von 45 min nicht so lange an der Ausgabestelle stehen müssen. Bisher erfolgt die Ausgabe durch eine Arbeitskraft. Es sind mindestens zwei Ausgabekräfte notwendig. Das Essen ist unbedingt kindgerecht anzubieten und zu liefern.

Können sich gut vorstellen, nur eine Mittagsmahlzeit angeboten zu bekommen mit der Wahl der Sättigungs- (Kartoffeln, Reis, Nudeln) und Zusatzbeilagen (unterschiedliche Gemüsesorten) wie in den Kindergärten.

#### Bewertungskriterien

Preis	60%
Reaktionszeiten im Rahmen des Beschwerdemanagements	10%
Fähigkeit zur Bereitstellung besonderer Angebote für die verschiedenen Altersgruppen, bei Unverträglichkeiten und kulturspezifischen Besonderheiten	10%
Regionalität	15%
Versorgungskonzept (nachgewiesene Aussagen zu Produktionsstätten, Transportwegen, Personal, Fahrzeugausstattung, Transportbehältnisse, Organisation der Essenausgabe – Matrix wird erstellt)	5%

#### Bestell- und Abrechnungssystem

Kurzfristige An- und Abbestellungen (3 Tage sind zu viel)

Eltern sollen die Wahl bei der Versorgung mit Vesper haben; d. h. Erstellung von 2 Kostenbeitragssatzungen

### **2. Kita und Hort „Kinderland“ (25.05.2016)**

#### Verpflegungssystem

Nach längerer Diskussion über die objektiven Möglichkeiten der Versorgung über eine Mischküche bzw. des Cook & Hold-Verfahrens durch regionale Anbieter, verständigten sich die Ausschussmitglieder zum Cook & Chill-Verfahren.

Wichtig: Die Ausgabe im Hort muss schneller erfolgen, damit die Kinder in der Mittagspause nicht so lange an der Ausgabestelle stehen müssen.

Das Essen ist unbedingt kindgerecht anzubieten und zu liefern. Insbesondere in den Krippen ist das Gemüse oft zu hart. Ebenfalls werden auch in den höheren Altersgruppen Gemüsesorten wie Möhren und Tomaten im Ganzen angeboten, statt diese z. B. als Salat zuzubereiten.

Können sich ebenfalls gut vorstellen, nur eine Mittagsmahlzeit angeboten zu bekommen mit der Wahl der Sättigungs- (Kartoffeln, Reis, Nudeln) und Zusatzbeilagen (unterschiedliche Gemüsesorten) wie in den Kindergärten.

### Bewertungskriterien

Preis	60%
Reaktionszeiten im Rahmen des Beschwerdemanagements	10%
Fähigkeit zur Bereitstellung besonderer Angebote für die verschiedenen Altersgruppen, bei Unverträglichkeiten und kulturspezifischen Besonderheiten	10%
Regionalität	5%
Versorgungskonzept (nachgewiesene Aussagen zu Produktionsstätten, Transportwegen, Personal, Fahrzeugausstattung, Transportbehältnisse, Organisation der Essenausgabe – Matrix wird erstellt)	15%

### Bestell- und Abrechnungssystem

Kurzfristige An- und Abbestellungen (3 Tage sind zu viel), max. 1 Tag; ggf. sollte Standardessen angeboten werden, damit Kinder kurzfristig versorgt werden können, ohne dass es einer Bestellung bedarf.

Die Bestellung via Internet (auch mit Handy, Tablet und whats app) muss unbedingt funktionieren, in der Vergangenheit klappte dies nicht.

Zwei Meinungen zur Versorgung mit Vesper in den Horten:

- a) Eltern sollen die Wahl bei der Versorgung mit Vesper in den Horten haben; d. h. Erstellung von 2 Kostenbeitragsatzungen.
- b) Die Versorgung mit Vesper soll allen Kindern (ohne Wahlmöglichkeit durch die Eltern) erfolgen. Hauptausgabezeit ist 15.00 Uhr.

### Ausgabesystem

In den Kindergartengruppen erfolgt die Versorgung zentral im Kinderrestaurant mit Ausnahme einer Gruppe.

### Ausgabezeiten Mittag

11.00 bis 13.00 Uhr

## **3. VHGS „Diesterweg“ (30.05.2016)**

Da am 30.05.2016 die Mitglieder der Schulkonferenz keine Einigung erzielen konnten, wurden erst nach der Elternkonferenz und nochmaliger Schulkonferenz am 27.06.2016 folgende Ergebnisse erzielt:

### Verpflegungssystem

Es sollten kleinere Lose gebildet werden, um einen regionalen Essenanbieter zu gewinnen, dadurch würde man auch Zugriff auf regionale Produkte erhalten und eine saisonale Abstimmung, zudem würden vor Ort Arbeitsplätze geschaffen sowie kürzere Fahrwege. Als Alternative ist Cook & Chill erwünscht, wenn kein regionaler Anbieter frisch kochen kann.

3 Menülinien sind beizubehalten.

### Bewertungskriterien

Preis	50%
Reaktionszeiten im Rahmen des Beschwerdemanagements	5%
Fähigkeit zur Bereitstellung besonderer Angebote für die	

verschiedenen Altersgruppen, bei Unverträglichkeiten und kulturspezifischen Besonderheiten	25%
Regionalität	10%
Versorgungskonzept (nachgewiesene Aussagen zu Produktionsstätten, Transportwegen, Personal, Fahrzeugausstattung, Transportbehältnisse, Organisation der Essenausgabe – Matrix wird erstellt)	10%
(wenn Regionalität nicht möglich, dann wenigstens auf biologischem Anbau und EG-Öko-Verordnung zugreifen)	

#### Ausgabezeiten Mittag

11.00 bis 13.30 Uhr

#### Musterspeisepläne und Mitteilungsblatt

Englisch ist ausreichend, da auch nicht alle Migranten hocharabisch sprechen.  
Speiseplan auch im Papierformat

### **4. Oberschule mit Grundschulteil „C. F. Grabow“ (06.06.2016)**

#### Verpflegungssystem

Nach eingehender Diskussion über die objektiven Möglichkeiten der Versorgung über eine Mischküche, verständigten sich die Mitglieder der Schulkonferenz zum Cook & Chill-Verfahren.

Eine Mittagsmahlzeit angeboten zu bekommen mit der Wahl der Sättigungs- (Kartoffeln, Reis, Nudeln) und Zusatzbeilagen (unterschiedliche Gemüsesorten) wie in den Kindergärten halten die Mitglieder für eine bessere Variante, drei Menülinien sind nicht notwendig.

#### Bewertungskriterien

Preis	60%
Reaktionszeiten im Rahmen des Beschwerdemanagements	10%
Fähigkeit zur Bereitstellung besonderer Angebote für die verschiedenen Altersgruppen, bei Unverträglichkeiten und kulturspezifischen Besonderheiten	15%
Regionalität	10%
Versorgungskonzept (nachgewiesene Aussagen zu Produktionsstätten, Transportwegen, Personal, Fahrzeugausstattung, Transportbehältnisse, Organisation der Essenausgabe – Matrix wird erstellt)	5%

#### Versorgung mit Vesper in den Horten:

Eltern sollen die Wahl bei der Versorgung mit Vesper in den Horten haben; d. h. Erstellung von 2 Kostenbeitragsatzungen nur für den Hort.

#### Musterspeisepläne und Mitteilungsblatt

Neben englisch und hocharabisch ist polnisch mit aufzunehmen.

#### Ausgabezeiten Mittag

11.00 bis 13.30 Uhr

#### Ausgabezeiten Vesper im Hort

14.00 bis 15.30 Uhr

## **5. Grundschule „J. H. Pestalozzi“ (27.06.2016)**

### Verpflegungssystem

Nach kurzer Diskussion über die objektiven Möglichkeiten der Versorgung über eine Mischküche, verständigten sich die Mitglieder der Schulkonferenz zum Cook & Chill-Verfahren mit 3 Menülinien.

### Bewertungskriterien

Preis	60%
Reaktionszeiten im Rahmen des Beschwerdemanagements	10%
Fähigkeit zur Bereitstellung besonderer Angebote für die verschiedenen Altersgruppen, bei Unverträglichkeiten und kulturspezifischen Besonderheiten	10%
Regionalität	10%
Versorgungskonzept (nachgewiesene Aussagen zu Produktionsstätten, Transportwegen, Personal, Fahrzeugausstattung, Transportbehältnisse, Organisation der Essenausgabe – Matrix wird erstellt)	10%

### Versorgung mit Vesper in den Horten:

Nach längerer Diskussion entschieden sich die Eltern mehrheitlich (3:5), dass sie die Wahl bei der Versorgung mit Vesper in den Horten haben sollen; d. h. Erstellung von 2 Kostenbeitragsatzungen nur für den Hort.

### Ausgabezeiten Mittag

11.00 bis 13.30 Uhr

## **6. Kita und Hort „G. Scholl“ (29.06.2016)**

### Verpflegungssystem

Nach kurzer Diskussion über die objektiven Möglichkeiten der Versorgung über eine Mischküche, verständigten sich die Mitglieder zum Cook & Chill-Verfahren (wie bisher Wahl der Sättigungs- und anderen Beilagen in den Kitas und 3 Menülinien in den Horten).

### Bewertungskriterien

Preis	60%
Reaktionszeiten im Rahmen des Beschwerdemanagements	10%
Fähigkeit zur Bereitstellung besonderer Angebote für die verschiedenen Altersgruppen, bei Unverträglichkeiten und kulturspezifischen Besonderheiten	10%
Regionalität	15%
Versorgungskonzept (nachgewiesene Aussagen zu Produktionsstätten, Transportwegen, Personal, Fahrzeugausstattung, Transportbehältnisse, Organisation der Essenausgabe – Matrix wird erstellt)	5%

### Versorgung mit Vesper in den Horten:

Nach kurzer Diskussion entschieden sich die Eltern für die Versorgung aller Kinder mit einer Vespermahlzeit.

Versorgung im Havarie-Fall ist mit aufzunehmen.

## **7. Grundschule „A. Becker“ (04.07.2016)**

### Verpflegungssystem

Nach kurzer Diskussion über die objektiven Möglichkeiten der Versorgung über eine Mischküche, verständigten sich die Mitglieder der Schulkonferenz zum Cook & Chill-Verfahren mit 3 Menülinien.

### Bewertungskriterien

Preis	70%
Reaktionszeiten im Rahmen des Beschwerdemanagements	10%
Fähigkeit zur Bereitstellung besonderer Angebote für die verschiedenen Altersgruppen, bei Unverträglichkeiten und kulturspezifischen Besonderheiten	10%
Regionalität	5%
Versorgungskonzept (nachgewiesene Aussagen zu Produktionsstätten, Transportwegen, Personal, Fahrzeugausstattung, Transportbehältnisse, Organisation der Essenausgabe – Matrix wird erstellt)	5%

### Versorgung mit Vesper in den Horten:

Unstrittig ist, dass die Versorgung mit Vesper in den Horten alle Kinder erhalten sollen.

### Musterspeisepläne und Mitteilungsblatt

In deutscher Sprache ist ausreichend.

### Ausgabezeiten Mittag

11.00 bis 13.30 Uhr

## **8. Kita und Hort „Freundschaft“ (12.07.2016; schriftliche Zuarbeit am 19.07.2016)**

### Verpflegungssystem

„Der Kita-Ausschuss der Kita Freundschaft sieht eindeutige Vorteile bei der Mischküche. Die Mischküche entspricht den DGE-Richtlinien und sorgt für eine gesunde und ausgewogene Ernährung. Daher entscheiden wir uns für die Mischküche. Bis heute gibt es keine Prüfung, ob diese Variante nicht doch umsetzbar ist. Die Mischküche bringt vor allem für die Kinder wesentliche Vorteile einer gesunden Ernährung und ist ebenso pädagogisch sinnvoll. Frisch gekocht ist ein eindeutiger Vorteil gegenüber allen anderen Varianten und verhindert die Möglichkeit von Gesundheitsbeeinträchtigungen. Auf besondere Bedarfe kann hier besser eingegangen werden. Mehr Möglichkeiten der Mitbestimmung der Kinder. Frühstück und Vesper kann ebenfalls durch die Küche frisch erstellt werden. Es muss kein Extraunternehmen beauftragt werden. Im Übrigen werden damit Arbeitsplätze vor Ort geschaffen!“

### Bewertungskriterien

Preis	55%
-------	-----

Reaktionszeiten im Rahmen des Beschwerdemanagements	10%
Fähigkeit zur Bereitstellung besonderer Angebote für die verschiedenen Altersgruppen, bei Unverträglichkeiten und kulturspezifischen Besonderheiten	15%
Regionalität	5%
Versorgungskonzept (nachgewiesene Aussagen zu Produktionsstätten, Transportwegen, Personal, Fahrzeugausstattung, Transportbehältnisse, Organisation der Essenausgabe – Matrix wird erstellt)	15%

#### Musterspeisepläne

„Mehrheitlich ist der Kita-Ausschuss der Eltern nur für eine Fremdsprache. Die Integration soll gefördert werden. Englisch als Weltsprache ist zur Eingewöhnung daher dienlich. Andere Sprachen fördern nicht, dass die deutsche Sprache erlernt werden soll. Außerdem gibt es ein Problem, wenn hocharabisch, warum dann nicht russisch, afrikanisch usw., also jede Nation muss dann vertreten sein!“

#### Bestell- und Abrechnungssystem

„Prozedere sollte vereinfacht werden. Anstatt An- und Abmeldung werden pauschal Portionen monatlich wie bei Frühstück und Vesper festgelegt und dafür 11 Monate gegenüber den Eltern abgerechnet. Dieses System spart Kosten für den Caterer und damit für den Träger und die Eltern. Es ist immer abgesichert, dass ein Kind ein Essen bekommt. Essen dürfte eigentlich nicht übrig bleiben, da ein Buffet angeboten wird. Beim Buffet müsste ja eigentlich immer was übrig bleiben! Die Auswahl des Essens wird durch das Buffet erübrigt!“

#### Qualitätssicherungskonzept

„Es sollte ein Protokoll zur Überwachung und Kontrolle immer in den jeweiligen Einrichtungen ausliegen und durch das Fachpersonal abgezeichnet werden.“

### **9. Kita „Wunderland“ (14.07.2016; schriftliche Zuarbeit am 25.07.2016)**

#### Verpflegungssystem

„Die Mischküche ist zu bevorzugen, entfällt jedoch auf Grund der nicht vorhandenen Küchen in den Einrichtungen der Stadt Prenzlau. Insofern wird das derzeit bereits umgesetzte Cook & Chill-Verfahren favorisiert. Die Speisen haben eine verhältnismäßig hohe Qualität, durch die Mehrheit der Kinder werden der Geschmack und die Konsistenz der Speisen als angenehm empfunden. Das Cook & Hold-Verfahren ist hingegen eher auszuschließen. Aus der Vergangenheit wissen noch viele Eltern zu berichten, dass die Speisen ihren Kindern nicht schmeckten. Durch die Warmhaltezeit waren einige Gerichte bereits verkocht, als sie serviert wurden. Somit war die Konsistenz der Gerichte eher matschig bis breiig. Das Cook & Freeze-Verfahren wird ebenfalls ausgeschlossen.“

#### Bewertungskriterien

„Es werden in diesem Punkt keine anderen Vorschläge getätigt.“

#### Qualität des Essens

„Die Musterspeisepläne sollten lediglich in Deutsch veröffentlicht werden. Deutsch ist die hiesige Amtssprache.“

Eine darüber hinaus gehende Translation verursacht hohe Kosten. Es bleibt zu befürchten, dass dies Kosten an anderer Stelle eingespart werden müssen und somit die Qualität der Gerichte Schaden nehmen könnte.

Überdies entstehen durch eine Übersetzung des Speiseplans mehr Fragen als Antworten (warum wird nur die Sprache einer bestimmten ausländischen Bevölkerungsgruppe berücksichtigt, warum nicht die Sprache der Polen, Tschetschenen, Iraner, Afghanen usw.)

Das Personal muss nicht zwingend einen Anteil von mindestens 70% Fachpersonal haben. In der Kita-Ausschuss-Sitzung wurde zwar angegeben, dass sich dies auf das Personal bezieht, welches sich mit der Herstellung der Speisen beschäftigt, jedoch ist dieser Punkt nicht so verschriftlicht. Im Bereich der Essenbestellung und –abbestellung bedarf es keiner gesonderten Ausbildung, gleichwohl sollten selbst hier bestimmte Mindeststandards festgelegt werden.

Auch lässt sich über die Begrifflichkeit „regelmäßige Teilnahme an Weiterbildungsmaßnahmen“ trefflich streiten, da diese nicht näher definiert ist.

### Bestell- und Abrechnungssystem

„Auch hier wird aus Gründen der Gleichbehandlung aller Kinder auf ein Mitteilungsblatt in englische, arabische oder einer anderen Sprache verzichtet.

Zudem muss in den Kriterien erneut der Punkt Abbestellung im Krankheitsfall aufgenommen werden. Im Schulbereich zählt das Mittag ja zu einer Maßnahme der Schule und nicht des Hortes oder wird es hier ein Umdenken geben?

Diesbezüglich besteht grundsätzlich die Frage nach der Abrechnung der Mittagkost. Wird diese zentral durch die Stadt erhoben und fließt in die Unterbringungskosten ein oder wie soll dieser Punkt speziell für Schüler bzw. deren Eltern geregelt sein?“

Anmerkung der Verwaltung: In den Schulen erfolgt die Mittagessenversorgung als Schulessen nach BbgSchulG:

### Auswahl Ausgabesystem

„Den Anregungen der jeweiligen Kita-Leitung ist zu folgen.“

### Ausgabezeiten

„Für den Bereich der Kinderkrippen/ -garten sind die Ausgabezeiten so gestaltet, dass jedes Kind die Möglichkeit hat, an der Essenversorgung teilzunehmen.

Es stellt sich jedoch die Frage, wie die Ausgabezeiten durch die Erzieher betreut werden sollen und gleichzeitig andere Kinder (die bereits gegessen haben) im pädagogischen Bereich begleitet werden. Praktisch ist dies nur schwer umzusetzen, da Betreuungspersonal nicht in ausreichender Anzahl für diese Aufgabenkollision zur Verfügung steht. Insofern stellt sich die Frage nach der Umsetzbarkeit der langen Ausgabezeit.“

Anmerkung der Verwaltung: Jede Einrichtung regelt im Zeitfenster die Versorgung mit den Mahlzeiten, dabei ist die Betreuung zu jeder Zeit gesichert.

„Eine andere aufgeworfene Frage, kann überhaupt sichergestellt werden, dass die Lebensmittel, wie Wurst und Käse nach 1,5 Stunden noch immer frisch und appetitlich sind bzw. aussehen?“

Anmerkung der Verwaltung: Der Bieter muss dafür Sorge tragen, dass die Kühl- und Frischekette nicht unterbrochen wird.

„Überdies wird das Vesper in den Horten als problematisch angesehen. Eltern auswärtiger Schüler (Busschüler) müssen, da ihre Kinder den Hort besuchen letztlich auch für die Kaffeemahlzeit bezahlen, obwohl diese Kinder faktisch nicht die Möglichkeit haben, an dieser teilzunehmen, da sie sonst nicht mit dem Bus nach Hause fahren können.

Hier sollte nochmals über ein faires System der Bezahlung nachgedacht werden. Es kann nicht gewollt sein, dass Eltern für eine Leistung bezahlen, die ihre Kinder nicht in Anspruch nehmen können.“

Anmerkung der Verwaltung: Die Alternative der Wahl durch die Eltern (mit oder ohne Vesperversorgung) ist zu entscheiden.