Beschlussvorlage 2020/042	Referat	Kommunalreferat
	Abteilung	Abt. 12, Schulen/Vergabewesen
	Verfasser(in)	Kommunalreferat

Gremium	Termin	Vorlagenstatus
Ausschuss für Soziales, Bildung und Integration	**06.02.2020**	**öffentlich**

Antrag der Stadtratsfraktion Parteifreie Bürger/FDP/ÖDP; Festlegung von Qualitätskriterien für künftige Ausschreibungen der schulischen Mittagsverpflegung

Beschlussvorschlag:

Bei künftigen Ausschreibungen für schulische Mittagsverpflegung ist neben dem Preis auch der Bio-Anteil in die Wertung mit einzubeziehen. Wie bisher sind auch die Regionalität und Saisonalität der angebotenen Produkte als Kriterien zu berücksichtigen.

Die Gewichtung der genannten Qualitätskriterien ist so zu wählen, dass im Ergebnis der Ausschreibung dennoch mit einem sozialverträglichen Angebotspreis gerechnet werden kann.

anwesend:	für den Beschluss:	gegen den Beschluss:

Sachverhalt:

Die Verwaltung wurde am 17.10.2019 beauftragt, den Antrag der Stadtratsfraktion Parteifreie Bürger/FDP/ÖDP zur Aufnahme der Kriterien „Biologisch“ und „Regional“ bei zukünftigen Ausschreibungen schulischer Mittagsverpflegung inhaltlich zu prüfen. Die Kriterien sollen zudem eine gewisse Bedeutung entfalten.

An allen Friedberger Grundschulen und an der Mittelschule Friedberg gibt es Ganztagsangebote und damit eine Mittagsverpflegung für Schüler. Das Essen wird dabei warm angeliefert und in der Schule ausgegeben. An der Mittelschule und Theresia-Gerhardinger-Grundschule erfolgt die Essensausgabe in der Mensa. An den übrigen Grundschulen wird das Essen in den Räumen der Ganztagsbetreuung ausgegeben.

Die derzeit beauftragten Cateringunternehmen kommen aus der Region. Das Essen für die Mensa liefert die Fernküche Forster aus Aindling. Alle anderen Schulen beliefert die BeiPaul GmbH der Diakonie Augsburg.

Unabhängig etwaiger Ausschreibungskriterien bieten diese und viele andere Caterer Gerichte aus saisonalen, regionalen und teilweise auch Bio-Produkten an, die sich heute schon auf den Speisekarten für die Schüler wiederfinden.

Zum Schuljahresbeginn 2017/18 wurde die Belieferung der Mensa mit Mittagsverpflegung für die Dauer von 4 Jahren zuletzt ausgeschrieben. Neben dem Preis (75%) sind auch die Regionalität (15%) und Saisonalität (10%) der verarbeiteten Produkte in die Wertung mit eingeflossen. Zur Bewertung der Regionalität wurden Punkte für verschiedene Lebensmittelgruppen verteilt, die zu 100% regional erzeugt und eingekauft werden. Als regional gelten Produkte, die in einem Umkreis von 100 km um den Produktionsstandort des Caterers erzeugt und eingekauft werden. Die Saisonalität betrifft Obst und Gemüse. Je höher der verwendete Anteil saisonaler Produkte ist, desto mehr Punkte erhält der Bieter.

Im Sinne einer möglichst umweltfreundlichen und nachhaltigen Beschaffung und um der Vorbildfunktion der Verwaltung gerecht zu werden, ist es aus heutiger Sicht sicher sinnvoll, bei künftigen Ausschreibungen zusätzlich den Bio-Anteil positiv in der Bewertung zu berücksichtigen.

Bei der Wahl der Gewichtungen ist es jedoch wichtig, dass der Preis eine maßgebliche Rolle behält. Es empfiehlt sich daher nicht, die Qualitätskriterien zu stark in die Wertung einfließen zu lassen, oder gar Mindestanteile festzulegen. Die Akzeptanz des Essens bei den Eltern hängt nämlich nicht nur von der Qualität, sondern primär vom Preis ab. Derzeit verlangt die Stadt von den Eltern 3,30 Euro pro Mittagessen. Um diesen sozialverträglichen Preis anbieten zu können, bezuschusst die Stadt die Mittagsverpflegung erheblich. Unter Einbeziehung von Personalkosten und kalkulatorischen Kosten müsste die Stadt zur Kostendeckung mehr als 4,50 Euro pro Essen verlangen. Über die Bezuschussung wurde zuletzt im Stadtrat am 01.06.2017 beraten und entschieden.

Eine zu starke Gewichtung der Qualitätskriterien oder zu hohe Mindestanforderungen an die Essensqualität hätten höhere Angebotspreise zur Folge. Außerdem steigt die Gefahr, dass

überhaupt kein Angebot eingeht. Die höheren Preise müssten entweder an die Eltern weitergegeben werden oder die Stadt müsste die Bezuschussung erhöhen.
Aus diesen Gründen empfiehlt die Verwaltung eine maßvolle Berücksichtigung der Kriterien Regionalität, Saisonalität und Bio-Anteil bei künftigen Ausschreibungen.