



Schwäbisch Gmünd, 28.06.2023  
Gemeinderatsdrucksache Nr. 103/2023

Vorlage an

**Sozialausschuss**

zur Unterrichtung  
- öffentlich -

**Schulverpflegung an Gmünder Schulen - Bericht über die Umsetzung und die Erfahrungen der Systemumstellung Schuljahr 2022/23**

**Anlagen:**

- Anlage 1 – Versorgungssysteme an Gmünder Schulen
- Anlage 2 – Ablaufdiagramm
- Anlage 3 – Speiseplan
- Anlage 4 – Personalbedarf
- Anlage 5 – Diagramm Zufriedenheitsabfrage
- Anlage 6 – Kostenübersicht
- Anlage 7 – Kostengegenüberstellung

**Sachverhalt:**

**1. Einleitung**

Der Gemeinderat der Stadt hatte am 13.01.2017 im Verwaltungsausschuss (Gemeinderatsdrucksache Nr. 003/2017) über die Versorgungskonzeption an den Gmünder Schulen entschieden. Damals wurden nach europaweiter Ausschreibung verschiedene externe Caterer mit Essenslieferungen an unseren Schulen beauftragt. Die Verträge mit den Caterern sind zum Ende des Schuljahres 2021/22 ausgelaufen, eine europaweite (Wertgrenze) Neuausschreibung stand an.

Die Firma ODS GmbH aus Stuttgart wurde mit der Vorbereitung beauftragt und hat nach einer Bestandsaufnahme in den Mensen ein neues Konzept vorgeschlagen. So war der Vorschlag, dass die Stadt Gmünd selbst die Einkäufe der Komponenten übernimmt, den Speiseplan erstellt, das Angebot steuert und somit Einfluss auf die Regionalität, den Bioanteil und den CO2 Verbrauch nehmen kann.



Am 30.03.2022 (Gemeinderatsdrucksache Nr. 031/2022) hat der Gemeinderat der Neukonzeption zugestimmt. Das neue System wurde im Anschluss durch die Abteilung Schulische Bildung im Amt für Bildung und Sport in Zusammenarbeit mit der Firma ODS aufgebaut. Die Verpflegung wird seit dem Schuljahresbeginn 22/23 in Eigenregie an den Schulen zur Verfügung gestellt. Die Stadt Schwäbisch Gmünd ist nun ein Verpflegungsbetrieb und stellt über 120.000 Essen pro Schuljahr zur Verfügung.

Aufgrund der steigenden Nachfrage nach Ganztagsbetreuung an den Schulen in Schwäbisch Gmünd ist auch die Anzahl der angebotenen Mittagessen gestiegen. Derzeit werden etwa 3.300 Mahlzeiten pro Woche in den Schulen ausgegeben. Diese Zahl wird voraussichtlich weiter zunehmen, unter anderem aufgrund des ab dem Schuljahr 2026/27 geltenden Anspruchs auf Ganztagesbetreuung im Primarbereich. Die Betreuung und Verpflegung der Kinder an den Schulen spielt eine wichtige Rolle bei der Vereinbarkeit von Familie und Beruf. Die Stadt hat in den letzten Jahren ein umfangreiches Angebot geschaffen. Bei Ganztagesgrundschulen ist die Verpflegung über die Mittagszeit eine Aufgabe der Stadt als Schulträger.

## 2. Grundlagen und rechtliche Rahmenbedingungen

Die Stadt Schwäbisch Gmünd ist als Schulträger in den Ganztagschulen verpflichtet, ein warmes Mittagessen anzubieten. An welcher Schule dies der Fall ist, kann in der Übersicht **Anlage 1** entnommen werden. An allen anderen Schulen ist das Angebot eine Freiwilligkeitsleistung.

Zu den rechtlichen Rahmenbedingungen schreibt das nationale Qualitätszentrum für Kita- und Schulverpflegung (NQZ):

### Hygienemanagement und Lebensmittelrecht

Wie in der Gemeinschaftsverpflegung generell, gelten auch in der Schulverpflegung gesetzliche Regelungen für das Hygienemanagement. Sie stellen sicher, dass keine gesundheitliche Beeinträchtigung durch die ausgegebenen Speisen und Getränke erfolgt. Lebensmittelrechtliche Regelungen stellen sicher, dass alle Nutzer darüber informiert sind, welche kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe und Allergene im Speisenangebot enthalten sind.

Das Hygienemanagement ist bei der Organisation der Schulverpflegung eine wesentliche Aufgabe. Schulen, die ein Mahlzeitenangebot zur Verfügung stellen, sind im Sinne des Gesetzes Lebensmittelunternehmen und unterliegen damit allen relevanten Rechtsvorgaben.

### Wer ist Lebensmittelunternehmer?

Wer verantwortlicher Lebensmittelunternehmer ist, hängt vom Bewirtschaftungssystem ab. Werden Schulmensen in Fremddregie betrieben (z. B. durch Verpflegungsdienstleister oder Mensavereine), geht die Hygieneverantwortung auf den Küchenbetreiber über. Entsprechende vertragliche Grundlagen zur Übergabe der Rechtsträgerschaft bringen hier Klarheit. Schulische Initiativen, wie z. B. ehrenamtlich tätige Eltern oder Schülerfirmen, fallen i.d.R. in den Verantwortungsbereich der Schulleitung. Letztlich können Hygienemaßnahmen nur angemessenen umgesetzt werden, wenn bauliche und technische Voraussetzungen stimmen. So kommt auch dem Schulträger unabhängig vom Betreibermodell zunächst eine grundsätzliche Verantwortung zu.



Das zeigt, dass in Schulen häufig heterogene Verantwortungsstrukturen vorliegen. Es kann daher hilfreich sein, eine Person als Hygienebeauftragte/n zu benennen, die/der für die Einhaltung und Kontrolle der gesetzlichen Regelungen sorgt und Ansprechpartner\*in für die Lebensmittelüberwachung ist. Die örtliche Lebensmittelüberwachung kontrolliert, ob die Vorschriften in der Schule eingehalten werden. Dabei leisten die Überwachungsbehörden auch viel Hilfestellung.

### Lebensmittelrechtliche Kennzeichnungsvorschriften

Weiterhin sind für Verantwortliche in der Schulverpflegung Vorgaben zur Lebensmittelkennzeichnung relevant. In der Gemeinschaftsverpflegung gelten gesetzliche Bestimmungen zur Kennzeichnung von bestimmten Zusatzstoffen und Allergenen, die im Speisenangebot enthalten sind.

Die Stadt Schwäbisch Gmünd hat seit dem Schuljahr 20/21 eine Verpflegungsbeauftragte etabliert. Diese erfüllt diese Aufgabe mit viel Engagement und hatte aufgrund ihrer praktischen Kenntnisse einen wesentlichen Anteil an der Umsetzung des neuen Konzepts. Sie ist das Bindungsglied zwischen den Küchenkräften vor Ort und der Verwaltung.

### Vergaberechtliche Grundsätze

Grundsätzlich sind öffentliche Auftraggeber immer verpflichtet Aufträge zur Beschaffung öffentlich auszuschreiben (Ausnahme „Direktauftrag“ bei Beschaffungen unter 1.000 € netto).

Die Frage nach der konkreten Ausgestaltung einer solchen Ausschreibung richtet sich nach (europäischen) Vergaberichtlinien und erfolgt abgestuft nach Schwellenwerten des voraussichtlichen Vergabevolumens.

Die allgemeine Verpflichtung zur europaweiten Ausschreibung obliegt öffentlichen Auftraggebern regelmäßig ab einem Vergabevolumen von derzeit 215.000 € je Auftrag. Unterhalb dieser Auftragschwelle erfolgen Ausschreibungsverfahren niederschwellig und national.

Die Beschaffung der Lebensmittel für das Mittagessen an Gmünder Schulen soll zusammengefasst nach Produktgruppen (z.B. Obst, Gemüse, Fleisch / Fisch, etc.) erfolgen. Dabei werden einzelne Produkte / Komponenten bei regionalen Lieferanten / Produzenten angefragt und bezogen unter Wahrung der vergaberechtlichen Grundsätze, wie dem Vertraulichkeitsgrundsatz, Transparenzgebot, Pflicht zur Marktabfrage und die Berücksichtigung kleiner und mittelständischer Unternehmen.

Die Schwelle zur europaweiten Ausschreibung wird durch die aufgezählten Produktgruppen nicht überschritten, so dass oben genannte Vergabegrundsätze im sog. Unterschwellenverfahren gewahrt werden müssen, z.B. im Rahmen einer strukturierten, dokumentierten Marktabfrage.

Diese Ausschreibung / Marktabfrage soll mindestens jährlich erfolgen, um den Wettbewerb sowie einen wirtschaftlichen Wareneinkauf sicherzustellen.



### Steuerrecht

Der Essensverkauf an Schüler und Bedienstete ist nach § 4 Nr. 23 c UStG steuerbar, aber steuerfrei. Die Leistungen aus dem Verkauf der Essen sind somit nicht mehrwertsteuerpflichtig, solange ausschließlich schulinterne Personen versorgt werden. Sobald Schulfremde am Essen teilnehmen, wird dies umsatzsteuerpflichtig.

Aus diesem Grund mussten wir die Parlermensa für Mitarbeiter der Polizei und des Landratsamtes schließen.

## **3. Küchensysteme**

Da die Ausrüstung der Küchen eine maßgebliche Rolle bei der Auswahl der Zubereitungsarten spielt, werden hier die Systeme nochmals kurz erläutert.

### Zubereitungsküche, Frischküche

Alle Gerichte werden vor Ort selbst zubereitet, auf Fertigprodukte jeder Art wird verzichtet. Dies erfordert qualifiziertes Personal mit hohem Stundenumfang und eine voll ausgestattete Küche mit ausreichender Arbeitsfläche.

Dieses Küchensystem ist an keiner unserer Schulen umgesetzt. Die Gründe sind vielfältig, hauptsächlich ein hoher Zeit- und Kostenaufwand sprechen dagegen.

### Mischküche (Cook & Serve)

Eine Mischküche ist eine Art Küche, die Elemente sowohl einer Zubereitungsküche als auch einer Aufbereitungsküche kombiniert. In einer Mischküche werden sowohl Gerichte vor Ort frisch zubereitet als auch vorgefertigte oder regenerierbare Komponenten verwendet. Die Mischküche bietet eine gewisse Flexibilität in der Speiseplangestaltung und ermöglicht es, qualitativ hochwertige Gerichte vor Ort zuzubereiten, während gleichzeitig die Effizienz und Arbeitsbelastung durch den Einsatz vorgefertigter oder regenerierbarer Komponenten verbessert wird.

Dieses Küchensystem ist an der Mozartschule und der Pestalozzischule umgesetzt. Auch das Parler Gymnasium mit Kioskbetrieb muss zu diesem System gezählt werden. Die Küchen wurden für dieses System konzipiert. Die Küche an der Friedensschule ist ebenfalls für dieses System geeignet, wird jedoch derzeit als Regenerationsküche geführt.

### Regenerationsküche (Cook & Chill)

In einer Regenerationsküche werden vorbereitete oder vorgekochte Speisen wieder aufgewärmt und serviert. Anstatt die Speisen frisch zuzubereiten, werden sie in einer externen Produktionsstätte oder in einer zentralen Küche gekocht, gekühlt oder tiefgefroren und dann zur weiteren Verwendung in die Regenerationsküche geliefert. Die Wiedererwärmung und Fertigstellung der Speisen erfolgt mit Dampfgarer oder Konvektomaten.

Es ist wichtig anzumerken, dass die Qualität der in einer Regenerationsküche servierten Speisen stark von der sorgfältigen Handhabung und Wiedererwärmung abhängt. Die Einhaltung der Kühlkette, das ordnungsgemäße Aufwärmen und die Berücksichtigung der empfohlenen Temperaturreichtlinien sind entscheidend, um die sensorische und ernährungsphysiologische Qualität der Speisen zu erhalten.



#### Verteilerküche / Ausgabeküche (Cook & Hold)

Eine Verteilerküche bezieht sich auf eine Art von Küche, in der vorbereitete oder vorgekochte Speisen angeliefert und lediglich verteilt bzw. ausgegeben werden. Im Gegensatz zu einer Zubereitungs- oder Aufbereitungsküche erfolgt in einer Verteilerküche keine eigene Zubereitung oder Regeneration der Speisen. In einer Verteilerküche werden die fertigen Speisen in geeigneten Transportbehältern oder -systemen geliefert und anschließend entweder warmgehalten oder direkt an die Schulkinder ausgegeben.

In den Gmünder Schulen sind in den vergangenen Jahren verschiedene Versorgungssysteme entstanden. Die Tabelle in **Anlage 1** gibt hierüber einen Überblick.

#### **4. Umsetzung des neuen Verpflegungskonzeptes, Aufbau eines Lebensmittelunternehmens**

Was wurde Schritt für Schritt entwickelt? Da es kein fertiges Konzept für die Gegebenheiten in Gmünd gab, mussten alle Details für die Umsetzung erarbeitet werden. Die einzelnen Schritte sind in der **Anlage 2** zusammengefasst dargestellt.

#### Übernahme Parlarmensa

Die Parlarmensa wurde bislang von der Stiftung Haus Lindenhof betrieben mit vier integrativen Außenarbeitsplätzen. Da diese Küche aufgrund der zentralen Lage und der Kapazitäten im Arbeits- und Kühlbereich für das neue Konzept eine wichtige Basis darstellte, wurden mit dem Betreiber Planungsgespräche geführt. Als Ergebnis wurde die Köchin von der Stadt übernommen. Somit konnten auch zwei Außenarbeitsplätze weitergeführt werden. Der Lindenhof hat sich aus dem Betrieb einvernehmlich zurückgezogen und die Stadt hat die Regie in der Parlarmensa übernommen.

Die Parlarmensa hatte im Bestand ein festes Angebot an Speisen, Getränken und Snacks. Aufgrund des ausdrücklichen Wunsch der Schule wurde dieses Angebot (Pommes, Schnitzel, Nudeln mit Soße, Currywurst) aufrechterhalten. Kaffee- und Getränkeautomat wurden ebenfalls übernommen. Zur Abgrenzung zum anderen Angebot, wird dieser Bereich „Kiosk“ benannt.

Das Tagesessen aus dem neuen Konzept wird zusätzlich angeboten.

Es war ein neues Abrechnungssystem einzurichten. Das Parler ist die einzige Mensa, bei der in bar gezahlt werden kann. Kioskbetrieb und Schulesen werden im Wareneinkauf- und –verkauf betriebswirtschaftlich getrennt geführt.

In der Parlarmensa wird ein Großteil der Komponenten angeliefert, regeneriert und portioniert und an andere Schulen ausgeliefert. Eine Kapazität von schultäglich 800 Essen steht zur Verfügung.

#### Aufstellung Speisepläne

Kernstück und Grundlage für die Umsetzung des neuen Konzepts waren zunächst die Speisepläne. Diese wiederholen sich fortlaufend in 5 - 6 wöchigem Rhythmus. Es gibt für Herbst/Winter und für Frühjahr/Sommer saisonal angepasste Speisen.

Es wurden Speisepläne erstellt mit in der Regel zwei Menüs pro Schultag. In **Anlage 3** ist ein Speiseplan dargestellt.



Die Speisepläne berücksichtigen

- die Vorlieben der Schulkinder – „das Essen muss schmecken“
- die saisonale und regionale Verfügbarkeit von Lebensmitteln
- die Gesundheit durch tägliches Angebot von Gemüse/Salat/Obst und Vollkornprodukten, die von den Kindern akzeptiert werden
- die Klimafreundlichkeit durch reduziertes Fleischangebot

Selbstverständlich werden bei der Gestaltung der Speisepläne alle erforderlichen kennzeichnungspflichtigen Allergene und Zusatzstoffe deklariert.

Grundsätzlich werden zwei Mahlzeiten pro Tag angeboten, damit die Kinder entsprechend ihren Vorlieben wählen können.

Der Einsatz von Fleisch- und Wurstwaren erfolgt maßvoll. Es werden keine starren Vorgaben gemacht, sondern Akzeptanz, Geschmack und Kosten spielen eine Rolle. Fleisch wird nicht als Hauptkomponente des Essens angeboten und wird reduziert eingesetzt. Der Umstieg von täglichem Fleischangebot auf zweimal pro Woche fand gute Akzeptanz an den Schulen.

Die Schüler werden regelmäßig eingebunden, um das Angebot zu optimieren und die Qualität zu steigern. Kurzfristige Anpassungen der Speisepläne sind möglich und finden statt. Es finden regelmäßige Zufriedenheitsabfragen unter den Schülern statt und deren Wünsche und Anregungen werden schnellstmöglich beachtet (z.B. gefüllte Pfannkuchen mit Gemüse und Fetakäse kam nicht gut an und wurde aus dem rotierenden Speiseplansystem entfernt, das Wunschgericht Ofenkartoffeln mit Currywurst wurde mitaufgenommen).

Es werden möglichst viele Produkte in Bio-Qualität eingekauft, abhängig von der saisonalen und regionalen Verfügbarkeit, z.B. Milchprodukte, Obst und Nudeln. Derzeit werden weitere Bezugsquellen für Bio-Produkte erkundet, z.B. wird die Firma „Böker bringt Bio“ demnächst in unseren Lieferantenpool aufgenommen.

Die Verwaltung hat nun durch selbst erstellte Speisepläne und den eigenen Wareneinkauf bessere Steuerungsmöglichkeiten erhalten, um den Bedürfnissen der Schüler besser gerecht werden zu können und um die Attraktivität und Akzeptanz weiter zu steigern. Verschiedene Themen können jetzt beachtet werden, darunter Regionalität und ein Bioanteil, ein saisonales Angebot, kindgerechte und gesunde Mahlzeiten, eine Reduzierung des Fleischanteils, der klimaschonende Einsatz von Ressourcen, die Teilhabe von Menschen mit Behinderung, die Beteiligung der Schulgemeinschaft und eine Kooperation mit der Landesanstalt für Landwirtschaft, Ernährung und ländlichen Raum (LEL) in Schwäbisch Gmünd.

### Bestellablauf beim Groß- und Einzelhandel

Der Einkauf der Komponenten für die selbst zusammengestellten Speisepläne erfolgt direkt beim Produzenten oder Großhandel, wobei eine regelmäßige Produkt- und Preisabfrage stattfindet, um einen wirtschaftlichen Preis zu erzielen.



Während der Vorbereitungen zu der Umstellung entwickelten sich Verfügbarkeit und Vorbestellzeiten von 2-3 Werktagen auf 3 Wochen. Zwischenzeitlich sind schon fast alle Komponenten für unsere Speisepläne wieder gut verfügbar. Geplant ist daher, die Vorbestellzeit entsprechend zu reduzieren.

Clusterbildung der Mischküchen und Verteilerküchen, Auslieferung

Ausgehend von dem Bestand an Misch- und Verteilerküchen war zunächst eine Aufteilung erforderlich, in welcher Küche die Anlieferung und Aufbereitung erfolgt und an welche Verteilerküche geliefert wird. Es wurden folgende Cluster festgelegt:

| Anliefer- und Aufbereitungsküche | Verteilerküche   |
|----------------------------------|--|
| Parlormensa                      | Grundschule Hardt<br>Rauchbeinschule<br>Römerschule<br>Stauferschule |
| Friedensschule                   | Künftig Bildungshaus Lindach   |
| Klösterleschule                  | ---  |
| Uhlandschule                     | ---  |

Organisation Transport in die Verteilerküchen

Für die Auslieferung der Speisen an die Verteilerküchen wurde ein Transportunternehmen beauftragt. Die Firma Fleischmann aus Schwäbisch Gmünd hat das günstigste Angebot abgegeben und fährt schultäglich äußerst zuverlässig die benannten Schulen zur Auslieferung an. Die Transportbehälter gehören der Stadt Schwäbisch Gmünd. Eine Temperaturkontrolle und -dokumentation durch unser Personal vor Ort findet ebenfalls schultäglich statt. Es gab seit Einführung der neuen Schulverpflegungskonzeption keinerlei Beanstandungen.

Personalbedarfsermittlung

In den Schulmensen waren bereits vor Umstellung auf das neue Konzept Mitarbeiterinnen vorhanden, welche die Ausgabe des Essens, die Reinigung des Geschirrs und der Küche erledigten.

Der Personalbedarf war den neuen Anforderungen anzupassen. Für alle Essenstage wurden die Aufgaben in einem Zeitraster zusammengestellt, woraus sich die Arbeitszeiten ergaben. Ein Beispiel für den Dienstag ist in **Anlage 4** beigefügt. Insgesamt hat sich der Personaleinsatz wie prognostiziert entwickelt. In der Parlormensa wurden 3 Arbeitskräfte plus 2 Mitarbeiterinnen mit Außenarbeitsplätzen übernommen. In der Verwaltung wurde die Stelle der Verpflegungsbeauftragten um 25% aufgestockt und neu bewertet.

Die Stiftung Haus Lindenhof ist jetzt im Rahmen der Neukonzeption der Schulverpflegung mit einem Kooperationsmodell eingebunden. Es wurden zwei Außenarbeitsplätze geschaffen.



### Schulungen und Beteiligung der Mitarbeiter in den Küchen

Mit Workshops wurde das Küchenpersonal angeleitet und motiviert. Eigene Ideen wurden entwickelt und umgesetzt. Kürzlich fand auch schon eine Fortbildung in der Seminarküche von Omega Sorg in Aalen statt. Dort konnte das Küchenpersonal wichtige Einblicke nicht nur in das Sortiment, sondern auch in der speziellen und fachgerechten Zubereitung der Convenience Produkte erhalten. Mehr Sicherheit und Motivation bei der täglichen Arbeit zu vermitteln ist das Ziel.

### Hygienekonzept

Ein Hygienekonzept für Schulküchen ist unabdingbar, nicht nur um den gesetzlichen Vorgaben zu genügen, sondern an erster Stelle um die Gesundheit der Schüler sowie des Personals zu schützen.

**Personalhygiene:** Es gibt klare Richtlinien für das Personal bezüglich Sauberkeit, persönlicher Hygiene und Arbeitskleidung. Dazu gehören das Tragen von Schutzkleidung wie Kopfbedeckung und Schürze, regelmäßiges Händewaschen und das Ablegen von Schmuck während der Arbeit.

**Küchenhygiene:** Es gibt detaillierte Anweisungen für die Reinigung und Desinfektion der Küchenbereiche, Geräte, Arbeitsflächen und Utensilien. Dies umfasst auch den Umgang mit verschütteten Lebensmitteln oder anderen Verunreinigungen. Die Küche wird regelmäßig gereinigt und desinfiziert werden, insbesondere Arbeitsflächen, Küchengeräte und Geschirr.

**Lebensmittelhygiene:** Es gibt klare Vorschriften für die richtige Lagerung von Lebensmitteln, um eine Kreuzkontamination und das Wachstum von Mikroorganismen zu verhindern. Dazu werden geeignete Lagereinrichtungen wie Kühlschränke und Gefrierschränke verwendet, es findet die richtige Trennung von rohen und gekochten Lebensmitteln statt, sowie die Überwachung von Verfallsdaten.

**Schulung:** Das Personal wird regelmäßig geschult, um sich über die neuesten Hygienepraktiken auf dem Laufenden zu halten.

**Temperaturkontrolle:** Es gibt Richtlinien für die Überwachung und Aufrechterhaltung der richtigen Temperaturen während des Kochens, der Lagerung und des Transports von Lebensmitteln. Dies umfasst die Verwendung von Thermometern zur Überprüfung der Temperaturen, die Einhaltung von kritischen Temperaturbereichen für verschiedene Lebensmittel und die Verwerfung von Lebensmitteln, die unsicheren Temperaturen ausgesetzt waren.

**Dokumentation:** Alle Maßnahmen werden dokumentiert werden, um eine Überprüfung und Verbesserung des Hygienekonzepts zu ermöglichen.

**Rückstellproben:** Rückstellproben sind Proben von Schulessen, die nach der Zubereitung aufbewahrt werden, um im Falle von Problemen untersucht zu werden. Dabei werden verschiedene Aspekte beachtet: geeignete Auswahl der Proben, Entnahme zum richtigen Zeitpunkt, richtige Lagerung gemäß Hygienevorschriften, eindeutige Kennzeich-



nung, festgelegter Aufbewahrungszeitraum und ordnungsgemäße Dokumentation. Im Fall von Beschwerden oder Verdachtsfällen können die Proben intern oder extern im Labor untersucht werden. Die Probenahme und Handhabung wird von unserem Personal nach den geltenden Vorschriften und Richtlinien des Hygienekonzepts durchgeführt und dokumentiert.

### Küchenausstattungen

Für das neue Schulverpflegungskonzept mussten zu Beginn fast an allen Schulen Lager- tiefkühlschränke und weitere Küchenutensilien besorgt werden (z. B. GN-Behälter in diversen Größen, Küchenwaagen, Pürierstäbe etc.). Des Weiteren wurde für unser Personal einheitliche Arbeitskleidung angeschafft, z. B. Latzschürzen und Kopfbedeckung. Selbstverständlich tragen alle Küchenfachkräfte Sicherheitsschuhe.

### Resteentsorgung

Essens-/Tellerreste müssen entsorgt werden. Dies erfolgt über die GOA Schwäbisch Gmünd. Die Schulen verfügen über eine Biotonne oder eine Refoodtonne, die Leerung erfolgt wöchentlich.

### Notfallpläne Personal und Essen

Das Essensangebot für die Schulkinder bedarf einer hohen Verlässlichkeit. Es ist unvorstellbar, dass die Küche ausfällt und die Kinder hungrig bleiben. Jedoch können sich auch in den Mensen im Personalbereich die Krankheitsfälle häufen, wie diesen Winter bereits geschehen. Es wurde deshalb ein Notfallprogramm entwickelt, bei dem folgende Maßnahmen greifen:

Personalressourcen optimieren: Überprüfung, ob es Mitarbeiterinnen gibt, die zusätzliche Arbeitszeiten übernehmen können, um den Ausfall zu kompensieren. Dies dann beinhalten, dass Mitarbeiter aus anderen Abteilungen vorübergehend in der Küche aus- helfen oder Teilzeitkräfte gebeten werden, ihre Stunden zu erhöhen. Wir verfügen derzeit über drei Springkräfte im Bereich Schulkindbetreuung, die auch in der Schulküche eingesetzt werden können.

Priorisierung der Aufgaben: die Zubereitung von Hauptmahlzeiten hat Vorrang und stellt sicher, dass die grundlegenden hygienischen Standards eingehalten werden.

Vereinfachung des Speiseplans: Wir passen den Speiseplan an, um die Arbeitsbelastung zu reduzieren. Wir wählen einfachere Gerichte und Rezepte aus, die weniger Personal und Zeit erfordern.

Zusammenarbeit mit anderen Schulen: Wir nehmen Kontakt mit unseren anderen Schu- len auf und sprechen über eine mögliche Unterstützung. Vielleicht können Küchenmit- arbeiter oder Ressourcen geteilt werden, um den Personalausfall zu bewältigen.

Sind bestimmte Essenskomponenten für das Schulessen kurzfristig nicht verfügbar, wer- den alternative Zutaten oder Gerichte verwendet um die fehlenden Komponenten zu ersetzen (z.B. statt Nudeln Reis).



Kommunikation mit den Schülern: die Schüler werden über die kurzfristige Nichtverfügbarkeit bestimmter Essenskomponenten informiert und welche Änderungen im Speiseplan notwendig sind.

Durch Lagerhaltung wird sichergestellt, dass ausreichend Vorräte vorhanden sind, um Engpässe bei Essenskomponenten zu vermeiden. Der Lagerbestand wird regelmäßig kontrolliert und umgesetzt.

Es ist wichtig, bei Engpässen flexibel zu sein und Lösungen zu finden, um den Schülern weiterhin eine ausgewogene und nahrhafte Mahlzeit anzubieten. Durch klare Kommunikation, kreative Alternativen und die Zusammenarbeit mit allen Beteiligten kann die Situation erfolgreich bewältigt werden.

### Beteiligung von Schülern, Eltern, Schulleitungen

In regelmäßigen Abständen, mindestens zwei Mal pro Jahr, findet an allen Schulen eine Zufriedenheitsabfrage statt. Es werden sowohl die Schüler, Elternbeiräte, Schulleitungen als auch das Küchenpersonal befragt. In der **Anlage 5** haben wir eine Zufriedenheitsabfrage bei Grundschulkindern aus KW 11/2023 als Diagramm dargestellt.

Halbjährlich tagt der Mensakreis, der sich aus drei Schülervertretungen aus dem Jugendgemeinderat, zwei Vertretern aus dem Gesamtelternbeirat, sowie zwei Schulleitungen zusammensetzt. Bei den Treffen findet ein Austausch mit der Verwaltung und der Küchenleitung Parlermensa zu aktuellen Themen und Bedürfnissen statt.

### Regelmäßige Qualitätskontrolle

Die ausgegebenen Essen werden stetig überprüft und die Komponenten werden nach Aussehen, Konsistenz und Geschmack beurteilt. Die Küchenleitungen geben sofort Rückmeldungen, wenn Komponenten nicht in Ordnung sind.

### Weiterentwicklung durch Feedback aus der Praxis

Das neue Verpflegungssystem hat sich eingespielt, der Alltag wird gut bewältigt. Eine gute Basis ist dadurch erreicht. Das Ziel ist jedoch immer die Weiterentwicklung. Durch regelmäßige Abfragen im gesamten Umfeld der Mensen, sowie durch Besuch der Fachmessen und Beratungstermine bei der LEL wird eine ständige Verbesserung angestrebt. Neue Ideen sollen aufgegriffen und umgesetzt werden. Mehr zu der Umsetzung ist nachfolgend unter Punkt 6 aufgeführt.

### Konzeption

Durch die Erfahrungen in der Umsetzung ist eine neue Konzeption in der Schulverpflegung entstanden, Abläufe haben sich optimiert und etabliert. Der Leitsatz „das Essen muss schmecken“ steht im Mittelpunkt, die Anforderungen des Gemeinderats zu Berücksichtigung der Merkmale Bioqualität, Regionalität, Saisonalität, CO2 Bilanz werden umgesetzt nach Verfügbarkeit und Wirtschaftlichkeit.

Inzwischen kommen mehr und mehr Anfragen anderer Städte, die unser Konzept kennenlernen wollen.



### 5. Erfahrungen aus der Praxis

Das neue System kommt bei den Schülerinnen und Schülern gut an. Dies kann aufgrund der Umfragen, den Beobachtungen des Küchenpersonals und der Rückmeldungen an die Verpflegungsbeauftragte festgestellt werden.

Auch die Nachfrage nach Schulessen hat sich positiv entwickelt.

|              | Okt 21 | Mai 22 | Okt 22 | Mai 23 |
|--------------|--------|--------|--------|--------|
| Anzahl/Woche | 1.595  | 1.608  | 1.748  | 1.732  |

Die Schulkinder werden regelmäßig eingebunden, um das Angebot zu optimieren und die Qualität zu steigern. Kurzfristige Anpassungen der Speisepläne sind möglich und finden statt. Es finden in den Mensen regelmäßige Zufriedenheitsabfragen (siehe **Anlage 5**) statt. Wünsche und Anregungen werden schnellstmöglich beachtet.

Durch Rückmeldungen wurden folgende Veränderungen angestoßen:

|  |   |   |
|--|---|---|
| Knödel mit Soße schmecken nicht                      | ➔ | Austausch gegen ein anderes Gericht                 |
| Gefüllte Pfannkuchen mit Gemüse gehen nicht          | ➔ | Austausch gegen ein anderes Gericht                 |
| Currywurst wurde angefragt                           | ➔ | Aufnahme in Speiseplan                              |
| Sekundarbereich: Essen to go                         | ➔ | Umsetzbarkeit wird geprüft                          |
| Salat wird nicht richtig angenommen                  | ➔ | Umstieg auf Gemüsesticks, Testen einer anderen Soße |
| Gemischtes Gemüse kommt nicht gut an                 | ➔ | Test mit „sortenreinem“ Gemüse                      |
| Sekundarbereich: will nicht immer gesundes Mamaessen | ➔ | Angebot im Kioskbereich Parler erweitern            |

Es gab einzelne Nachfragen zu den Portionsgrößen.

Die Portionsgrößen orientieren sich an den DGE (Deutsche Gesellschaft für Ernährung) Richtlinien, an Erfahrungswerten und am Alter der Kinder. Es gibt die Portionsgröße Grundschule, Sekundar und ab dem neuen Schuljahr auch eine Kita Portionsgröße (Kita Eichenrain).

Bei der Recherche ergab sich, dass in einem Fall eine Leistungssportlerin aus dem Sekundarbereich mit der normalen Portion nicht satt wurde. In den Ausgaben wurde nochmals verdeutlicht, dass Nachschlag möglich ist, solange ausreichend Essen zur Verfügung steht. Allerdings kann sich dies auf die Sättigungsbeilagen beschränken.

Bei einem weiteren Fall konnte festgestellt werden, dass das Kind oft nur wenige Bissen vom Essen zu sich genommen hatte, weil es das angebotene Essen nicht mochte.

Die Kinder werden bei der Ausgabe grundsätzlich gefragt, wieviel sie auf den Teller geschöpft haben möchten.



Wir nehmen alle Reklamationen ernst und handeln unmittelbar. Dies gilt insbesondere auch, wenn ein angebotenes Essen nicht „läuft“ oder nach Rückmeldung der Küchenkräfte in Qualität oder Konsistenz nicht zufriedenstellend war. Dann wird es sofort ersetzt durch eine Alternative.

Nach wie vor ist festzustellen, dass im Bereich der Parlormensa der Sekundarbereich lieber in die Stadt geht, um das Fastfoodangebot dort zu nutzen. Bei der Veranstaltung Schule trifft Rathaus wurde von den Schülern der 8. Klasse geäußert, dass sie sich mehr Angebote in diesem Sektor wünschen. Es kam auch die Rückmeldungen, dass man an der Schule nicht auch noch das „gesunde Mamaessen“ haben möchte.

### Bestellsystem MensaMax

MensaMax ist ein Bestell- und Abrechnungssystem das es den Eltern und Schülern ermöglicht, ihr Essen bequem online zu bestellen und die Zahlung digital abzuwickeln. Auf der Homepage des Systems kann das Essen flexibel gebucht werden, die Schüler können via Chip das Schulessen in der Schulmensa bezahlen.

Schon vor der Umstellung des Schulverpflegungskonzeptes hatten wir MensaMax an einigen Schulen eingeführt (Friedensschule, Klösterleschule, Rauchbeinschule, Scheuelbergschule, Mozartschule, Pestalozzischule, Theodor-Heuss-Schule und Uhlandschule). Mittlerweile wurden weitere Schulen in das Abrechnungssystem eingepflegt. Dies sind die Schulen Parler Gymnasium, Hans-Baldung-Gymnasium, Schiller Realschule mit WRS im Verbund, Römerschule und Stauferschule. Die Grundschule Hardt wird zum neuen Schuljahr MensaMax erhalten, die Eichenrainschule im Frühjahr 2024.

Das Essen kann grundsätzlich bis zum Ausgabetag 8.30 Uhr über MensaMax wieder abbestellt werden. Für die Nutzer ist diese Leistung kostenfrei, das Essen ist jedoch schon im Lagerbestand und fällt auf der Kostenseite voll an.

Angebrochene Gebinde sowie Überschüsse (ab und an fällt an einer Schule ein Essens- tag aus z.B. Ausflug oder Schulschließung) verbleiben im Vorratslager unserer Küchen. Jeden Donnerstag melden alle Küchen ihren Lagerbestand. Dieser Lagerbestand wird bei der nächsten Bestellung berücksichtigt, das heißt die Bestellmenge wird reduziert und eventuell der Speiseplan etwas angepasst. An den letzten zwei Schultagen vor den Ferien gibt es immer zwei Überraschungsmenüs, um die Lagerbestände zu minimieren und vorhandene Lebensmittel sinnvoll einzusetzen.

### Beispielmenü





## 6. Ausblick und Entwicklung

Seit November 2022 gibt es versuchsweise die **Spontanabholung** an den Schulen Rauchbeinschule und Klösterleschule. Die Anzahl der bereitgestellten Essen wird dort zusätzlich zu den Vorbestellungen anhand von Erfahrungswerten festgelegt. Die vorbestellten Essen werden immer zuerst an die Vorbesteller ausgegeben. Die Spontanabholer müssen die verbliebenen Menüs nehmen. Für das Betreuungspersonal ist die Spontanabholung herausfordernd, da Vorbesteller zuerst zum Essen geschickt werden müssen. An der Rauchbeinschule hat sich das System nicht bewährt und wurde wieder eingestellt. Bei Spontanabholung bietet den Vorteil, dass sich Kurzentschlossene ein Essen holen können. Die Bestellzeit entfällt. Es ist jedoch immer eine Abwägung zwischen einer Überproduktion mit Resten und der vollständigen Abdeckung der Nachfrage.

Im neuen Schuljahr wird eine **weitere Schule** ins neue Schulverpflegungskonzept aufgenommen. Dies wird die Eichenrainschule in Lindach sein (Belieferung durch die Küche der Friedensschule) sowie die dem Bildungshaus angeschlossene Kita, Kindergarten am Eichenrain. Der Essensraum und die Küche werden jetzt schon von beiden Einrichtungen geteilt. Bislang beliefert dort noch der Caterer Eggert. Der Liefervertrag läuft mit Ende vom Schuljahr 2022/23 aus.

Das Mittagessen in der **Ferienbetreuung** (Schülerhaus Rauchbeinschule) musste neu organisiert werden, da kein Anbieter mehr bereit war, die abgefragte geringe Menge zu liefern. Deshalb wird jetzt ein einfacher Speiseplan erstellt und die Betreuungskräfte übernehmen die Zubereitung von ca. 10 Essen vor Ort. Die Erfahrungen sind bislang gut.

An der Friedensschule könnte es zukünftig einen separaten **Pausenverkauf** geben, ähnlich wie der sehr erfolgreiche Kioskverkauf am Parler Gymnasium. Im kommenden Schuljahr soll es hierzu Gespräche mit der Schulleitung, den Schülervertretern und den Elternvertretern geben, um den Bedarf zu erheben.

Das neue Konzept bietet die Möglichkeit, von der reinen Aufbereitungsküche schrittweise in eine **Mischküche** überzugehen, in der die Einzelkomponenten wieder selbst zubereitet werden können. Hier gibt es ein Entwicklungspotential, jedoch ist jeder Zubereitungsschritt, der zurückgeholt wird in die eigenen Küchen, mit mehr Personalaufwand verbunden.

Auf der Wunschliste steht noch, Aktionswochen durchzuführen, z.B. kulinarische Reisen durch die Welt. Der Speiseplan für eine Woche beinhaltet dann jeden Tag ein landestypisches Essen einer anderen Nation.

In Kooperation mit der Landesstelle für Ernährung und Landwirtschaft des Landkreises soll eine „Messwoche“ durchgeführt werden. Unter dem Motto „Ich, Du, Wir gegen Lebensmittelverschwendung“, werden die Schüler miteinbezogen, indem sie mindestens eine Woche lang selbst Tellerreste in ihrer Mensa messen. Lebensmittelabfälle sollen dadurch sichtbar gemacht und so die ganze Schulgemeinschaft für die Thematik sensibilisiert werden. Die Messwoche bietet außerdem praktische Lernanlässe, die auch im Unterricht genutzt werden können. Mit dem LEL besteht ein halbjährlicher Austausch zum Thema Schulverpflegung.



### 7. Vergleich der Versorgungsvarianten

Welche Unterschiede das neue Verpflegungssystem gegenüber der Vergabe an einen Caterer aufweist ist hier zusammengefasst dargestellt:

| Merkmal                         | Caterer   | Eigener Versorgungsbetrieb  |
|---------------------------------|---|---|
| Ausschreibung erforderlich?     | Ja, europaweit - aufwändiges Verfahren                  | Preisabfrage Bäcker, Metzger, Caterer, Großhandel Omega Sorg, unerschwertes Verfahren           |
| Bindung/Vertragslaufzeit        | Ja über 3 Jahre   | Nein  |
| Zubereitungsart                 | Kann vom Caterer vorgegeben werden, z.B. TK Anlieferung | Eigene Entscheidung, optimale Nutzung der vorhandenen Ausstattung                               |
| Speiseplanung                   | vorgegeben  | Selbst erstellt und steuerbar   |
| Einkauf                         | Nur Mengenbestellung                                    | Bestellung bei Lieferanten, Abstimmung Liefertermine, Entgegennahme Ware in den Verteilerküchen |
| Regionalität                    | Region ist Europa bei Anbieter und Waren                | Entscheidung durch Planung und Einkauf  |
| Bioanteil                       | Kann für einzelne Warengruppen vorgegeben werden        | Entscheidung durch Planung und Einkauf  |
| Anteil Fleisch                  | Vorgegeben  | Flexibel  |
| CO2 Abdruck und Wasserverbrauch | Wird nicht ausgewiesen                                  | Kann ausgewiesen werden   |
| Portionsgrößen                  | Vorgegeben  | Flexibel (Minimierung Reste)  |
| Speiseresteentsorgung           | Wird z.T. übernommen                                    | Muss organisiert werden   |
| Personaleinsatz                 | Ausgabe und Reinigung                                   | Planung (=+ - Stellen), Ausgabe und Reinigung   |
| Personalausfall                 | Muss für Ausgabe organisiert werden                     | Muss für Planung, Einkauf und Ausgabe organisiert werden  |
| Hygienekonzept                  | Durch Caterer   | Muss aufgestellt und umgesetzt werden   |
| Anlieferung                     | Durch Caterer an jede teilnehmende Schule               | Transport von Verteilerküche zu einzelnen Standorten muss organisiert werden                    |
| Rückstellproben                 | Durch Caterer   | Durch Stadt   |
| Kosten Einkauf pro Essen        | Derzeit ca. 8 Euro/Essen                                | Ca. 7 Euro/Essen  |



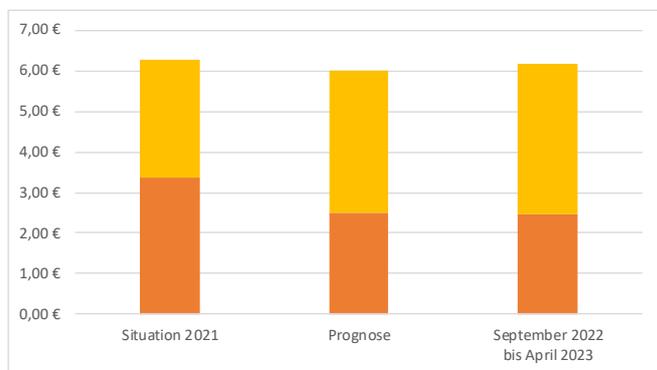
## 8. Finanzen

Die Entwicklung der Wareneinsatz- und Personalkosten konnte trotz stark steigender Lebensmittelkosten fast in dem prognostizierten Rahmen gehalten werden. Die Zahlen sind in **Anlage 6** dargestellt.

Erläuterungen zum Schaubild

- Basis ist der Zeitraum vom September 22 bis April 23
- Die Stundenanzahl der Mitarbeiter pro Tag basieren auf dem Stand vom März 23 und sind auf den Zeitraum von 5 Tagen pro Woche gemittelt.
- Die jährlichen Kosten, Arbeitgeber brutto pro VZÄ, wurden aus den Daten für die Analyse auf 2019/20 übernommen. Lohnanpassungen wurden nicht berücksichtigt
- Die Basis der Wareneinsatzkosten ergeben sich aus den tatsächlich bezogenen Waren, aus dem Zeitraum September 22 bis April 23
  - o Die Kosten wurden als Gesamtbetrag ermittelt.
  - o Der Wareneinsatz des Pausenverkaufs liegt durchschnittlich bei 60%. Das ergibt bei einem Umsatz von ca. 66.231,- € ca. 39.738,- € Wareneinsatz.
  - o Dieser Betrag wurde vom Gesamtwareneinsatz abgezogen ergibt dann den Wareneinsatz für die Mittagessenversorgung der Schulen.
- Die Fahrtkosten sind ebenfalls die in diesem Zeitraum angefallenen Kosten für den Transport des regenerierten Essens an die Verteilerküchen.
- Die Sachkosten wurden aus den Daten für die Analyse auf 2019/20 übernommen (dieser Betrag wurde aus dem Benchmark vergleichbarer Einrichtungen angesetzt, da hierzu bei der Analyse keine Daten vorgelegen haben)
- Der Preis, den die Eltern für ein Mittagessen bezahlen, ist bis heute unverändert.
- Die Einnahmen aus dem Pausenverkauf basieren ebenfalls von September 22 bis April 23

Beim Personal ist im Vergleich zum bisherigen System ein Anstieg zu verzeichnen, bedingt durch die weiteren Aufgaben, die durch die Systemumstellung zusätzlich zu erledigen sind. Im folgenden Diagramm ist die Entwicklung der Personal- und Warenkosten dargestellt. Die Sachkosten fehlen, da diese nur auf einer Schätzung beruhen. Unter dem Wareneinsatz wurden 2021 die Kosten das Essen der Caterer dargestellt.



Kosten in € pro Essen





Durch eine sorgfältige wöchentliche Kalkulation bei den eingesetzten Speisen konnte trotz erheblicher Preissteigerungen im Lebensmittelsektor der prognostizierte Einkaufspreis gehalten werden. Die Reduktion von Fleischprodukten hat ebenfalls dazu beigetragen. Ein Hauptgrund ist, dass bei diesem System die Menge der benötigten Essen genauer geplant werden können. Es kann kurzfristig entschieden werden, wieviel Portionen regeneriert werden müssen, bzw. Portionen können nachregeneriert werden. Die dadurch nicht regenerierten Speisen müssen werden nicht verworfen, sondern zu einem späteren Zeitpunkt verwendet.

Der Kreis der Lieferanten setzt sich zusammen aus einem regionalen Grossisten und weiteren regionalen Anbietern. Die Stärke der regionalen Anbieter ist die Flexibilität bei der Belieferung und schnelle Reaktion bei Änderungen von Bestellmengen bzw. bei Notfallversorgungen. Im Vorfeld der Umsetzung / des Projektstarts wurden mit verschiedenen potenziellen Lieferanten Gespräche geführt sowie strukturierte Preisvergleiche der Lebensmittelkomponenten / Warengruppen durchgeführt. Dazu wurden die Lebensmittel nach Produktgruppen (z.B. Obst und Gemüse, Molkereiprodukte, Trockensortiment, Tiefkühl- und gekühlte Lebensmittel) zusammengefasst.

Nach Auswertung der Preisabfragen und Beurteilung der zwingenden Anforderungen zur Belieferung an die Gmünder Schulen fiel die Entscheidung zugunsten des derzeitigen regionalen Grossisten für Lebensmittel. Eine regelmäßig durchgeführte Preisabfrage am Markt soll den Wettbewerb sicherstellen und das wirtschaftlichste Ergebnis für die Stadt Schwäbisch Gmünd erzielen. Ziel ist die sukzessive Steigerung des Zukaufs von möglichst regionalen Lebensmitteln, z.B. Obst direkt bei landwirtschaftlichen Betrieben (z.B. Obstbauern) einzukaufen.

### 9. Darstellung der Kriterien bei der Beschaffung hinsichtlich Nachhaltigkeit, Regionalität und Bioanteil

Bei der Aufstellung des Speiseplans und beim Einkauf sind die vom Gemeinderat geforderten Kriterien im Blick.

#### Bioanteil

Derzeit werden nicht grundsätzlich Produktgruppen in Bio-Qualität eingekauft. Der Einkauf von Produkten in Bio Qualität erfolgt in Abhängigkeit des preislichen Angebots und ist oft gekoppelt mit der saisonalen Verfügbarkeit.

Bei Einkauf von Bioprodukten gibt es Preisaufläge von 5-10 % bei Obst, 20 % bei Trockenware (Reis, Nudeln), über 50 % bei Fleisch.

Eine Kostengegenüberstellung bio – konventionell ergab:

Kostengegenüberstellung netto

|                  |              |                        |              |
|------------------|--------------|------------------------|--------------|
| Bio Äpfel        | 3,49 Euro/kg | Konventionelle Äpfel   | 1,59 Euro/kg |
| Bio Bananen      | 2,19 Euro/kg | Konventionelle Bananen | 1,69 Euro/kg |
| Bio Naturjoghurt | 3,70 Euro/kg | Konv. Naturjoghurt     | 1,44 Euro/kg |



### Regionalität bei Lieferanten

Regionalität Produkte – was ist die Region?

Über den aktuellen Grossisten werden einzelne Produkte regionaler Lieferanten (z.B. Primalat, Albgold) bezogen, da diese Firmen ihre Artikel nicht direkt vertreiben. Ortsansässige Firmen wie die Bäckereien, Metzgereien und Caterer ergänzen die angebotene Produktpalette bereits heute. In **Anlage 7** werden zwei Menüvarianten vergleichend dargestellt.

### Nachhaltigkeitskriterien

Ein wichtiger Bestandteil des neuen Mittagessenkonzepts ist die Ausrichtung des Speiseangebots hinsichtlich der CO<sub>2</sub> Emissionen, dem Vita Score (Gesundheitswert) und dem Wasserverbrauch.

#### → Klima-Score / CO<sub>2</sub>-Bilanz:

Der CO<sub>2</sub>-Wert aller Zutaten wird mit einer Lebenszyklusanalyse, basierend auf Erzeugung, Produktion, Transport (Herkunft, Zwischenstationen, Zielland & Verkehrsmittel und Kühlung), Verarbeitung und Konservierung gemessen.

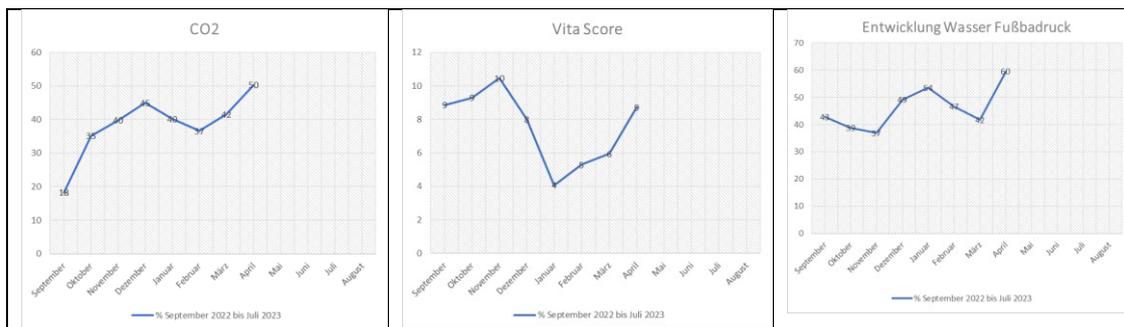
#### → Gesundheits-Score (Vita-Score):

Die Resultate der „Global Burden of Disease“ - Studien dienen als Grundlage für die entwickelte Formel um Lebensmittel zu bewerten. Dem Indikator liegt die Erkenntnis zugrunde, dass eine typische westliche Ernährung die Nährstoffbedürfnisse unseres Körpers deckt, dass sie aber gleichzeitig zu Gesundheitsproblemen wie Diabetes, Herz-Kreislauf-Erkrankungen und verschiedenen Krebsarten führen kann. Das Ziel ist es das Risiko auf ernährungsbedingte Krankheiten zu minimieren.

#### → Wasserverbrauch:

Der Wasserknappheits-Fußabdruck eines Produkts hängt von zwei Elementen ab. Erstens von der Menge an Süßwasser (Oberflächen- und Grundwasser, ohne Regenwasser oder Wasserverschmutzung), die in der jeweiligen Produktionsregion für das Produkt verwendet wird. Und zweitens von der relativen Wasserknappheit in der jeweiligen Region.

### Graphische Auswertung



### Hinweis

Höherer Wert = besser

Der angegebene Prozentwert gibt die prozentuale Verbesserung im Vergleich zu herkömmlichen Speiseplänen an. Maßgeblich sind vor allem Saisonartikel, Herstellung der Produkte, Transportmittel, Fertigungsgrad, Verpackungsart, die diesen Wert beeinflussen. Die Monate September, Oktober sind aufgrund des Starts der Systemumstellung



auf das neue Mittagessenskonzept noch nicht repräsentativ. Ein Grund der geringeren Werte in den Wintermonaten liegt z.B. darin begründet, dass bestimmte Produkte während des gesamten Bewertungszeitraumes eingesetzt wurden (z.B. Tomaten, Gurken, Broccoli). Zur Verbesserung der vorgenannten Nachhaltigkeitswerte sollte der Einsatz saisonaler Produkte noch verstärkt werden (z.B. Reduzierung Tomaten, Gurken, Broccoli im Winter). Im Großen und Ganzen wird mit der derzeitigen Speisekarte bereits ein guter Nachhaltigkeitswert erreicht. Mit saisonalen Anpassungen kann dieser Wert verbessert werden.

## **10. Schlussbetrachtung**

Durch die Umstellung auf das neue Verpflegungssystem ist es der Stadt gelungen, ein Schulessen zur Verfügung zu stellen,

- das den Kindern schmeckt
- das flexibel den Bedürfnissen angepasst werden kann
- das, soweit umsetzbar, aus Komponenten besteht, welche die Kriterien Regionalität, Klimafreundlichkeit und Ökologische Erzeugung erfüllen
- das preislich im Rahmen geblieben ist, trotz stark gestiegener Lebensmittelpreise
- das in konstant hoher Qualität angeboten werden kann.

Aufgrund dieser Kriterien wird vorgeschlagen, diesen Weg weiter zu verfolgen und das Angebot für teilnehmende Schulen aufrecht zu erhalten.

Die Nachfrage an Essensangeboten in den Grundschulen steigt, insbesondere bei der Anzahl der Tage, an denen es eine Verpflegung geben soll. Durch die zunehmende Entwicklung zum Ganztagesbetrieb an den Grundschulen wird dies noch verstärkt.