



# Stadt Schöningen

## Der Bürgermeister

Vorlage  
V 108/2021

### Optimierung der Mittagsverpflegung in den Städtischen Kindertagesstätten

Haushaltsrechtliche / finanzielle Auswirkungen siehe Sachverhaltsdarstellung

<i>Fachbereich: Bürgerdienste</i> <i>BearbeiterIn: Frau Backhaus</i>	<i>Datum</i> 15.11.2021
---	----------------------------

#### Beratungsfolge

<i>Gremium</i>	<i>Zuständigkeit</i>	<i>Sitzungsdatum</i>	<i>öffentlich</i>	<i>nicht öffentlich</i>
Ausschuss für Bürgerdienste, Soziales und Integration	Empfehlung	23.22.2021	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Verwaltungsausschuss		07.12.2021	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

#### Beschlussvorschlag:

Zur Optimierung der Mittagsverpflegung in den Städtischen Kindertagesstätten werden 30.000 € in den Haushalt 2022 eingestellt.

#### Sachverhaltsdarstellung, Begründung, ggf. finanzielle Auswirkungen:

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 in der Grundschule 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 in Behältern angeliefert. In der KiTa werden die Gerichte dann vom Küchenpersonal direkt vor der Ausgabe an die Kinder in Vektomaten per Dampf erwärmt. Dieses neue Verfahren hat den Vorteil, dass alle Vitamine im Essen erhalten bleiben und der Geschmack und die Qualität des Essens verbessert werden können.

Damit das Cook&Chill Verfahren in den Kindertagesstätten eingesetzt werden kann, ist zunächst die Umsetzbarkeit zu prüfen. In der neuen KiTa „Am Kirchhang 14“ werden die erforderlichen Anschlüsse bereits im Zuge der Umbaumaßnahmen vorgesehen. In wieweit sich von dort auch die anderen städtischen Einrichtungen mit versorgen lassen oder ob in der Astrid-Lindgren-KiTa eine Umrüstung stattfinden kann, ist noch zu prüfen.

In der Grundschule wurde die Mittagsverpflegung bereits auf dieses Verfahren umgestellt und wird von Eltern und Lehrern durchweg positiv bewertet. Eine deutliche Qualitätssteigerung ist wahrzunehmen und die Anzahl der Teilnehmer am Mittagessen hat sich deutlich erhöht.

Verwaltungsseitig wird ein Konzept zur Umstellung der Mittagsverpflegung erarbeitet und den Gremien zur Beschlussfassung vorgelegt.

Dafür entstehen Kosten in Höhe von 25.000 – 30.000 €, die in den Haushaltsplan für 2022 einzustellen sind, um die Mittagsverpflegung für die Kinder sicherzustellen.

In Vertretung

gez. K.Bock

**Mitzeichnung**

BGM	AV	FB 10	FB 13	FB 20	FB 21	80	GB
<input checked="" type="checkbox"/> ✓	<input checked="" type="checkbox"/> U ✓	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/> ✓	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>