



## Gesunde Ernährung für alle! Der Hildener Weg zu mehr Qualität in der Kita- und Schulverpflegung



Stadt Hilden

Sönke Eichner, Dezernent für Kultur, Soziales, Integration und Sport

Stefanie Walder, Bildungs- und Planungsbüro im Amt für Jugend, Schule und Sport

Kontakt: [stefanie.walder@hilden.de](mailto:stefanie.walder@hilden.de)



# Die Organisation der Schulverpflegung in Hilden

1. Allgemeine Informationen zu Hilden
2. Qualitätsoffensive Mittagstisch
3. Ausschreibung der Mittagsverpflegung
4. Gelingendes und Stolpersteine
5. Zeit für Fragen

1.

## Allgemeine Informationen zu Hilden





## Größenordnung

### Hilden (Rheinland):

Kreisangehörige Stadt  
(Kreis Mettmann)

57.868 EW

(MESO: Stichtag

31.12.2018)

Kompakt:

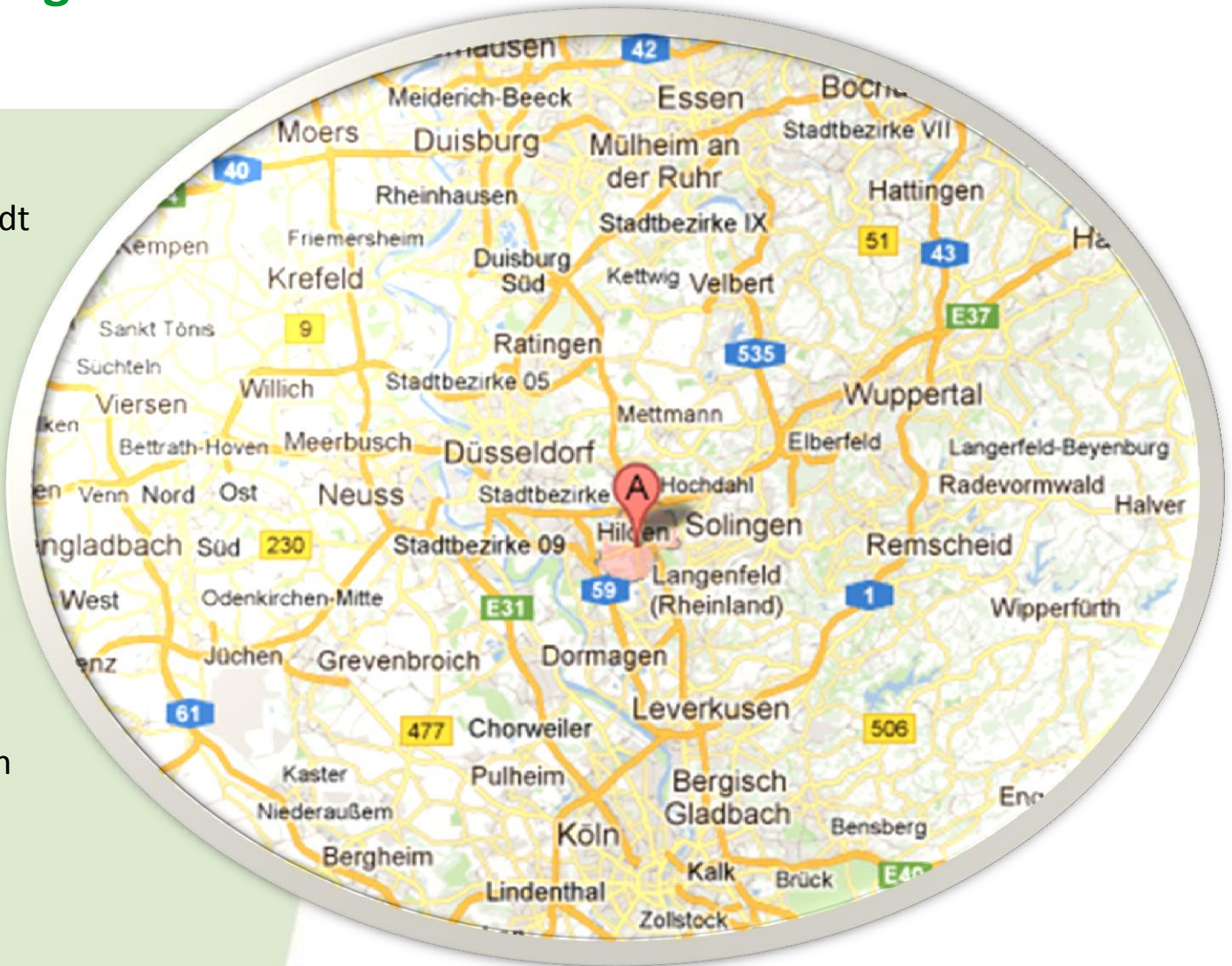
Nord-Süd: 5,8 km

West-Ost: 6,1 km

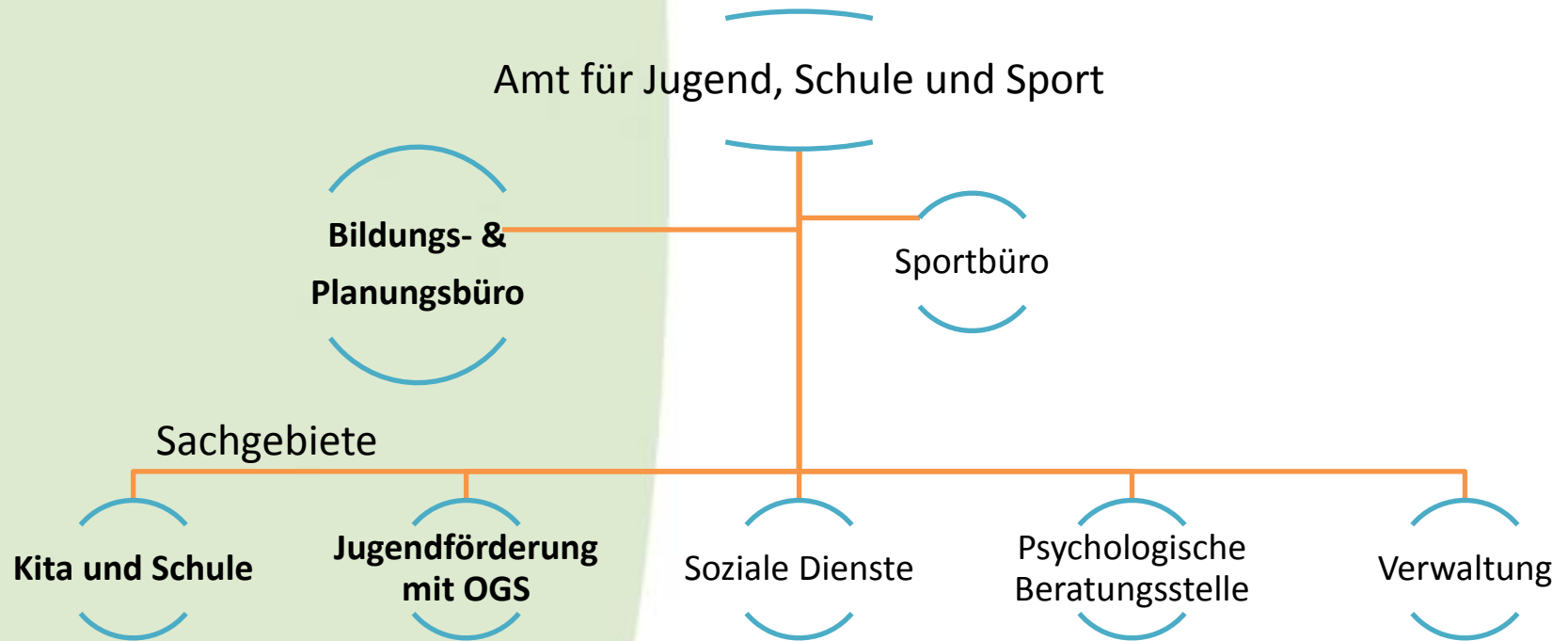
3.547 Familien mit  
mindestens einem

Kind unter 11 Jahren

(MESO Mai 2019)



## Organigramm des Amtes für Jugend, Schule & Sport



## Zahlen, Daten, Fakten...



### Stadt Hilden: Bildungs- und Betreuungsdaten

- **27** Kitas, davon **9 städtische**
- **7 städtische Grundschulen** an **12** Standorten.
- Für das Schuljahr 2019/20: **46 OGS-Gruppen**, alle in städtischer Trägerschaft
- Küchenkräfte sind städtische Angestellte (10,5 Stunden/Woche pro OGS-Gruppe)
- **Eine Sekundarschule** und ein Gymnasium (Mensaverrein!) in städtischer Trägerschaft
- **3** kirchliche Ersatzschulen (kreisweites Einzugsgebiet) und im Zweckverband mit Nachbarstadt: **1** Gesamtschule

**Essen für ca. 1.800 Kinder täglich in den Einrichtungen des Amtes für Jugend, Schule und Sport – Zentrale Ausschreibung als Dienstleistungsauftrag (Organisation beim Träger)**

2.

## Qualitätsoffensive Mittagstisch



## Anfänge der Qualitätsoffensive Mittagstisch

**Zufriedenheitsabfrage 2014**  
**Schriftliche Befragung aller Eltern mit Kindern in der OGS zur Vorbereitung des Rahmenkonzeptes OGS 2020**

**Vollbefragung, Rücklauf 44%**

### **Handlungsfeld Mittagsverpflegung in Schulnoten:**

- rund 27% der Elternschaft fand das Essen ausreichend und schlechter (54% befriedigend und schlechter)
- rund 36% der Kinder beurteilten ihr Essen ausreichend und schlechter (65% befriedigend und schlechter)

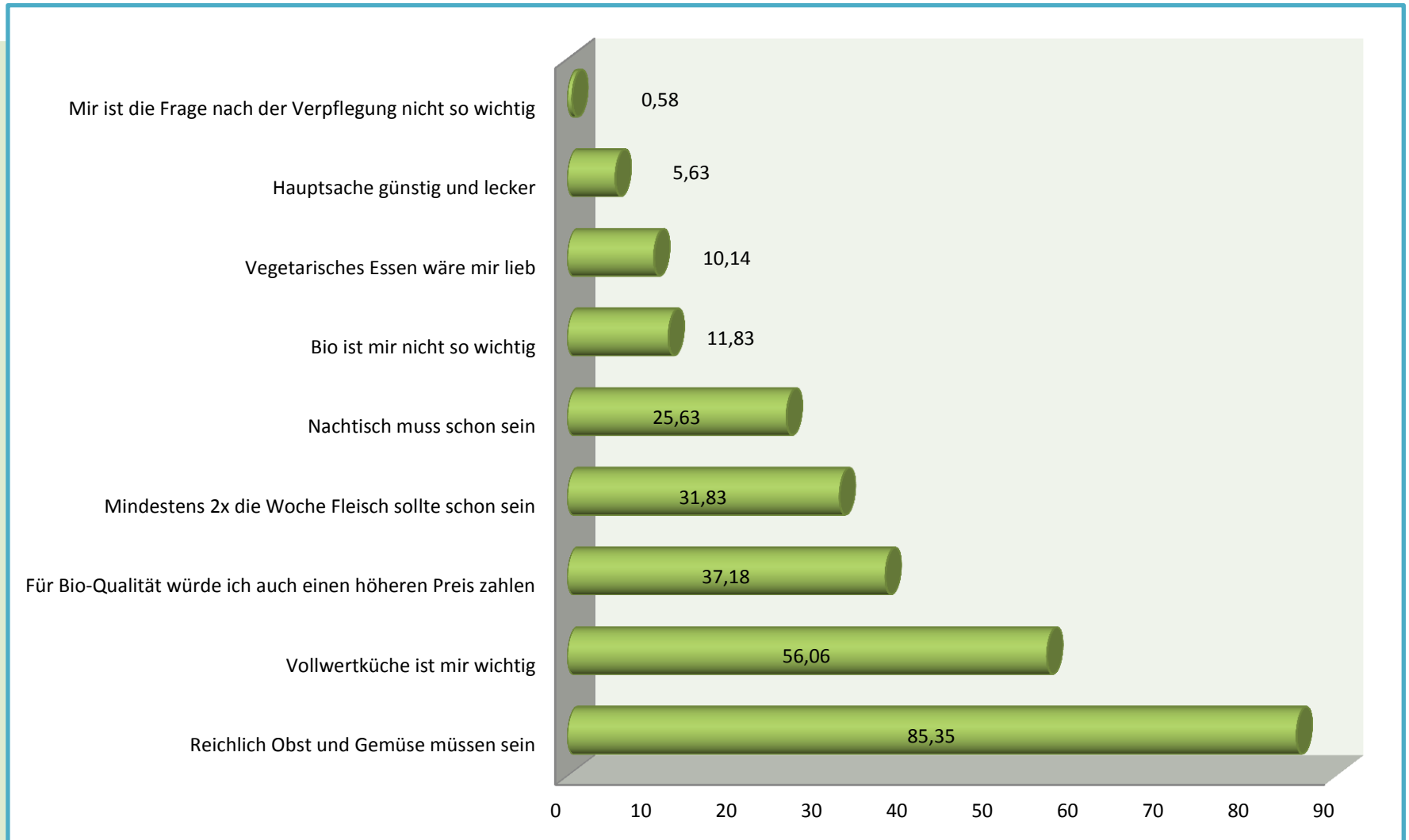
### **Einzelinterviews mit allen Schulleitungen und tabellarische Abfragen Schule/OGS zeigten auf:**

- zu große Essens-Gruppen
- zu wenig Zeit / zu viele Essensschichten
- keine optimalen Räume (Hall, Größe)
- mittelmäßige Essensqualität





## Welche Aussagen bezüglich Mittagsverpflegung treffen zu?



## Steuerung und Strategieentwicklung Mittagessen



Die Ergebnisse der Befragungen 2014 sind Anlass, sich der Thematik Mittagsverpflegung gesondert anzunehmen und eine **neue Fachplanung** hierzu durchzuführen

- ➔ Die Amtsleitung beauftragt die Fachkraft Jugendhilfeplanung als Projektleitung damit
- 1) ein **Verpflegungskonzept** zu entwickeln
  - 2) die zugehörige **Ausschreibung** zu betreuen

### Grundlegende Bestandsanalyse:

#### Auswertung von Essensplänen städtischer Einrichtungen

- Die Erstellung der Pläne bindet viel Zeit und Energie
- DGE-Standards werden nur teilweise eingehalten
- Zusätzlicher Aufwand: Cook and Freeze beinhaltet keine Frischekomponente, diese muss extra bestellt werden

Z. I E L

T A R T

## Leitgedanken des Amtes für Jugend, Schule und Sport

**Ziel des Amtes für Jugend, Schule und Sport** ist die Herstellung von mehr Chancengerechtigkeit und die Unterstützung der Entwicklung junger Menschen zu gemeinschaftsfähigen, eigenverantwortlichen Persönlichkeiten (§1 SGBVIII).

**Das Motto:** Kein Kind, kein Jugendlicher, keine Familie darf verloren gehen (Leitbild) oder anders ausgedrückt: Allen Kindern, Jugendlichen und Familien soll ein Aufwachsen in Wohlergehen ermöglicht werden!

Mit **Ausbau U3 und Ganzttag** verlagert sich der Lebensmittelpunkt Heranwachsender zunehmend in Kindertagesstätten und Schulen hinein. Das Amt für Jugend, Schule und Sport sieht sich in der Verantwortung, bestmögliche Bedingungen für die Bildung und Betreuung von Kindern vor Ort zu schaffen. **Dies gilt auch für das Handlungsfeld Ernährung.**

## Entwicklung Konzept Ernährungsbildung und Verpflegung

**Im Schulausschuss und im Jugendhilfeausschuss 2016 wird das neue Verpflegungskonzept vorgestellt. Leitziel:**

*Kinder sollen einen gesunden, genussvollen und reflektierten Umgang mit ihrer Ernährung erlernen. Einen Umgang, von dem sie bis ins hohe Alter profitieren.*

### **Hierzu gehört**

- gesunde Essgewohnheiten fördern
- Geschmackssinn sensibel entwickeln
- Gesunde Nahrung positiv belegen (Essen ist Genuss!)
- Erfahrungshorizont für gute Lebensmittel erweitern
- häusliche Traditionen ersetzen (Gemeinschaftsritual)
- Esskultur vermitteln
- die Verarbeitung von Lebensmitteln üben

### **Konzentration auf 3 Handlungsfelder:**

1. Angebot und Organisation des Mittagessens vor Ort
2. Alltags- und Anlassbezogene Ernährungsbildung
3. Programme Ernährungsbildung an Kitas und Schulen

## Neuorganisation der Mittagsverpflegung 2016

**Gründung eines Qualitätszirkels Verpflegung, bestehend aus Teamleitung Kita/Grundschule, Fachberatungen Kita/OGS, Amtsleitung**

### **Weichenstellungen**

- Speisepläne sollen künftig über Caterer nach DGE-Gesichtspunkten zusammengestellt werden
- Veränderung des Ausschreibungsgegenstandes von Cook and Freeze auf Cook and Chill, unter anderem weil mehr Anbieter auf dem Markt und Frischekomponente integriert
- Küchensituation: Kühlen und Regenerieren – Ausrüstung vorhanden?
- Festlegung Obergrenze beim Preis
- Festlegung auf übergeordnete Qualitätskriterien Mittagessen



## Festlegung übergeordnete Qualitätskriterien Mittagessen

### Aufgabe:

Übersetzung dieser Ansprüche in Ausschlusskriterien und Qualitätskriterien der Ausschreibung!

Eine Mahlzeit ist im Idealfalle...

- eine frische, gesunde Vitaminquelle
- frei von Pestiziden, Antibiotika und sonstigen Rückständen aus der Landwirtschaft
- saisonal ausgerichtet (keine Erdbeeren im Winter)
- wenn mit Fleisch (1-2 mal die Woche), dann aus artgerechter Tierhaltung
- schmackhaft und ausgewogen
- fair und umweltschonend hergestellt

## Wesentliche Projektschritte auf dem Weg zur Ausschreibung

- Auswertung Literatur zur Qualität in der Mittagsverpflegung
- Fortbildungen zum Thema Vergabe und Leistungsverzeichnis
- Fortlaufende Qualifizierung und Abstimmung des Leistungsverzeichnisses
- Zusammenarbeit mit zentraler Vergabestelle und Rechnungsprüfungsamt organisieren und abstimmen (Rollenklarheit)
- Kontaktaufnahme zur Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung (persönliche Beratung und Begleitung)
- Küchenbegehungen und Gespräche vor Ort
- Kommunikation zu den bevorstehenden Änderungen in alle Richtungen (Gremien und persönlich)
- Marktanalyse anhand der festgelegten Kriterien: Was ist realistisch? Was kann gefordert werden? Was nicht? – Recherche, Besuche, Interviews
- Öffentlichkeitsarbeit und **Elterninformation**



## Elterninformation

### Persönliches Anschreiben an alle Eltern im Vorfeld der Ausschreibung

- mit ausführlichen Informationen zu der Qualitätsoffensive Mittagstisch,
- mit der Nennung einer neuen möglichen Obergrenze bis zu 69 Euro im Monat (bis dato 49,- €)
- mit einer großzügigen Rückmeldefrist für Anregungen, Einsprüche, Kritik
- mit einem Beiblatt zu finanziellen Unterstützungsmöglichkeiten (Bildung und Teilhabe, Härtefallfonds)
- mit Ansprechpartner\*innen für Familien aus dem lokalen Familienbüro Stellwerk

Von 1.550 angeschriebenen Eltern meldeten sich 13 per Mail oder Telefon zurück, davon fünf Familien mit positivem Feedback, vier ambivalente Familien (vom Prinzip gut, aber die Kosten..), vier Familien mit ablehnender Haltung. Drei Familien beantragten im Nachgang des Gespräches eine Unterstützung aus dem Härtefallfonds.



3.

## Ausschreibung der Mittagsverpflegung





## Ausschlusskriterien (Auswahl)

- Vermeidung von Verpackungsmüll durch Gastro-Norm-Behältnisse
- Mindestens 50% wertmäßiger zertifizierter Bio-Anteil in 20 Tagen
- Bevorzugter Einsatz nicht vorverarbeiteter Lebensmittel in der Produktion
- kein Schweinefleisch, keine Gelatine (auch nicht in Convenience 3-5)
- Ein Fleischgericht pro Woche ausreichend, aus artgerechter Tierhaltung
- Keine künstlichen Aromen, Geschmacksverstärker, Gentechnik
- Fisch aus bestandserhaltender Fischerei oder biologischer EU-Aquakultur
- Bananen und Schokolade ausschließlich zertifiziert und fair
- Sondermenüs bei attestierten Unverträglichkeiten
- Zusammenstellung der Hauptmenülinie nach DGE-Standards und Qualitätskriterien im Leistungsverzeichnis (Im Zweifel gilt das LVZ)

## Bewertungskriterien des Angebotes

**Das wirtschaftlichste Angebot ergibt sich aus einem Preis-Leistungsverhältnis von 30 zu 70:**

- 1) Preis: 30%**
- 2) Speisenqualität 40%**
- 3) Service und Referenz 15%**
- 4) Sensorik 15%**

Obergrenze Preis:  
3,50 € pro Portion

volle Punktzahl bei:

- bis zu 3,00 € für Kitas
- bis zu 3,20 € für OGS
- bis zu 3,30 € für WFS



## Bewertungskriterium Service und Referenz (15%)

- Nachprüfbare Referenz über 2000 Essen täglich in der geforderten Qualität
- Mindestens 2 auf das eigene Unternehmen ausgestellte Zertifikate eines nachhaltigen, ressourcenschonenden Umgangs (exklusive Bio-Zertifizierung) mit der Umwelt
- Vorweis einer aktuellen DGE-Zertifizierung der eigenen Küche (oder vergleichbar)
- Betriebsbesichtigung und Führungen durch die Produktionsstätte für interessierte Kitas und Schulen – aktiv angeboten und beworben (Transparenz!)

## Bewertungskriterium Speisenqualität (40%)

### **Unterkriterium I: Zertifizierte Bio-Produkte in der Speisenherstellung**

Mindestwert Bio-Anteil 50% (Ausschlusskriterium). Bewertung des Übertreffens dieser Quote. Prozentangabe für einen typischen Vier-Wochen-Speisenplan (Hauptmenülinie), gültig für den gesamten Vertragszeitraum. Eindeutig und nachvollziehbar gekennzeichnet (Rechnung, Lieferschein)

### **Unterkriterium II: Produkte der Convenience-Stufen 1 und 2**

Produkte, die über die gesamte Vertragslaufzeit ausschließlich in den Convenience-Stufen 1 und 2 (küchenfertig oder garfertig) verarbeitet werden. Diese müssen mindestens 2x im Monat auf dem Speiseplan stehen.



## Bewertungskriterium Sensorik (15%)

Viel Arbeit und logistischer Aufwand, aber:

- Akzeptanzfördernd und partizipativ
- Öffentlichkeitswirksam
- Wichtiger Qualitäts-Check
- Kein Losentscheid bei gleichwertigen Anbietern

Die „Jury“ setzt sich aus Vertreter\*innen der perspektivisch zu beliefernden Einrichtungen, der Kita- und Schulverwaltung, sowie Vertretungen aus Eltern-, Lehrer- und Schülerschaft zusammen, 8-10 Personen. Die Bewertung erfolgt nach folgenden Kriterien:

- **Geschmack (50%)**
- **Konsistenz (30%)**
- **Optik (20%)**

Ausführliche Beschreibung des Verfahrens, Zeitraum, Menüfolgen, Bewertung bereits im Leistungsverzeichnis der Ausschreibung.

## Qualitätssicherung und Möglichkeiten der Überprüfung

### Qualität muss überprüfbar sein

- Ein Argument für den Bio-Anteil, denn dieser ist ausweisbar
- Festgeschrieben: Unangekündigte Überprüfungen im produzierenden Betrieb - bei Bedarf in Begleitung eines unabhängigen, staatlich anerkannten Fachinstitut
- Überprüft werden dürfen alle vertraglich vereinbarten bzw. im Leistungsverzeichnis angeführten Qualitätsstandards, auch der korrekte Bio-Anteil in der Speisenherstellung
- Der Auftragnehmer stellt die im Rahmen der Prüfung benötigten Nachweise zur Verfügung (zum Beispiel Lieferscheine, Rechnungen)
- In der Ausschreibung gemachte Angaben dürfen bei Bedarf mittels Betriebsbesichtigungen überprüft werden. Falsche Angaben führen zum Ausschluss vom Verfahren.

4.

## Gelingendes und Stolpersteine





## Aktueller Sachstand zur Mittagsverpflegung

**Bewährt:** Die Ausschreibung erfolgte in 2018 bereits zum zweiten Mal mit viel Resonanz unter Bietern und diesmal fast ohne Nachfragen

Der aktuelle Caterer erhielt den Zuschlag erneut

**Vergabe** für 2 Jahre zu den aktuellen Konditionen, dann optional 2 Jahre Verlängerung (abhängig von der Preisentwicklung nach Großhandelspreisindex für Nahrungs- und Genussmittel)

**Beschwerdemanagement:** Alltagsprobleme gehen den direkten Weg zwischen Einrichtung und Caterer – größere Themen werden von Projektleitung aufgegriffen und in Abstimmung mit allen Beteiligten bearbeitet (zum Beispiel Optimierung vegetarisches Essen, Verbesserung der Lunch-Pakete, Probleme bei Regeneration, etc.)

Die **Kommunikation** zwischen Caterer und Verwaltung/Vertretungen der Einrichtungen erfolgt kontinuierlich in unterschiedlichen Konstellationen (in der Regel mit Projektleitung)

Der **Qualitätszirkel** trifft sich weiterhin anlassbezogen



## Mittagstisch – Das bleibt schwierig

- Mittagessen bleibt On-Top-Thema vieler beteiligter Stellen. Kein Verpflegungsbeauftragter in der Stadt
- Pädagogischer Mittagstisch nur im Kita-Bereich
- Rahmenbedingungen bleiben schwierig (Raum, Zeit)
- Die eigene Sozialisation bestimmt die Präferenz
- Viele Befindlichkeiten, viele Ausweichmöglichkeiten (Fleisch!)
- Mehr Nachfrage als Angebot macht wenige Anbieter sehr gefragt, Expansionen sind eine logistische Herausforderung!
- Produktion ist nicht gleich Regeneration
- Viele Ansprechpartner machen Kommunikation schwierig
- DGE ist oft nicht realistisch (Mengen und Verteilung)
- Leistungsverzeichnis schränkt ein
- Thema Verpflegung und Ernährungsbildung polarisiert





## Mittagstisch – Das ist gelungen

- Leistungsverzeichnis: Klar – verständlich – wasserdicht
- Leistungsverzeichnis schützt und unterstützt
- Transparentes, intern gut abgestimmtes Vergabeverfahren
- Insgesamt stimmt die Qualität in der Mittagsverpflegung
- Mittagsverpflegung ist ein Thema (wenn auch immer wieder mit Konfliktpotenzial)
- Stetige Rückmeldung an den Caterer und Beschwerdemanagement machen diesen im Sinne einer lernenden Organisation fortlaufend besser
- Thema Ernährungsbildung bleibt auf der Agenda (auch in Kooperation mit dem Kreisgesundheitsamt)

## Wunschgedanken zum Thema Ernährung



Ernährung und Bewegung sind Schlüsselthemen für ein gesundes Aufwachsen. Während die Bewegungsförderung allgemein anerkannt wird, sind Verpflegung und Ernährungsbildung tendenziell konfliktbeladene Themen.

### **Das wäre wünschenswert**

Allgemein anerkannte Standards gesunder Ernährung

Mehr Spaß am Thema! Mehr Zeit dafür!

Gut ausgebaute Mensen und Küchen!

Personelle Ressource mit Hauptaugenmerk auf Ernährung & Ernährungsbildung



**Vielen Dank  
für Ihre Aufmerksamkeit!**

**Zeit für Fragen**