



Antwort zur Anfrage Nr. 0060/2024 der BÜNDNIS 90/DIE GRÜNEN im Ortsbeirat Mainz-Altstadt betreffend **Neuer Caterer für die Altstadt- Kitas (GRÜNE)**

Die Anfrage wird wie folgt beantwortet:

- 1. Gelten für die Kita-Verpflegung die gleichen Richtlinien wie für die Schulverpflegung? An welche weiteren Vorgaben (z.B. die der deutschen Gesellschaft für Ernährung) muss sich der Vertragsnehmer halten?**

Sowohl die Schul- als auch in der Kita-Verpflegung basieren auf den jeweiligen Richtlinien bzw. Qualitätsstandards der Deutschen Gesellschaft für Ernährung. Auch das darüberhinausgehende tägliche Salat, Obst und Rohkostangebot haben beide Settings gemeinsam. Einzig die Vorgaben zur Warmhaltezeit unterscheiden sich wie folgt:

Die Warmhaltezeit der zubereiteten Speisen für die Altstadt-Kitas ist gering zu halten, um den Nährstoffgehalt und die sensorische Qualität zu erhalten. Der Zeitraum von Produktionsende in der Zentralküche bis zur Anlieferung in der Kita darf max. 45 Minuten nicht überschreiten. In den Schulen sollte die Warmhaltezeit von insgesamt einer Stunde nicht überschritten werden.

Eine weitere Vorgabe für den Auftragnehmer in der Altstadt ist, dass er sich dazu bereit erklärt, für seine Menülinie die DGE-Zertifizierung (oder vergleichbare) im Laufe des ersten Vertragsjahres zu erwerben.

- 2. Handelt es sich bei der vom Caterer gelieferten Verpflegung tatsächlich um Frischküche oder werden auch Anteile von Fertignahrung verwendet?**

Die städtischen Kindertagesstätten in der Mainzer Altstadt werden im Warmverpflegungssystem „Cook&Hold“ mit frisch zubereitetem Essen versorgt.

Beim Warmverpflegungssystem erfolgt die Speisenzubereitung in der Zentralküche des Auftragnehmers, von dort der Transport in Spezialbehältnissen zur Essensausgabe in die Einrichtungen, wo die Portionierung durch das kitaeigene Hauswirtschaftspersonal erfolgt.

Anteile von sog. Fertignahrung sind per Leistungsverzeichnis ausgeschlossen, da auf Convenience-Produkte der Stufe 4 (Fertiggerichte, einzelne Komponenten oder fertige Menüs) und 5 (kalte Soßen, fertige Salate, Obstkonserven) bei der Zubereitung des Essens vollständig zu verzichten ist.

- 3. Bei früheren Caterern, die tiefgefrorenes Fertig-Essen lieferten, wurden hohe Zuckeranteile selbst bei Gemüse festgestellt. Ist dies bei dem neuen Caterer ausdrücklich ausgeschlossen? Wie sieht es bzgl. künstlicher Zusatzstoffe, wie z.B. Geschmacksverstärkern, Farbstoffen u.a. aus?**

Der Anbieter hat laut Leistungsverzeichnis durch Lieferscheine zu dokumentieren, dass keine künstlichen Aromen und Süßstoffe sowie Zuckeraustauschstoffe und Zuckeralkohole verwendet werden.

Bedingt, durch den geforderten geringen Convenience-Grad bzw. hohem Frischegrad werden Zusatzstoffe, Geschmacksverstärker, Farbstoffe und Zuckeranteil automatisch so gering wie möglich gehalten.

Mainz, 18.01.2024

gez.

Dr. Eckart Lensch
Beigeordneter