

## **Tätigkeitsbericht des Mensa-Ausschusses des Stadtalternbeirats Frankfurt am Main für das Jahr 2022**

### **Mitglieder:**

Andrea Herschbach (Vorsitzende)  
Ether Fries (Gebrüder-Grimm-Schule)  
Britta Bilke-Kühne (Schillerschule)  
Daniela Engelke (IGS Kalbach-Riedberg)  
Sabrina Becker-Neumann (IGS Süd)

Die Essensversorgung an Schulen ist seit langem Gegenstand von zahlreichen Diskussionen, Nachfragen, Kritiken und Unsicherheiten. Daher hat sich der Ausschuss zum Ziel gesetzt, mit dem für die Vergabe von Catering-Verträgen zuständigen Amt des Stadtschulamtes (Amt 40.42) einerseits Aufklärungsarbeit über die Abläufe zu leisten. Und andererseits die Bedarfe und Wünsche der Eltern und Schüler\*innen zu beleuchten, um Ideen und Verbesserungsvorschläge für die Zukunft zu finden. Hierfür stehen wir im Austausch mit den Schulgemeinden und dem Ernährungsrat Frankfurt.

### **Die rechtlichen Vorgaben bei der Vergabe von Catering-Verträgen:**

- Laut dem geltenden Vergaberecht müssen Vergaben an Caterer (sogenannte Dienstleistungskonzessionen) derzeit spätestens alle 6 Jahre durch ein offenes Vergabeverfahren (EU-weit) sichergestellt werden.
- Verträge laufen im besten Fall nach 6 Jahren aus, bedürfen daher keiner Kündigung und dürfen nicht verlängert werden.
- Diese Verfahren müssen neutral, unabhängig, nichtdiskriminierend und wirtschaftlich durchgeführt werden.
- Hierfür müssen entsprechende neutrale Leistungsverzeichnisse erstellt werden, die die Anforderungen an ein gesundes Mittagessen für die Schülerinnen und Schüler beschreiben.
- Eine Bevorzugung oder Benachteiligung von Bietern im Verfahren ist grundsätzlich verboten.
- Die jeweiligen Bieter können, im Rahmen des Verfahrens bis zum Angebotsabgabetermin, Fragestellungen im Zusammenhang mit der Angebotserstellung jederzeit an das Stadtschulamt richten, welche zeitnah zu beantworten sind.
- Nach Abgabe der Angebote ist eine Korrektur des abgegebenen Angebots nicht mehr möglich.

### **Anforderungen an ein gesundes Mittagessen im Rahmen der derzeitigen Ausschreibungen:**

- Einhaltung der aktuellen Vorgaben der DGE (Deutsche Gesellschaft für Ernährung) in Bezug auf die Schülerinnen- und Schülerverpflegung.
- Den Schülerinnen und Schülern müssen vom Caterer jeden Tag 2 vollwertige Mittagessen angeboten werden, wovon ein Gericht immer vegetarisch sein muss und das zweite Gericht immer dem Qualitätsstandard für die Schulverpflegung der DGE entsprechen muss.
- Bewirtschaftung der vorhandenen Küchen an den Schulen (bei Mischküchensystemen muss der überwiegende Teil vor Ort frisch gekocht werden bzw. bei Warmanlieferungen sind diese aus den vorgegebenen Mischküchen des jeweils benannten Produktionsstandorts an unserer Schule sicherzustellen)
- Vor Ort muss Fachpersonal eingesetzt werden (Köchinnen/Köche in den Mischküchen/Produktionsküchen und entsprechendes Ausgabepersonal). Dies ist auch mit Nachweisen zu belegen und diese werden auch durch das Stadtschulamt umfänglich kontrolliert.
- Convenience Produkte (vorgefertigte Lebensmittel) sind, je nach Küchenart, nur sehr eingeschränkt und dann auch nur als Ergänzung zugelassen.
- Saisonale und regionale Produkte sind bevorzugt einzusetzen.
- Zum Mittagessen sind folgende Getränke (mindestens 200 ml) zur Verfügung zu stellen und im Menüpreis enthalten: Trink- und Mineralwasser oder Früchte- oder Kräutertees, ungesüßt
- Ein entsprechender Anteil (30%) an Bio/Ökoprodukten muss gewährleistet werden. 10 % Milch, Käse und Molkereiprodukte des monetären Gesamtwareneinsatzes 10 % Obst und Gemüse des monetären Gesamtwareneinsatzes 10 % Getreide, Getreideprodukte, Kartoffeln, sowie Fleisch und Wurstwaren des monetären Gesamtwareneinsatzes. (100 % der tatsächlich zum Einsatz kommenden Fleisch und Wurstwaren müssen zwingend aus mindestens zertifizierter ökologischer Erzeugung gemäß EU- Basisverordnung stammen) Zusätzliche Anforderungen sind:
  - Die jeweils bei den Schulen abgefragten schulspezifischen Schulwünsche (z.B. freundliches und „kindgerechtes“ Ausgabepersonal, Teilnahme des Caterers an Mensarunden, wenig Personalwechsel, Nutzung des Speiseraums außerhalb der Essenszeiten, Teilnahme an Schulfesten, schulischen Veranstaltungen, Tag der offenen Tür, Aktionsangebote / Mottotage/ Mottowochen, Essens-Erlebnistage, Sonderveranstaltungen, ....)
  - Eine gute Servicequalität und ein innovatives Qualitätsmanagement

### **Der zeitliche Ablauf:**

Ab September/Oktober des Vorjahres, bevor eine Neuvergabe zum neuen Schuljahr ansteht, werden die betroffenen Schulleitungen immer über das Auslaufen der aktuellen Verträge zum nächsten Schuljahr in Kenntnis gesetzt. (Bei Neubauten sind unter Umständen andere Zeitläufe erforderlich)

Im Rahmen dieser Information wird darum gebeten, die speziellen Schulwünsche an einen potenziellen neuen Caterer an die Stadt zurückzumelden. Hierfür haben die Schulleitungen einige Wochen Zeit. Mit gleicher Information erhalten die Schulleitungen eine neutrale aktuelle Leistungsbeschreibung mit unseren generellen Anforderungen und einem Beispielkatalog (Best Practice-Liste), in welchen Anforderungen von Schulen aus den vergangenen Ausschreibungen zu ersehen sind, zur Kenntnis.

Sobald die Angaben der Schule vorliegen, erfolgt die Zusammenstellung der Vergabeunterlagen, mit den von den Schulen benannten Wünsche und Besonderheiten und die Veröffentlichung der Ausschreibung kann erfolgen.

Unmittelbar vor der Zuschlagserteilung an den Gewinner, werden die Schulleitungen über den Verfahrensausgang mit Benennung des neuen Caterers informiert. Nach erfolgter Zuschlagserteilung erhalten die Schulleitungen ein gesondertes Handout mit den angebotenen Leistungen des Caterers zur Kenntnis. Diese Ausschreibungsverfahren benötigen also regulär ein Zeitfenster, von der Vorbereitung bis zum finalen Ausschreibungsergebnis (Zuschlag an den Gewinner), zwischen 6 bis 8 Monaten.

### **Beteiligungsmöglichkeiten der Schulgemeinde:**

Die Beteiligungsmöglichkeiten im Rahmen der Ausschreibung für die Schulgemeinde liegen bei dem Thema „Schulspezifische Anforderungen“. Diese werden, im Voraus, seitens des Stadtschulamtes über die jeweiligen Schulleitungen und wenn vorhanden auch bei den ESB-Leitungen abgefragt. Es wird seitens des Stadtschulamtes vorausgesetzt, dass diese Anforderungen selbstverständlich innerhalb der jeweiligen Schulgemeinde abgestimmt werden. In vielen Schulen gibt es sogar einen Mensaausschuss, welcher aus den verschiedenen Vertretergruppen (Schülervertretungen, Lehrerververtretungen, Schulleitungen....) besteht und hierbei sicherlich gehört wird und mitentscheiden kann. Die Zeitläufe sind ausreichend bemessen, um die Entscheidungsfindung in der Schulgemeinde sicherstellen zu können.

### **Beschwerden während der Vertragslaufzeit:**

Sollten Sie feststellen, dass bei der Essensversorgung Ihrer Kinder /von Euch etwas nicht stimmt (Portionen sind zu klein, das Personal ist nicht freundlich, Bestellungen funktionieren nicht, Abrechnungsprobleme bestehen,...) und Sie/Ihr mit dem Caterer vor Ort keine Lösung findet, so besteht jederzeit die Möglichkeit über die Schulleitung diese Problemstellungen an das Stadtschulamt weiterzugeben. Von hier aus werden das Problem und die weiteren Schritte mit den Schulleitungen abgestimmt. Es kann z.B. vereinbart werden unangekündigten Prüfungen der Essensqualität durchzuführen (über unsere Ökotrophologin), gemeinsame Gespräche anzuberaumen, Teilnahme und Vermittlung über das Stadtschulamt im Rahmen des Mensaausschuss .... Darüber hinaus kann auch über das Funktionspostfach des Stadtschulamtes Ihr/Euer Anliegen an uns weitergegeben werden. Die Adresse lautet: [Ausschreibungen40.42.amt40@stadt-frankfurt.de](mailto:Ausschreibungen40.42.amt40@stadt-frankfurt.de).

**Termine des Ausschusses:**

Treffen mit Vertreter\*innen des Amtes 40.42 am 05.09.2023

Treffen mit Vertreter\*innen des Ernährungsrates Frankfurt am 18.01.2023

**Geplante Aktivitäten in 2023:**

Informationsveranstaltung für Eltern mit Vertreter\*innen des Amtes 40.42, des StEBs und des Ernährungsrates.

Frankfurt, den 28.01.2023



Andrea Herschbach