

# Beschlussvorlage



Landeshauptstadt  
Mainz

öffentlich		Drucksache Nr. 0228/2024
Amt/Aktenzeichen 51/51 03 03	Datum 22.01.2024	TOP

Behandlung im Stadtvorstand gem. § 58 (3) S. 2 i. V. m. 47 (1) S. 2 Nr. 1 GemO am 06.02.2024

Beratungsfolge Gremium	Zuständigkeit	Datum	Status
Arbeitsgruppe Kindertagesbetreuung des Jugendhilfeausschusses	Vorberatung	14.02.2024	Ö
Jugendhilfeausschuss	Vorberatung	21.02.2024	Ö
Ortsbeirat Mainz-Hartenberg/Münchfeld	Vorberatung	20.02.2024	Ö
Stadtrat	Entscheidung	06.03.2024	Ö

## Betreff:

Evaluation und Vertragsverlängerung des Cateringauftrages zur Umsetzung der Frischküche im Pilotprojekt Hartenberg-Münchfeld

Mainz, den 01.02.2024

gez.

Dr. Eckart Lensch  
Beigeordneter

Mainz, den 06.02.2024

gez.

Nino Haase  
Oberbürgermeister

## Beschlussvorschlag:

Der Stadtrat nimmt den Bericht der Verwaltung zur Kenntnis und beschließt nach Vorberatung der o. g. Gremien die Vertragsverlängerung zur weiteren Umsetzung der Frischküche im Pilotprojekt Hartenberg-Münchfeld gemäß Beschluss zum Antrag 1503/2019/1.

## Sachverhalt

Der Stadtrat der Stadt Mainz hat am 20.11.2019 mit Beschluss zum Antrag 1503/2019/1 die Verwaltung beauftragt, ein Pilotmodell „Frischküche“ einzurichten. Als Standort wurde die städtische Kindertagesstätte Alte Patrone im Stadtteil Hartenberg-Münchfeld ausgewählt und die dort vorhandene Küche für die Umsetzung einer Frischküche, d. h. Kochen vor Ort, umgebaut. Das Pilotmodell ist aktuell noch in der Umsetzung. Das Projekt hat eine Laufzeit vom 18.10.2021 bis zum 31.03.2024 mit einer Option zur Verlängerung von bis zu zwölf Monaten nach Zustimmung des Stadtrates. Das Kochen in der Kita Alte Patrone hat nach einer Ausschreibung der Caterer Caseda Gastroservice GmbH aus Darmstadt übernommen. Neben der Kita Alte Patrone werden in dem Cluster noch die Kita Rasselbande, Eduard-Frank-Straße und seit Mitte Mai 2023 auch die Kita Hartenbergpark im sog. Cook & Hold Verfahren mitversorgt. Im Rahmen einer Evaluation soll nun über eine weitere Vertragsverlängerung entschieden werden. Im Jahr 2023 wurden insgesamt 57.031 Essen in der Küche produziert, was im Schnitt 255 pro Tag sind. Bei inzwischen vier Einrichtungen, welche mit ihren unterschiedlichen Essenszeiten, Vorlieben, Altersstrukturen (Krippe, Kita und Hort), Allergien und Unverträglichkeiten bei der Speiseplanung berücksichtigt werden müssen, kommt die Küche nun an ihre Auslastungsgrenze. Dies ist auch auf den hohen Einsatz von unverarbeiteten Lebensmitteln zurückzuführen. Laut Leistungsverzeichnis sollen, so notwendig, überwiegend küchenfertige oder maximal garfertige Convenience-Produkte verwendet werden (Convenience Stufe 1 und 2). Auf die Verwendung von aufguss-/ anrührfertigen und aufbereitungsfertige, regenerierfertigen, verzehr- bzw. tischfertigen Convenience-Produkten ist vollständig zu verzichten.

Convenience-Stufe		Beispiele
küchenfertige Lebensmittel	1	entbeintes, zerlegtes Fleisch, geputztes Gemüse
garfertige Lebensmittel	2	Filet, Teigwaren, TK-Gemüse, TK-Obst
aufbereitungsfertige Lebensmittel	3	Salatdressing, Kartoffelpüree, Puddingpulver
regenerierfertige Lebensmittel	4	einzelne Komponenten oder fertige Menüs
verzehr-/tischfertige Lebensmittel	5	kalte Soßen, fertige Salate, Obstkonserven, Desserts

Die Zusammenarbeit und die Umsetzung im Cluster Hartenberg-Münchfeld funktioniert bisher sehr gut. Die Transport- und Standzeiten liegen mit dem Auto im Schnitt bei 20 Minuten, was den Nährstoffverlust und die sensorischen Einbußen in Grenzen hält. Auszunehmen ist dabei das Essen vom Hort in der Eduard-Frank-Straße, welches durch das unterschiedliche Eintreffen der Kinder länger warmgehalten wird. Insgesamt sind die Zeiten auch deshalb kurz, weil die Einrichtungen teilweise zweimal angefahren/beliefert werden, was durch unterschiedliche Essenszeiten innerhalb einer Einrichtung bedingt ist.

Das frisch zubereitete Mittagessen aus der Küche der Alten Patrone kommt Rückmeldungen aus den Einrichtungen zufolge sehr gut bei den Kindern, Eltern und pädagogischem Personal an. Einige Kinder mit gesundheitlichen Einschränkungen (Allergien, Unverträglichkeiten usw.) sind fest in die aktuelle Verpflegung integriert und können an dieser teilnehmen. Den bisherigen Rückmeldungen der Einrichtungen zufolge, werden die kurzen Kommunikationswege zur Küche und der persönliche Austausch mit dem Koch vor Ort von den Kitas sehr geschätzt.

In den bisherigen Reflexionsgesprächen schildern die Kita-Leitungen, dass sie die Frischküche als große Arbeitsentlastung erleben, da ein großer Teil der Küchen- und Verpflegungsorganisation wegfällt. Bisher zeichnet sich in den Einrichtungen auch ab, dass die Hauswirtschaftskräfte durch die gewonnenen zeitlichen Kapazitäten die Erzieher:innen durch Zuarbeiten im Alltag (z. B. Aufräumarbeiten und Unterstützung bei den Vor – und Nachbereitungen der Mahlzeiten) ebenfalls entlasten können.

Die bisherigen Ergebnisse sprechen für eine langfristige Fortsetzung des aktuellen Verpflegungssystems in der städt. Kindertagesstätte Alte Patrone.

Das Leistungsverzeichnis für die Vergabe der Frischküche wurde in enger Abstimmung mit der im Grundsatzbeschluss beschriebenen AG Kita-Verpflegung erstellt. Gemeinsam wurde als Kontrollmechanismus im Leistungsverzeichnis für das Pilotmodell festgelegt, dass bei einer möglichen Vertragsverlängerung die Zustimmung des Stadtrates eingeholt werden muss.

Durch die Vertragsverlängerung können weitere Erkenntnisse zur Umsetzung von Frischküchen in Kitas und vor allem auch dem entsprechenden Personaleinsatz gesammelt werden. Die Verwaltung prüft und plant aktuell eine Erhebung zu den Aufgaben des Leitungs- und Hauswirtschaftspersonals im Rahmen der Frischküche. Außerdem soll ein tägliches Feedbacksystem zum Essen für die Kinder etabliert werden.

Das Projekt hat allerdings auch gezeigt, dass die Rahmenbedingungen, welche die Alte Patrone bietet, nach einer Machbarkeitsstudie der GWM stadtwweit einzigartig sind. Die Räumlichkeiten der jetzigen Kita wurden zuvor bereits als gastronomischer Betrieb genehmigt und genutzt, wodurch auch eine schnelle und vergleichsweise kostengünstige Umsetzung des Projektes nach Beschlussvorlage 1503/2019/1 gewährleistet war. Diese Voraussetzungen bietet keine andere Einrichtung in Mainz und somit lassen sich Cluster in der Größenordnung von Hartenberg-Münchfeld nicht in die Breite der städtischen Kitas in Mainz übertragen. Eine Umsetzung von Frischküchen zur Eigenversorgung der Einrichtungen oder maximal einer weiteren ist denkbar. Die weitere Prozessgestaltung wird durch eine Arbeitsgruppe des Jugendhilfeausschusses begleitet.

#### **Lösung:**

Der Vertrag mit dem aktuellen Caterer in der Alten Patrone wird um weitere 12 Monate verlängert.

#### **Alternativen:**

Sollte einer Vertragsverlängerung nicht zugestimmt werden, ist eine neue Ausschreibung für die Verpflegung der Kitas in Hartenberg-Münchfeld mit entsprechendem zeitlichen Vorlauf erforderlich. Für die Übergangszeit bis zur Auftragsvergabe bzw. bis zum Beginn des neuen Vertragsverhältnisses müssten die angebotenen Kindertagesstätten alternativ verpflegt werden und ggf. würden die Einrichtungen wieder über die Tiefkühlverpflegung versorgt werden.

#### **Finanzierung**

Im Haushaltsjahr 2024 wurden die Haushaltsmittel für die Weiterführung des Pilotprojektes eingeplant. Es müssen für dieses Haushaltsjahr keine überplanmäßigen Mittel zur Verfügung gestellt werden. Die Aufwendungen für Januar bis März 2025 werden in der kommenden Haushaltsplanung berücksichtigt.

