

Stellungnahme der Stadtverwaltung Erfurt zur Drucksache 0011/15

Titel

Festlegung zum Beschlusspunkt 05 der DS 2373/14 - Einrichtung eines Unterausschusses "Verpflegung in den Erfurter Kindertageseinrichtungen"

Öffentlichkeitsstatus

öffentlich

Stellungnahme

Stellungnahme zu:**a) Eine Auflistung aller Kinderkrippen, Kindergärten und Schulen mit selbstkochenden Küchen in Erfurt.**

Bereich Kindertageseinrichtungen:

- Komunal
- Daberstedter Räubernest
 - Daberstedter Räuberland
 - Am Aquarium (Kinderkrippe)
 - Am Aquarium (Kindergarten)
 - Riethzwerge
 - Sterntaler
 - Weltendecker
 - Löwenzahn
 - Kinderland am Zoo
 - Stupsnasen
 - Haus der kleinen Wichtel (Kinderkrippe)
 - Haus der kleinen Wichtel (Kindergarten)
 - Am Wiesenhügel
 - Zwergenreich
 - Fröbelkindergarten am Borntal
 - Am Borntal (Kinderkrippe)
 - Linderbacher Knirpse

Freie Träger: Von 88 angefragten Kindertageseinrichtungen in freier Trägerschaft haben 75 Einrichtungen geantwortet. In folgenden Einrichtungen wird selbst gekocht:

- SteigerBurg
- Regenbogen Freie Schule Erfurt e. V.
- Freie Kindertagesstätte Sonnenstrahl
- Kastanienhof
- Lindenparadies
- Riethspatzen
- Strolche
- Schmetterling
- Kinderland Rügenstraße
- St. Dionysius Möbisburg
- Marienkäfer am Ringelberg
- Fuchs und Elster (werden über selbstkochende Küche Marienkäfer beliefert)
- Johannesplatzkäfer (- " -)
- Spatzennest am Park (- " -)
- Springmäuse am Südpark (- " -)

- Sommersprosse
- Zwergenland
- 3 selbstkochende evangelische Kitas von 18 Einrichtungen

Anmerkung: In der Stellungnahme der Stadtverwaltung Erfurt zur Drucksache 1736/14 wurde unter drittens auf 21 selbstkochende Kindertageseinrichtungen in freier Trägerschaft verwiesen. Obenstehend sind es seit dem 01.01.2015 nur 20. Die "Linderbacher Knirpse" wurden zum 01.01.2015 in kommunale Trägerschaft überführt.

Schulträgerbereich:

- Schule am Andreasried Staatliches regionales Förderzentrum, Förderschwerpunkt: Körperliche und motorische Entwicklung
- Schule am Südpark Staatliches überregionales Förderzentrum Erfurt Förderschwerpunkt: Hören

b) Gibt es oder gab es seitens der Verwaltung Überlegungen oder Planungen zur Optimierung der Küchenstrukturen bei selbstkochenden kommunale Einrichtungen? Wenn ja, welcher Art?

Das Jugendamt versucht seit Jahren, die Kosten des Küchenbetriebs in den kommunalen Kindertageseinrichtungen zu optimieren. Dies ist jedoch nachhaltig und tatsächlich nur möglich, wenn in den kommunalen Einrichtungen keine eigenen Küchen mehr betrieben werden. Zur Zeit hat jede kommunale Einrichtung, außer Dittelstedt und Linderbach, eine eigene Küche. Wobei im Regelfall eine Küche sowohl für die Krippe als auch für die Kita zuständig ist.

In den Jahren 2010 bis 2012 arbeitete eine Projektgruppe mit dem Ziel:

- Erhalt der Küchen in kommunalen Kindertageseinrichtungen
- Ausgehend vom vorhandenen Personal erfolgt die schrittweise Übertragung des Küchenbetriebs an einen professionellen Küchenbetreiber.

Ergebnis der Projektgruppe war:

- Der Übertragungszeitraum kann sich 10 Jahre und länger hinziehen, es sei denn man spricht Kündigungen für das vorhandene (Küchen-)Personal aus. Dies wurde aber vom Oberbürgermeister bisher strikt abgelehnt.
- Der Kostenvergleich zwischen den Kosten in kommunalen Einrichtungen (pro Kind und Tag 5,08 EUR) und den Kosten der Küchenbetreiber (pro Kind und Tag 4,40 EUR) war nicht so erheblich.
- Durch nicht tarifgerechte Bezahlung der Mitarbeiter des Küchenbetreibers besteht die Gefahr, dass im Einzelfall Sozialleistungen erbracht werden müssten.
- Von einer Übertragung des Küchenbetriebs wird abgesehen.
- Eine weitere Initiative des Jugendamtes im Jahr 2014 entstand aufgrund der Anregung des Kinderplanet e.V. Erfurt. Dieser unterbreitete folgendes Angebot:

- zeitunabhängige Produktion des Essens,
- Optimierung der Personalausstattung,
- weniger Warenverluste,
- Kreation eigener schmackhafter Speisen,
- Geschmack und Frische bleiben erhalten,
- Die Speisen sind vakuumiert bis zu 10 Tage haltbar,
- Verwendung regionaler Produkte.

Vorteil dieses Angebotes ist die hohe Qualität des Essens, auch gegenüber dem derzeitigen Essen in selbstkochenden Einrichtungen. Dies wurde auch von unserem Lebensmittelüberwachungsamt bestätigt. Die Kosten für eine Vollverpflegung betragen hier pro Kind und Tag 3,91 EUR und sind damit erheblich günstiger, als 5,70 EUR.

Nachteil dieses Angebots ist, dass durch die Umrüstung von vorhandenen und teilweise bereits modernisierten Küchen zusätzliche Kosten im investiven Bereich entstehen. Auch wären noch Entscheidungen bzgl. dem Personal erforderlich.

Empfehlung: Dieses Angebot nochmals genauer prüfen.

Sollten weitere oder detaillierte Informationen benötigt werden, steht der Amtsleiter des Jugendamtes, Herr Winklmann, zur Verfügung.

c) Wie hoch ist das Budget, das in Einrichtungen in kommunaler Trägerschaft je Kind und Tag für den Einkauf der Nahrungsmittel bei Vollverpflegung zur Verfügung steht?

Pro Verpflegungstag und Kind wird in den kommunalen Einrichtungen mit durchschnittlich 1 EUR für Nahrungsmittel geplant.

d) Bei welchen Lieferanten bzw. Anbietern werden die Nahrungsmittel erworben und wer ist in den Einrichtungen für den Erwerb zuständig?

Lieferanten für die Verpflegung in den Erfurter Kindertageseinrichtungen sind:

Brot und Backwaren: Bäckerei & Konditorei
Rüdiger Fritsch
Schlachthofstraße 70
Lieferzeitraum: 01.01.2015 bis 31.03.2015

Die kommende Ausschreibung ist in der Endphase und beläuft sich für den Zeitraum vom 01.04.2015 bis 31.03.2016.

Welche Firma den Zuschlag bekommt, kann zum heutigen Tag noch nicht genannt werden.

Fleisch und Wurstwaren: AGRO Agrarprodukt- und
Handels GmbH
Erfurter Tor 3
99100 Töttelstädt
Lieferzeitraum: 01.01.2015 bis 31.03.2015

Die kommende Ausschreibung wird in Zusammenarbeit mit der Beschaffungsstelle der Stadtverwaltung Erfurt erarbeitet.

Grundnahrungsmittel: SB Union Großmarkt GmbH

Obst & Gemüse
Molkereiprodukte
Tiefkühlprodukte
Noon Food Artikel

Salzstraße 9a
99086 Erfurt

Lieferzeitraum: 01.01.2015 bis 30.06.2015

Die kommende Ausschreibung wird ebenfalls mit der Beschaffungsstelle der Stadtverwaltung Erfurt erarbeitet.

In den Kindertageseinrichtungen sind die Köche und Beiköche für den Erwerb und die Kontrolle der bestellten Waren zuständig.

e) Welche konkreten Qualitätskriterien gelten für Zubereitung und Beschaffenheit der Speisen?

Konkrete Kriterien für die Zubereitung und Beschaffenheit einer vollwertigen Verpflegung hat das Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz 2009 in der Broschüre "Qualitätsstandards für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder" zusammengefasst. Sie dienen Trägern von Kindertageseinrichtungen, Erzieherinnen und Erziehern, hauswirtschaftlichem und technischem Personal, Tagespflegepersonen sowie Caterern und Eltern als Richtschnur und Empfehlungen, um die Qualität der Verpflegung der Kinder zu sichern. Sie enthalten neben konkreten Ernährungsempfehlungen; Hinweisen zur Speiseplangestaltung und Checklisten zur Überprüfung der Qualität auch Hinweise zur Ernährungserziehung, zu organisatorischen und strukturellen Rahmenbedingungen und zu rechtlichen Vorgaben. Hilfestellung bei der Umsetzung der Qualitätsstandards in die Praxis bieten die Verbraucherzentralen. Im Weiteren hat das Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz die Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) beauftragt, Tageseinrichtungen für Kinder bei der Ausgestaltung der Verpflegung aktiv zu unterstützen. Dies erfolgt im Rahmen von "IN FORM - Deutschlands Initiative für gesunde Ernährung und mehr Bewegung". Um die Qualität der Verpflegung zu verbessern, hat die DGE in Kooperation mit den Bundesländern und weiteren Partnern 2013 den "DGE - Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder" herausgegeben.

f) Sind der Verwaltung geeignete städtische Liegenschaften bekannt, die für die Einrichtung zentraler Küchen geeignet wären? Wenn ja, welche und wie hoch wäre der jeweilige Investitionsbedarf für die Ertüchtigung als Küche?

Zur Zeit sind der Verwaltung keine städtischen Liegenschaften bekannt, die zur Einrichtung zentraler Küchen geeignet wären. Der Investitionsbedarf kann erst nach konkreter Planung auf Grund einer Aufgabenstellung und Auswahl eines Objektes benannt werden. Gegebenenfalls ist zu prüfen, inwieweit die Kapazität vorhandener Küchen zu erweitern ist. Jedoch ist eine Erweiterung einer einzigen Küche auf die Essenversorgung aller kommunaler Kitas wahrscheinlich nicht möglich.

g) Wie schätzt die Verwaltung die Möglichkeiten ein, bereits vorhandenes Gerät und Mobiliar aus den einzelnen Einrichtungen abzuziehen und in einer zentralen Küche weiter zu verwenden?"

Wenn eine zentrale Kochküche eingerichtet werden soll, muss anhand der geforderten

Kapazität die Ausstattung ermittelt und der vorhandene Gerätebestand hinsichtlich der Eignung zur Umsetzung überprüft werden. Neuere Geräte aus den sanierten Küchen können vermutlich weiter verwendet werden. In den Einrichtungen müssen entsprechende Ausgabeküchen erhalten/ingerichtet werden.

Anlagen

Unterschrift Beigeordneter

26.01.2015

Datum