



## MITTEILUNGSVORLAGE

VORL.NR. 076/15

**Federführung:**

FB Bildung und Familie

**Sachbearbeitung:**

Waltraud Streit  
Petra Hengstler-Kuder

**Datum:**

28.05.2015

<b>Beratungsfolge</b>	<b>Sitzungsdatum</b>	<b>Sitzungsart</b>
Ausschuss für Bildung, Sport und Soziales	17.06.2015	ÖFFENTLICH

**Betreff:** Mittagessen in Kindertageseinrichtungen

**Bezug SEK:**

**Bezug:** Vorlage 285/14: Erhöhung der Elternbeiträge in den städtischen Kindertageseinrichtungen zum 01.09.2015  
Vorlage 188/13: Zuschuss für Hauswirtschaftskräfte in Kindertageseinrichtungen

**Anlagen:** Anlage 1: Entwicklung der Essenszahlen in städtischen Einrichtungen  
Anlage 2: Durchschnittlich gebuchte Essen pro Tag 2014  
Anlage 3: Verpflegungsangebote der sonstigen freien Träger

**Mitteilung:**

Eine qualitativ hochwertige Weiterentwicklung des warmen Mittagessens in den Ludwigsburger Kindertageseinrichtungen ist ein wichtiges Thema über das die Stadtverwaltung den Ausschuss für Bildung, Sport und Soziales mit dieser Vorlage informieren möchte.

In der Sitzung vom 03.12.2014 hat der Gemeinderat beschlossen, die Elterngebühren in Kindertageseinrichtungen zum 01.09.2015 und 01.09.2016 zu erhöhen. Bei dieser Erhöhung wurden die Essensgelder in Höhe von derzeit 60 € pro Monat außen vor gelassen. Es wurde eine Änderung der Buchungspflicht dahingehend beschlossen, dass künftig für Kinder ab drei Jahren erst ab einer Betreuung von mehr als 7 Stunden pro Tag ein Mittagessen gebucht werden muss.

Generell ist die Gemeinschaftsverpflegung der Kinder ein sehr komplexes Anliegen, bei dem viele Faktoren berücksichtigt werden müssen. Ziel ist es, dass die Verpflegung der Kinder in den Kindertageseinrichtungen in Ludwigsburg ernährungsphysiologisch vollwertig, und qualitativ hochwertig sein soll. Bedingt durch unterschiedlich gewachsene Strukturen in den einzelnen Kindertageseinrichtungen (von der Teeküche bis zur Frischküche) ist es erstrebenswert für die verschiedenen Verpflegungsstandorte ein vergleichbares Angebot zu schaffen. Hilfreich wäre ein einheitlicher Standard für die Essensqualität, für die Hygienestandards und auch für die Anbieterinnen und Anbieter der Essen.

Aus diesem Grunde wird für die städtischen Kindertageseinrichtungen und Schulen ein Verpflegungs-Qualitätsmanagement-Handbuch erarbeitet. Inhaltlich sind dabei u.a. die Abläufe und baulichen Standards, sowie Konzepte der Verpflegungsstellen enthalten.

Das QM-Handbuch konzentriert sich auf die Bereiche:

- Strukturqualität (Verpflegungskonzept mit Leistungsbeschreibungen),
- Prozessqualität (Speise- und Getränkeversorgung von Speiseplanerstellung über Anlieferung, Ausgabe bis hin zur Entsorgung) und
- Ergebnisqualität (Qualitätsprüfungen, Beschwerde- und Verbesserungsmanagement, Begehungen usw.).

Bei der Erarbeitung des Gesamtkonzeptes müssen folgende Perspektiven berücksichtigt werden:

- Die Sicht der Essensteilnehmerinnen und Essensteilnehmern: Essensqualität, Hygiene, Bestellung
- Die Sicht der hauswirtschaftlichen Kräfte: Hygiene, Strukturen und Überwachung
- Die Finanzen: direkte/indirekte Kosten, Investitionskosten baulicher Art, Gebühren

Essensteilnehmerinnen und Essensteilnehmer:

a) Städtische Einrichtungen

Am Mittagstisch nehmen durchschnittlich 627 Kinder regelmäßig teil. Hiervon nehmen 462 Kinder an einer pauschal gebuchten Mittagsverpflegung teil. Für 165 Kinder wird an einzelnen Tagen das Mittagessen gebucht.

Vom Jahr 2012 bis zum Jahr 2014 ergab sich eine Steigerung der Essensteilnehmerinnen und Essensteilnehmer von 450 auf 627, wobei die größte Steigerung von 2012 auf 2013 stattfand, bedingt durch Erhöhung der Platzzahlen im MGH Grünbühl/Sonnenberg und im KiFaz auf der Hartenäcker Höhe. (Siehe Anlage 1)

b) Einrichtungen kirchlicher Träger, der AWO und der Charlottenkrippe

Im Jahr 2014 nahmen durchschnittlich 800 Kinder täglich an der pauschal gebuchten Mittagsverpflegung teil. Außerdem bieten die Träger zum Teil auch die Möglichkeit einzelne Tage zu buchen. (siehe Anlage 2)

Das monatliche Essensgeld nur für das Mittagessen bei städtischen Einrichtungen und Einrichtungen der kirchlichen Träger, der AWO und der Charlottenkrippe liegt einheitlich bei 60 € im Monat.

c) Einrichtungen sonstiger freier Träger

In allen Einrichtungen wird eine Vollverpflegung angeboten und von allen 369 betreuten Kindern in Anspruch genommen. Das Verpflegungsgeld liegt monatlich zwischen 50 € und 91 €. (siehe Anlage 3)

Insgesamt erhalten in Ludwigsburger Kindertageseinrichtungen täglich 1796 Kinder ein warmes Mittagessen, das entspricht 50% aller derzeit betreuten Kinder. Hinzukommen bei den kirchlichen Trägern und der AWO zusätzlich die einzeln gebuchten Mittagessen.

Hauswirtschaftliches Personal:

Zur Ausgabe des Mittagessens werden in den Kindertageseinrichtungen Hauswirtschaftskräfte eingesetzt.

Bei den folgenden Trägern richten sich die Stellenanteile hierfür nach der Anzahl der täglich ausgegebenen Essen.

Träger	Personalbedarf	Kosten
Stadt	2,6 Stellen	91.000 €
Evangelische Kirche	2,4 Stellen	84.000 €
Katholische Kirche	1,5 Stellen	52.500 €
AWO Ludwigsburg	0,9 Stellen	32.000 €
<b>Gesamt</b>	<b>7,4 Stellen</b>	<b>259.500 €</b>

Bedingt durch das kleine Zeitfenster der Mittagessensausgabe verteilen sich die Stellenanteile auf eine große Anzahl von Hauswirtschaftskräften mit geringfügigem Beschäftigungsumfang. Bei der Stadt teilen sich 12 Kräfte mit einem Beschäftigungsumfang zwischen 19 % und 75 % die 2,6 Stellen.

Städtische Finanzen:

Für das Mittagessen in städtischen Kindertageseinrichtungen belaufen sich die Gesamtkosten 2014 auf 432.000 € (inkl. Kosten für hauswirtschaftliche Kräfte). Darin enthalten sind neben den Kosten für fünf verschiedene Caterer in Höhe von 317.500€, 10.000€ für ein Projekt mit der „Sarah Wiener Stiftung“, 1.000€ für Ersatzbeschaffungen und 12.500€ für Abfallbeseitigung.

Dem gegenüber stehen Einnahmen durch Essensbeiträge der Eltern in Höhe von rund 350.000 €. Ein Anteil der Aufwendungen (82.000 €) kann nicht durch die Einnahmen aus Essensgeldern gedeckt werden.

Für die pauschal gebuchte Mittagsverpflegung der freien Träger werden die Essensgelder von der Stadt eingezogen und in voller Höhe an die jeweiligen Träger weitergeleitet. Die Bezuschussung der Hauswirtschaftskräfte in Höhe von insgesamt 168.500 € erfolgt über die Jahresabrechnung. Damit liegen die nicht gedeckten Aufwendungen insgesamt bei 250.500€ pro Jahr.

Die vorrangigen Verpflegungssysteme in den Kindertageseinrichtungen sind:

- **Warmanlieferung**  
Bei der Warmanlieferung werden die Speisen in einer Zentralküche (eines Anbieters) zubereitet und in Warmhalteboxen in den Kitas angeliefert. Dort werden die Speisen bis zur Ausgabe warmgehalten. Je nach Warmhaltezeiten ist hier eine Einbuße des Nährstoffgehaltes zu verzeichnen und die kontinuierlich erforderliche Temperatur von 65 Grad ist oft schwierig einzuhalten. Das Essen wird in Warmhaltevorrichtungen warm gehalten. Die Vorteile dieser Verpflegungsart sind neben den geringen Investitionskosten auch der geringere Raumbedarf. Aus pädagogischer Sicht wird den Kindern nicht die Nahrungszubereitung vermittelt, sondern das Essen kommt in einer „schwarzen“ Box. In einigen Kindertageseinrichtungen wird neben dem warm angelieferten Essen Salat und / oder Dessert frisch zubereitet.
- **Cook / Froze & Chill (kochen und kühlen)**  
Beim Cook / Froze & Chill- werden die Speisen bis zu einem Fertigungsgrad von ca. 85 % zubereitet und dann innerhalb kurzer Zeit auf eine bestimmte Temperatur abgekühlt und „gekühlt“ angeliefert. Diese Speisen werden unmittelbar vor der Ausgabe zu Ende gegart und so frisch serviert. Der Vorteil besteht in dem geringen Verlust von Nährstoffen und der hohen Flexibilität bei Essenszeiten und Essenszahlen (z.B. unterschiedliche Zeiten bei Krippen und größeren Kindern). Für diese Form der Zubereitung werden Regeneriergeräte (Konvektomaten) benötigt, die bauliche Voraussetzungen (z.B. Starkstrom, Dunstabzug u.a.)

erforderlich machen. Zur Aufbewahrung der Speisen sind Kühlmöglichkeiten vorzusehen.

- **Frischküche**  
 Die Speisen werden vor Ort direkt frisch zubereitet bzw. bei der Mischküche werden frische Produkte mit andern Komponenten (Tiefkühlprodukte u.a.) kombiniert.  
 Bei der Frischküche besteht die Möglichkeit mit den Kindern gemeinsam verschiedene Lebensmittel einzukaufen und die Herstellung der Mahlzeiten auch pädagogisch zu begleiten. Neben den baulichen Voraussetzungen einer vollumfänglichen Küche, ist bei dieser Versorgungsart auch ausreichend qualifiziertes Personal vorzuhalten.

Bei den verschiedenen Zubereitungsmöglichkeiten spielen die baulichen und finanziellen Gegebenheiten eine entscheidende Rolle.

**Unterschriften:**

**Renate Schmetz**

<b>Finanzielle Auswirkungen?</b>				
<input type="checkbox"/> Ja	<input checked="" type="checkbox"/> Nein		Gesamtkosten Maßnahme/Projekt: EUR	
<b>Ebene: Haushaltsplan</b>				
Teilhaushalt		Produktgruppe		
ErgHH: Ertrags-				
FinHH: Ein-/Auszahlungsart				
Investitionsmaßnahmen				
Deckung		<input type="checkbox"/> Ja		
		<input type="checkbox"/> Nein, Deckung durch		
<b>Ebene: Kontierung (intern)</b>				
Konsumtiv			Investiv	
Kostenstelle	Kostenart	Auftrag	Sachkonto	Auftrag

**Verteiler: DI, DII, 10, 20**