

33. Fragestunde der Stadtverordnetenversammlung am 14.11.2024

Frage-Nr.: 2719
=====

Stadtv. Steinhardt – CDU -

Schulessen IV

Derzeit häufen sich berechtigte Beschwerden von Schüler/-innen und ihren Eltern über das Essen an Frankfurter Schulen. Entgegen der Beteuerungen der Caterer sind die Portionen häufig viel zu klein, entscheidende Komponenten fehlen und die zugesagte Möglichkeit für einen Nachschlag fehlt oder ist nicht in ausreichendem Maße vorhanden. Das Foto einer halben Pellkartoffel mit einem Klacks Quark als "Hauptmahlzeit" verbreitete sich im Netz viral.

Daher frage ich den Magistrat:

Was unternimmt die Bildungsdezernentin, um derartige Missstände sofort zu beheben, und welche Möglichkeiten haben Eltern, Beschwerde einzureichen und eine schnelle Verbesserung der Situation zu erzielen, wenn Caterer nicht die vereinbarte Leistung erbringen?

Antwort:

In allen vom Stadtschulamt betreuten Schulverpflegungen werden wie von der Stadtverordnetenversammlung im Jahr 2020 in der M 27 beschlossen, die Qualitätsstandards der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) für die Verpflegung in Schulen als Mindeststandard zu Grunde gelegt.

Die Qualitätsstandards der DGE für die Verpflegung in Schulen sind bewährt und bilden eine gute Basis für eine ausgewogene und umweltverträgliche Schulverpflegung. Auf dieser Grundlage erhalten die Schülerinnen und Schüler ein vollwertiges und bedarfsgerechtes Mittagessen. Die hohen Qualitätsstandards an den Frankfurter Schulen stellen sich darüber hinaus konkret wie folgt dar und gelten somit auch als Anforderung im Vergabeverfahren:

- Sie sehen unter anderem einen Einsatz von ökologischen, saisonalen und regionalen Produkten vor.
- Der Anteil von Bio/Öko-Lebensmitteln in den Speisen muss mindestens 30% betragen.

...

- Weiterhin muss der tatsächlich zum Einsatz kommende Fleisch- und Wurstwaren Anteil zu 100% aus mindestens zertifizierter ökologischer Erzeugung gemäß EU-Basisverordnung stammen.
- Der Caterer muss jeden Tag zwei vollwertige Mittagessen inkl. Getränk anbieten, wovon ein Gericht immer vegetarisch sein muss und das zweite Gericht immer den Qualitätsstandards für die Schulverpflegung der DGE entsprechen muss. Der Caterer hat somit verpflichtende Vorgaben (Kalibrierungstabelle, Nährstoffzufuhr), wieviel Gramm und wieviel Nährstoffe ein Essen in der Primar- und Sekundarstufe haben muss.
- Bei Bedarf ist den Schülerinnen und Schülern ein kostenloser Nachschlag von den Sättigungsbeilagen (z.B. Nudeln / Kartoffeln mit Soße, Reis mit Gemüse etc.) anzubieten.
- Die Schulgemeinde kann im Vergabeprozess schulspezifische Anforderungen formulieren, die dann vor Ort durch den Caterer berücksichtigt werden.
- Der Caterer trägt dafür Sorge, dass entsprechend qualifiziertes Personal eingesetzt wird, wobei die Leiterin bzw. der Leiter des Verpflegungsbetriebs mit Mischküche mindestens die Qualifikation einer Köchin/ eines Kochs, Diätassistentin/ Diätassistent, Ökotrophologin/ Ökotrophologe, Hauswirtschaftsmeisterin/ Hauswirtschaftsmeister innehaben muss.
- Der Caterer verpflichtet sich mindestens einmal jährlich, in Abstimmung mit der Schulleitung, eine Schülerbefragung bzw. bei Grundschulern zusätzlich eine Elternbefragung in eigener Verantwortung durchzuführen. Gegenstand der Befragung ist mindestens die Zufriedenheit mit der Qualität und der Auswahl des angebotenen Essens

Diese Vorgaben und vertraglichen Grundlagen sind für alle Caterer bindend. Das Qualitätsmanagement im Stadtschulamt überprüft turnusmäßig und unangemeldet die Einhaltung.

Im Rahmen der Angebotsauswertung fließen folgende Kriterien ein:

- Produktqualität mit 40%
- Servicequalität mit 30%
- Preis mit 30%

Bei der Auftragsvergabe wird also nicht automatisch dem günstigsten Caterer der Zuschlag erteilt, sondern der Zuschlag geht an den Caterer, der unter Berücksichtigung aller Wertungskriterien das wirtschaftlichste Angebot (bestes Preis-Leistungs-Verhältnis) eingereicht hat. Da nicht der monetäre Aspekt der Ausschlag für die Vergabe sein soll, wird der Essensabgabepreis nur mit 30% bewertet. Diese Wertungskriterien sind ebenfalls ein Ergebnis einer interdisziplinären und übergreifenden Arbeitsgruppe (bestehend aus Vertreterinnen und Vertretern des Staatlichen Schulamtes, des Stadtelternbeirates, des StadtschülerInnenrates, des Vereins Umweltlernen, des Ernährungsrates, des Gesundheitsamtes, des Rechtsamtes, des Stadtschulamtes und des Dezernates XI Bildung, Immobilien und Neues Bauen) und diese wurden im Jahr 2020 so beschlossen.

Sie sehen: Wir haben mit der M 27 aus 2020 hier in Frankfurt das richtige Instrumentarium entwickelt, das die Caterer in die Pflicht nimmt und die richtigen Schwerpunkte setzt.

Das Stadtschulamt steht den Schulgemeinden grundsätzlich jederzeit für einen Austausch zur Verfügung. Fragen und Beschwerden können mit dem Caterer vor Ort besprochen werden, oder auch direkt an das Stadtschulamt gerichtet werden. Bei Bedarf kann mit Unterstützung des Stadtschulamtes an den Schulstandorten ein Mensazirkel initiiert werden, um gemeinsam mit Vertretern der Schulgemeinde, der Elternschaft und des Caterers Themen vor Ort konstruktiv zu besprechen. Anlassbezogene und regelmäßige unangekündigte Kontrollen unterstützen darüber hinaus die Einhaltung der Qualitätsstandards. Bei anhaltender Unzufriedenheit oder schwerwiegenden Verstößen wird die Optionsverlängerung nicht gezogen und der Standort neu ausgeschrieben.

Zum aktuellen Fall kann der Magistrat Folgendes mitteilen:

Nachdem die GEG Gastro Service GmbH am 04.09.2023 die Essensversorgung in der Musterschule übernommen hat, wandte sich am 14.09.2023 die Schulgemeinde mit den ersten Rückfragen an den Caterer, die vor allem organisatorischer Natur waren und gelegentlich bei einem Wechsel des Caterers auftreten können. Das Stadtschulamt hat daraufhin sowohl mit der Schulleitung als auch mit dem Caterer Gespräche aufgenommen und führte zudem eine Kontrolle in der Schule durch. Organisatorische Abläufe wurden daraufhin angepasst.

Eine zweite Beschwerde erreichte den Caterer und das Stadtschulamt im März 2024, worauf eine Mensarunde einberufen wurde und stattfand. Hier wurden Vereinbarungen zwischen dem Stadtschulamt, der Schule und dem Caterer getroffen. Im September 2024 erreichte das Stadtschulamt die dritte Beschwerde, worauf im Oktober eine weitere unangekündigte Kontrolle durchgeführt wurde. Grobe Mängel wurden dabei allerdings keine festgestellt. Mit dieser Beschwerde reichte die Schulgemeinde gleichzeitig den Wunsch ein, die Optionsverlängerung für das Schuljahr 2025/ 2026 nicht zu ziehen. Dies wird derzeit geprüft. Bei den beiden unangemeldeten Kontrollen (zuletzt am 30.10.24) konnten keine quantitativen Mängel in der Portionsgröße festgestellt werden. Natürlich wird das Stadtschulamt auch zur aktuellen Beschwerde mit dem Vertragspartner, GEG Gastro Service GmbH, dennoch Gespräche zur Aufklärung führen.