

Betreff:
Nachhaltigkeitskriterien bei Schul- und Kitaessen

<i>Organisationseinheit:</i> Dezernat V 40 Fachbereich Schule	<i>Datum:</i> 25.03.2025
---	-----------------------------

<i>Beratungsfolge</i>	<i>Sitzungstermin</i>	<i>Status</i>
Schulausschuss (zur Beantwortung)	02.07.2021	Ö
Jugendhilfeausschuss (zur Beantwortung)	09.09.2021	Ö

Sachverhalt:

Sachverhalt:

Da die Essensversorgung in Kindertagesstätten und Schulen von den Fachbereichen Kinder, Jugend und Familie bzw. Schule unabhängig voneinander gesteuert werden, wird die Stellungnahme in zwei Teilen dargestellt.

1. Kindertagesstätten

Zu Frage 1:

Bei der Leistungsbeschreibung für die Tiefkühlkost in städtischen Kindertagesstätten wurden folgende Nachhaltigkeitskriterien berücksichtigt:

- Keine Verwendung gentechnisch veränderter Produkte
 - Abwechslungsreiches Angebot an vegetarischen Gerichten (unterschiedliche vegetarische Menüs für mindestens drei Wochen innerhalb eines Zeitraumes von vier Wochen)
 - Abwechslungsreiches Fischangebot (mind. vier unpanierte Fischgerichte, mind. zwei Gerichte mit fettreichem Fisch, mind. vier Seefisch-Gerichte aus nicht überfischten Beständen.
 - Genügendes Angebot an Bioprodukten (mindestens eine Woche muss im 4-Wochen-Speiseplan komplett mit Bioprodukten gestaltbar sein)
 - Zertifizierung nach der EG-Öko-VO oder gleichwertig
 - Einhaltung der Empfehlungen der DGE durch Eigenerklärung oder ggf. Zertifikate
 - Saisonales Zusatzangebot außerhalb des Warenkatalogs des letzten Kalenderjahres
- Angaben zu Art, Leistung und Effizienz der angebotenen technischen Geräteausstattung inkl. Produktblätter

Zu Frage 2:

In der Ausschreibung für Tiefkühlkost für die städtischen Kindertagesstätten gab es für die Kriterien Saisonales Zusatzangebot, die möglichst geringe Verwendung von Alu-Schalen sowie insgesamt ausreichende und einfache Verpackung zusätzliche Punkte auf das Kriterium Produktqualität, die mit 65 % gewichtet wurde.

Bislang gab es keinen Anlass, die Zuschlagskriterien für Ausschreibungen zu veröffentlichen. Inwieweit eine Einsichtnahme dieser Kriterien rechtlich möglich ist, müsste einer gesonderten rechtlichen Prüfung unterzogen werden.

Zu Frage 3:

Der derzeitige Anteil der Mittagsverpflegung aus ökologischer Landwirtschaft wird zurzeit berechnet, da ein einheitliches prozentuales Angebot an Bio-Lebensmitteln angestrebt wird. Die 30 städtischen Kindertagesstätten, die nach dem Verpflegungssystem der Mischküche das Mittagessen zubereiten, bieten unterschiedlich häufig Lebensmittel aus ökologischer Landwirtschaft an, deshalb kann hierzu keine konkrete Angabe gemacht werden. Der prozentuale Anteil liegt bei durchschnittlich 20 % Bio-Lebensmitteln.

Die Speisepläne der städtischen Kindertagesstätten werden in Anlehnung an die Empfehlungen der DGE (Deutsche Gesellschaft für Ernährung) erstellt. Wöchentlich wird im Durchschnitt ein bis zwei Mal Fleisch angeboten. Das Fleisch stammt von den Tiefkühllieferanten Hofmann-Menü oder apetito. Diese haben sowohl Bio-Fleisch, als auch herkömmliches Fleisch im Angebot. Nachhaltigkeit und Tierschutz spielen bei beiden Firmen eine große Rolle. So arbeiten diese nur mit EG-zugelassenen Schlacht- und Zerlegebetrieben zusammen und garantieren die DDD-Kennzeichnung (deutsche Aufzucht/Mast, Schlachtung, Zerlegung) und/oder Q+S Fleisch.

Die Erzeuger- und Lieferpartner beider Firmen arbeiten gemäß den gesetzlichen Tierschutz- und Transportvorgaben und orientieren sich an der in den internationalen Leitlinien definierten artgerechten Tierhaltung. Als Bioanbieter erfüllen beide die Anforderungen der Verordnung (EG) Nr. 834/2007 (Öko-Verordnung) und die darin verankerten Tierhaltungspraktiken.

Da der DGE-Qualitätsstandard für Kindertagesstätten erst kürzlich überarbeitet wurde, ist die Vorgabe, nur einmal pro Woche ein Fleischangebot zu machen, noch nicht in allen Kindertagesstätten umgesetzt. Es ist jedoch das Ziel, noch in diesem Jahr die Speisepläne entsprechend anzupassen.

2. Schulen

Sachverhalt:

Seit der Einführung des Ganztagsbetriebs an Schulen in Niedersachsen sind die Schulträger aufgrund von Landesvorschriften dafür zuständig, ein Mittagessen in den Schulen mit Ganztagsbetrieb zu organisieren und anzubieten.

Hinsichtlich der Qualität der Speisenerzeugung und der verwendeten Lebensmittel orientiert sich die Stadt an den Empfehlungen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE), die im Rahmen von „IN FORM – Deutschlands Initiative für gesunde Ernährung und mehr Bewegung“ das Projekt „IN FORM in der Gemeinschaftsverpflegung“ durchführt.

Aktuell werden an den Ganztagschulen 36 Küchen und Mensen mit verschiedenen Verpflegungssystemen von mehreren Cateringfirmen betrieben. Die entsprechenden Empfehlungen der DGE für die Gemeinschaftsverpflegung werden im Rahmen von Ausschreibungen der Cateringleistungen an den Schulen für die Speisenerzeugung und -qualität vorgegeben. Unter Beachtung dieser Empfehlungen entscheidet dann zurzeit der Preis (mit einem Gewicht von 80 %) und der Bioanteil an Lebensmitteln (mit einem Gewicht von 20 %) über den Zuschlag.

Hinsichtlich der Umsetzung des Ratsbeschlusses vom 2. April 2019 beabsichtigt die Verwaltung, die Erstellung eines Konzeptes für die Speisenversorgung in Schulen extern erstellen zu lassen. Dies ist dringend erforderlich, da neben der vom Rat geforderten verstärkten Berücksichtigung von Aspekten zur Nachhaltigkeit der Speisenversorgung Veränderungen im Vergaberecht, betriebswirtschaftliche, ggf. gesellschaftsrechtliche, organisatorische und strukturelle Fragestellungen, einschließlich der Fragen zum Qualitätsmanagement in diesem Zusammenhang untersucht werden müssen. Dies gilt umso mehr, da der Rechtsanspruch auf Ganztagsbetreuung beginnend ab 2026 für alle Grundschulen eingeführt werden soll. Die für die Konzepterstellung erforderlichen Fachkenntnisse sind in der Verwaltung nicht in aus-

reichendem Maß vorhanden. Das Konzept und die daraus abgeleiteten Empfehlungen werden dann dem Rat insgesamt zur Entscheidung vorgelegt.

Vor diesem Hintergrund beantwortet die Verwaltung die Fragen wie folgt:

Zu Frage 1:

S. Sachverhalt.

Hinsichtlich der Müllvermeidung wird in den Leistungsbeschreibungen vom Auftragnehmer unter anderem gefordert, vorbehaltlich anderer gesetzlicher Regelungen folgende Vorgaben einzuhalten:

- Das Standardangebot von Lebensmitteln (insbesondere Zucker und Senf) wird nicht in Portionspackungen dargereicht.
- Einzelverpackte Fertigdesserts (z. B. Jogurt im Becher) und Getränke (0,2 l Tetra-Pack) werden nicht eingesetzt; Ausnahmen sind beim Kaltverpflegungsangebot möglich.
- Wünschenswert ist der Einsatz von Verpackungserzeugnissen, die in abfallarmen und rohstoffschonenden Produktionsverfahren aus Abfällen, sekundären oder nachwachsenden Rohstoffen hergestellt sind, die sich durch Langlebigkeit, Reparaturfreundlichkeit und Wiederverwertbarkeit auszeichnen, die im Vergleich zu anderen Erzeugnissen zu weniger oder schadstoffärmeren Abfällen führen und die sich im besonderen Maße zu einer möglichst hochwertigen Verwertung eignen und im Übrigen umweltverträglich beseitigt werden können.
- Anfallende Wertstoffe wie Speisenabfälle und Verpackungen (z. B. Pappe/Karton) darf der Auftragnehmer nur sortenrein in den dafür vorgesehenen jeweiligen Wertstoffbehältnissen entsorgen. In der Einrichtung anfallende Speiseabfälle sind vom Auftragnehmer spätestens am Folgetag abzutransportieren. Es darf zu keiner Geruchsbelästigung kommen. Für die ordnungsgemäße und schadlose Verwertung in zugelassenen Behandlungsanlagen ist der Auftragnehmer verantwortlich. Entsprechende Nachweise müssen nach Aufforderung dem Auftraggeber vorgelegt werden.

Zur Leistungsbeschaffenheit beinhaltet die Leistungsbeschreibung folgende Kriterien:

Das Speisenangebot muss den Empfehlungen des „DGE-Qualitätsstandards für die Schulverpflegung in Schulen“ der Deutschen Gesellschaft für Ernährung, 5. Auflage, 2020 (Quelle: https://www.schuleplusessen.de/fileadmin/user_upload/medien/DGE-QST/DGE_Qualitaetsstandard_Schule.pdf) für die Qualität der Schulverpflegung (Abschnitt 2.1), der Lebensmittelgruppen (Abschnitt 3.2), der Lebensmittelqualitäten und Lebensmittelhäufigkeiten (Abschnitt 4.1) sowie der Zubereitung (Abschnitt 4.3) entsprechen. Ferner sind grundsätzlich die für die Gemeinschaftsverpflegung geltenden zentralen Vorschriften des Lebensmittelrechts (Abschnitt 6.1), die Hygienevorschriften (Abschnitt 6.2), die Kennzeichnung und Verbraucherinformation (Abschnitt 6.3) sowie die Anforderungen an die Personalqualifikation (Abschnitt 2.3) einzuhalten.

Zu Frage 2 und 3:

S. Sachverhalt.

Bislang gab es keinen Anlass, die Zuschlagskriterien für Ausschreibungen zu veröffentlichen. Im Rahmen der Konzepterstellung wird ein breiter öffentlicher Beteiligungsprozess mit Schulen, dem Stadtelternrat, dem Stadtschülerrat sowie der Politik angestrebt.

Der Anteil der Biolebensmittel fließt wie vorstehend ausgeführt in die Vergabeentscheidung ein. Der Anteil ist insofern nicht in allen Schulen gleich, sondern ausschreibungsabhängig.

Welche wie erzeugte Fleischart an welchen Wochentagen angeboten wird, ist unbekannt. Die Empfehlung der DGE sehen vor, dass Fleisch nur an einem Tag pro Woche angeboten werden soll.

Dr. Arbogast

Anlage/n: keine