

Stellungnahme zum Antrag

CDU-Gemeinderatsfraktion

Vorlage Nr.: **2026/0241**

Verantwortlich: **Dez. 3**

Dienststelle: **SJB**

Mittagsverpflegung in Kitas und Schulen ganzheitlich gestalten

| Gremium | Termin | TOP | ö | nö |
|----------------------|------------|-----|---|----|
| Gemeinderat | 28.04.2026 | | x | |
| Jugendhilfeausschuss | 19.06.2026 | 7 | x | |
| Schulausschuss | 24.06.2026 | | x | |

Kurzfassung

Der Jugendhilfeausschuss empfiehlt, den Antrag als erledigt zu betrachten.

| Finanzielle Auswirkungen | Ja <input type="checkbox"/> Nein <input checked="" type="checkbox"/> | | | |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|----------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> Investition <input type="checkbox"/> Konsumtive Maßnahme | Gesamtkosten: Jährliche/r Budgetbedarf/Folgekosten: | | Gesamteinzahlung: Jährlicher Ertrag: | |
| Finanzierung <input type="checkbox"/> bereits vollständig budgetiert <input type="checkbox"/> teilweise budgetiert <input type="checkbox"/> nicht budgetiert | Gegenfinanzierung durch <input type="checkbox"/> Mehrerträge/-einzahlung <input type="checkbox"/> Wegfall bestehender Aufgaben <input type="checkbox"/> Umschichtung innerhalb des Dezernates | | Die Gegenfinanzierung ist im Erläuterungsteil dargestellt. | |
| CO ₂ -Relevanz: Auswirkung auf den Klimaschutz Bei Ja: Begründung Optimierung (im Text ergänzende Erläuterungen) | Nein <input checked="" type="checkbox"/> | Ja <input type="checkbox"/> | positiv <input type="checkbox"/> negativ <input type="checkbox"/> | geringfügig <input type="checkbox"/> erheblich <input type="checkbox"/> |
| IQ-relevant | Nein <input checked="" type="checkbox"/> | Ja <input type="checkbox"/> | Korridortheema: | |
| Anhörung Ortschaftsrat (§ 70 Abs. 1 GemO) | Nein <input checked="" type="checkbox"/> | Ja <input type="checkbox"/> | durchgeführt am | |
| Abstimmung mit städtischen Gesellschaften | Nein <input checked="" type="checkbox"/> | Ja <input type="checkbox"/> | abgestimmt mit | |

Ergänzende Erläuterungen

Die im Antrag vorgeschlagenen zusätzlichen Qualitätsdimensionen finden bereits heute in wesentlichen Teilen Berücksichtigung, insbesondere im bestehenden Leistungsverzeichnis. Dabei ist zu beachten, dass sämtliche Qualitätskriterien in einer Ausschreibung vorab eindeutig, messbar und überprüfbar formuliert sein müssen und während der gesamten Vertragslaufzeit verbindlich gelten.

a.) Ernährungsqualität (z. B. abwechslungsreiche, ausgewogene und altersgerechte Speisen)

Die Ernährungsqualität, die die Verwaltung den Ausschreibungsverfahren zu Grunde legt, orientiert sich an den aktuellen Empfehlungen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) sowie den spezifischen Bedürfnissen von Kindern sowohl in den Kindertageseinrichtungen als auch den Grundschulen sowie in den weiterführenden Schulen.

Gleichzeitig ist das Speisenangebot zielgruppengerecht und orientiert sich an den altersbedingten Neigungen der Kinder. Ziel der Verwaltung ist es, den Karlsruher Kindern und Jugendlichen ein abwechslungsreiches, ausgewogenes und altersgerechtes Speisenangebot zu machen, das nicht nur aus ernährungsphysiologischer Sicht den Anforderungen entspricht, sondern auch eine hohe Akzeptanz bei den Kindern erreicht.

Wesentliche Kriterien der Ernährungsqualität sind in den Ausschreibungen:

- Ausgewogene Speisepläne mit einem angemessenen Verhältnis von Gemüse, Obst, Vollkornprodukten, pflanzlichen und tierischen Eiweißquellen
- Altersgerechte Portionsgrößen und kindgerechte Rezepturen
- Begrenzung von stark verarbeiteten Lebensmitteln, zugesetztem Zucker, Fett und Salz
- Regelmäßige Integration vegetarischer Gerichte sowie Angebote für besondere Ernährungsbedarfe (z. B. Allergien, Unverträglichkeiten)
- Saisonale und regionale Lebensmittel

Die Einhaltung dieser Anforderungen wird im Rahmen der Vertragsdurchführung regelmäßig stichprobenhaft überprüft und bei Bedarf gemeinsam mit den Caterern weiterentwickelt. Ergänzend fließen Rückmeldungen aus den Kindertageseinrichtungen, den Schulen und der anhängigen Betreuung sowie der Elternschaft in die fortlaufende Optimierung des Speisenangebots ein.

b.) Prozessqualität (z. B. Frischegrad, Zubereitungsart, Verarbeitungsstufe, Warmhaltezeiten)

Zur Sicherstellung eines hohen Frischegrades der Verpflegung in Schulen müssen Anbietende im Rahmen der Ausschreibung mindestens 50 Prozent der eingesetzten Lebensmittel in den Convenience-Graden 1 (küchenfertig) und 2 (garfertig) liefern. Dieser Mindestanteil gewährleistet eine geringe Vorverarbeitung und somit einen höheren Frischegrad und eine bessere sensorische Qualität. Für zukünftige Ausschreibungen im Schulbereich wird geprüft, den Anteil der Convenience-Grade 1 und 2 auf 75 Prozent zu erhöhen, um den gestiegenen Qualitäts- und Nachhaltigkeitsanforderungen gerecht zu werden. Zur Vorbereitung dieser Anpassung ist eine Marktrecherche erforderlich, um die Verfügbarkeit entsprechender Produkte sowie die Auswirkungen auf Logistik, Produktionsprozesse und insbesondere die Preisgestaltung zu prüfen. Bei der Verpflegung in städtischen Kindertageseinrichtungen werden unverarbeitete oder gering verarbeitete Lebensmittel zur weiteren Verarbeitung bevorzugt eingesetzt.“

Die Zubereitungsart (Cook & Hold, Cook & Chill oder Cook & Freeze) muss – sofern die technischen Voraussetzungen in der Küche vorhanden sind – dem Anbietenden überlassen werden. Dadurch wird eine flexible Produktionsplanung ermöglicht, ohne die Qualitätsanforderungen zu beeinträchtigen. Die maximale Warmhaltezeit von 3 Stunden gemäß DIN 10508 ist verbindlich vorgegeben und einzuhalten.

Darüber hinaus sind vom Caterer folgende qualitative Prozessanforderungen sicherzustellen:

- Einhaltung der Kühl- und Temperaturketten während Produktion, Transport und Ausgabe
- Dokumentation der Prozessschritte (z. B. Temperaturprotokolle, HACCP-Nachweise)
- Transparente Kennzeichnung von Allergenen, Zusatzstoffen und Herkunft
- Sicherstellung einer kontinuierlichen Produktqualität durch standardisierte Arbeitsabläufe
- Regelmäßige sensorische Eigenkontrollen (Aussehen, Geschmack, Konsistenz)

Alle erwähnten Anforderungen sind bereits Bestandteil der bisherigen Ausschreibungsverfahren und bilden die Grundlage für eine qualitativ hochwertige und sichere Verpflegung.

c.) Akzeptanz und Servicequalität (z. B. Feedbacksysteme, Zufriedenheit der Nutzer)

Die Aspekte der Akzeptanz werden im Bereich der Schulverpflegung durch bereits etablierte sowie neu eingeführte Instrumente systematisch erfasst und bewertet. Ein zentrales Element sind die Quality Circles, die von den Schulen bei Bedarf – etwa bei Unzufriedenheit, auffälligen Rückmeldungen oder zur Weiterentwicklung des Angebots – ein- bis zweimal jährlich eingefordert werden können. Sie dienen als strukturiertes Austauschformat zwischen Schule, Betreuung, Verwaltung und Caterer. Ergänzend fließen Beschwerden, Hinweise und Rückmeldungen aus dem laufenden Vertragsverhältnis kontinuierlich in die Qualitätsbewertung ein.

Auch Tablett-Befragungen sind als Instrument zur Erfassung der Nutzendenzufriedenheit vorgesehen. Diese werden von der Verwaltung durchgeführt, um eine unabhängige, neutrale und nicht interessengeleitete Bewertung sicherzustellen. Zudem ermöglichen sie, die Fragen pädagogisch und fachlich passend zu formulieren, die Datenschutzanforderungen vollständig einzuhalten und die Ergebnisse einheitlich, vergleichbar und ohne Einflussnahme auszuwerten.

Ab September 2026 sollen die Befragungen in den Grundschulen durchgeführt werden.

Während der gesamten Vertragslaufzeit findet ein kontinuierlicher Austausch zwischen der Verwaltung, den Einrichtungen und den Caterern statt. Rückmeldungen aus der Betreuung, eingehende Beschwerden sowie notwendige Anpassungen im Speiseplan oder in den organisatorischen Abläufen werden zeitnah aufgegriffen und umgesetzt. Dadurch wird eine fortlaufende Sicherung und Verbesserung der Servicequalität gewährleistet.

Gemäß dem Orientierungsplan für Bildung und Erziehung in baden-württembergischen Kindertageseinrichtungen werden alle Kinder, auch unsere jüngsten Kinder ab einem Jahr, bei der Auswahl der Speisen entsprechend und unter Berücksichtigung ihres Entwicklungsstandes aktiv beteiligt und miteinbezogen. Die Anbietenden verpflichten sich, ein Feedback-System einzurichten, welches eine regelmäßige Befragung der im Verpflegungsbereich tätigen Personen zur Bewertung der Qualität und Quantität des Angebots beinhaltet. Auch werden im Rahmen des eigenen Beschwerdemanagements Kinder, Eltern und Personal selbstverständlich gehört sowie Speisepläne auf Basis der DGE-Ernährungsstandards stets entsprechend der Wünsche der Kinder erstellt und bei Bedarf angepasst.

d.) Pädagogische Aspekte (z. B. Einbindung in Ernährungsbildung)

Der im Antrag angesprochene Aspekt der Ernährungsbildung ist grundsätzlich ein wichtiger Bestandteil moderner Schulverpflegung. Ernährungsbildung ist daher grundsätzlich auch im Grundschullehrplan in Baden-Württemberg verankert. Auch im Bereich der Kindertageseinrichtungen ist Ernährungsbildung im baden-württembergischen Orientierungsplan für Bildung und Erziehung verankert und wird in den Kindertageseinrichtungen entsprechend berücksichtigt und umgesetzt.

Die Förderung gesunder Essgewohnheiten und Ernährungskompetenzen in der Schule liegt im pädagogischen Bereich jedoch bei den Lehrkräften und Erzieher*innen und ist nicht Bestandteil der Ausschreibung der Mittagsverpflegung. In den städtischen Kindertageseinrichtungen sichern Kitaleitungen, Hauswirtschaftskräfte und das pädagogische Personal mit vielfältigen Angeboten die

Ernährungsbildung bei unseren Jüngsten. Ebenso entscheidet die sensorische Qualität im Rahmen der Verpflegungsausschreibung über die Akzeptanz des Essens unserer Kitakinder.