

Auswertung des Verpflegungssystems Cook & Chill an städtischen Kindertageseinrichtungs- und Schulstandorten

Sitzungsvorlage Nr. 20-26 / V 03103

Beschluss des Bildungsausschusses des Stadtrates vom 07.07.2021 (VB)
öffentliche Sitzung

I. Vortrag des Referenten

1. Ausgangslage

Die Landeshauptstadt München stellt seit vielen Jahren eine hohe Verpflegungsqualität in den städtischen Kindertageseinrichtungen für die dort betreuten Kinder sicher. Dabei unterscheidet man zwischen vier grundlegenden Verpflegungssystemen¹:

- **Frisch-Mischküche – Verpflegungssystem Cook & Serve (C&S):**
Als Cook & Serve bezeichnet man ein Verpflegungssystem, bei dem die Speisen am Ort des Verzehrs, z. B. einer Kindertageseinrichtung, zubereitet und direkt ohne Transportwege an die Tischgäste ausgegeben werden.
- **Warmverpflegung – Verpflegungssystem Cook & Hold (C&H):**
Als Cook & Hold bezeichnet man ein Verpflegungssystem, bei dem die fertigen Speisen meist in einer Zentralküche zubereitet und unter Heißhaltung an den Ort der Ausgabe, z. B. eine Kindertageseinrichtung, geliefert und ausgegeben werden.
- **Regenerierküche für Kühlkost – Verpflegungssystem Cook & Chill (C&C):**
Als Cook & Chill bezeichnet man ein Verpflegungssystem, bei dem fertig zubereitete Speisen sofort nach dem Zubereiten bzw. Garen schockgekühlt, verpackt und bis zur Regeneration gekühlt gelagert werden. Am Ort des Verzehrs, z. B. in einer Kindertageseinrichtung, müssen die Speisen zum direkten Verzehr nur noch endgegart oder erhitzt werden.
- **Regenerierküche für Tiefkühlkost – Verpflegungssystem Cook & Freeze (C&F):**
Als Cook & Freeze bezeichnet man ein Verpflegungssystem, bei dem die zumeist industriell hergestellten Speisen nach der Zubereitung sofort schockgefrostet und an den Ort der Ausgabe, z. B. eine Kindertageseinrichtung, geliefert werden. Dort werden die tiefgekühlten Speisen zum Verzehr nur noch erhitzt oder fertig gegart.

1 <https://www.nqz.de/service/glossar/> aufgerufen am 08.01.2020

Das Verpflegungssystem C&C wurde auf der Grundlage der Beschlussfassung des Ausschusses für Bildung und Sport vom 09.11.2011 und der Vollversammlung vom 23.11.2011 (Sitzungsvorlage Nr. 08-14 / V 06751, Ziffer 1b: „Einführung eines optimierten und kontrollierten Versorgungs- und Verpflegungssystems auf der Basis von Cook & Chill [...]“) ab dem Jahr 2011 an allen dafür geeigneten Einrichtungen des Referats für Bildung und Sport eingeführt.

Unter Punkt 8 des o. g. Beschlusses und unter Berücksichtigung der Ergänzung vom 23.11.2011 wird das Referat für Bildung und Sport aufgefordert, dem Stadtrat über die Umsetzung des neuen Essensversorgungsmodells, vor allem unter dem Aspekt der Einhaltung der Qualitätskriterien, zu berichten.

Der geforderte Erfahrungsbericht wird dem Stadtrat mit dieser Beschlussvorlage vorgelegt.

Es konnten bis heute Erfahrungen aus drei Leistungsvergaben im Verpflegungssystem Cook & Chill gesammelt werden, daher ist es nun möglich, eine umfassende Auswertung zur Umsetzung der geforderten Qualitätskriterien vorzulegen.

2. Einführung und Umsetzung des Verpflegungssystems Cook & Chill

Folgende Ziele wurden von der Landeshauptstadt München mit der Einführung von C&C im Jahr 2011 intendiert:

- die Schaffung eines einheitlichen Systems für die Versorgung aller Schüler*innen im (Grund-)Schulbereich bzw. im Bereich der Ganztagsangebote mit der Folge eines möglichst einheitlichen und moderaten/sozialverträglichen Essenspreises (Angleichen der Unterschiede bei den Essenspreisen zwischen kommunalen, staatlichen und privaten Betreuungsangeboten) sowie möglichst geringer Kosten für Ausstattung und Unterhalt der Versorgungsküchen des Sachaufwandsträgers,
- eine Option für den Schulbereich, die vollständige Dienstleistung (Speisen, Spülen etc.) vom Caterer einzukaufen und keine kleinteiligen Pachtverträge mehr abzuschließen,
- die Überführung des etablierten Verpflegungssystems C&F hin zu C&C als Weiterentwicklung einer gesunden Versorgung der Schul- und Kita-Kinder.
- die Erstellung eines umfassenden Kriterienkatalogs für das Verpflegungssystem C&C wie auch C&F (u. a. zu hygienischen Anforderungen, Bio-Anteil (50 %), Frischkostanteil (30 %))

Für die Einführung dieses neuen Verpflegungssystems gaben folgende Überlegungen den Ausschlag:

- eine relativ lange Haltbarkeit der Speisen (bis zu fünf Tage),
- *eine* Anlieferung (maximal alle drei bis fünf Tage),
- die Einsparung von Lagerflächen,

- ein Angebot an frischeren, aus ernährungsphysiologisch und sensorischer Sicht höherwertigen Produkten,
- ein stärkerer Einfluss auf Rezepturen (keine standardisierte Produktion),
- ein Speisenangebot mit regionalen und saisonalen Produkten,
- die Möglichkeit, regionale Anbieter einbeziehen zu können,
- die Möglichkeit, Frischkost in Form von Rohware oder bereits geschnitten/portioniert über denselben Anbieter zu beziehen,
- ein niedrigerer Energiebedarf bei Schockkühlung/Kühlagerung,
- Annahme geringerer Investitions- und Betriebskosten (v. a. bei Bezug von 100 % C&C),
- eine kürzere Regenerierzeit – somit können Essensschichten in Schulen besser bedient und eine größere Anzahl von Essensteilnehmerinnen und -teilnehmern versorgt werden,
- die Annahme, es gäbe eine große Anzahl an C&C-Lieferanten auf dem Markt,
- die Entlastung des für die Verpflegung zuständigen pädagogischen Leitungsteams der Bildungseinrichtungen durch feste Speiseplanvorgaben des Essensanbieters auf Grundlage der DGE-Qualitätsstandards (DGE = Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V.).

3. Umsetzung des Verpflegungssystems Cook & Chill

Der ausschlaggebende Beweggrund zur Einführung des Verpflegungssystems Cook & Chill im Jahr 2011 war insbesondere das Ziel, eine ernährungsphysiologisch hochwertige Verpflegung auf Basis von regenerierfertigen Menükomponenten anzubieten und dafür kein hauswirtschaftliches Fachpersonal vor Ort zu benötigen. Seit der Einführung und Umsetzung des Verpflegungssystems C&C wurden in den letzten Jahren dazu vielfältige Erfahrungen gesammelt, die im Folgenden dargestellt werden:

- Die Preise für das angebotene Essen sind, entgegen der ursprünglichen Annahme eines ähnlichen Kostenrahmens wie im Verpflegungssystem C&F, hoch und im Zuge der letzten Ausschreibungen sogar noch gestiegen.
- Geräteausstattung, Abluftsituation sowie Unterhaltskosten sind bei den Verpflegungssystemen C&C und C&F ähnlich.
- Bei der Personalausstattung haben sich keine Ersparnisse ergeben. Im Gegenteil hat sich gezeigt, dass für Speisenplanung, Kalkulation der benötigten Speisemengen, Bestellverfahren und Kommunikation zwischen allen Interessensgruppen eine hauswirtschaftliche Fachkraft unerlässlich ist.
- Die Akzeptanz der C&C-Speisen war anfänglich gering. Als Gründe hierfür wurden folgende Punkte benannt:
 - Die Geschmacksvorlieben der Kinder und ihre Wünsche nach mehr Frischkost fanden wenig Berücksichtigung.

- Es fehlte eine Flexibilität bei den Bestellmengen.
- Die C&C-Speisen sind gegenüber C&F nur kurz haltbar.

Diese Gründe führten in den ersten Jahren zu einem hohen Speisenverwurf.

Neben diesen eigenen Erfahrungen und Ergebnissen wurde zur weiteren Beurteilung auch eine Kooperation mit einer Hochschule aus dem Fachbereich Ernährung bzw. Versorgungsmanagement aufgebaut. Hierzu wurden im Jahr 2015 Bachelorarbeiten mit folgenden Schwerpunkten in Auftrag gegeben:

- Bewertung des Verpflegungssystems Cook&Chill für die Mittagsverpflegung an Münchener Kindertageseinrichtungen mit dem Schwerpunkt auf der Struktur und der Abläufe der Küchen → Hochschule Weihenstephan-Triesdorf
- Bewertung des Verpflegungssystems Cook&Chill für die Mittagsverpflegung an Münchener Kindertageseinrichtungen mit dem Schwerpunkt auf dem Personal → Hochschule Weihenstephan-Triesdorf

Die Ergebnisse der Bachelorarbeiten stützen die RBS-eigenen Erfahrungen. So wurde bei stichprobenartigen Besichtigungen der große Anteil an Lebensmittelresten, die unzureichende Umsetzung des Frischkostanteils und das Fehlen einer hauswirtschaftlichen Fachkraft als verbesserungswürdig beurteilt.

4. Ausblick und weiteres Vorgehen

Aufgrund dieser vielfältigen Ergebnisse wurde in den letzten Jahren wie folgt nachgesteuert:

- In den Rahmenvertrag für die Ausschreibung C&C wurde anstelle von Komplett-Menüs nun das Essen in Form von Menükomponenten aufgenommen und die Portionsgrößen wurden an den tatsächlichen Bedarf angepasst. Dadurch können die Bestellmengen flexibel an den tatsächlichen Bedarf angepasst und die Kinderwünsche besser berücksichtigt werden. Hierzu waren auch intensive Gespräche mit den Essensanbietern hilfreich.
- Durch die Erhöhung eines selbst zubereiteten Frischkostanteils konnte vor Ort die Akzeptanz der Speisen verbessert werden.
- Die Betriebsabläufe im Bereich der Essensausgabe, Geschirrrückgabe sowie im Abfallmanagement wurden verbessert. Dadurch konnten besonders die Speiseresteabfälle gesenkt und der Personaleinsatz effizienter genutzt werden.
- Beim angelernten hauswirtschaftlichen Personal konnte über Schulungen und Fortbildungsangebote die Fachlichkeit gesteigert und somit auch Verbesserungen in der Akzeptanz der Speisen erreicht werden.

Trotz dieser Bemühungen zeigt sich, dass das Verpflegungssystem C&C nicht vorrangig gegenüber den anderen Verpflegungssystemen für alle Bildungseinrichtungen eingesetzt werden sollte; vielmehr haben die Ergebnisse der Evaluation und die Erfahrungen aus den Vertragslaufzeiten des Verpflegungssystems C&C Folgendes ergeben und sollten zu den anschließend dargestellten Konsequenzen führen:

- Um in einer so vielfältigen Bildungslandschaft, wie sie in München besteht, die Versorgung aller Kinder und Jugendlichen für Jahrzehnte flexibel sicherstellen zu können, sollten Versorgungsküchen Verpflegungssystem-offen geplant und gestaltet werden, damit alle in Kapitel 1 dieses Vortrags genannten Verpflegungssysteme (auch in einer Kombination) möglich sind, wobei eine Versorgung auf Basis von Warmverpflegung (C&H) nur in Ausnahmefällen, wie z. B. bei Küchensanierungen oder Personalausfällen, erfolgt. In der Planung der systemoffenen Versorgungsküchen verändert sich die Grundfläche nicht, die Gewerbegeräteausstattung ist anzupassen.
- Um weiterhin die Akzeptanz der Speisen zu steigern und einen Speisenverwurf weitestgehend zu vermeiden, sollten grundsätzlich überall dort, wo es die Rahmenbedingungen zulassen, möglichst viele Speisen frisch und bedarfsgerecht zubereitet und die Versorgungsküchen entsprechend angepasst werden. An allen Standorten, an denen regenerierfähige (durch Fertiggaren oder Erhitzen verzehrfertige) Menükomponenten eingesetzt werden, sollte mehr frische Zubereitung ermöglicht und so allmählich stufenweise auf das Verpflegungssystem C&S umgestellt werden. So könnten alle Bestandseinrichtungen sukzessive zu Frisch-Mischküchen (Frischküche mit verschiedenen Conveniencestufen) weiterentwickelt bzw. entsprechend baulich verändert werden, sofern dies möglich und in Abwägung von Investitionskosten zu laufenden Betriebskosten wirtschaftlich sinnvoll umsetzbar ist.
- Für die Bildungseinrichtungen, die aus baulichen Gründen weiterhin auf das Verpflegungssystem C&C angewiesen sind, wird die Versorgung durch die Ausschreibung der Wirtschaftsküche am Bildungscampus Freiamt voraussichtlich ab Herbst 2022 sichergestellt. Diese Küche wurde als Frisch-Mischküche mit einer eigenen „Chill-Produktionsstraße“, in der bis zu 4.000 Menüs in einer Schicht hergestellt werden können, konzipiert. Die Ausschreibung der Wirtschaftsküche am Bildungscampus Freiamt einschließlich der erforderlichen C&C-Vergabe ist erfolgt. Die Zuschlagserteilung soll im August 2021 erfolgen.
- Die Umsetzung der für die Landeshauptstadt München geltenden Qualitätskriterien in den Verpflegungsausschreibungen und den jeweils dazugehörigen Vergabeunterlagen erfolgt auch zukünftig im Rahmen der vergaberechtlichen Möglichkeiten. Laufende Verträge sind nicht Gegenstand dieses Beschlusses und müssen nicht nachträglich angepasst werden. Allerdings sollten auf Grund der Erfahrungen mit insgesamt drei europaweiten Vergaben in der Mittagsverpflegung aus fachlicher Sicht die aktuell gültigen Qualitätskriterien für die Mittagsverpflegung an städtischen Kindertageseinrichtungen angepasst werden, um die einzelnen Vorgaben noch eindeutiger und somit über-

prüfbarer zu beschreiben. Das bedeutet z.B. die derzeitige Regelung des Bio-Anteils von 50 % über alle Warengruppen für Fleisch klarer zu formulieren. Denn der 50%-Anteil für Fleisch, der nicht aus ökologischer Erzeugung stammt, muss aus artgerechter Tierhaltung stammen. Gleichzeitig gilt es auch das Qualitätskriterium der Gentechnikfreiheit zu erfüllen. Beides ließe sich mit der Qualitätsvorgabe eines 100%-Bio-Anteils für Fleisch problemlos umsetzen, zumal Fleischgerichte derzeit von den Rahmenvertragspartnern, um artgerechte Tierhaltung und Gentechnikfreiheit zu erfüllen, so angeboten werden. Der hierfür notwendige Prüfauftrag für alle aktuell gültigen Qualitätskriterien wird in Antragspunkten ergänzt.

Um den beschrittenen Weg weiterzuführen, muss die Versorgung an den städtischen Bildungseinrichtungen bedarfsgerecht, nachhaltig und mit größtmöglicher Akzeptanz auf Grundlage dieser Kriterien weiterentwickelt werden.

5. Abstimmung

Der **Kinder- und Jugendhilfeausschuss** wurde um Vorberatung gebeten.

Die **Stadtkämmerei** hat einen Abdruck der Beschlussvorlage erhalten.

Das **Baureferat** hat einen Abdruck der Beschlussvorlage erhalten.

Anhörungsrechte eines **Bezirksausschusses** bestehen nicht.

Der **Korreferentin** des Referats für Bildung und Sport, Frau Stadträtin Lena Odell, und der **Verwaltungsbeirätin**, Frau Stadträtin Julia Schönfeld-Knor, wurde jeweils ein Abdruck der Beschlussvorlage zugeleitet.

II. Antrag des Referenten

1. Das Referat für Bildung und Sport, Geschäftsbereich KITA, wird beauftragt, die aktuell gültigen Qualitätskriterien im Rahmenvertrag über die Mittagsverpflegung an städtischen Kindertageseinrichtungen für alle in Kindertageseinrichtungen und Schulen eingesetzten Verpflegungssysteme eindeutiger und somit überprüfbarer zu beschreiben. Das Ergebnis der Anpassungsempfehlungen wird dem Stadtrat gesondert vorgelegt.
2. Das Verpflegungssystem Cook & Chill wird bei Neubauten und Generalsanierungen nicht weiter verfolgt. Grundsätzlich soll bei Neubauten an allen Standorten von Schulen und Kindertageseinrichtungen durch das flexible Küchenkonzept das Ziel der Frisch-Mischküche auf Basis der bestehenden Standards ermöglicht werden.
3. Das Referat für Bildung und Sport wird beauftragt, gemeinsam mit dem Baureferat bei Generalsanierungen und Neubauten die Versorgungsküchen systemoffen bzw. systemneutral zu planen und zu gestalten, so dass grundsätzlich alle in Kapitel 1 des Vortrags genannten Verpflegungssysteme möglich sind, wobei eine Versorgung auf Basis von Warmverpflegung (C&H) nur in Ausnahmefällen wie z. B. Küchensanierungen oder Personalausfällen erfolgt.
4. Bestandseinrichtungen können sukzessive zu Frisch-Mischküchen weiterentwickelt bzw. entsprechend baulich verändert werden, sofern dies möglich und in Abwägung von Investitionskosten zu laufenden Betriebskosten wirtschaftlich sinnvoll umsetzbar ist.
5. Der entsprechend Punkt 8 des Beschlusses „Einführung eines optimierten und kontrollierten Versorgungs- und Verpflegungssystems auf der Basis von Cook & Chill [...]“ unter Berücksichtigung der Ergänzung vom 23.11.2011 erstellte und in die vorliegende Beschlussvorlage integrierte Bericht zur Information des Stadtrats über die Umsetzung des seinerzeit neuen Essensversorgungsmodells vor allem unter dem Aspekt der Einhaltung der Qualitätskriterien wird zustimmend zur Kenntnis genommen.
6. Dieser Beschluss unterliegt nicht der Beschlussvollzugskontrolle.

III. Beschluss
nach Antrag

Die endgültige Beschlussfassung obliegt der Vollversammlung des Stadtrates.

Der Stadtrat der Landeshauptstadt München

Die Vorsitzende

Der Referent

Verena Dietl
3. Bürgermeisterin

Florian Kraus
Stadtschulrat

IV. Abdruck von I. mit III.

über die Stadtratsprotokolle
an das Direktorium – Dokumentationsstelle
an die Stadtkämmerei
an das Revisionsamt
z. K.

V. Wv. RBS-KITA-GSt-Stab/V

1. Die Übereinstimmung der vorstehenden Abdrucke mit der beglaubigten Zweitschrift wird bestätigt.

2. An

das Referat für Bildung und Sport – KITA-L
das Referat für Bildung und Sport – KITA-GSt-L
das Referat für Bildung und Sport – KITA-GSt-Stabsstelle Verwaltung
das Referat für Bildung und Sport – KITA-GSt-Stabsstelle Organisation
das Referat für Bildung und Sport – KITA-GSt-F
das Referat für Bildung und Sport – KITA-GSt-Z
das Referat für Bildung und Sport – KITA-GSt-Personal
das Referat für Bildung und Sport – KITA-ST
das Referat für Bildung und Sport – KITA-ST-ZG
das Referat für Bildung und Sport – KITA-ST-BS
das Referat für Bildung und Sport – KITA-FB
das Referat für Bildung und Sport – KITA-FT
das Referat für Bildung und Sport – KITA-QM
das Referat für Bildung und Sport – KITA-ÖA
das Referat für Bildung und Sport – KITA-SuG
das Referat für Bildung und Sport – KITA-SuG-Elternberatungsstelle
das Referat für Bildung und Sport – GL 2
das Referat für Bildung und Sport – GL 4
das Referat für Bildung und Sport – SB
das Referat für Bildung und Sport – Recht
das Referat für Bildung und Sport – A
das Referat für Bildung und Sport – B
das Referat für Bildung und Sport – ZIM
das Baureferat

z. K.

Am