

Wie gut ist unser Schulessen?

Schulverpflegung an den Grund- und weiterführenden Schulen der Stadt Paderborn



- 1. Organisation der Schulverpflegung an den Grund - und weiterführenden Schulen der Stadt Paderborn**
- 2. Anforderungen an den Speisenplan und Lebensmitteleinsatz**



1. Organisation der Schulverpflegung

17 offene Ganztags-
Grundschulen:

ca. 2000 Esser

13 weiterführende Schulen

- 5 Gymnasien
- 4 Realschulen
- 2 Gesamtschulen
- 1 Hauptschule
- 1 Förderschule

ca. 4500 Esser

Die Stadt Paderborn
organisiert die
Mittagsverpflegung von
täglich

ca. 6500

Schüler/innen



Organisation der Schulverpflegung

Schulträger: Stadt Paderborn

(Schulverwaltungs- und Sportamt)

- Bereitstellung & Ausstattung Mensen
- Caterersuche (Ausschreibung)
- Bestell- & Abrechnungssystem (bei weiterführenden Schulen)
- Qualitätssicherung/ViPaS

Caterer

- Erstellung der Speisenpläne
- Lebensmitteleinkauf
- Herstellung der Speisen
- Anlieferung der Speisen
- Entsorgung der Essensreste

Dienstleister

- Speisenannahme
- Ausgabe des Essens
- Hygienemanagement
- Ansprechpartner vor Ort

Schule

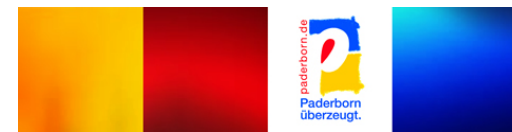
- Einbeziehung der Schulverpflegung in den schulischen Alltag
- Weitergabe von Informationen
- ViPaS-Beauftragte vertreten die Belange der Schulen



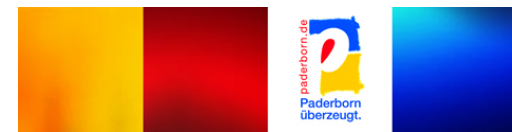
Ausschreibung und Leistungsverzeichnis

(öffentlich, europaweit, ca. 3 Jahre)

Qualitätskriterien	2015	2018	2019
Losaufteilung	6 (davon 14 weiterführende Schulen und 16 Grundschulen)	12 (davon 12 weiterführende Schulen und 16 Grundschulen)	9 (11 weiterführende Schulen und 17 Grundschulen)
Verpflegungssystem	5 Lose mit Warmverpflegung; 1 Los Cook & Chill	9 Lose Warmverpflegung; 3 Lose Cook & Chill	8 Lose Warmverpflegung; 1 Los Cook & Chill
Limitierung der Lose	Keine	Keine	Ja, max. 3 Lose pro Caterer (mögliche Ausnahmeregelung)
Catererzuschlag	- Fa. Esslust erhielt 5 Lose - Fa. biond erhielt 1 Los	- Fa. KSB erhielt 10 Lose - Fa. biond erhielt 2 Lose	Nach Insolvenz von KSB Versorgung durch Fa. Meyer Menü und Fa. Esslust (Übergangslösung)
Gewichtung (Qualität und Preis)	50% Qualität/ 50% Preis	60% Qualität/ 40 % Preis	60% Qualität/ 40 % Preis
Preisvorgabe seitens der Stadt Paderborn	Keine	Keine	Keine



Qualitätskriterien	2015	2018	2019
Zertifizierung	4 DGE-Grundschulen (auf unterschiedliche Lose verteilt)	5 DGE-Grundschulen (auf unterschiedliche Lose verteilt)	1 DGE-Los (5 gebündelte Grundschulen)
Bewertungskriterien	• Ausgangsware LM Handelsklassen, • Warmhaltezeit • Bioanteil in % (keine Mindestvorgabe) • Wareneinsatz/Menüpreis • Sonstiges	• Conveniencestufen der LM, Warmhaltezeiten der Speisen • Bioanteil in % (mind. 20 %) • Wareneinsatz informativ • Sonstiges	• Conveniencestufen der LM, Warmhaltezeiten der Speisen • Bioanteil in % (mind. 30 %) • technische Aufstellung der Ausstattung in der Produktionsküche • Qualifikationen der MA • Wareneinsatz informativ • Referenzliste mit vergleichbarem Auftragsvolumen • DGE-Zertifizierung • Sonstiges
Qualitätssicherung (Cook & Chill)	Fachkraft vor Ort seitens des Caterers (Friedrich-Spee, Nixdorf, Pelizaeus/Reismann)	Fachkraft vor Ort seitens des Caterers (Friedrich-Spee, Nixdorf, Pelizaeus/Reismann)	Fachkraft vor Ort seitens des Caterers (ausgeschrieben: Pelizaeus/Reismann)



Übersicht Bewertungsmatrix 2019	
Bewertungskriterien	Gewichtung
1.0 Qualität	60%
1.1 Convenience-Grad	15%
1.2 Warmhaltezeiten	15%
1.3 Bioanteil	15%
1.4 Sonstiges z.B. Biozertifizierung , Verbandsrichtlinien, Unterrichtseinheiten (Kochkurs) , Konzept Abfallvermeidung	15%
2.0 Preis	40%
2.1 Preisgestaltung	40%
Gesamt	100%

Dienstleister

Dienstleister ist die Fa. AllerHand Arbeit gemeinnützige GmbH

- eine Tochterfirma von IN VIA Paderborn e.V. mit insgesamt 48 Beschäftigten, davon sind 75% sozialversicherungspflichtig beschäftigt und 25% haben einen Minijob
- übernimmt an 18 städtischen Schulen und einer Schule im Kreis Paderborn die Ausgabe der Mittagsverpflegung inklusive der Portionierung von Salattellern, Desserts und Menüvarianten anhand des Kellenplans
- ist zuständig für die Einhaltung der Hygienevorschriften in den Mensen und für notwendige Desinfektions- und Reinigungsarbeiten
- die Abrechnung erfolgt durch das Schulverwaltungs- und Sportamt



ViPaS-Beauftragte

In jeder Schule gibt es mindestens einen festen Ansprechpartner für die Schulverpflegung.

ViPaS-Gremien

Gremien, die zweimal pro Schuljahr tagen, aufgeteilt in:

- offene Ganztagsgrundschulen,
- weiterführende Schulen

→ Gremien tagen Caterer spezifisch und bei Bedarf



ViPaS-Ordner



Checkliste zur Informationsweitergabe an den Schulträger

Formular(e)	In welchem Fall/ wann?	Verantwortlich
Nicht vergessen! – Information an den Schulträger	zu Beginn	Schulleitung
Nicht vergessen! – Information an den Schulträger	bei Änderungen	
Dokumentierte Menü- und Kellenpläne	bei Bedarf sonst: Formulare an ViPaS-Bauftragte/n zu den Grenzterminen	
Sichtkontrolle bei Anlieferung	in dringenden Fällen sonst: Info an ViPaS-Bauftragte/n zu den Grenzterminen	
Dokumentation Eingangstemperatur	wenn von 10 hintereinanderliegenden Messungen mehr als zwei abweichen	
Dokumentation Ausgabetemperatur	bei Abweichungen von der Soll-Temperatur und erfolglosen Versuchen, die Ablauforganisation selbstständig zu optimieren	

■ enthält die wichtigsten Dokumente für das Verpflegungsmanagement, wie z. B.:

- Ansprechpartner
- Menüpläne
- Dokumentationsbögen Hygiene
- Verträge und Vereinbarungen
- etc.

Muster-Plan und Muster-Dokumentation zur Reinigung und Desinfektion Küche/ Speiseraum am 09.02.2010

Was?	Böden in Speiseraum und Küche	Thermometer	Tische Speiseraum	Arbeitsflächen Küche	Geräte	Kühlschrank	Küchenschrank (Trockenlager)	Spülmaschine	
Wie oft?	Reinigung tgl. durch Fremdfirma Sichtkontrolle in Ordnung?	nach jeder Messung reinigen, 1 x wöchentlich desinfizieren	täglich reinigen & 1 x wöchentlich desinfizieren	täglich reinigen & nach Bedarf desinfizieren	täglich reinigen & nach Bedarf desinfizieren	wöchentlich reinigen & nach Bedarf desinfizieren	wöchentlich reinigen & nach Bedarf desinfizieren	nach Bedarf reinigen	geprüft durch:
Datum									
MO 01.02.	i. O.	Mü	R Mü	R Sc	R Mü	R Mü	R Sc	R Sc	Peters
02.02.	i. O.	Mü	R Mü	R Sc	R Mü	R Mü	R Sc	R Sc	Peters
03.02.	i. O.	Mü	R Mü	R+D Sc	R+D Mü	R Mü	R Sc	R Sc	Peters
04.02.	Kriminal, z. B.	Mü	R Mü	R Sc	R Mü	R Mü	R Sc	R Sc	Hunk
05.02.	i. O.	Mü	R+D Mü	R Sc	R Mü	R+D Mü	R Sc	R Sc	Hunk
MO 08.02.	i. O.	Sc	R Mü	R Hu	R Mü	R Mü	R Hu	R Hu	Peters
09.02.	i. O.	Sc	R Mü	R Hu	R Mü	R Mü	R Hu	R Hu	Peters
10.02.			R Mü	R+D Hu	R+D Mü	R Mü	R Hu	R Hu	
11.02.			R Mü	R Hu	R Mü	R Mü	R Hu	R Hu	
12.02.			R+D Mü	R Hu	R Mü	R+D Mü	R+D Hu	R+D Hu	
MO 15.02.			R Mü	R Sc	R Mü	R Mü	R Sc	R Sc	
16.02.			R Mü	R Sc	R Mü	R Mü	R Sc	R Sc	

■ steht in der Ausgabeküche



Qualitätssicherung

- Einrichtung einer Fachstelle „Ökotrophologie“
- Ausschreibung auf Basis der DGE-Qualitätsstandards
- Qualitätszirkelarbeit: regelmäßige Treffen des ViPaS-Gremium
- Dokumentationshilfen, z.B. zur Umsetzung der Hygienevorschriften, ViPaS-Ordner in jeder Schule vorhanden
- Kontrolle der Speisenpläne und Temperaturlisten
- Mensabesuche mit Verkostung und Küchenbegehung
- Fort- und Weiterbildungen
- regelmäßige Schülerbefragungen zum Schulessen
- enge Zusammenarbeit mit den Behörden sowie Kontrollen des zuständigen Veterinäramtes



Essensbestellung

- internetbasiert über OPC Bestell- und Abrechnungssystem
- von Zuhause oder über die Bestellterminals in den Schulen oder dem Handy möglich (an der Version wird derzeit noch gearbeitet!)
- Bestellung und Stornierung bis 9.00 Uhr morgens möglich
- Überlegungen die Bestellfristen auf Vortags 15:00 Uhr zu verändern.
- verloren gegangene Chips können im Schulsekretariat neu beantragt werden
- Eltern oder Gäste können sich ein eigenes Bild verschaffen und als Gast essen gehen. Abwicklung erfolgt über das jeweilige Sekretariat in Zusammenarbeit mit dem SVA



Abrechnung

Weiterführende Schulen

Menü 1	3,40-3,90 €	im Rahmen des BuT
Menü 2	3,40-3,90 €	
Menü 3	3,40-3,90 €	(seit dem 01.08.2019 entfällt der Eigenanteil)
Salatteller/Wraps	3,30-4,00 €	
Sportlermenü	4,00-4,20 €	

Unterschiede durch unterschiedliche Anbieter und keine Preisvorgabe seitens der Stadt

Grundschulen

Menü 1	3,30 €	(bei Fleischgerichten wird immer eine Alternative angeboten)
Lehrer/innen	4,50 €	

- Abrechnung mit Caterer und Bildungs- & Teilhabepaket durch das Schulverwaltungs- und Sportamt

Personalkosten für die Essensausgabe von **ca. 450.000 € jährlich** werden **nicht** auf den Essenspreis aufgeschlagen, sondern von der Stadt Paderborn übernommen.

Abrechnung

- auf jedem Essens-Chip wird zu Beginn der Anmeldung ein Guthaben (Sockelbetrag/schulscharf) hinterlegt
- die Höhe des Sockelbetrages ist abhängig von der Anzahl der wöchentlichen Essenstage
- zu Beginn eines Monats wird die Differenz zum Sockelbetrag eingezogen und auf dem Essens-Chip gutgeschrieben
- ändert sich die Anzahl der Essenstage während des Schuljahres, kann der Sockelbetrag entsprechend angepasst werden
- Flyer für die Schulverpflegung mit Verweis auf das online basierte Serviceportal „mein DigiPort“. Alternativ ist die Papiervariante als Anmeldung weiterhin möglich.

Hygienemanagement

■ Stand-/ Warmhaltezeiten:

- erlaubt sind maximal 3 Stunden
- Schulen werden i.d.R. täglich 2-mal mit warmen Essen beliefert

■ Temperaturmessungen:

- bei Anlieferung und vor der Essensausgabe
- warme Speisen: mind. 65°C, kalte Speisen: max. 7°C

■ Rückstellproben:

- sind in der Gemeinschaftsverpflegung vorgeschrieben
- Proben jeder Speisekomponente werden ca. 14 Tage aufbewahrt

vom Einkauf bis zur Entsorgung der Essensreste

■ Einkauf der Lebensmittel

- Obst & Gemüse: überwiegend saisonales Angebot
- Fleisch: mageres Muskelfleisch, überwiegend aus Deutschland
- Fisch: bestandserhaltende Fischerei, MSC-Siegel, grätenfrei
- Tägliche Zubereitung der Speisen
- Frischfleisch in Gulasch, Suppe, Hacksoße, Geschnetzeltes
- Soßen werden selbst angesetzt
- Desserts werden selbst angerührt
- Fertigprodukte sind Reibeplätzchen, Pfannkuchen und Pizza
- frittiert wird gar nicht
- Auszug aus dem DGE Standard



vom Einkauf bis zur Entsorgung der Essensreste

- Anlieferung durch Caterer
- Essensausgabe durch Fa. AllerHand Arbeit
- Resteverwertung durch Caterer
 - anfallende Reste werden täglich vom Caterer abgeholt
 - Lagerung im sog. Konfiskatkühlhaus
 - Entsorgung über eine spezielle Entsorgungsfirma
 - Möglichkeit des Spontanessens ohne Vorbestellung, jedoch keinen Anspruch auf ein vollständiges Menü → Reduzierung der Speisenreste!

2. Anforderungen an den Speisenplan und Lebensmitteleinsatz

Die Speisenpläne orientieren sich an den Empfehlungen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE):

- 2 Hauptgerichte mit freier Komponentenwahl: ein vegetarisches und ein Fleisch-/Fischgericht mit wählbarer Gemüse- oder Salatbeilage sowie eine wählbare Sättigungsbeilage (z.B. Nudeln, Kartoffeln oder Reis)
- Erweiterung der Menüs seit 2018 aufgrund von Schülerbefragungen und Elternabenden: kleiner Salat + Brötchen, großer Salat + Brötchen, Wraps, Sportlermenü an den Sportschulen.
- Rohkost (z.B. Möhren, Gurken, Tomaten) in Form von Fingerfood
- frisches Obst, an dem sich alle Schülerinnen und Schüler, die ein Essen bestellt haben, bedienen können
- Dessert (z.B. Joghurt, Quarkspeise oder Pudding)
- Trinkwasser zur freien Verfügung



Anforderungen an den Speisenplan und Lebensmitteleinsatz

außerdem:

- Diät-/ Allergenessen ohne Aufpreis möglich (ärztliche Bescheinigung notwendig)
- bei Gerichten mit Schweinefleisch muss eine alternative Fleischsorte angeboten werden
- kein Formfleisch, keine Innereien
- Seefisch nur aus bestandserhaltender Fischerei
- mind. 30% Lebensmittel aus biologisch-kontrolliertem Anbau
- bevorzugter Einsatz von saisonalen Obst- und Gemüsesorten
- Mottowochen und „High Light“ des Monats



Portionsgrößen eines Mittagessens für die Sekundarstufe

Lebensmittelgruppe	Empfehlungen der DGE	durchschnittl. Portions-größen der Stadt PB
Stärkekomponente (z.B. Nudeln, Kartoffeln, Reis)	150-180 g / Tag	180 g / Tag
Gemüse, gegart oder roh	200 g pro / Tag	150-200 g / Tag
Obst	100 g / 2 x die Woche	100 g / Tag
Milch und Milchprodukte	100 g / 2 x die Woche	100 g / 2-3 x die Woche
Fleisch	75 g / 2 x die Woche	100-120 g / bis zu 4 x die Woche
Fisch	100 g / 1 x die Woche	100-120 g / 1 x die Woche

vegetarische Gerichte

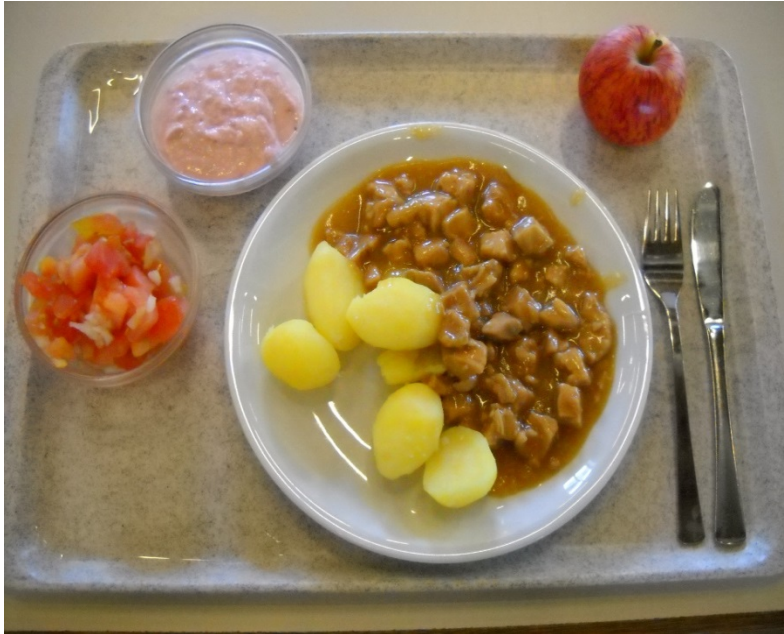


Käsetortellini mit fruchtiger Tomaten-
Kürbissauc
Karamelpudding



Vollkornnudeln
bunte Gemüse-Bolognese
Quark mit Erdbeeren

Fleischgerichte



Geflügelgulasch
Salzkartoffeln
Tomatensalat
Quark mit Erdbeeren



Hähnchenbrustfilet mit Paprikasoße
Nudeln und Reis
Möhrensalat
Joghurt

alternativ: großer Salatteller mit Brötchen



- 4 verschiedene Salat-/Gemüsesorten (mind. 400 g)
- 1 eiweißreiche Beilage (z.B. Ei, Käse, Thunfisch)
- 2 Dressings zur Auswahl
- 1 Brötchen

Gast- und Probeessen

- Eltern, Lehrer oder Schülerinnen und Schüler, die keinen Essens-Chip haben, haben jederzeit die Möglichkeit ein Gastessen zu bestellen
- ein Gastessen kann im Sekretariat für den nächsten Tag vorbestellt und bezahlt werden
- Eltern können sich ein eigenes Bild von dem Essen und der Mensa machen, entspricht oft nicht den Rückmeldungen der Schüler
- Speisenpläne können auf der Homepage des Caterers für alle Schulen eingesehen werden



Was ist Cook & Chill?

- Das Essen wird vorproduziert und in speziellen Schockkühlern runtergekühlt
- Endgegart wird es in den Mensen, dadurch kein langes Warmhalten notwendig (Standzeiten)
- Nährstoffverluste werden vermieden
- Mehr Komponentenauswahl ist möglich
(Pizza, Kartoffelwedges...usw.)

Momentan an 4 Schulen umgesetzt.

Eine Schülerbefragung an diesen Schulen fand im Januar 2018 statt



...etwas Hintergrundwissen....

Warum wurden die Mensaküchen nicht sofort mit dem Verpflegungssystem „Cook & Chill“ in Betrieb genommen?

- In den Jahren 2008 und 2009 war der Ausbau des Ganztags und mit auch der Bau neuer Schulmensen ein zentrales Thema im Schulausschuss, Aufgrund der hohen Kosten wurde damals im Schulausschuss entschieden, die Schulverpflegung als „Warmverpflegung“ auszuschreiben. (Schulausschusssitzung am 18.02.2009)
- Die neugebauten Mensen wurden als reine Ausgabeküchen mit den entsprechenden Geräten ausgestattet, allerdings wurden beim Bau in einigen Mensen schon Strom- und Wasseranschlüsse für die im „Cook &Chill-System“ erforderlichen Convektomaten (Dampfgarer) eingeplant

Neue Ausschreibung und Leistungsverzeichnis ab SJ 19/20

Änderungen:

- Mehrere Lose
- Gewichtung Qualität und Preis 60/40 (seit SJ18/19)
- 4 Schulen direkt im „Cook & Chill“ Verfahren ausgeschrieben (dadurch mehr Wettbewerb)
- Erweitertes Angebot: Sportlermenü z.B. an den Sportschulen, 2 Salatgrößen und einen Wrap
- Limitierung der Lose!
- Qualitätskriterien anhand der DIN Normen als bindend, z.B. Temperaturvorgaben. Sicherheit vor Schülerzufriedenheit



Ansprechpartner bei der Stadt Paderborn

- zu den Abläufen, der Organisation und dem Speisenangebot:
 - per Mail: vipas@paderborn.de
- zum Bestell- und Abrechnungssystem der Schulverpflegung:
 - per Mail: schulverpflegung@paderborn.de



**Vielen Dank
für Ihre Aufmerksamkeit**

