

Leipzig, den 07. Juli 2018

Stadtelternrat/ KER Leipzig
vertreten durch: Petra Elias
Große Fleischergasse 12
04109 Leipzig

Stadt Leipzig
Amt für Jugend Familie und Bildung
Prof. Fabian
04092 Leipzig

Bitte um Berücksichtigung der Anregungen aus dem SER zum Thema Essensversorgung an Schulen und Kita

Sehr geehrter Herr Prof. Fabian,

Die Stadt Leipzig hat angekündigt, die Essensversorgung für die kommunalen Schulen neu auszuschreiben. Dabei soll ein neu konzipiertes Vergabeverfahren angewendet werden, das sich derzeit noch in der Vorbereitung befindet. Wie das Verfahren ausgestaltet werden soll, wurde durch die Stadt noch nicht kommuniziert.

Vor dem Hintergrund des unlängst erfolgten Vergabeverfahrens für die Essensversorgung in den kommunalen Kitas ist die Verunsicherung in den Schulen und bei uns Eltern groß. Denn bei den Kitas hatte die Ausgestaltung des Verfahrens zu Folge, dass nur zwei Großküchen den Zuschlag erhielten, kleinere, in der Region ansässige und hochwertigere Anbieter keine Berücksichtigung fanden, die Qualität des Essens als Auswahlkriterium völlig unzureichend berücksichtigt wurde und der Preis das absolut bestimmende Kriterium war. Wir haben deshalb große Sorge, dass auch im geplanten Vergabeverfahren für die Schulen die Qualität des Essens viel zu kurz kommt.

Aus Unzufriedenheit mit der Qualität des Schulessens haben in den letzten Jahren zahlreiche Schulen ihren Anbieter gewechselt. Die Entscheidung dafür fällten in der Regel Schüler, Eltern und Schulleitung gemeinsam durch repräsentative Befragungen aller Beteiligten. Viele Schulen haben dabei erleben können, dass durch einen Anbieterwechsel eine deutliche Qualitätsverbesserung möglich wurde. Besonders groß war die Verbesserung, wenn das Essen nicht mehr fertig gekocht mit langen Warmhaltezeiten angeliefert wurde, sondern nun hauptsächlich vor Ort frisch zubereitet wird.

Für die Ausgestaltung des geplanten Vergabeverfahrens für die Essensversorgung in den Schulen fordern wir deshalb:

1. Schüler, Eltern und Schulleitung müssen weiterhin Mitspracherecht für ihre konkrete Schule haben!

Die Möglichkeit, dass jede Schule ihren Essenanbieter aus einem Pool von bei der Stadt gelisteten Anbietern auswählen kann, sollte unbedingt erhalten bleiben. Denn so kann den Gegebenheiten und Präferenzen in der konkreten Schule am besten Rechnung getragen werden. Es besteht mehr Transparenz bei der Auswahlentscheidung, weil die konkreten Leistungsangebote der Anbieter und deren Preise bekannt sind. Jede Schule kann also abwägen, welches Preis-Leistungs-Verhältnis am besten passt.

Wir fordern deshalb, dass umfassend geprüft wird, ob und wie das neue Vergabeverfahren so ausgestaltet werden kann, dass auch unter den gegebenen vergaberechtlichen

Bestimmungen die Auswahl eines Pools von Anbietern möglich wird. (Kann die Stadt z.B. Rahmenverträge mit mehreren Anbietern abschließen?)

2. Die Art und Weise des Verpflegungssystems muss durch die Schulen gewählt werden können!

Für die Essensversorgung von Schulen gibt es verschiedene Verpflegungssysteme – Warmanlieferung, Cook & Chill oder überwiegend Zubereitung vor Ort in der Schule (sog. Frischkost/Mischkost). Die Art des Verpflegungssystems hat erheblichen Einfluss auf die Qualität des Essens. Lange Warmhaltezeiten gehen grundsätzlich zu Lasten von Frische, Geschmack und Konsistenz des Essens. Vor allem aber gehen Vitamine kaputt. Es wäre deshalb sehr wünschenswert, wenn einer möglichst umfänglichen Frischzubereitung vor Ort ein grundsätzlicher Vorrang gegenüber Verpflegungssystemen mit langen Warmhaltezeiten eingeräumt würde. Auf jeden Fall aber müssen sich Schulen explizit für eine solche Frischzubereitung vor Ort entscheiden dürfen und müssen diese dann auch explizit erhalten. Die Erfahrungen in verschiedenen Schulen haben gezeigt, dass es eine Reihe von Essenanbietern gibt, die in den Schulen die entsprechenden Voraussetzungen für eine Vor-Ort-Zubereitung selber schaffen.

Die Bildung von auszuschreibenden Losen sollte deshalb insbesondere anhand der unterschiedlichen grundsätzlich möglichen Verpflegungssysteme erfolgen. Als Entscheidungshilfe sollten zudem die aus bisherigen Verträgen ohnehin bekannten Preise/Preisspannen als Orientierungshilfe transparent gemacht werden. Denn dann können zu erwartende Unterschiede im Preis-Leistungsverhältnis durch die Schulen besser eingeschätzt werden.

Die Lose müssen so gestaltet werden, dass auch regionale und kleine Anbieter wirtschaftliche Angebote abgeben können. Deshalb empfehlen wir kleine Lose (ggf. mehrere je Verpflegungssystem) oder die Auswahl eines Pools mehrerer Anbieter je Los, damit benötigte Kapazitäten abgedeckt werden können.

In einigen Schulen wird auch jetzt schon durch Anbieter täglich zusätzlich Frischobst und Frischgemüse verzehrfertig als Buffet angeboten. Wir halten es deshalb für wichtig, dass die Schulen explizit entscheiden können, ob eine solche Leistung zukünftig auch Teil des Essenangebotes in ihrer Schule sein soll.

3. Die Qualität des Essens muss bei der Bewertung von Angeboten im Vordergrund stehen!

Die Bewertung der Qualität des Essens muss anhand von Kriterien und Bewertungssystemen erfolgen, die eine tatsächliche und sachgerechte Differenzierung der Angebote erlauben. Ein Abstellen lediglich auf die Einhaltung von gesetzlichen Mindestanforderungen halten wir für nicht ausreichend.

Besonders wichtig scheinen uns stattdessen insbesondere die Länge der Warmhaltezeiten (je kürzer, desto besser), der Anteil der Verwendung von Convenienceprodukten (also aufbereitungs-, regenerierfertige oder verzehrfertige Lebensmittel, je weniger, desto besser) und der Anteil von Bio-Lebensmitteln (je mehr, desto besser).

Verwiesen sei an dieser Stelle z.B. auf den „Handlungsleitfaden Ausschreibung & Leistungsbeschreibung“ der Vernetzungsstelle Schulverpflegung. Dieser erläutert eine Reihe von Aspekten, die für eine gestufte Bewertung der Qualität von Schulessen herangezogen werden könnten.

Ein Probeessen hat sich aus unserer Sicht als zuverlässiges Beurteilungskriterium bisher nicht bewährt.

4. Bestimmte Mindestanforderungen müssen grundsätzlich gelten, unabhängig vom Verpflegungssystem!

Aus den Erfahrungen in den Schulen und mit verschiedensten Anbietern halten wir es für sinnvoll und auch praxistauglich, über die gesetzlichen Mindestanforderungen hinaus bestimmte zusätzliche verbindliche Anforderungen zu stellen. Für ein möglichst gesundes Schulessen in allen Schulen halten wir folgende Punkte für besonders wichtig: Obst und Gemüse soll grundsätzlich nur als Frischware oder als TK-Ware verwendet werden dürfen (Ausnahme: Sauerkraut); Verzicht auf Fertigdesserts (z.B. abgepackte rote Grütze, abgepackte Puddings etc.); Maximalanzahl oder Ausschluss von Gerichten mit hochverarbeiteten Kartoffelprodukten je Monat (z.B. Fertigpüree, Pommes etc.); keine Verwendung von „Analogkäse“, „Formfleisch“ etc.; tägliche Bereitstellung von Frischobst und Frischgemüse.

5. Die Wettbewerbsvielfalt der Anbieter muss gewahrt und unterstützt werden!

Bei der Ausschreibung der Kita-Essensversorgung fanden nur zwei, und zudem sehr große und überregionale Anbieter Berücksichtigung. Wir haben Sorge, dass es beim geplanten Vergabeverfahren der Schulversorgung erst recht zu Preisdumping-Angeboten insbesondere solcher Anbieter kommt. Erfolgt die Auswahl der Essensanbieter wieder hauptsächlich über den Preis und zu wenig über Qualitätswettbewerb ist zu befürchten, dass kleinere und insbesondere hochwertige Anbieter erneut keine Berücksichtigung finden und sich schließlich aus diesem Betätigungsfeld zurückziehen müssten. Dies könnte den Kreis der Anbieter so stark reduzieren, dass bei zukünftigen Vergabeverfahren dann kein ausreichender Anbieterwettbewerb mehr gegeben wäre und eine Art Monopolstellung herrscht.

Sehr geehrte Verantwortliche der Stadtverwaltung,

die geplante Neuausschreibung der Essensverpflegung in den Leipziger Schulen bietet die Chance, allen Schülern eine wirklich gute Essensversorgung zu ermöglichen.

Mit unseren Erfahrungen, Anregungen und Forderungen möchten wir deshalb unsere Perspektive in den Prozess der Vorbereitung des Vergabeverfahrens einbringen. Bitte gestalten Sie das Verfahren so aus, dass wichtige Verbesserungen erreicht und Verschlechterungen vermieden werden.

Denn es langt nicht aus, wenn gesundes Essen in den Schulen lediglich theoretisches Thema im Unterricht ist. Gesundes Essen muss in den Schulmensen auch tatsächlich auf den Tisch kommen!

Herzlichen Dank und beste Grüße

Petra Elias
Vorsitzende des Stadtelterrates

Frank Anstatt
Arbeitskreisleiter Förderschulen

Michael Gehrhardt
Arbeitskreisleiter Grundschulen

Christina Creutz
Arbeitskreisleiter Oberschulen

Bernd Buchwald
Arbeitskreisleiter Gymnasien