

Herrn
Oberbürgermeister
Dieter Reiter
Rathaus



München, den 01.06.2018

Die hohen städtischen Standards und der niedrige Preis – Inwieweit ist die Verpflegung der Bildungseinrichtungen zu den aktuellen Rahmenbedingungen seitens der Cateringunternehmen möglich?

Anfrage

Nach dem Bekanntwerden der Kündigung des Caterers Bio-Kontor 7 kam (wieder einmal) die Diskussion über die Rahmenbedingungen der Verpflegung der städtischen Einrichtungen auf.

In den Jahren 2011-2013 gab es viele intensive Debatten über Standards, über Verpflegungsverfahren, über den Preis und mögliche Ausschreibungen. Durch die Beschlüsse „Schule / KiTa isst gut“ wurden viele neue Grundlagen geschaffen, welche bis heute Bestand haben. So wurde der Anteil der biologischen Lebensmittel erhöht, es gibt verbindliche Richtlinien zu Fisch- und Fleischherkunft, es wurden Anteile für Frischkost definiert und Vorgaben im Bereich Regionalität gemacht. Schlussendlich entstand ein Katalog mit hohen Anforderungen, welcher für eine gute Qualität der gelieferten Produkte steht und welcher auch weiterhin ausgebaut werden sollte um die Standards noch weiter anzuheben.

In der damaligen Diskussion kam auch immer wieder die Frage auf, ob Caterer all diese Bedingungen zu einem Preis von ca. 4€ pro Mahlzeit erfüllen könnten. Vor allem über der Debatte, ob kleinere, regional tätige Anbieter dies leisten könnten, schwebte immer ein Fragezeichen.

Zu Beginn konnten auch kleinere, in der Region tätige Anbieter gewonnen werden, welche sich jedoch bereits wieder aus dem Rennen verabschiedet haben. Häufig war zu hören, dass es zu diesem niedrigen Preis nur sehr schwer möglich sei die städtischen Standards zu erfüllen, wenn man nur ein kleineres Cateringunternehmen führt. Nur die großen Anbieter könnten aufgrund der umgesetzten Mengen wirtschaftlich zu diesen Bedingungen arbeiten. Tatsächlich haben in einigen Bereichen nur noch Großunternehmen die Essensversorgung der Einrichtungen übernommen.

Wir fragen daher:

1.) Welche Caterer haben in den einzelnen Verpflegungsarten Aufträge in den letzten 10 Jahren bekommen (Aufschlüsselung nach Großcaterer – Kleincaterer / regional – nicht regional) und wie viele dieser Aufträge wurden bis zum Ende der Vertragslaufzeit bedient?

2.) Ist die Stadtverwaltung der Meinung, dass es möglich ist, die geforderten Bedingungen zu dem gezahlten Preis zu erfüllen und gleichzeitig ein abwechslungsreiches Angebot zu gewährleisten?

3.) Wenn Frage 2 bejaht wurde: Gilt dies auch für kleine, ausschließlich regional tätige Caterer?

4.) Wenn Frage 2 verneint wurde, welcher Preis wäre realistisch um die Vorstellungen der Stadt an die Verpflegungsleistungen komplett zu gewährleisten?

5.) Kann zum aktuellen Preis eine Verpflegung in Bio-Qualität mit einem vielfältigen Angebot an Gerichten erfolgen?

6.) Kann sich die Stadtverwaltung vorstellen die Verpflegung in den eigenen Einrichtungen zu subventionieren und dadurch einen günstigeren Preis zu gewährleisten?

7.) Wie will die Stadt gewährleisten, dass sich in Zukunft nicht immer nur Großunternehmen, sondern auch weiterhin kleine, regionale Betriebe auf die Ausschreibungen im Verpflegungsbereich bewerben?

8.) Wäre es möglich die Ausschreibungen auf (noch) mehr kleinere Lose zu verteilen, so dass auch kleinere Unternehmen die Möglichkeit hätten sich (weiterhin) zu bewerben?

Wir bitten, wie in der Geschäftsordnung des Stadtrates vorgesehen, um eine fristgemäße Beantwortung unserer Anfrage.

Initiative:

Sabine Krieger

Jutta Koller

Oswald Utz

Mitglieder des Stadtrates