



Stadt Schöningen Der Bürgermeister

Vorlage
108-1/2021

Optimierung der Mittagsverpflegung in den Städtischen Kindertagesstätten

☒ Haushaltsrechtliche / finanzielle Auswirkungen siehe Sachverhaltsdarstellung

<i>Fachbereich: Bürgerdienste</i> <i>BearbeiterIn: Frau Backhaus</i>	<i>Datum</i> <i>03.11.2022</i>
---	-----------------------------------

Beratungsfolge

<i>Gremium</i>	<i>Zuständigkeit</i>	<i>Sitzungsdatum</i>	<i>öffentlich</i>	<i>nicht öffentlich</i>
AfBSI	Zur Empfehlung	15.11.2022	☒	☐
VA	Zur Beschlussfassung	06.12.2022		X

Beschlussvorschlag:

Zur Optimierung der Mittagsverpflegung in der KITA „Kräuterwichtel 2.0“ wird ein Konvektomat mit Abzugshaube sowie ein Industriekühlschrank mit einem Auftragsvolumen von ca. 27.000 € ausgeschrieben und anschließend beauftragt.

Sachverhaltsdarstellung, Begründung, ggf. finanzielle Auswirkungen:

Wie bereits in der Ursprungsvorlage erläutert, soll die Mittagsverpflegung in den Städtischen Kindertagesstätten qualitativ verbessert werden und wie bereits in der Grundschule erfolgt, auf das Cook&Chill-Verfahren umgestellt werden.

Zum jetzigen Zeitpunkt werden die Städtischen Kindertagesstätten mit einer Warmverpflegung von der Firma Buscopella, Schlanstedt, beliefert. Dies bedeutet, dass das Essen morgens um 7.00 Uhr gekocht, ab 9.00 Uhr ausgeliefert und zwischen 11.15 Uhr und 12:00 Uhr an die Kinder ausgegeben wird. In der Zwischenzeit wird das Essen in Warmhaltebehältern aus Styropor aufbewahrt.

Die Mittagsverpflegung ist fester Bestandteil des KiTa-Konzeptes und die Teilnahme für alle Kinder verpflichtend. Die Qualität der Mahlzeiten ist ein wichtiger Baustein für die Entwicklung der Kinder. Da es gelegentlich seitens der Eltern und Kinder zu Beschwerden über die Qualität der Mittagsverpflegung kommt, wird verwaltungsseitig die Notwendigkeit gesehen, eine langfristige Qualitätsverbesserung zu erzielen.

Durch das Cook&Chill Verfahren, welches die Firma Buscopella anbietet, werden die Mahlzeiten vom Caterer nur vorgegart und dann auf Blechen in der KiTa angeliefert. Vor Ort werden sie bis zum Garzeitpunkt im Kühlschrank gekühlt. Vom Küchenpersonal, welches vom Caterer gestellt wird, erfolgt dann, direkt vor der Ausgabe an die Kinder der Abschluss des Garprozesses im Konvektomaten per Dampf.

Durch dieses Verfahren bleiben alle Vitamine im Essen erhalten bleiben und der Geschmack und die Qualität des Essens wird deutlich verbessert.

Die Kosten für die Anschaffung werden sich auf ca. 27.000 € belaufen

In der K cheneinrichtungsplanung des Planungsbüros des Investors wurden unsere Wünsche bereits berücksichtigt. Die erforderlichen Anschlüsse werden vom Investor bereitgestellt.

Durch den Betrieb werden zwar höhere Energiekosten entstehen, dadurch jedoch die Qualität zum Wohle der Kinder maßgeblich verbessert. Bei einer täglichen Laufzeit von ca. zwei Stunden und einem Preis von 0,30   pro kWh würden die Stromkosten ca. 2.500,00 Å betragen.

Die Kosten für die Eltern werden sich voraussichtlich von bisher 2,60   auf 3,00   erhöhen. Hierbei ist zu berücksichtigen, dass aufgrund der aktuellen Inflation ohnehin eine Kostensteigerung angekündigt ist.

Aufgrund der vorhandenen Raumgröße der K che in der KiTa   Kr uterwichtel 2.0   ist eine ursprünglich angedachte Versorgung der anderen städtischen Kindertagesstätten leider nicht umsetzbar. Für die KiTa Astrid-Lindgren wird eine Umstellung für 2024 angestrebt und im Haushalt eingeplant werden.

Haushaltsmittel für die Beschaffung stehen in Höhe von 30.000   zur Verfügung.

In Vertretung

gez.
K.Bock
Städt. Direktor

Mitzeichnung

BGM	AV	FB 10	FB 13	FB 20	FB 21	80	GB
☒	☒ u	☐	☒	☐	☐	☐	☐

Anlagen