



Prüfauftrag Kostenlose Verpflegung in Kindertageseinrichtungen und Schulen

<i>Einbringer/in</i> 41.7 Amt für Bildung, Kultur und Sport/Schulverwaltung/Sportentwicklung/Jugend	<i>Datum</i> 08.10.2024
--	----------------------------

<i>Beratungsfolge</i>		<i>Sitzungsdatum</i>	<i>Beratung</i>
Ausschuss für Soziales, Jugend, Sport, Inklusion, Integration, Gleichstellung und Wohnen (SoA)	Kenntnisnahme	28.10.2024	Ö
Ausschuss für Finanzen, Liegenschaften und Beteiligungen (FA)	Kenntnisnahme	28.10.2024	Ö
Ausschuss für Bildung, Kultur, Universität, internationale Beziehungen und Wissenschaft (BiA)	Kenntnisnahme	30.10.2024	Ö

Sachdarstellung

Informationsvorlage Prüfauftrag kostenlose Verpflegung in Kindertageseinrichtungen und Schulen

Der Prüfauftrag der Bürgerschaft vom 08.04.2024 umfasst folgende Aufgabenkomplexe:

1. Kostenfreie bzw. gedeckelte Verpflegung in Greifswalder Kindertageseinrichtungen und Schulen
2. Qualitative Aspekte: Regionalität, Saisonalität, Nachhaltigkeit
Erhöhung des Anteils nachhaltiger bzw. saisonaler Produkte beim Eigenbetrieb Hansekinder auf 50 %
Bindung entsprechender Caterer
Auswirkungen tariflicher Veränderungen
3. Frischeküchen in allen Kitas und Horten der Stadt zügig implementieren
4. Finanzierungen Kreis/Bund/Land

Der vorliegende Prüfauftrag ist extrem komplex, da die Belange von allen Greifswalder Kindertagesstätten und Schulen berührt werden. Im Stadtgebiet gibt es eine Vielzahl von Trägern/ Einrichtungen und damit auch Verpflegungsmodellen. Die Einrichtungen werden sowohl von Greifswalder Kindern als auch von Umlandkindern besucht. Die in der *Anlage 1* beigefügte Trägerübersicht stellt dar, dass 15 Einrichtungen (darunter 3 öffentliche Grundschulen mit 5 Horten) über den Eigenbetrieb Hansekinder in verschiedenen Verpflegungsformen versorgt werden.

Weiterhin werden 32 Einrichtungen (Kindergärten, Horte Schulen, *Anlage 2*) von freien Trägern und öffentlichen Schulen durch 17 Caterer o.a. Modellen versorgt bzw. beliefert. Der Eigenbetrieb Hanse-Kinder hat die Abläufe der Versorgung dargestellt, siehe auch *Anlage 1, Seite 2 ff.*

Zu den Schulen und Kitas in freier Trägerschaft bestehen hinsichtlich der Verpflegung keinerlei Beziehungen. Deshalb wurde eine Befragung der größeren Träger zu den Kriterien des Prüfauftrages durchgeführt (*Anlage 3*).

Für die verbliebenen öffentlichen Schulen hat die Stadtverwaltung Dienstleistungsverträge

mit zwei Caterern geschlossen. Es entstehen gegenwärtig keinerlei Verwaltungsaufwendungen im Abrechnungsbereich. Die Eltern haben privatrechtliche Beziehungen zu den Caterern, alle Abrechnungen laufen direkt zwischen Caterer und Eltern, i.d.R. über Chipkarten.

Sobald seitens der Stadt Greifswald Schulessen subventioniert werden soll, entstehen Verwaltungsvorgänge, egal, ob zu 100 % subventioniert wird oder anteilig. Es entstehen Verwaltungsaufwendungen im Bereich Schulverwaltung, bei den Hanse-Kindern und bei der Kämmerei/Kasse und ggf. übergreifende Verwaltungsprozesse.

Der entstehende Aufwand ist schwierig einzuschätzen. Teilweise können Caterer Einrichtungs- und Monatsbezogenen Abrechnungen vorlegen, teilweise ist zum jetzigen Zeitpunkt noch völlig unbekannt, wie die Abrechnungen gestaltet werden könnten, da nicht jeder Träger eine Software verwendet.

Da auch Rückrechnungen mit dem Landkreis wegen BuT erfolgen müssen, entstehen auch hier Verwaltungsaufwendungen. Rückrechnungen können noch bis zu drei Monate nach Antragstellung auftreten. Die Verwaltung geht davon aus, dass **1 Vollzeitstelle** allein in der Schulverwaltung für die detaillierten Abrechnungen mit Caterern bzw. Trägern benötigt wird.

Zu 1.: Kostenfreie bzw. gedeckelte Verpflegung in Greifswalder Kindertageseinrichtungen und Schulen

Die Kostenschätzungen beruhen auf den aktuell geltenden Preisen. Zum 01.01.2025 ist erneut mit Preiserhöhungen zu rechnen. Bei einer Deckelung der Verpflegungskosten auf einen bestimmten Betrag gingen jegliche Preiserhöhungen stets zu Lasten des städtischen Haushalts.

Es wird absolut davon abgeraten die Verpflegung zu 100 % zu übernehmen, unabhängig davon, ob es finanziell leistbar wäre oder nicht. Erfahrungsberichte von Caterern/Schulen aus Berlin zeigen, dass bei einer hundertprozentigen Übernahme der Verpflegungskosten die Wertschätzung des Essens nicht gegeben ist (**Was nichts kostet, ist nichts wert**). Viele Eltern melden die Kinder bei Krankheit o.a. Fehlzeiten nicht ab, so dass das Essen zwar bereitgestellt werden muss, aber vieles weggeworfen wird. Es werden keine Anmeldungen für BuT mehr vorgenommen, so dass die Kosten auf die Kommune abgewälzt werden. Nach vorliegenden Berichten melden in Berlin 95 % der Eltern die Kinder zum Essen an, 60 bis 70 % der angemeldeten Kinder kommen dann tatsächlich. Nachhaltig ist das nicht und es besteht ein Kosten- und Planungsrisiko bei den Caterern.

Abfrage zu den Verpflegungskosten im Rahmen des Prüfauftrages der Bürgerschaft der Universitäts- und Hansestadt Greifswald vom 08.04.2024 (BV-P-ö/07/0352-05)

2025						Stand 18.06.2024	
	Hochrechnung 2024 - durchschnittliche Anzahl der Portionen pro Jahr	Anteil der WSG*, wenn Eltern nur 1€ zahlen	Anteil der WSG, wenn Eltern nur 2 € zahlen	Anteil der WSG, wenn Eltern nur 3 € zahlen	Anteil der WSG, wenn Eltern nur 4 € zahlen	Bu T-Esser	Kosten der WSG bei der kompletten Übernahme der Verpflegungskosten
Gesamt	1.326.507	5.442.558	4.152.878	2.949.893	1.628.408	n.n.	6.883.908

*Wohnsitzgemeinde

Es ist davon auszugehen, dass die Anzahl der ausgereichten Portionen insbesondere im Bereich der weiterführenden Schulen steigen wird. Damit würde auch die Subventionssumme ansteigen (**Schätzung: 20 bis 30%**). Einige Schulen werden dann an ihre Kapazitätsgrenzen stoßen, was die Kapazitäten der Küchen und die Größe der Schulmensen betrifft. Der Zeitkorridor für die Esseneinnahme müsste gestreckt werden, das hätte Auswirkungen auf die Unterrichtszeiten. Ggf. müssen drei Essengänge durchgeführt

werden, wenn die Menseen sehr klein sind. Das hieÙe unter Umständen 2 Anlieferungsvorgange durch Caterer, um die Standzeiten einzuhalten.

Zu 2. Qualitative Aspekte: Regionalität, Saisonalität, Nachhaltigkeit

Erhöhung des Anteils nachhaltiger bzw. saisonaler Produkte beim Eigenbetrieb Hansekinder auf 50 % 2

Die Frischeküchen des Eigenbetriebes kochen täglich eine groÙe Anzahl von Portionen. Von den Zulieferern wird eine hohe Qualität der Lebensmittel erwartet, die wiederum Voraussetzung für die Erfüllung des hochwertigen Verpflegungstandards in den Frischeküchen ist.

Darüber hinaus wird eine beträchtliche Menge an den jeweiligen Lebensmitteln benötigt. Kleine Anbieter stoÙen hier an ihre Kapazitätsgrenzen. Daher erfolgten Absprachen zur möglichen Zusammenarbeit mit einem groÙen Lebensmittelhändler, der ein Marktführer im Belieferungshandel für Kunden u.a. aus Gastronomie, Hotellerie, Betriebsverpflegung und sozialen Einrichtungen ist. Transgourmet wurde für sein auÙerordentliches Engagement im Bereich Nachhaltigkeit für den Deutschen Nachhaltigkeitspreis Unternehmen 2025 nominiert. Ein Testlauf mit einer Frischeküche ist erfolgreich abgeschlossen. Nun sind Abstimmungen notwendig, um die Liefermodalitaten zu optimieren. Transgourmet soll die bisherigen Kooperationspartner ergänzen. Mit diesem Netzwerk sollte es zukünftig möglich sein, den Anteil nachhaltiger und regionalsaisonaler Produkte auf bis zu 50% zu erhöhen. Mit der Erhöhung des Lebensmittelstandards geht unvermeidlich eine Steigerung der Gesamtkosten einher.

Regionalität:

Quelle: Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft

Die Begriffe „Region“ und „regional“ sind nicht definiert. Das Verständnis, wie weit eine Region reicht, ist unterschiedlich. Die Anbieter können – soweit damit keine Verbrauchertauschung einhergeht - GroÙe und Grenzen der Region selbst bestimmen. Wichtig ist dabei die Erkennbarkeit, was mit der Region jeweils gemeint ist.

Bei der Regionalität kommt es auch darauf an, was gemeint sein soll: Erzeugung, Verarbeitung oder Lieferung oder alles zugleich? **Beispiel:** Kartoffeln werden in M-V produziert und in einem anderen Bundesland geschält. Da professionelle Schalmaschinen nicht in jedem Erzeugerbetrieb vorhanden sind. Das beeinflusst wiederum die Nachhaltigkeit, weil Transportwege entstehen.

Es muss bei aller Regionalität immer eine Liefersicherheit groÙer Mengen von Lebensmitteln/Rohstoffen und Einsatzstoffen gegeben sein. Wir gehen davon aus, dass Regionalität in jedem Falle gegeben ist, wenn die Erzeugung der Produkte aus Mecklenburg-Vorpommern, Brandenburg kommt. Selbst deutschlandweite Herstellung von Rohstoffen kann noch als regional bezeichnet werden, da nicht in allen Regionen jedes Produkt ständig in groÙen Mengen verfügbar ist.

In der Praxis trifft man häufig auf Lieferverbande und gebündelte Lieferstrukturen, die eine groÙe Professionalität haben.

Saisonalität:

Aufgrund der möglichen industriellen Verarbeitung von Lebensmitteln und der Möglichkeit des Konservierens/Einfrierens sind viele Lebensmittel fast das ganze Jahr verfügbar.

Eine komplette Saisonalität von Frischware wurde im Winter zu einer eingeschränkten Vielfalt führen. In der Regel werden aber durch die Caterer saisonal verfügbare Erzeugnisse/Produkte auch eingesetzt.

Der Verzicht auf exotische Produkte ist i.d.R. schon durch den Preisdruck gegeben. Ob der Verzicht auch die beliebte Banane betreffen soll, ist fraglich und übertrieben.

Nachhaltigkeit:

Auf Grundlage verschiedener Definitionen von nachhaltiger Ernährung hat der

Wissenschaftliche Beirat für Agrarpolitik, Ernährung und gesundheitlichen Verbraucherschutz 4 zentrale Zieldimensionen – Gesundheit, Umwelt, Soziales, Tierwohl – für eine nachhaltigere Ernährung formuliert.

- Gesundheit: Eine gesundheitsfördernde Ernährung, die zu einer höheren Lebenserwartung, mehr gesunden Lebensjahren und mehr Wohlbefinden für alle beiträgt.
- Umwelt: Eine umwelt- und klimaschützende Ernährung, die zu den mittel- und langfristigen Nachhaltigkeitszielen Deutschlands passt.
- Soziales: Eine Ernährung, die soziale Mindeststandards entlang von Wertschöpfungsketten gewährleistet.
- Tierwohl: Eine Ernährung, die mehr Tierwohl unterstützt und damit den sich wandelnden ethischen Ansprüchen der Gesellschaft gerecht wird.

Auswirkungen tariflicher Veränderungen: Diese können nicht dargestellt werden, da es keinen Tarifvertrag gibt. Der Eigenbetrieb Hanse-Kinder zahlt nach TVöD. Weiteres kann der Auswertung des Fragebogens entnommen werden.

Gesundheitsfördernde Schulverpflegung:

Für die Gestaltung einer gesundheitsfördernden Schulverpflegung gibt es einen Handlungsleitfaden der Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung und des Ministeriums für Bildung und Kindertagesförderung M-V. Die Stadt Greifswald arbeitet seit einigen Jahren mit der Vernetzungsstelle gut zusammen, besucht Workshops und Fortbildungen. Ebenso werden Beratungen in Anspruch genommen, wenn es Handlungsbedarf an den allgemeinen Kitas und Schulen gibt. Einige Schulen haben Verpflegungsausschüsse bzw. kleinere AGs.

Zu 3. Frischeküchen

Hinsichtlich der Einführung von Frischeküchen kann durch die Bürgerschaft lediglich Einfluss auf Kitas und Schulen in öffentlicher Trägerschaft genommen werden.

Grundsätzlich setzt der Eigenbetrieb Hanse-Kinder auf Frischeküchen, wenn ein Neubau geplant ist. Bei gemieteten Objekten in Schulen müsste der Schulträger Umbauten vornehmen, wenn dies möglich und finanzierbar wäre.

Eine tiefgründige Prüfung konnte bei diesem Punkt noch nicht vorgenommen werden, deshalb hier nur einige Anmerkungen: Bei Bestandsbauten/ Schulen sind die Voraussetzungen für den Einbau von Frischeküchen i.d.R. nicht vorhanden. Es besteht ein wesentlich höherer Platzbedarf, als die Essenausgaben der bestehenden gegenwärtig Schulen hergeben. Der Investitionsbedarf wäre ebenfalls hoch.

Es muss immer die Gesamtbetrachtung der Vor-Ort-Situation Küche-Essenausgabe-Mensa, unter Berücksichtigung der räumlichen Bedingungen, der erforderlichen Infrastruktur (Energieversorgung/ Lüftung/ Wasser), Anlieferung, Entsorgung u.v.a.m. erfolgen.

Für Bestandsbauten müsste das Ganze auch unter wirtschaftlichen Gesichtspunkten beurteilt werden. Beispielsweise wäre es eine Option, dass eine Frischeküche mehrere Schulen im näheren Umfeld mitversorgt. Wobei dann wieder Transporte oder Wege für die Essenden anfallen.

Bei Schulneubauten sollten Frischeküchen eingeplant werden, so wie es bereits beim geplanten inklusiven Schulzentrum am Ellernholzteich vorgesehen ist.

Somit wäre ein Umstieg auf Frischeküchen ein längerer Prozess.

Zu 5. Beteiligung Landkreis/ Land:

Rückmeldung der Dezernentin, Frau Kaiser, vom 10.05.2024: „Richtig ist, dass wir vom

Kreistag beauftragt wurden, eine Prüfung durchzuführen. Wir haben auch beim Bund und beim Land angefragt. Leider hat der Bund bisher nicht geantwortet, und das Land hat uns eine klare Absage zur Finanzierung erteilt. Auch bei den Gemeinden im Landkreis stehen keine Mittel zur Verfügung, um allen Kindern ein kostenfreies Mittagessen anzubieten. Es ist mir wichtig zu betonen, dass alle Kinder und Familien, die sich das Mittagessen nicht selbst finanzieren können, Unterstützung erhalten – sei es durch das Bildungs- und Teilhabepaket oder durch das Jugendamt. So können wir sicherstellen, dass alle Kinder im Landkreis die Möglichkeit haben, in der Kita bzw. in der Schule essen zu können.,,

Bildungs- und Teilhabepaket:

Nach Recherchen beim Landkreis-Vorpommern Greifswald besteht folgende Rechtslage:

- BuT übernimmt seit dem 01.08.2019 die kompletten Kosten der Mittagsverpflegung aller berechtigten Kinder (Kita, Tagespflege, Schule)
- Die weiteren Verpflegungskosten (Frühstück, Vesper, Getränke, Obst) werden nach § 29 Abs. 2 KiföG M-V für Kita- und Tagespflege-Kinder werden vom örtlichen Träger der öffentlichen Jugendhilfe übernommen, wenn die Kostenbeteiligung bei den Eltern nicht oder nur anteilig zuzumuten ist
 - o Nach § 90 Abs. 4 SGB XIII werden diese Kostenbeiträge auf Antrag vom Träger der öffentlichen Jugendhilfe (Jugendamt) übernommen, wenn die Belastung den Eltern nicht zuzumuten ist. Nicht zuzumuten sind Kostenbeiträge immer dann, wenn Eltern oder Kinder Leistungen zur **Sicherung des Lebensunterhalts nach dem Zweiten Buch**, Leistungen nach dem **dritten und vierten Kapitel des Zwölften Buches** oder **Leistungen nach den §§ 2 und 3 des Asylbewerberleistungsgesetzes** beziehen oder wenn die Eltern des Kindes **Kinderzuschlag gemäß § 6a des Bundeskindergeldgesetzes** oder **Wohngeld** nach dem Wohngeldgesetz erhalten.
- Dafür stehen die Kita-Träger in Kontakt mit dem Jugendamt und lassen sich die Kosten der Verpflegung erstatten
- Abrechnungen erfolgen ganz unterschiedlich: teils über die Einrichtungsträger und den Schulen, teils über die Essenslieferanten. Auch das Erstellen von Vorkassenbeträgen wird vorgenommen.
- Die meisten Abrechnungen erfolgen über das „Bildungskartenportal“ des LK VG digital
 - o Träger von Einrichtungen, Schulen, aber auch Essenslieferanten sind dort registriert und rechnen so monatlich die Kosten ab
 - o Kosten der Mittagsverpflegung für BuT-Berechtigte werden vom Sozialamt, SG BuT übernommen
 - o Alle weiteren Verpflegungskosten für Kita-Kinder werden für Berechtigte nach § 90 Abs. 4 SGB XIII vom Jugendamt übernommen
- Wenige Abrechnungen finden auch händisch, per Beleg, statt (überwiegend Tagespflegepersonen)

Resultat: Es werden bis zu 100% der Verpflegungskosten von finanziell schwächer gestellten Familien vom LK VG übernommen. Die Abrechnung der Kosten findet sowohl digital, als auch beleghaft statt. Abgerechnet wird gegenüber den Kita-Trägern, den Schulen, den Tagespflegepersonen, aber auch direkt mit den Essensanbietern. Teilweise werden Kosten erstattet, bei denen bereits in Vorleistung gegangen wurde.

Sonstiges: Allgemeines zur Küchenplanungen

Küchenplanung: Quelle: schulbauopensource.de [Schulbau Open Source – ein Projekt der Montag Stiftung Jugend und Gesellschaft](#)

Größe der Küche, Bedarf der Schule und Qualität der Verpflegung

Zwischen dem Bedarf der Schule, den Möglichkeiten der Küche und der Qualität des Essensangebots besteht ein wechselseitiger Zusammenhang: Je schmackhafter und frischer das Essensangebot, desto mehr Kinder werden am Essen teilnehmen und desto wirtschaftlicher kann ein Küchenbetreiber ein vielfältiges Essensangebot umsetzen. Dabei ist zum Beispiel auch zu klären, ob ein Caterer aus der Küche heraus nur das warme Mittagessen versorgt, oder ob er auch den Pausenverkauf und ggf. sogar einen Bistrotverkauf am Nachmittag bestückt. Anders gesagt: Je größer die Küche und je umfangreicher der Bedarf, desto leichter wird sich ein Caterer finden, der die Bedarfe der Schule erfüllen kann und desto mehr Mitsprache kann die Schulgemeinschaft einfordern, um ein gutes Angebot und Sortiment gemeinschaftlich zu entwickeln. Gleichzeitig bedeuten mehr Essen nicht zwangsweise eine größere Küche – es kommt auf die Organisation und insbesondere die Pausentaktung an, bzw. ob und wie viele Schülerinnen und Schüler aufgrund der Pausenplanung ausreichend Zeit haben, am Essen teilzunehmen.

Gesundes Essen und Art der Küchenausstattung

Die Maßgabe, mehr frische Lebensmittel bzw. ggf. sogar kostenintensive biologische oder fair gehandelte Produkte zu verwenden, hat Auswirkungen auf die Essenzubereitung und damit auf die Küchenplanung. Weil Convenience-Ware – also vorgefertigte Produkte – in Bio-Qualität ungleich teurer sind als Bio-Frischware, ist eine reine Bio-Verpflegung wirtschaftlich in der Regel einfacher als Frischküche möglich. Außerdem kann eine Frischküche wesentlich besser die Bedarfe vor Ort steuern, so dass in der Summe weniger Essen weggeworfen werden muss. Ebenso hat eine Speisenausgabe, als Freeflow-System organisiert, bei der sich Kinder die Portionen selber zusammenstellen, deutliche Vorteile bei der Müllvermeidung. Das Essen wird dann grundsätzlich besser angenommen und die Küche kann das verfügbare Angebot wesentlich besser auf die tatsächliche Nachfrage abstimmen, insbesondere, wenn in mehreren Schichten gegessen und in mehreren Chargen gekocht wird.

Bemerkenswert sind Schulküchen, bei denen unter Einhaltung der strengen Hygienevorschriften in einem bestimmten Takt Schülerinnen und Schüler regelmäßig als Helferinnen und Helfer bei der Essenzubereitung beteiligt werden. Der entscheidende Effekt ist – neben der sehr sinnvollen praktischen Vermittlung von elementaren Küchenkenntnissen – die steigende Akzeptanz des Schulessens, der steigende Respekt vor den Küchenmitarbeiterinnen und -mitarbeitern sowie die zunehmende Achtsamkeit im Umgang mit dem Essen und dem Mensamobiliar.

Verpflegungskonzept entwickeln:

Grundlage für die Planung der Küche sollte ein Verpflegungskonzept sein, das zukünftige Entwicklungsziele im Blick hat. Eine Küche ist in der Regel 15-20 Jahre in Betrieb. Wie entwickeln sich voraussichtlich die Zahlen der Schülerinnen und Schüler und die Zahl der Essensteilnehmerinnen und -teilnehmer? Idealerweise ist die Schulverpflegung in der Ernährungsbildung der Schule verankert und schafft Anreize dafür, dass Kinder und Jugendliche das Essensangebot akzeptieren und die Schulverpflegung wahrnehmen. Ein Verpflegungskonzept ist auch wichtig, damit frühzeitig konkrete Bedarfe in die Planung aufgenommen werden können, auch wenn noch kein Caterer feststeht, der spezifische Anforderungen an die Küchenplanung benennen könnte. Größe und Ausstattung hängen davon ab, ob es sich um eine Zubereitungsküche handelt, ob lediglich angeliefertes Essen erwärmt («regeneriert») und ausgegeben wird oder beides ermöglicht werden soll.

Eine gute und bedarfsgerechte Küchenplanung benötigt eine gute Abstimmung zwischen Schule, Caterer (falls bereits vorhanden), Schulamt, Bauverwaltung, Architekturbüro und der – dringend erforderlichen – Küchen-Fachplanung. Empfehlenswert ist daher die Gründung eines Mensa- bzw. Verpflegungsbeirates (im laufenden Mensabetrieb unter Beteiligung auch von Schülervereinerinnen und -vertretern); die Küchen-Fachplanung allein kann den notwendigen Koordinierungsbedarf zur Grundlagenermittlung und pädagogischen Funktion

der Küche nicht leisten. Auch die Pausenzeiten können nur in Zusammenarbeit mit der Schule so optimiert werden, dass möglichst viele Schülerinnen und Schüler am Frühstücks- und Mittagsangebot teilnehmen können.

Anlage/n

- 1 Übersicht Verpflegungsmodelle Hanse-Kinder_2024 öffentlich
- 2 Verpflegungsmodelle Andere Träger_2024 öffentlich
- 3 ZusammenfassungBefragung öffentlich