

Begründung:

Mit Beschluss des Rates vom 12.05.2012 wurde ein Verpflegungskonzept für Kindertagesstätten und Schulen in der Trägerschaft der Stadt Emden eingeführt. Dieses normiert zur Erreichung der formulierten gesundheitsbezogenen, pädagogischen und organisatorischen Ziele u. a. eine Fremdbewirtschaftung der Küchen, die Versorgung auf der Basis des Cook&Chill-Systems ergänzt durch frische Komponenten wie Salate und Rohkost, den Einsatz von regionalen und Bio-Produkten, die langfristige Anpassung der Küchenausstattung an das Versorgungsmodell, die Vereinheitlichung des Bestell- und Abrechnungssystems durch Einsatz eines geeigneten internetbasierten Systems sowie die Differenzierung von Angeboten zwischen Primar- und Sekundarstufen.

Mit der Ausschreibung der Schulverpflegung für acht Emdener Ganztagschulen zum 01.08.2014 wurde der Schwerpunkt zur Umsetzung des Konzeptes mit der Leistungsbeschreibung insbesondere auf die Realisierung des Versorgungsmodells „Cook&Chill“ (mit der Alternativoption vor Ort produzierte frische Komponenten einzusetzen), die Verkürzung der Warmhaltezeiten und den Einsatz regionaler Produkte gelegt.

Bis zur bedarfsgerechten Fertigstellung aller Mensaküchen wurde organisatorisch vorgesehen, vier Schwerpunktmensen (JAG, GaT, GS Cirksema und GS Grüner Weg) für die Regeneration zu betreiben; für die Zubereitung frischer Komponenten wurde der Standort des JAG gewählt. Die übrigen Schulstandorte sollten mittels Warmanlieferung von einer der vier Schwerpunktküchen aus versorgt werden.

Die Erfahrungen mit den im „Cook&Chill“-Verfahren hergestellten Menüs waren different. Grundsätzlich wurde dem Essen ein hoher qualitativer und geschmacklich einwandfreier Standard zugesprochen; andererseits erwiesen sich einige Produkte jedoch als nicht kindgerecht, da die Würzung als zu scharf empfunden wurde.

Darüber hinaus konnte der Speiseplan nicht in vollem Umfang nach DGE-Standards erstellt werden, da z. B. Fisch und Kartoffeln in diesem Verfahren nicht mit einer zufriedenstellenden Qualität produziert werden können.

Als weiteres Problem kristallisierten sich die Gebindegrößen der „Cook&Chill“-Produkte heraus. Diese sind häufig für 60 Portionen ausgelegt, sodass große Restmengen entstehen, die der Vernichtung zugeführt werden müssen.

Parallel zu diesen Erfahrungen wurden zum Oktober 2014 die Preise für „Cook&Chill“-Produkte um bis zu 10 % Prozent angehoben.

Die aufgezeigten Probleme hätten zum Schuljahresbeginn 2015/16 eine Anhebung der Abgabepreise erforderlich gemacht. Um einerseits einen wirtschaftlichen Betrieb zu ermöglichen – und damit den Preis stabil zu halten - und andererseits das Angebot entsprechend den Richtlinien der Qualitätsstandards der DGE gestalten zu können, hat die Verwaltung aktuell die Mensaküche des JAG ertüchtigt, die es ermöglicht, nach dem Versorgungsmodell einer Mischküche zu produzieren und die übrigen Schulen von dort mit zu versorgen.

Der Ertüchtigung umfasste insbesondere die zusätzliche Bereitstellung von zwei multifunktionalen Kochgeräten sowie die Ausweitung von Spül- und Kühlkapazitäten, indem vorhandene Geräte von anderen Standorten hier abgezogen wurden. Diese Anpassung wurde zum 22.05.2015 fertig gestellt.

Diese Maßnahme ist als Zwischen- und nicht als Perspektivlösung zu sehen, denn der steigende Bedarf an Mittagsversorgung der Emdener Schulen wird nicht über die JAG-Küche gedeckt werden können.

Um eine langfristige qualitativ gute und kostengünstige Versorgung von Kindern und Jugendlichen an Schulen und KiTas sicherzustellen, ist eine nachhaltige strategische Neuausrichtung erforderlich.

In diesem Sinne schlägt die Verwaltung vor, die Schul- und Kita Verpflegung in einer zentralen Produktionsküche des neuen Betriebsgebäudes der Zukunft Emden GmbH im Industriepark vorzunehmen, die zum einen auf die Bedürfnisse der Kinder unterschiedlicher Altersstufen ausgerichtet ist, und zum anderen auch eine Versorgung der Betriebe im Industriepark gewährleisten kann. Die Zukunft Emden GmbH, eine 100% Tochter der Stadt Emden, wird die Küche an den zukünftigen Betreiber der Zentralküche vermieten. Die Ausstattung der Küche wird zwischen der Stadt Emden und dem zukünftigen Betreiber abgestimmt.

Die Versorgung der Kitas und Schulen über diese Zentralküche soll zum Schul- bzw. Kindergartenjahr 2016/17 starten. Bis dahin ist die Aufrechterhaltung der Verpflegung durch den jetzigen Betreiber gewährleistet.

Um Investitionsausgaben an den neuen Schulküchen (Max-Windmüller-Gymnasium, OS Herrentor, GS Grüner Weg) zu vermeiden, wurde in den vergangenen Wochen die Küche am JAG ertüchtigt, sodass ab sofort aus dieser Küche heraus alle Schulstandorte beliefert werden können.

Die Geräte, die angeschafft wurden, können in die Zentralküche eingebracht werden.

In Folge und als Konsequenz dieser strategischen Neuausrichtung würde das Verpflegungskonzept überarbeitet und zur Entscheidung vorgelegt werden.

Danach würde der Betrieb der Zentralküche sowie die notwendigen Versorgungs- und Serviceleistungen zum Kita- bzw. Schuljahr 2016/17 neu ausgeschrieben.

Auswirkungen auf den Demografieprozess:

Keine.