

Eckdaten und Evaluation Pilotprojekt Cluster-Frischküche in der Kita Alte Patrone

Zeitschiene:

Ab Ende 2018 Arbeit der AG-Kita Verpflegung des JHA. Vorbereitung für Stadtratsbeschlüsse und Frischküche-Projekt

November 2019 der Stadtrat beschließt mit der Beschlussvorlage 1503/2019/1 die Umstellung der Verpflegung in städtischen Kindertagesstätten; Antrag 1500/2018/1 Einrichtung eines Pilotmodells „Frischküche“ in städtischen Kindertageseinrichtungen (Kitas).

Dezember 2019 bis Juni 2020 die Fachabteilung erarbeitet in enger Zusammenarbeit mit der Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung des Dienstleistungszentrum ländlicher Raum das Leistungsverzeichnis für die Ausschreibung des Frischküche Projekts.

Juni 2020 Abstimmung des Leistungsverzeichnisses mit den Leitungskräften der später im Frischküche-Cluster versorgten Kindertageseinrichtungen, den politischen Gremien der Landeshauptstadt Mainz und Vorprüfung des Leistungsverzeichnisses durch die Vergabestelle der Stadtverwaltung.

06.07.2020 Beginn Sommerschließung Kita „Alte Patrone“ und Beginn der Umbaumaßnahmen durch die Wohnbau GmbH in der Küche. Die Umbauarbeiten in der Küche haben acht Wochen in Anspruch genommen.

27.07.2020 die Kita „Alte Patrone“ wird während der Sommerschließung der Kita „Rasselbande“ in deren Räume ausgelagert.

Ende August 2020 Veröffentlichung der Ausschreibung „Pilotprojekt Frischküche Mainz“.

17.08.2020 Die Kita „Rasselbande“ öffnet wieder nach der Sommerschließung. Die Kita „Alte Patrone“ nimmt den Betrieb in ihren Räumen wieder auf.

21.08.2020 Fertigstellung der Küche in der Kita „Alte Patrone“.

Ab September 2020 Übernahme der Küche in der Kita „Alten Patrone“ durch die Fachabteilung des Jugendamtes. Bis zum Start des Frischküchen Projektes wird die TK Verpflegung weiter in der Küche durch die HWKs der Kita zubereitet.

02.10.2020 fand die Submission zum ersten Leistungsverzeichnis Frischküche statt.

November 2020 wird die erste Ausschreibung „Pilotprojekt Frischküche Mainz“ wegen dem auf Grund der Corona-Pandemie nicht durchzuführenden Probeessen aufgehoben. Der geplante Projektstart zum Dezember 2021 kann nicht realisiert werden.

Januar 2021 beginnt Frau Jana Winkels die Arbeit als Ökotrophologin der Fachabteilung und übernimmt das Projekt- und Qualitätsmanagement. Die Fachabteilung bereitet ein auf die pandemische Lage angepasstes Leistungsverzeichnis zum Projekt „Frischküche“ vor. Um die Zeit bis zur Beginn des Projektes im Herbst 2021 zu überbrücken wird eine freihändige Vergabe ab April 2021 vorgeschlagen. Ein entsprechendes „kleines“ Leistungsverzeichnis ohne Probeessen wird durch die Fachabteilung ausgeschrieben.

April 2021 Caseda Gastro Services GmbH aus Darmstadt bekommt den Zuschlag für die frische Zubereitung von Verpflegung bis zum Beginn des eigentlichen Projektes „Frischküche Mainz“

19.04.2021 wird das erste Mal in der Kita „Alte Patrone“ die Verpflegung frisch zubereitet. Sowohl die Kita „Alte Patrone“ wie auch die Kita „Rasselbande“ werden mit frisch zubereiteten Speisen versorgt.

01.07.2021 Submission zur neuen Ausschreibung „Frischküche Mainz“. Der Verwaltung liegen zwei Angebote vor.

23.07.2021 und 29.07.2021 Probeessen zum Start des Projektes „Frischküche“ in der Kita „Alten Patrone“. Es haben sowohl Kinder der Kita „Alten Patrone“ als auch Eltern und eine Vertreterin des Stadtelternausschusses daran teilgenommen.

29.09.2021 Auftragsvergabe an die Firma Caseda Gastro Services GmbH und Information an die Eltern der Kindertagesstätten.

01.10.2021 Beginn des neuen Vertrages mit dem Caterer Caseda Gastro Services GmbH und Beginn des eigentlichen Projektes „Frischküche Mainz“.

18.10.2021 wird die Kita „Eduard-Frank-Straße“ dem Cluster hinzugefügt.

02.05.2023 wird die Kita „Am Hartenbergpark“ an das Cluster angeschlossen.

06.03.2024 stimmt der Stadtrat der Vertragsverlängerung um weitere 12 Monate mit dem Caterer Caseda Gastro Services GmbH im Rahmen des Pilotprojektes Frischküche Alte Patrone zu.

Qualität des Speiseangebots:

- Das tägliche Speiseangebot umfasst für alle Kindertageseinrichtungen ein Standardessen und ein ovo.lacto-vegetables Speiseangebot. Alle Gerichte werden für die jeweiligen Essensschichten frisch in der Küche der Kita „Alte Patrone“ zubereitet.
- Speisequalität erfüllt alle Standards der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE)
- Verwendung von industriell vorverarbeiteten Produkten (Convenience-Produkten) ausschließlich der Stufe 1 und 2 nach DGE
- Anteil von 50 Prozent Biolebensmitteln und -produkten am Gesamtwareneinsatz der Verpflegung
- Produkte ohne Geschmacksverstärker, künstliche Aromen, Süßstoffe oder Zuckeralkohole
- Berücksichtigung von Allergien und Unverträglichkeiten bei der Verpflegung der Kinder
- Berücksichtigung kulturspezifischer, religiöser und regionaler Essgewohnheiten der Kinder und Familien
- Gerichten oder Speisekomponenten mit Schweinefleisch bzw. bei deren Zubereitung Produkte vom Schwein verwendet werden, wird für z.B. jüdische, muslimische oder Essenteilnehmer anderer Religions- und Kulturgemeinschaften eine vergleichbare Alternative zur Verfügung gestellt.
- Kurze Warmhaltezeiten von höchstens 45 Minuten einschließlich Transport
- Kindern mit Allergien und / oder Lebensmittelunverträglichkeiten wird die Teilnahme an der Gemeinschaftsverpflegung grundsätzlich ermöglicht. Entweder durch ein speziell und individuell auf sie zugeschnittenem Speiseangebot oder durch die Auswahl einzelner Komponenten.

Quantität des Speiseangebotes:

- Kita Alten Patrone bis zu 89 Essen/Tag + Nachmittagssnack für die Kinder.
- Kita Rasselbande bis zu 105 Essen/Tag
- Kita Eduard-Frank-Straße bis zu 70 Essen/Tag
- Kita am Hartenbergpark bis zu 60 Essen/Tag

Es können bei voller Belegung der Einrichtungen somit bis zu 324 Essen pro Tag ausgegeben werden.

Zahlen:

Kosten pro Portion Mittagsverpflegung: **5,36 €**

Kosten pro Portion Nachmittagssnack: **1,23 €**

Durchschnittliche Verpflegungskosten pro Monat pro Kind: **98,25 €**

Durchschnittliche Verpflegungskosten pro Monat mit Nachmittagssnack pro Kind: **120,80 €**

Kosten für den Küchenumbau und Ausstattung durch die Wohnbau Mainz GmbH: **202.525,78 €**

Herrichtung von Neben- und Lagerräumen: **20.703,04 €**

Kosten für Verpflegung „Frischküche“ bis zum 31.03.2022: **190.107,13 €**

Gesamtkosten Projekt „Frischküche“ bis zum 31.03.2022: **413.355,95 €**

Fazit Pilotprojekt Frischküche Alte Patrone

Im Rahmen des Pilotprojektes werden regelmäßig Reflexionsrunden mit Vertretern aller beteiligten Einrichtungen, des Caterers, der Verwaltung abgehalten. Dazu gehört die gemeinsame Gestaltung und Reflexion des Speiseplans, Evaluation der Abläufe zur Verpflegung (Meldung der Essenszahlen, Belieferungen etc.) und sonstige Absprachen und Rückmeldungen. Anhand der Rückmeldungen aller Beteiligten wurde bei den Kindern in den vier Einrichtungen eine positive Entwicklung des Essverhaltens beobachtet. Das Essen fördert natürliche Geschmackserlebnisse, auf welche sich alle Kinder nach einer Umgewöhnungszeit einlassen konnten. Der frische Fisch, die Salate mit wechselnden Dressings und Smoothies kommen besonders gut an. Von allen Beteiligten werden die kurzen Kommunikationswege zur Küche geschätzt. Besonders die Leitungen der Einrichtungen empfinden den Einsatz des externen Caterers als Entlastung, da das Personal und die Organisation der Küche nicht in ihrem Verantwortungsbereich liegen. Gleichzeitig haben die Hauswirtschaftskräfte mehr Kapazitäten das pädagogische Personal durch Reinigungsarbeiten z. B. während der Mahlzeiten (Tische abwischen, Tisch decken, verteilen der Schüsseln, ...) zu unterstützen. Grundsätzlich funktionieren die Zusammenarbeit und die Umsetzung im Cluster HaMü sehr gut. Die Transport- und Standzeiten liegen 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 werden muss. Die Zeiten sind auch deshalb kurz, weil die Einrichtungen teilweise öfter angefahren/beliefert werden. Bei inzwischen 4 Einrichtungen, welche mit ihren unterschiedlichen Essenszeiten, Vorlieben, Altersstrukturen (Krippe, Kita und Hort) und Allergien und Unverträglichkeiten bei der Speiseplanung berücksichtigt werden müssen, stößt die Küche nun an ihre Grenzen. Das bedeutet für die Einrichtungen weniger Spielraum bei der Speiseplangestaltung und ggf. Kompromisse bei der zeitlichen Gestaltung der Verpflegung.

Die Zusammenarbeit mit dem bisherigen Caterer ist gut und konstruktiv. Anfängliche Bedenken vom Personal in der Alten Patrone konnten abgebaut werden. Die Verwaltung und Dienst- und Fachaufsicht des Küchenpersonals entfällt für die Stadt Mainz. Die Abrechnung der Verpflegungskosten hinsichtlich der Besteuerung stellen sich durch den externen Caterer vereinfacht dar: Im Falle der Eigenbewirtschaftung der Küchen durch die Stadt Mainz sind Vorsteuern bzw. ist Umsatzsteuer an das Finanzamt zu entrichten. Ebenfalls zu berücksichtigen ist, dass die Beauftragung eines externen Caterers eine ausschreibungspflichtige Dienstleistung ist und der Gewinn für den Caterer auf die Verpflegungskosten aufgeschlagen wird.

Ziel des Pilotprojektes ist es zu prüfen, ob und wie das Clustermodell in die Mainzer Kitalandschaft übertragen werden kann. Dies beinhaltet die Betrachtung von Neubauten sowie Bestandsgebäuden. Sowohl bei Neubauten als auch bei Bestandsgebäuden weist lt. Untersuchungen der GWM keine andere Kita im Stadtgebiet Rahmenbedingungen wie die Alte Patrone auf:

- Entsprechende Küchen- und Lagerflächen (inkl. Kühlzelle)
- Haustechnik: Lüftungsanlage, Fettabscheider und ausreichende Elektrokapazität
- Separate Umkleide und WC für Küchenpersonal
- Logistische/ verkehrstechnische Anbindung für den Lieferverkehr: separate Zufahrt und separater Lieferanteneingang

Genehmigungspflichtige Gewerbeküchen in Kitas, welche in Wohnungsbausiedlungen liegen, können je nach Rahmenbedingung als sog. störender Gewerbebetrieb ausgelegt werden. Die Lärm- und Geruchsbelästigung sowie der Lieferverkehr durch einen Betrieb in der Größenordnung von mehr als ca. 250 Essen am Tag können für Anwohner als unzumutbar eingestuft werden. Die Räumlichkeiten der Kita Alte Patrone sind davon ausgenommen, diese wurden zuvor bereits als gastronomischer Betrieb genehmigt und genutzt. Diese Voraussetzungen bietet keine andere Einrichtung in Mainz. Flächendeckender realisierbar sind Frischküchen zur Eigenversorgung mit ggf. der Option, eine benachbarte Einrichtung mitzuversorgen.