



Antwort zur Anfrage Nr. 1758/2012 der Stadtratsfraktion BÜNDNIS 90/DIE GRÜNEN
betreffend **Ernährung in Schule und Kita – Qualität des Essens**

Die Anfrage wird wie folgt beantwortet:

**1. Wie viele Anbieter gibt es insgesamt im Bereich Schul- und Kitaessen in Mainz?
Bitte einzeln mit Namen auflisten.**

Im Schulbereich gibt es aktuell folgende Anbieter:

- Apetito AG, Rheine
- Sander Catering
- gpe Mainz (Gesellschaft für psychosoziale Erkrankungen)
- WfB Fertigung & Service gGmbH
- SV-Business Catering.

Außerdem bietet der Mensaverein der IGS Bretzenheim Schülerverpflegung an.

Im Kindertagesstättenbereich gibt es aktuell folgende Anbieter:

- Apetito AG, Rheine
- SPAZ gGmbH Catering in Mainz.

2. Welche Formen von Catering werden angeboten?

Im Schulbereich gibt es die Verpflegungsarten vorgegarte Tiefkühlkost sowie Cook & Chill, außerdem in Ausnahmefällen angelieferte Warmverpflegung.

Im Kindertagesstättenbereich gibt es grundsätzlich die Verpflegung in Form von vorgegarter Tiefkühlkost, die portioniert in Konvektomaten erhitzt wird.

Ausnahme bildet die Kita, die von der Spaz gmbH beliefert wird. Hier wird fertig gekochtes Essen servierbereit geliefert.

3. Gibt es Einrichtungen, in denen frisch gekocht wird? Wenn ja, in welchen ist dies der Fall?

Im Schulbereich grundsätzlich nein, jedoch werden üblicherweise die Stärkebeilagen wie Nudeln, Kartoffeln, Reis usw. vor Ort in den Konvektomaten frisch zubereitet.

Im Kindertagesstättenbereich wird grundsätzlich nicht frisch gekocht, jedoch wird die

Möglichkeit genutzt, die angelieferten Speisen zu ergänzen, indem die Beilagen wie Nudeln, Kartoffeln, Reis u.a. frisch gekocht werden. Auch Salate werden frisch zubereitet.

4. Wird bei Ausschreibungen darauf geachtet, dass der Anbieter überwiegend saisonale und regionale Produkte anbietet?

Im Schulbereich war dies bisher nicht Gegenstand der Leistungsbeschreibung, jedoch ist es üblich, dass die Caterer die Produkte, die vor Ort frisch ergänzt werden, wie Obst und Rohkost durch Lieferanten vor Ort beziehen.

Im Kindertagesstättenbereich war dies ebenfalls nicht Gegenstand der Leistungsbeschreibung. Es wird aber die Möglichkeit des Zukaufs von Obst und Gemüse genutzt.

Regionale und saisonale Lebensmittel spielen hier eine große Rolle. Die Kitas werden regelmäßig von ortsansässigen landwirtschaftlichen Betrieben und Einzelhändlern mit frischem Obst und Gemüse beliefert. Auch werden im Rahmen der pädagogischen Konzepte mit den Kindern der Mainzer Wochenmarkt bzw. die Bauern im Umkreis der Kitas besucht.

5. Wenn nein, warum nicht und soll es künftig geändert werden?

Bei den nächsten Ausschreibungen wird dies geprüft.

6. Wie schätzt die Verwaltung die Qualität des Essens in Mainzer Schulen und Kitas ein?

Die Qualität des Schulessens ist nach Auffassung der Verwaltung gut bis sehr gut, was auch durch den Test der Allgemeinen Zeitung Mainz vom 22.10.2012 bestätigt wurde.

Die Qualität des Kita-Essens wird im Rahmen der Ausschreibung mit der Durchführung eines Probeessens geprüft. Hier nehmen Kinder, ErzieherInnen und die für die Ausschreibung verantwortlichen Mitarbeiterinnen teil. Das Ergebnis hat bei den Bewertungskriterien einen hohen Stellenwert. Die Verwaltung schätzt das Essen als gut ein.

7. Gibt es Erhebungen zur Zufriedenheit der Eltern und Schülerinnen und Schüler/Kitakinder mit dem Essen?

Im Bereich der Schulverpflegung gibt es regelmäßig Mensarunden an jeder einzelnen Schule mit dem jeweiligen Caterer, der Schule, Eltern und Kindern, bei denen Wünsche und Anregungen von Seiten der Eltern und Schüler aufgegriffen werden. Die Rückmeldungen im Rahmen dieser Mensarunden sind durchweg positiv.

Im Bereich der Kita-Verpflegung gibt es keine Erhebungen über die Zufriedenheit der Eltern und Kinder mit dem Essen. Ausnahme die Beteiligung der Kinder am Probeessen im Rahmen der Ausschreibung.

8. Wird das Essen in Schulen und Kitas auf Grundlage der Empfehlungen der Gesellschaft für gesunde Ernährung angeboten?

Im Bereich der Schülerverpflegung hat der Arbeitskreis Mittagessen, an dem neben den Schulen, Eltern und der Verwaltung auch die im Stadtrat vertretenen politischen Parteien vertreten sind, die Grundlagen für die Ausschreibung festgelegt. So sind die „Qualitätsstandards für die Schulverpflegung“ der DGE (Deutsche Gesellschaft für Ernährung) als Grundlage festgelegt. Die Anforderungen der Stadt Mainz gehen sogar noch über diese Qualitätsstandards hinaus, da die Stadt Mainz eine Warmhaltezeit von maximal einer Stunde (nach DGE sind 3 Stunden erlaubt), täglich Rohkost und Salat (nach DGE nur 8-mal in 20 Verpflegungstagen Rohkost oder Salat), täglich Obst (nach DGE nur mind. 8-mal in 20 Verpflegungstagen) sowie ein Getränk von mind. 0,4 ltr. je Essensteilnehmer fordert (nach DGE nur 0,2 ltr.).

Im Bereich der Kita-Verpflegung ist folgendes in den Vertragsbedingungen aufgenommen:

Erwartet wird ein ernährungsphysiologisch kindgerechtes Angebot mit Vollkost, leichter Kost, Spezialkost, vegetarischer Kost sowie natriumarme Kost. Es muss sichergestellt sein, dass für Kleinkinder ab einem halben Jahr eine besondere Kost angeboten wird.

Die Mahlzeiten müssen den Nährstoffempfehlungen für die Gemeinschaftsverpflegung der Deutschen Gesellschaft für Ernährung DGE entsprechen. Es wird vom Auftragnehmer erwartet, dass er nach dem HACCP-Konzept verfährt. Er verpflichtet sich, den Einsatz von gentechnisch veränderten Lebensmitteln auszuschließen.

9. Wird bei Ausschreibungen darauf geachtet, dass der Anbieter Tariflöhne zahlt? Falls nein, warum nicht? Falls ja, wurden dennoch Anbieter gewählt, die nicht nach Tarif zahlen?

Sowohl im Bereich der Schülerverpflegung, als auch im Bereich der Kindertagesstättenverpflegung wird eine Bezahlung der Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter nach dem Landestariftreuegesetz gefordert.

10. Kann bei den Anbietern auf Nahrungsunverträglichkeiten bei den Kindern mit entsprechenden Angeboten reagiert werden?

Entsprechend des Leistungsverzeichnisses für die Schülerverpflegung ist Kindern mit Allergien und/oder Lebensmittelunverträglichkeiten die Teilnahme am Essen grundsätzlich zu ermöglichen, z. Bsp. durch die Möglichkeit, Komponenten separat zu wählen. Dies wird auch in enger Abstimmung mit den Caterern in jedem Einzelfall für die Kinder entsprechend geprüft und geregelt.

Im Bereich der Verpflegung in den Kindertagesstätten ist dies von großer Wichtigkeit.

Durch die Vielzahl der von Allergien betroffenen Kindern sehen die Vertragsbedingungen vor, dass Spezialkost angeboten wird, z.B. bei Allergien und anderen

chronischen Krankheiten. Die Firma Apetito unterstützt die Einrichtungen, bei Bedarf, die Speisepläne für die einzelnen Allergiearten zusammen zu stellen.

11. Werden die Schulen und Kitas von der Verwaltung auf die zahlreichen Angebote des Landes hingewiesen, wie z. B. auf die Leistungen der Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung? Wenn ja, in welcher Form geschieht dies?

Erst vor wenigen Tagen wurden mit der zuständigen Sachbearbeiterin bei der Vernetzungsstelle im Bereich der Schulverpflegung die E-Mail-Adressen der Ganztagschulen abgeglichen. Die Schulen werden entweder von der Vernetzungsstelle direkt über Angebote informiert oder Hinweise auf Seminare oder Fortbildungen werden durch das Schulamt weitergegeben. Außerdem wird im Rahmen von Mensarunden auf bestimmte aktuelle Veranstaltungen hingewiesen.

Die Kindertagesstätten werden von Seiten der Verwaltung über aktuelle Angebote u.a. des Landes informiert. Dies erfolgt in der Regel per e-mail oder in Veranstaltungen mit den Leitungskräften.

Mainz, 29.10.2012

gez. Merkator

Kurt Merkator
Beigeordneter