



**Beatrix Zurek
Stadtschulrätin**

I. Die Grünen – rosa liste
Rathaus
Marienplatz 8

80331 München

17.08.2018

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

Schriftliche Anfrage gemäß § 68 GeschO
Anfrage Nr. 14-20 / F 001214 von der Fraktion DIE GRÜNEN/RL
vom 30.05.2018, eingegangen am 30.05.2018

Sehr geehrte Frau Stadträtin Krieger,
sehr geehrte Frau Stadträtin Koller,
sehr geehrter Herr Stadtrat Utz,

auf Ihre Anfrage vom 30.05.2018 nehme ich Bezug.

In Ihrer Anfrage haben Sie folgenden Sachverhalt vorausgeschickt:

„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, welche 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.“

Vorab bitte ich um Verständnis, dass im Zuge der nachfolgenden Beantwortung Ihrer Fragen keine Aussagen zur konkreten Höhe der seitens der Landeshauptstadt München an die Essensanbieter gezahlten Preise gemacht werden können. Denn einerseits handelt es sich hierbei um Geschäftsgeheimnisse der Anbieter, andererseits darf im Hinblick auf künftige Ausschreibungen der Wettbewerb nicht verzerrt werden.

Dies vorausgeschickt, nehme ich zu den von Ihnen gestellten Fragen wie folgt Stellung:

Frage 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?

Antwort

Seit der ersten Ausschreibung für Cook and Chill und Cook and Freeze im Jahr 2013 haben folgende Anbieter einen Zuschlag erhalten:

Cook and Freeze:

- Apetito AG ist ein Großanbieter (überregional) aus D-48432 Rheine. Die Aufträge wurden seit der Erstausschreibung immer erfüllt. Der Anbieter hat seitdem in jeder Ausschreibung mindestens einen Auftrag erhalten.
- GMS Gourmet GmbH ist ein Großanbieter (überregional) aus AUT-1230 Wien. Die Aufträge wurden seit der Erstausschreibung immer erfüllt. Der Anbieter hat seitdem in jeder Ausschreibung mindestens einen Auftrag erhalten.
- Hofmann Menü-Manufaktur GmbH ist ein Großanbieter (überregional) aus D-97944 Boxberg-Schweigern. Die Aufträge wurden seit der Erstausschreibung immer erfüllt. Der Anbieter hat bis zur Ausschreibung 2015 - 2017 mindestens einen Auftrag erhalten. In der aktuellen Ausschreibung hat er keinen Zuschlag erhalten.
- Lunemann's leckerer Lieferservice GmbH ist ein regionaler Zwischenhändler aus D-85551 Kirchheim. Er hat erstmals in der Ausschreibung 2017 – 2019 einen Auftrag erhalten.

Cook and Chill:

- Bio-Kontor 7 GmbH & Co. KG ist ein mittelgroßer regionaler Anbieter aus D-83043 Bad Aibling. Er hat bei der Ausschreibung 2015 – 2017 erstmalig einen Auftrag erhalten, den er erfüllt hat. Der Auftrag aus der Ausschreibung 2017 - 2019 wurde gekündigt.

- Kindermenü König AG ist ein mittelgroßer regionaler Anbieter aus D-80993 München. Die Aufträge wurden seit der Erstausschreibung immer erfüllt. Der Anbieter hat bis zur Ausschreibung 2015 - 2017 mindestens einen Auftrag erhalten. Für die Ausschreibung 2017 – 2019 und die Interimsvergabe 2018 hat er kein Angebot abgegeben.
- Konradhof Catering Oberbayerische Fleisch & Wurst GmbH ist ein mittelgroßer regionaler Anbieter aus D-82194 Gröbenzell. Er hat bei der Ausschreibung 2017 – 2019 erstmalig einen Auftrag erhalten. Er hat den Zuschlag für die Interimsvergabe 2018 erhalten.
- Wagner's Feinkost & Catering ist ein kleiner regionaler Anbieter aus D-85229 Markt Indersdorf/Niederroth. Er hat bei Ausschreibung 2015 – 2017 erstmalig einen Auftrag erhalten und hat vor Beendigung der Laufzeit gekündigt. Er hat an keinen weiteren Ausschreibungen teilgenommen.

Frage 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?

Antwort

Ja, dies ist möglich. Die Landeshauptstadt München vergibt die einschlägigen Verpflegungsleistungen aufgrund europaweiter Ausschreibungen. Im Zuge der Vergabeverfahren geben interessierte Bieter in Kenntnis aller Leistungsanforderungen Angebote ab, welche insbesondere auch die seitens der Bieter jeweils verlangten Preise beinhalten. Den Zuschlag erhält dann das – unter Berücksichtigung aller Vergabekriterien, also insbesondere auch des Preises – wirtschaftlichste Angebot. Mithin gibt die Landeshauptstadt München den Anbietern die Essenspreise nicht vor. Vielmehr kalkulieren diese die Preise selbst. Die an die Anbieter gezahlten Preise können also ggf. auch von dem nach der Kindertageseinrichtungsgebührensatzung erhobenen Verpflegungsgeld abweichen. Schon deshalb ist grundsätzlich davon auszugehen, dass die angebotenen Preise auskömmlich sind.

Beim Verpflegungssystem Cook and Freeze gibt es denn auch keinerlei Hinweise, dass die geforderten Leistungen bei den gezahlten Preisen nicht eingehalten werden könnten.

Beim Verpflegungssystem Cook and Chill musste zwar dem Anbieter Bio-Kontor GmbH & Co. KG, der in der Ausschreibung 2017 – 2019 zunächst den Zuschlag für zwei Lose bekommen hatte, aus bekannten Gründen gekündigt werden. Die Gründe, die zur Kündigung geführt haben, können aber nicht darauf zurückgeführt werden, dass die Leistungsanforderungen außer Verhältnis zu den gezahlten Preisen gestanden hätten. Auch im Falle der Bio-Kontor GmbH & Co. KG beruhten die gezahlten Preise – die jedenfalls nicht außergewöhnlich niedrig waren – vielmehr auf dessen Angebot. Der Anbieter konnte und musste die Preise also in Kenntnis aller Leistungsanforderungen kalkulieren.

Frage 3

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

Antwort

Es gibt leider auf dem regionalen Markt keine bekannten Cook and Freeze Anbieter. Lediglich ein regionaler Zwischenhändler hat sich in der letzten Ausschreibung beworben und ein Los zugeteilt bekommen.

Der aktuelle Cook and Chill Anbieter ist ein regional tätiger Anbieter.

Frage 4

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

Frage 2 wurde bejaht, s.o. Daher erübrigt sich eine Antwort auf Frage 4.

Frage 5

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

Antwort

Eine Grundvoraussetzung für eine Auftragserteilung ist ein 50 %-iger Bioanteil der Speisen über alle Warengruppen (im Cook and Chill wie auch im Cook and Freeze) .

Ein 100 %-iger Bioanteil der Speisen ist zum aktuellen Preis (Gebühr) für keines der beiden Verpflegungssysteme möglich. Ein vielfältiges Angebot mit 50 % Bioanteil ist bis auf zwei Lose bei Cook and Chill umsetzbar.

Frage 6

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

Antwort

Zu betonen ist zunächst nochmals, dass die Landeshauptstadt München an die Anbieter diejenigen Preise zahlt, die dem jeweiligen Angebot zugrunde liegen, welches im Vergabeverfahren den Zuschlag erhalten hat. Dieser Preis beruht – wie dargelegt – auf der eigenen Kalkulation des jeweiligen Bieters und ist nicht gedeckelt auf die Höhe des von den Gebührenschuldern nach der Kindertageseinrichtungsgebührensatzung zu zahlenden Verpflegungsgeldes. Unabhängig von den Wareneinsatzkosten ist es ohnehin so, dass die Landeshauptstadt München – gemessen an den Gesamtkosten der Mittagsverpflegung in städtischen Kindertageseinrichtungen (inklusive etwa Personalkosten, Stromkosten, Ausstattungskosten, Verbrauchsmaterialkosten etc.) – diese in erheblichem Umfang subventioniert.

Frage 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?

Antwort

Für die nächste Ausschreibung im Cook and Chill sind kleinere Lose geplant.

Frage 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?

Antwort

Auf Grund der Anzahl der möglichen Anbieter auf dem Markt und der Vielzahl der Einrichtungen (ca. 400) würde eine Verkleinerung der Lose im Cook and Freeze keine Besserung bringen.

Im Cook and Chill Bereich wird durch die Verkleinerung der Lose auch kleineren Unternehmen die Möglichkeit gegeben, sich zu bewerben.

Um Kenntnisnahme der vorstehenden Ausführungen wird gebeten. Ich gehe davon aus, dass die Angelegenheit damit abgeschlossen ist.

Mit freundlichen Grüßen

gez.

Beatrix Zurek
Stadtschulrätin