

**Kleine Anfrage
der Fraktion Bündnis 90/Die Grünen vom 06.09.2024
und Mitteilung des Senats vom 05.11.2024**

Gemeinschaftsverpflegung an Bremer Schulen

Vorbemerkung der fragestellenden Fraktion:

Bremen hat in den letzten Jahren - angefangen beim Beschluss vom „Aktionsplan 2025. Gesunde Ernährung in der Stadtgemeinde Bremen“ über die Einrichtung vom Forum Küche bis hin zum Beschluss der Klima-Enquetekommission und dem Entwicklungskonzept Landwirtschaft 2025 - viel dafür getan, damit sich eine gesunde, klimafreundlichere, möglichst biologische und regionale Verpflegung in der Gemeinschaftsverpflegung etabliert. Einer der größten Anwendungsbereiche für die guten Konzepte ist die Schulverpflegung in Bremen.

Der Senat beantwortet die Kleine Anfrage wie folgt:

1. Welchen Einfluss hat der 2018 vom Senat beschlossene „Aktionsplan 2025. Gesunde Ernährung in der Stadtgemeinde Bremen“ auf die Ausschreibung und Vergabe von Cateringverträgen an Bremer Schulen?

Die Grundsätze des Aktionsplans 2025 sind Bestandteil der seit 2019 ausgeschriebenen Verträge. Die Ausschreibungsunterlagen sind im Jahr 2023 nochmals überarbeitet und alle relevanten Kriterien aus dem Aktionsplan in die Ausschreibung übernommen worden.

2. Nach welchen Zuschlagskriterien und mit welcher Gewichtung dieser Kriterien werden aktuell Cateringverträge für Schulen in Bremen vergeben? Welche Rolle spielen die folgenden Kriterien?

- a) DGE-Standards mit unteren Bandbreitenwerten für tierische Lebensmittel
- b) 100% Bio
- c) Frischeküche
- d) Convenience-Anteil
- e) Kosten
- f) Einbeziehen von Kindern in Essensherstellung
- g) weitere Kriterien wie vollwertige vegane Alternativen
- h) Alternativen zu den genannten Kriterien

Vorbemerkung: Für den Zuschlag ist das wirtschaftlichste Angebot, das sämtliche in der Leistungsbeschreibung definierten Voraussetzungen erfüllt, relevant. Das wirtschaftlichste Angebot erfolgt durch Bewertung der in der Leistungsbeschreibung festgelegten Kriterien Qualität und Preis. Der Preis ist aufgrund der aktuellen Preisentwicklung am Markt und den stetig steigenden Kosten für Eltern und Erziehungsberechtigte, aber auch für die Caterer/Konzessionäre ein wesentliches Auswahlkriterium. In der letzten Ausschreibung wurde dieser mit 75% gewichtet. Daneben werden Qualitätskriterien im Hinblick auf das Betreiberkonzept des Konzessionärs, dessen Angebot im Rahmen von wöchentlichen Speiseplänen sowie die organisatorischen Erfahrungen (Einbindung in Schule und in Abrechnungsprozesse) zu insgesamt 25% berücksichtigt.

zu a)

Die Ausschreibung verlangt eine Anlehnung an die DGE-Standards, da die Einzelzertifizierungen für die Bieter zu teuer und zu aufwendig sind. Die Akzeptanz einer Produktion in Anlehnung an DGE-Standards ist Voraussetzung für das Angebot. Es handelt sich um kein Zuschlagskriterium, sondern um eine Voraussetzung für das Angebot. In der letzten Ausschreibung ist dies wie folgt formuliert: „Das Verpflegungsangebot richtet sich vorbehaltlich hierin gesondert getroffener Regelungen nach den jeweils aktuellen Qualitätsstandards der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE-Standards), Für die Schüler:innen nach den Empfehlungen des "DGE Qualitätsstandards für die Verpflegung in Schulen". Somit werden auch die für tierische Lebensmittel in den Qualitätsstandards der DGE bei der Speisenauswahl genannten Mengeneempfehlungen übernommen.

Aktuell arbeitet die Senatorin für Kinder und Bildung mit der Voraussetzung, dass bei den Konzessionären eine Anlehnung an die DGE-Standards akzeptiert wird und diese der Behörde attestieren, dass sie danach produzieren. Eine DGE-Zertifizierung ist für viele Konzessionäre, insbesondere für die kleineren Anbieter zu teuer. Gemäß dem Kostenüberblick für eine Zertifizierung nach DGE-Standard müssen Konzessionäre, die Grundschulen versorgen, mit rund 1.020 Euro im ersten Jahr zuzüglich von Kosten zwischen jeweils 270 Euro bis 1.020 Euro in den beiden Folgejahren für eine Menülinie an die Deutsche Gesellschaft für Ernährung entrichten. Für weiterführende Schulen, in denen zwei Menülinien angeboten werden, müssen die Konzessionäre das Doppelte zahlen: 2.040 Euro im ersten Jahr und zwischen 540 Euro und 2.040 Euro jeweils in den beiden Folgejahren. Dies bedeute je nach Schultyp, dass die Konzessionäre (worst case) zwischen 3.060 Euro und 6.120 Euro für das Zertifikat zahlen müssen. Einige Konzessionäre haben der Senatorin für Kinder und Bildung bereits signalisiert, dass sie sich für den Fall einer verpflichtenden Zertifizierung zurückziehen werden. Dies hätte dann eine gewisse Monopolisierung insbesondere der finanziell leistungsstarken Anbieter zur Folge, welches die Senatorin für Kinder und Bildung in jedem Fall vermeiden möchte.

zu b)

Das Erfordernis einer stufenweisen Annäherung an die 100% Bio, wie sie im Aktionsplan 2025 festgeschrieben wurde, wurde bei den seit 2019 erfolgten Ausschreibungen mit zur Voraussetzung der Vergabe gemacht. Es handelt sich hier somit ebenfalls um eine Voraussetzung für das Angebot. Die 100% sollen, wie im Aktionsplan 2025 festgeschrieben, schrittweise bis 31.12.2025 erreicht werden, soweit die Aufwendungsneutralität gewährleistet bleibt. In der letzten Ausschreibung ist dies wie folgt formuliert: „Die Stadtbürgerschaft hat gemäß einer Mitteilung des Senats vom 06.02.2018

(Drucksache 19/731 S) beschlossen, dass die Beschaffung von Lebensmittel für die öffentliche Gemeinschaftsverpflegung in Kindertagesstätten und Schulen auf Produkte umgestellt werden, die mindestens den Kriterien der Verordnung (EG) Nr. 834/2007 des Rates vom 28. Juni 2007 über die ökologische/biologische Produktion und Kennzeichnung von ökologischen/biologischen Erzeugnissen (EG-Öko-Verordnung) entsprechend produziert werden. Die vom Konzessionär verwendeten Lebensmittel müssen zu 100% diesen Kriterien entsprechen.“ Aktuell werden in den neuen Verträgen bereits Quoten zwischen 90% und 100% Bio-Anteil erbracht.

Die Bandbreite der zuvor genannten Quote bei den Neuverträgen ist insoweit als Erfolg zu sehen, als das der Aktionsplan 2025 der Senatorin für Kinder und Bildung im Rahmen des Stufenmodells zugesteht, dass die Quote von 100% Bio für alle Nahrungsmittelgruppen (Milch, tierische Produkte und pflanzliche Produkte) erst zum 31.12.2025 erreicht sein müssen.

zu c)

Angebote von Caterern, die in Form der Frischeküche eine Mittagverpflegung anbieten, sind gleichberechtigt erwünscht. Die „Frischküche“ als solche ist jedoch kein explizites Zuschlagskriterium. Soweit eine Frischeküche vor Ort in den Schulen umsetzbar, technisch möglich und auch wirtschaftlich darstellbar ist, findet ein solches Angebot gleichermaßen Berücksichtigung.

zu d)

Der Convenience-Anteil darf maximal 20% betragen. Es handelt sich hier um kein Zuschlagskriterium, sondern um eine Voraussetzung für das Angebot.

zu e)

Die Kosten der Bieter sind der Senatorin für Kinder und Bildung nicht bekannt. Das Ressort orientiert sich an den Bieterpreisen. Die Zusammensetzung und das Zustandekommen des Angebotspreises werden, soweit das Angebot sich in einem marktüblichen Rahmen bewegt, nicht explizit hinterfragt.

zu f)

Die Einbeziehung von Kindern in der Essensversorgung ist aktuell nicht Bestandteil der Leistungsbeschreibung. Zurzeit wird seitens der Anbieter aus versicherungstechnischen Gründen und aus Gründen der Einhaltung der Hygienestandards (Vorgaben des Lebensmittelüberwachungs-, Tierschutz und Veterinärdienst des Landes Bremen (LMTVet) eine solche Nutzung der Küche nicht erlaubt. Ausgenommen sind Schulprojekte nach Absprache mit dem Konzessionär, der die Küche in eigener Zuständigkeit betreibt. Dies bedeutet, dass eine Nutzung der Küchen sowohl aus versicherungstechnischer Sicht, als auch von Seiten der Hygienestandards (Hygiene beim pädagogischen Kochen- BZfE) nicht grundsätzlich ausgeschlossen ist. Jedoch benötigt es eine enge Abstimmung zwischen Konzessionär und Schulleitung und ggf. auch anderen Trägern um solche Projekte zu ermöglichen. Diese aufwändigen Prozesse lassen sich aktuell aber nicht als Regelwerk abbilden.

zu g)

Das Angebot von vollwertigen Nahrungsmitteln findet in der Bewertung der Angebote durchaus Berücksichtigung, nicht jedoch das Angebot von veganem Essen. Vegane Essen können aus der Perspektive der Anbieter bisher in der Schulverpflegung nicht sicher umgesetzt werden. Eine solche Umsetzung wäre aufgrund des damit verbundenen hohen arbeitstechnischen Aufwands in den Küchen nicht wirtschaftlich. Bislang sind hier noch keine tragfähigen Konzepte bekannt, bei denen sich die Einbeziehung veganer Essen mit einem vertretbaren Aufwand und zu einem wirtschaftlichen Preis abbilden lassen.

zu h)

Alternativen sind nicht Bestandteil der Leistungsbeschreibung.

3. Haben sich diese Kriterien und deren Gewichtung in den letzten Jahren verändert und wenn ja: wann, wie und warum.

Geändert haben sich der Bio-Anteil (dieser ist entsprechend den Vorgaben des Aktionsplans 2025 sukzessive gestiegen, wie im Vertrag vom Auftraggeber vorgegeben) und der Angebotspreis. Der Bio-Anteil ist aber kein Zuschlagskriterium, sondern eine Angebotsvoraussetzung. Der Angebotspreis ist aufgrund der aktuellen Marktlage, insbesondere in den vergangenen zwei Jahren, stetig gestiegen. Insoweit hat dieser in der letzten Ausschreibung eine deutlich höhere Gewichtung erhalten (siehe Antwort zu 2). Die Gewichtung des Angebotspreises lag in der letzten Ausschreibung bei 75%, die

Qualitätskriterien wurden mit 25% gewichtet. In der Vergangenheit (vorletzte Ausschreibung) lag die Gewichtung des Preises bei rund 40%, die Qualitätskriterien wurden entsprechen mit 60% gewichtet.

4. Bei welchen der genannten Kriterien gilt bei Nichteinhaltung ein Ausschluss des Angebots?

Angebote, in denen die aktuell geforderten Bio-Anteile nicht eingehalten werden können und Angebote, in denen die Grenze beim Convenience-Anteil überschritten wird sowie Angebote, die die DGE-Standards nicht einhalten, werden nicht zugelassen. Die Konzessionäre müssen in einem mit der Ausschreibung versandten einschlägigen Vordruck erklären, dass diese die DGE-Standards einhalten.

5. In welchem Rahmen und in welchem Maße wird Caterern das Recht eingeräumt, über Nebengeschäfte wie z.B. Kioske oder Automaten auch Waren anzubieten, die nicht den Ausschreibungskriterien entsprechen und um welche Waren handelt es sich dabei konkret?

Kioske werden nur an weiterführenden Schulen betrieben. Der Betrieb eines Kiosks und die Konzession für die Küche sollten dabei in einer Hand liegen, eben um im Warensortiment des Kiosks nicht maßgeblich vom Angebot der gesunden Mittagsverpflegung abzuweichen. Das Sortiment der Kioske wird aber seitens der Behörde nicht explizit bestimmt. Vielmehr ist das Kiosk-Angebot des Konzessionärs/Caterers stets mit der Schulleitung abzustimmen. Diese sollte das Sortiment kennen und kann die Behörde über Fehlentwicklungen beim Kioskangebot informieren. Bislang liegen der Senatorin für Kinder und Bildung hierzu aber keine Rückmeldungen der Schulen vor. Zu dem etwaigen Betrieb von Automaten können keine Angaben gemacht werden, diese sind der Behörde nicht bekannt.

6. An wie vielen und welchen Schulen in Bremen werden die politischen Vorgaben aus dem Aktionsplan 2025 aktuell eingehalten und wie werden weitere Kriterien erfüllt? Bitte als tabellarische Übersicht mit folgenden Spalten aufführen:

- a) Schule
- b) Vertragspartner*in
- c) Vertragslaufzeit und Vertragsende
- d) Einhaltung DGE-Standards mit unteren Bandbreitenwerten für tierische Lebensmittel
- e) Einhaltung 100% Bio
- f) Frischeküche
- g) Convenience-Anteil
- h) Kosten
- i) Einbeziehen von Kindern in Essensherstellung
- j) Verfügbarkeit vollwertiger veganer Alternativen
- k) Nebengeschäfte wie Kiosk, Automaten, Süßigkeiten, Non-Food etc.

An rund 30 Schulen werden die Vorgaben des Aktionsplans 2025 auf Basis der mit den Konzessionären/Caterern abgeschlossenen Verträgen im Umfang der zu Frage 2. genannten Kriterien eingehalten. Die Vertragslaufzeiten betragen 4 Jahre. Für alle anderen Bestands- und Altverträge ist deren sukzessive Überarbeitung im Hinblick auf die Übernahme der Vorgaben aus dem Aktionsplans 2025 geplant.

Anzahl der Schulen	6	1	5	5	13	1
Vertragspartner	ASB	apetito	Frische Pause	Green taste	Leckerbiss	SJS
Laufzeit des Vertrages	4 Jahre					
Einhaltung DGE-Standards	DGEs in Anlehnung					
Einhaltung 100% Bio	100%	100%	100%	100%	100%	100%
Frischeküche	Ja	C&C	Ja	Ja	teilweise	C&C
Convenience Anteil	Max. 20%					
Kosten	vgl. Antw. 2.e)					
Einbeziehung Kinder bei Produktion	vgl. Antw. 2f)					
Verfügbarkeit Alternativen vollwertig und vergan	vgl. Antw. 2g)					
Nebengeschäfte Kioske, Automaten	vgl. Antw. 2h)					

Zuordnung von Schule und Vertragspartner:

Vertragspartner	Schule
ASB	Schule Arbergen
ASB	Schule an der Brinkmannstraße
ASB	Schule an der Glockenstraße
ASB	Schule an der Oslebshauer Heerstr.
ASB	Schule am Osterhop
ASB	Schule Neue Vahr
Apetito	Schule am Pürschweg
Frische Pause	Schule an der Parsevalstraße
Frische Pause	Schule an der Stichnathstraße
Frische Pause	Gymnasium an der Hamburger Straße
Frische Pause	Oberschule Sebaldsbrück
Frische Pause	Gesamtschule Bremen-West an der Lissaer Straße
Green Taste	Schule am Baumschulenweg
Green Taste	Schule an der Freiligrathstraße
Green Taste	Schule Kirchhuchting
Green Taste	Schule an der Lessingstraße
Green Taste	Schule an der Rechenflethstraße
Leckerbiss	Schule auf den Heuen
Leckerbiss	Schule an der Humannstraße
Leckerbiss	Helene-Kaisen-Schule
Leckerbiss	Schule am Pastorenweg
Leckerbiss	Schule Überseestadt
Leckerbiss	Schule Sodenmatt
Leckerbiss	Altes Gymnasium
Leckerbiss	Hermann-Böse-Gymnasium

Leckerbiss	Kippenberg-Gymnasium
Leckerbiss	Oberschule an der Lehmhorster Straße
Leckerbiss	Wilhelm-Kaisen-Oberschule
Leckerbiss	Neue Oberschule Gröpelingen
Leckerbiss	Schule Gartenstadt Werdersee
SJS Catering	Oberschule Findorff

7. Was sind die Gründe für die Fälle, in denen die Vorgaben nicht eingehalten werden?

Nach den Angaben der Caterer/Konzessionäre werden die in den Ausschreibungen geforderten Vorgaben eingehalten.

8. Wie wird die Einhaltung der Vorgaben aus den Verträgen mit den Versorgern/Caterern in den Schulen überprüft?

Aktuell wird stichprobenartig sowie auf Basis von Nachweisen (aktuelle Zertifikate) kontrolliert. In Kooperation mit der Senatorin für Umwelt, Klima und Wissenschaft und dem Leibniz-Institut für Präventionsforschung und Epidemiologie (BIPS GmbH) wird ab Oktober 2024 ein dauerhaftes Erhebungskonzept für Gemeinschaftsverpflegungsdaten entwickelt.

9. Wie werden die Schulen, die einen neuen Caterer brauchen, in die Caterer-Auswahl einbezogen?

Schulen, die einen Bedarf angemeldet haben, erhalten vor der Ausschreibung eine sogenannte „Checkliste“, in der sie alle Anforderungen an die Essensversorgung benennen und auch die aktuellen Voraussetzungen und Gegebenheiten vor Ort eintragen können. Diese werden dann so weit möglich in der Leistungsbeschreibung zur Ausschreibung berücksichtigt.

Gleichwohl können nur die Anforderungen berücksichtigt werden, die auch umsetzbar sind. In der Regel werden von den Schulen neben den herkömmlichen Angaben zur Anzahl der zu versorgenden Schüler:innen, zu den Essenszeiten und den Essensfrequenzen, nur Wünsche für oder gegen einen bestimmten Konzessionär geäußert. In besonderen Fällen wie z.B. bei der Schule an der Ronzelenstraße, die mit ihrem Sportprofil besondere Anforderungen zu erfüllen hat, werden auch entsprechende Konzepte, die es zu berücksichtigen gilt, vorgelegt.

Darüber hinaus werden die Bieter im Rahmen der Ausschreibung aufgefordert, dass sie, soweit sie die Schule noch nicht kennen, einen Vor-Ort-Termin mit der Schule vereinbaren, um sich gemeinsam mit der Schulleitung vor Ort über die Rahmenbedingungen auszutauschen und sich selbst ein Bild von der Infrastruktur zu machen.

10. Welcher durchschnittliche Essenspreis wird an Bremen Schulen pro Mittagessen momentan gezahlt? Wie groß ist die Spannweite/Varianz?

Der aktuelle Durchschnittspreis liegt bei ca. 4,80 Euro pro Mahlzeit. Die Spannweite liegt zwischen 4,20 € und 5,20 € je nach Anzahl der Essensteilnehmer:innen und der Verpflegungsform.

11. Welche Bedeutung misst der Senat, auf welcher Grundlage und Expertise beruhend dem Konzept der Frischeküche in Schulen – in Abgrenzung zu Warmlieferungen oder Cook-and-Chill – bei?

In bestehenden Frischeküchen können diese weiterhin betrieben werden, wenn sie den Vorgaben des Aktionsplans 2025 entsprechen (regional, bio, nachhaltig). Sie können jedoch durch Cook & Chill-Verfahren ergänzt oder im Rahmen eines Ausschreibungsverfahrens ersetzt werden, um bei erhöhtem Bedarf flexibel reagieren zu können. Dort wo das Preis-Leistungs-Verhältnis der Frischeküche mit der von ihr benötigten Infrastruktur übereinstimmt, steht diesem Konzept nichts entgegen. Zur Frage, wie die im Aktionsplan vorgegebenen Kriterien „regional“ und „nachhaltig“ gemessen werden können, ist aktuell festzustellen, dass diese bislang nicht näher definiert sind. Die Senatorin für Kinder und Bildung setzt darauf, dass sich im Rahmen der Durchführung eines mit dem BIPS vorgesehenen Projektes zur Überprüfung der Einhaltung der in den Verträgen geforderten Standards in Schulen auch eine Vorgabe für diese Kriterien entwickeln lässt.

Das Cook & Chill-Konzept bietet eine gesunde, nachhaltige, flexible und nicht zuletzt kosteneffiziente Lösung für die Schul- und Kitaverpflegung, die im Einklang mit den Zielen des Aktionsplans 2025 steht. Es ermöglicht die Verwendung von biologischen und regionalen Lebensmitteln, fördert Nachhaltigkeit und sorgt für eine ausgewogene, gesunde Ernährung. Gleichzeitig berücksichtigt das Konzept die steigenden Anforderungen durch die Einführung des Ganztagsanspruchs ab 2026 und bietet praktikable Lösungen für Schulen ohne vollwertige Kücheninfrastruktur.

Das Cook & Chill-Verfahren ermöglicht die zentrale Zubereitung von Mahlzeiten, bei der diese nach dem Kochen schnell auf etwa 3 Grad Celsius gekühlt und bis zum Verzehr bei niedrigen Temperaturen gelagert werden. Vor Ort in den Schulen werden die Speisen dann in speziellen Regenerationsgeräten schonend auf Verzehrer temperatur erhitzt. Dieses Verfahren ermöglicht, dass Nährstoffe und – was bei Essen für Kinder und Jugendliche durchaus eine wichtige Rolle spielt – Konsistenz und Optik der Mahlzeiten durch die schnelle Kühlung weitgehend erhalten bleiben, die Mahlzeiten in zentralen Produktionsstätten hergestellt und flexibel verteilt werden können, weniger lokale Kucheneinrichtungen notwendig sind, und somit der Energie- und Wasserverbrauch reduziert wird und die zentral produzierten Mahlzeiten aufgrund der größeren Produktionsmenge kostengünstiger angeboten werden können.

Der Senatorin für Kinder und Bildung sind natürlich auch die Vorzüge der Frischeküche bekannt, insoweit misst sie ihr eine entsprechend hohe Bedeutung zu. Im öffentlichen Diskurs wird aber deutlich, dass das Cook & Chill-Verfahren oft noch nicht wirklich bekannt ist und es daher oftmals zu falschen Annahmen hinsichtlich der Qualität des Verfahrens kommt.

Explizite Warmlieferungen, die weder auf dem Cook & Chill-Verfahren noch auf einem anderen schonenden Zubereitungsverfahren basieren, werden nur für Notfälle zugelassen und dienen bestenfalls einer temporären Übergangslösung (so wie z.B. das Angebot von Kaltspeisen in Form von belegten Brötchen).

Fachdienliche Informationen zum Konzept des Cook- & Chill-Verfahren gibt es zahlreiche. So z.B. auf Plattformen wie die von Fachzeitschriften für professionelle Hauswirtschaft, von Vernetzungsstellen, aus Erkenntnissen der Landesveterinärämter und nicht zuletzt können fachdienliche Informationen auch von den Caterern selbst erteilt werden.

12. Wie wird in bestehenden und neu zu bauenden Schulen geprüft, welche Art der Gemeinschaftsverpflegung, also etwa Frischeküche, Warmlieferung oder Cook-and-Chill, am geeignetsten ist?

Bei den neu zu bauenden Mensen mit Küchen soll künftig keine projektbezogene Prüfung, welche Art von Gemeinschaftsverpflegung eingesetzt wird, erfolgen. Angestrebt wird eine weitgehende Standardisierung, die sich erheblich kostenmindernd auswirken soll. Aktuell bestehende Konzepte der Gemeinschaftsverpflegung werden im Rahmen bestehender Verträge mit den Konzessionären beibehalten.

In der Vergangenheit wurden die Schulmensen ausgestattet, ohne vorab explizit nach kostenreduzierenden Modellen und/oder Standards Ausschau zu halten. Dies hatte zur Folge, dass neu gebaute Campi i.d.R. eine Frischeküche und Bestandsschulen, aufgrund ihrer bautechnischen Möglichkeiten, kleinere, aber nach Möglichkeit dennoch großzügig ausgestattete Küchenformate erhielten. Der Einbau von Frischeküchen, die mit Abstand teuerste Alternative bei den Küchenausstattungen, wurde wo dies möglich war, auch realisiert. Vor dem Hintergrund begrenzter Ressourcen und einer besseren Planbarkeit besteht die Notwendigkeit einer Standardisierung bei den Küchenausstattungen. Standards haben den Vorteil, dass sie sich besser planen lassen, effizienter sind und sich mit ihnen Einsparpotentiale erzielen lassen, ohne dabei die Funktionalität und die Qualität zu mindern. Standards ermöglichen eine Interoperabilität, Prozessstabilität und erhöhen das Vertrauen in das Ergebnis. Insofern richtet sich der Standard bei den Kücheneinbauten danach, welcher Küchentyp für möglichst viele Schulformen geeignet ist. Gleichzeitig haben Küchenstandards wie z.B. die Ausgabeküche den Vorteil, dass diese deutlich weniger personalintensiv im Betrieb sind. Dies erhöht die Wirtschaftlichkeit und mindert die Preisanstiege.

13. Können bestehende Frischeküchen in bestehenden Schulen uneingeschränkt durch die aktuellen oder neuen Caterer genutzt werden?

Bestehende Frischeküchen können, soweit ein entsprechender Konzessionär/Caterer den Zuschlag dafür erhält, als Frischküche genutzt werden.

14. Welche Kosten kalkuliert der Senat
a) für den Neubau einer Frischeküche?
b) für den Neubau einer Regenerationsküche für Cook-and-Chill?

Bei annähernd gleichem Flächenbedarf ergeben sich Kostenunterschiede im investiven Bereich hauptsächlich durch eine andere Küchenausstattung.

zu a)

Die Kosten für die Ausstattung einer Frischeküche für bis zu 400 Essen beträgt ca. 240.000 Euro.

zu b)

Die Kosten für die Ausstattung einer Ausgabeküche / Regenerationsküche für bis zu 400 Essen beträgt ca. 185.000 Euro.

Die Personal- und Betriebskosten bei der Ausgabeküche / Regenerationsküche fallen deutlich günstiger aus.

15. Mit welchem zeitlichen Vorlauf werden die neuen Cateringverträge zum Sommer jedes Jahres ausgeschrieben?

Die Ausschreibungen haben in der Regel eine Vorlaufzeit von drei bis vier Monaten.

16. Wie erfolgt die Ausschreibung? Handelt es sich um eine offene Ausschreibung oder gibt einen bestimmten Bieterkreis, der vorab bestimmt wird?

Die Ausschreibung erfolgt im Rahmen einer beschränkten Ausschreibung, bei der mindestens drei Anbieter aufgefordert werden, ein Angebot abzugeben.

17. Wenn es sich um einen bestimmten Bieterkreis handelt: Wer entscheidet über die Auswahl auf welcher Grundlage?

Die Entscheidung wird von den zuständigen Mitarbeiter:innen der Behörde getroffen. Die Behördenmitarbeiter entscheiden aufgrund ihrer Erfahrungen und den Erfahrungen der Schulen in der Stadtgemeinde Bremen und ihrer Expertise. Die jeweiligen Schulen können selbst ihre „Favoriten“ nennen. Soweit dem nichts entgegensteht (z.B. bei Bietern, von denen erwartet wird, dass diese aufgrund ihrer Kapazitäten die Leistung nicht erbringen können), werden diese potentiellen Bieter mit in das Angebot aufgenommen. Die Reduzierung auf drei anzufordernde Angebote ist der Menge an auszuschreibenden Verträgen geschuldet. Die Vorbereitung und die Durchführung der Ausschreibung für jede einzelne Schule ist sehr zeit- und arbeitsintensiv.

18. Welche Rolle spielen folgende Kriterien bei der Auswahl der Caterer: Bezahlung der Mitarbeitenden nach Tarif- bzw. Landesmindestlohn, Firmensitz im Land Bremen, Kooperationen mit weiteren Bremer Unternehmen und Einbindung in die regionale Wertschöpfungskette?

Die Einhaltung des Mindestlohns ist Voraussetzung für einen jeden Bieter. Sie ist im Vertragsentwurf und in den Leistungsbeschreibungen fixiert.

Die Vorgabe, den Beschäftigten der Konzessionäre den Mindestlohn zu gewähren, ist eine Mindestforderung. Diese Mindestanforderung schließt nicht aus, dass die Konzessionäre ihre Mitarbeiter:innen einen Tarifmindestlohn zahlen. Die Konzessionäre stehen aktuell vor der Herausforderung, dass es einen generellen Personalmangel insbesondere im Bereich gewerblicher Berufsgruppen gibt. Daher ist davon auszugehen, dass die Konzessionäre zur Gewinnung von Küchenfachkräften, dort wo möglich, auch Tarifmindestlöhne zahlen.

Der Firmensitz in Bremen ist kein ausschlaggebendes Kriterium, soweit zu erwarten ist, dass der Bieter über die notwendige Logistik verfügt, um am Standort Bremen seine Leistungen zu erbringen. Die Einbeziehung externer Firmen dient letztlich der Intention des Gesetzes gegen Wettbewerbsbeschränkungen (GWB).

Kooperationen sind wünschenswert, wenn sie der Leistungserbringung dienen, werden aber nicht explizit vom Bieter gefordert.

Die Einbindung von regionalen Wertschöpfungsketten wird begrüßt und auch empfohlen.

Da die Dienstleister aber im Rahmen ihrer Konzession frei entscheiden können, von wo sie ihre Waren/Rohstoffe beziehen, kann hier keine Vorgabe gemacht werden. Dies gilt nicht zuletzt vor dem Hintergrund, dass der Dienstleister als Konzessionär auch vollständig das wirtschaftliche Risiko trägt (es gilt das Gebot der Vertragsfreiheit!).

19. Wann wird die im Haushalt 2024 vorgesehene Stelle für den Bereich der operativen Gestaltung in der Mittagessensversorgung bei der Senatorin für Kinder und Bildung eingesetzt und welches Aufgabenprofil hat diese Stelle konkret?

Die Stelle wurde bereits ausgeschrieben. Es liegen hierfür inzwischen zwei Bewerbungen vor. Eine Auswahl konnte bislang noch nicht erfolgen, da noch Unterlagen von einem Bewerber fehlten. Das Verfahren soll aber direkt nach Vorlage der Unterlagen, fortgesetzt werden.

Der Arbeitsplatz des Stelleninhabers/der Stelleninhaberin umfasst im Wesentlichen nachfolgend aufgelistete Aufgaben:

- Bearbeitung von Grundsatzfragen des Vergabe- und Vertragsrechts
- Planung, Organisation und Durchführung von Vergaben für die jährliche Ausschreibung von Konzessionsverträgen für die Essensversorgung an stadtbremischen Schulen unter Beachtung des Aktionsplans 2025
- Aufbau eines Qualitätsmanagement-Systems zur Qualitätskontrolle der Essensversorgung in den Schulen
- Akquise und Recherche zu Anbietern für die Essensversorgung in Schulen unter Berücksichtigung des Aktionsplans 2025
- Verwaltung des Abrechnungssystems MensaMax
- Vertragsmanagement (Leasingverträge, Lieferverträge und Dienstleistungsverträge)
- Beratung der Fachreferate im Rahmen der Neu- und Ausbauplanung für Mensen in den Schulen
- Bearbeitung und Mitwirkung bei der Ausgestaltung von Angeboten des BreKats für Ausstattungsartikel für Küchen und Mensen
- Bearbeitung besonderer Aufgaben des Abschnittes
- Projektarbeit

20. Wie unterstützt der Senat das neu gegründete „Forum Küche“ als Ansprechpartner für Schulverpflegung und als Fortbildungsangebot im Bereich Gemeinschaftsverpflegung und Catering darin, bei Schulen und Caterern wahrgenommen zu werden und wie könnte der Senat die Bekanntheit und Inanspruchnahme erhöhen?

Aktuell wird die Anbindung an eine bestehende Vernetzungsstelle, die für die Senatorin für Kinder und Bildung mit zuständig sein soll, und deren Anbindung an das Forum Küche, geprüft. Ferner wird geprüft, in welcher Form in den Ausschreibungs- und Vertragsunterlagen auf die Weiterbildungsangebote des Forums Küche für die potentiellen Bieter hingewiesen werden kann.

21. Welche Aufgaben gehen wann von der Senatorin für Kinder und Bildung auf die neu zu gründende Vernetzungsstelle Schulverpflegung über?

Die Aufgaben stehen noch nicht fest. Über die Definition der Aufgaben soll in direkter Abstimmung mit der künftigen Vernetzungsstelle und der Senatorin für Kinder und Bildung entschieden werden.

22. Wie wird die konkrete Zusammenarbeit der Senatorin für Kinder und Bildung mit der Vernetzungsstelle aussehen?

Die Zusammenarbeit wird ebenso wie die von der Vernetzungsstelle Schulverpflegung wahrzunehmenden Aufgaben, mit dieser abzustimmen sein, sobald diese existiert.

Beschlussempfehlung:

Die Bürgerschaft (Stadtbürgerschaft) nimmt von der Antwort des Senats auf die Kleine Anfrage Kenntnis.