

Vorlage Nr.: 2025/0946

Verantwortlich: **Dez. 3**
Dienststelle: **Schul- und Sportamt**

Mittagsverpflegung an Schulen: Probeessen

Gremien	Termin	TOP	Ö / N	Zuständigkeit
Schulausschuss	12.11.2025	10	Ö	Vorberatung
Gemeinderat	25.11.2025	9	Ö	Entscheidung

Kurzfassung

Der Gemeinderat beschließt nach Vorberatung im Schulausschuss, die Vergabeverfahren für Mittagsverpflegung an Schulen ab sofort ohne Probeessen als Zuschlagskriterium durchzuführen.

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.

CO₂-Relevanz: Auswirkung auf den Klimaschutz Bei Ja: Begründung Optimierung (im Text ergänzende Erläuterungen)	Nein <input type="checkbox"/>	Ja <input checked="" type="checkbox"/> positiv <input checked="" type="checkbox"/> negativ <input type="checkbox"/>	geringfügig <input checked="" type="checkbox"/> erheblich <input type="checkbox"/>
IQ-relevant	Nein <input checked="" type="checkbox"/>	Ja <input type="checkbox"/>	Korridor Thema:
Abstimmung mit städtischen Gesellschaften	Nein <input checked="" type="checkbox"/>	Ja <input type="checkbox"/>	abgestimmt mit

Erläuterungen

Schulverpflegung in Karlsruhe

In Karlsruhe nehmen pro Schultag durchschnittlich 3.570 Schüler*innen an einem vom Schulträger angebotenen warmen Mittagessen in einer der 36 Schulmensen teil. In den Vergabeverfahren für Mittagessenlieferleistungen an Karlsruher Schulen und Schulkindergärten werden die einzuhaltenden Standards der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. G. (DGE) als vertragliche Anforderungen in den Leistungsverzeichnissen aufgeführt. Die Übernahme der deutschlandweit anerkannten Qualitätsstandards als Vertragsbestandteil soll ein auf wissenschaftlichen Erkenntnissen beruhendes, gesundes und ausgewogenes Schulessen gewährleisten. Der Mindestbioanteil wurde seit 2024 auf 40 Prozent erhöht.

Qualitätsbewertung im Vergabeverfahren für Mittagessenlieferleistungen an Schulen

Bis 2019 erfolgte das Vergabeverfahren unter Berücksichtigung der Zuschlagskriterien Preis und Qualität im Verhältnis 70 zu 30. Dabei wurde zur Bewertung der Qualität ausschließlich ein anonymisiert durchgeführtes Probeessen mit Teilnehmenden der jeweiligen Schulgemeinschaft durchgeführt. Ausschlaggebend war die Bewertung von Geschmack, Aussehen und Konsistenz einer vorab festgelegten Speisenfolge. Seit 2020 wird die Qualität durch eine Wertung von Preis und Leistung zu je 50 Prozent aufgewertet, und die Nachhaltigkeit des Schulessens wird über zu bewertende Zuschlagskriterien stetig erhöht. Durch die Erfüllung der Zuschlagskriterien können alle Bieter*innen zusätzlich zur Wertung des Preises Leistungspunkte für festgelegte Qualitätsmerkmale erhalten.

Das im Rahmen des Vergabeverfahrens einmalig stattfindende Probeessen wurde bereits 2019 sowohl stadtintern als auch extern kritisch gesehen und sollte deshalb zumindest nicht mehr allein ausschlaggebend für die Qualitätsbewertung im Vergabeverfahren sein. Sämtliche Zuschlagskriterien müssen vorab festgelegt sein. Das Probeessen bildet hierbei einen Unterpunkt in der Bewertung der Qualität neben den Punkten Nachhaltigkeit und Umweltverträglichkeit. Neben weiteren Zuschlagskriterien wurde bis in die Pandemiezeit ein Probeessen eingeplant und standardisiert bewertet.

Durchführung von Probeessen

Mit etwa fünf Monaten Vorlaufzeit muss, abhängig von der Anzahl der maximal teilnehmenden Schulen, eine ausreichend große Schulmensa gefunden werden. Die möglichen Termine für ein Probeessen müssen vorab in Absprache mit den betroffenen Schulleitungen festgelegt und den Bietern im Rahmen des Vergabeverfahrens bekannt gegeben werden.

Der Ablauf des Probeessens verlangt detaillierte Planungen, da es zu keinem Kontakt der Bieter untereinander oder zwischen einem Bieter und den am Probeessen teilnehmenden Personen kommen darf. Die Schulmensa muss an einem Schultag so umgestaltet werden, dass die Teilnehmergruppen der verschiedenen Schulgemeinschaften mit möglichst viel Abstand an eigenen Tischen sitzen können. Dabei wird beispielsweise durch Verkleben von Scheiben und durch einen Sichtschutz vor der Mensaküche sichergestellt, dass die Teilnehmenden keinen Einblick auf die Essensanlieferung haben.

Im Vorfeld erhält der Caterer alle Informationen zum Probeessen (*Anlage 1*).

Mitarbeitende des Caterers dürfen das Essen in der Mensaküche vorab in Konvektomaten regenerieren (bei Kaltanlieferung) und anrichten. Nach der Portionierung der Essen, die unter Aufsicht städtischer Hauswirtschaftskräfte stattfindet, muss der Caterer seine Reste und Transportbehälter einpacken und die Küche sowie das Schulgelände verlassen. Jeder Caterer muss die gleichen, von der Verwaltung vorgegebenen Speisekomponenten anliefern. Jeder Teilnehmende muss jedes Essen von jedem Caterer, der ein Angebot für die jeweilige Schule abgegeben hat, probieren und standardisiert auf einem

für Kinder vereinfachten Bewertungsbogen bewerten (*Anlage 2*). Anhand der Bewertungsergebnisse erhalten die Caterer in der Auswertung Leistungspunkte.

In den seit 2020 durchgeführten Probeessen (kein Probeessen 2020, da nur ein Angebot vorlag; 2021 musste das Probeessen Corona bedingt abgesagt werden und wurde danach aufgrund der anhaltenden Pandemie bis auf weiteres aus den Zuschlagskriterien entfernt.) war die Resonanz seitens der Schulen für die Durchführung sehr verhalten. Der zeitliche Aufwand von bis zu fünf Stunden für die Probeessen, der Organisationsaufwand, geeignete Teilnehmende zu finden und die letztendlich tagesformabhängige Performance der Caterer waren Kritikpunkte.

Vor- und Nachteile eines Probeessens

- Beteiligung der Schulgemeinschaften

Die Schulgemeinschaften gewinnen den Eindruck, an der Auswahl des künftigen Schulcaterers mitgewirkt zu haben. Allerdings findet ein Probeessen immer nur dann statt, wenn nach Ende der Angebotsfrist mehr als ein Bieter zur Auswahl steht. Erhält nach einem Probeessen nicht der von der Mehrheit der Schulgruppe priorisierte Caterer den Zuschlag, entsteht oft Unzufriedenheit in der Schulgemeinschaft.

Manche Schulgemeinschaften oder auch einzelne Teilnehmende erkennen am Geschmack des Probeessens ihren aktuellen Schulcaterer, sodass die Bewertung davon beeinflusst sein kann, ob dieser weiterhin gewünscht wird oder nicht. Das Geschmacksempfinden ist sehr subjektiv. Eine Gemeinschaftsverpflegung wird nie alle Einzelerwartungen erfüllen können. Dem sollen in der Vertragsausführung ein möglichst vielseitiges Angebot und eine Auswahlmöglichkeit zwischen mindestens zwei unterschiedlichen Menüs entgegenwirken.

- Kein repräsentatives Bewertungsergebnis

Die Bewertung der einzelnen Essenteilnehmenden ist immer subjektiv. Durch die Auswahl der wenigen Teilnehmenden ist das Ergebnis nicht repräsentativ für alle anderen künftigen Essenteilnehmenden. Künftige Essenteilnehmende sind an Schulen meist unter 14 Jahre alt.

An Grundschulen nehmen Kinder im Alter zwischen 6 und 10 Jahren am Probeessen teil, die die Qualität eines Essens mit der Auswirkung auf eine langjährige vertragliche Vereinbarung beurteilen sollen. Für manche Kinder ist es schwierig, die Bewertungsunterlagen einwandfrei zu verstehen und zu lesen oder ihre Meinung schriftlich zu Papier zu bringen. Auch die mehrstündige Dauer des Probeessens stellt für Kinder dieses Alters eine Herausforderung dar.

Das Bewertungsergebnis wurde bereits von internen Stellen rechtlich kritisch gesehen und könnte bei einem Einwand eines Bieters Auswirkungen auf ein Vergabeverfahren sowie die rechtzeitige Versorgung mit Schulessen haben.

- Vergaberechtliche Bewertung

Die Durchführung von Probeessen im Rahmen von Vergabeverfahren ist in Fachkreisen vergaberechtlich sowohl wegen der Wertung des Ergebnisses als auch mangels Aussagekraft für die Vertragserfüllung äußerst strittig.

Obwohl die Verwaltung versucht hat, die Abläufe der Probeessen sowie die Gestaltung der Bewertung zu optimieren, bleibt immer ein Restrisiko einer Anfechtung durch Mitbietende. Entsendet eine Schule zu wenig Teilnehmende oder fallen diese krankheitsbedingt komplett aus, ist eine Bewertung hinfällig, was vergaberechtlich nicht vorgesehen ist und rechtliche Auswirkungen haben kann.

Im Rahmen einer Beratungsveranstaltung zur Überarbeitung der Vergabeunterlagen und im Erfahrungsaustausch mit anderen Gemeinden wurde festgestellt, dass Probeessen im Rahmen von Vergabeverfahren von vielen anderen Aufgabenträgern deshalb nicht durchgeführt werden.

- Fehlende Aussagekraft für die gesamte Vertragslaufzeit

Das Probeessen stellt nur eine einmalige Momentaufnahme der Essensqualität dar. Die zum Zeitpunkt des Probeessens angebotene Qualität gewährleistet keine dauerhafte Leistung im Rahmen der Vertragslaufzeit. Wünsche der Schulgemeinschaften können eher in der Vertragsausführung im Rahmen eines Feedbacksystems oder durch ein entsprechendes Beschwerdemanagement berücksichtigt werden.

- Aufwand für die Caterer

Das Probeessen stellt gerade für kleine Caterer finanziell und organisatorisch eine hohe Hürde dar, da es unabhängig vom späteren Zuschlag mit Kosten und einem verhältnismäßig hohen Aufwand verbunden ist. Die aktuellen Caterer stehen dem Probeessen, an dem meist eine große Anzahl von Schülern teilnimmt und das sich über einen langen zeitlichen Rahmen erstreckt, eher negativ gegenüber.

- Arbeitsaufkommen für Verwaltung und Schulen

Die Durchführung von Probeessen im Rahmen von Vergabeverfahren stellt für alle Beteiligten – sowohl für die Caterer als auch für die Verwaltung und die Schulen – einen erheblichen Aufwand dar. Neben den umfassenden Vorbereitungen sind während der bis zu fünfstündigen Verkostungen neben zwei Hauswirtschaftskräften bis zu vier weitere Mitarbeitende mit der Organisation, Beaufsichtigung und Überwachung des Ablaufs betraut. Ergeben sich mehrere Bewerbungen, müssen die Probeessen auf zwei Tage verteilt werden. Die Schulleitungen sind zudem gefordert, vorab geeignete Teilnehmende auszuwählen und deren Teilnahme an allen Verkostungsterminen sicherzustellen, um eine vergleichbare Bewertung zu gewährleisten. Im Falle eines Ausfalls gilt es, kurzfristig adäquaten Ersatz zu organisieren.

Da die Schulmensa am Tag der Verkostung nicht für die reguläre Mittagsverpflegung zur Verfügung steht, führt dies zu weiteren organisatorischen Herausforderungen.

Die Durchführung des Probeessens ist im Anschluss detailliert zu protokollieren.

Abschließend ist zu erwähnen, dass die Auswertung der Bewertungsbögen derzeit manuell erfolgt: Nach dem Einscannen müssen die Ergebnisse gesichtet und ausgewertet werden, was einen erheblichen zeitlichen Aufwand für die Mitarbeiter*innen des Schul- und Sportamtes bedeutet.

Fazit und Empfehlungen:

Unter Abwägung aller genannten Faktoren empfiehlt die Verwaltung, auf das einmalige Probeessen in Zukunft zu verzichten.

Der Verzicht auf das einmalige Probeessen ist auch im Kontext der mittel- bis langfristigen Haushaltseinsparung zu betrachten. Er führt zu einer spürbaren Entlastung der knappen Personalressourcen im Schul- und Sportamt und in den Schulen: Mehrmonatige Vorläufe, Terminabstimmungen, Raum- und Ablaufplanung, Aufsichten, Protokollierung sowie die Auswertung zahlreicher Bewertungsbögen entfallen. Die freiwerdenden Kapazitäten können dort eingesetzt werden, wo sie die Qualität der Versorgung dauerhaft stärken. Zugleich wird die Beteiligung der Schulgemeinschaft durch die Implementierung strukturierter Feedbackkanäle und ein transparentes Beschwerdemanagement über die gesamte Vertragslaufzeit professionalisiert. Damit sinken organisatorische Reibungsverluste und vergaberechtliche Risiken, während Haushaltsmittel und Personal zielgerichteter für qualitätssichernde Kernaufgaben

eingesetzt werden. Insgesamt verbessert der Schritt die Steuerbarkeit der Schulverpflegung, beschleunigt interne Abläufe und trägt als haushaltssichernde Maßnahme zu einer verlässlichen, nachvollziehbaren und ressourceneffizienten Essensvergabe bei.

Die Verwaltung empfiehlt daher abschließend, die Vergabeverfahren für Mittagessenlieferleistungen an Schulen ab sofort ohne Probeessen als Zuschlagskriterium durchzuführen. Die Möglichkeiten der einzelnen Schulgemeinschaften im Rahmen des Qualitätsmanagements werden während der gesamten Vertragslaufzeit und im Rahmen der vertraglichen Vereinbarung optimiert, um gezielt auf den jeweiligen Schulcaterer einzuwirken.

Einschätzung CO₂-Relevanz

Ein Probeessen mit mehreren Caterern verursacht CO₂-Emissionen in mehreren Bereichen. Beispielsweise müssen die Einflussfaktoren Anfahrt (Caterer und Teilnehmende), Lebensmittel & Zubereitung sowie der Lebensmittelabfall berücksichtigt werden. Daher ist mit einer Einsparung in den Bereichen Food Waste und Transportwege zu rechnen. Es ist daher von einer geringfügig positiven Auswirkung auf den Klimaschutz auszugehen.

Beschluss:

Antrag an den Gemeinderat

Der Gemeinderat beschließt nach Vorberatung im Schulausschuss, die Vergabeverfahren für Mittagsverpflegung an Schulen ab sofort ohne Probeessen als Zuschlagskriterium durchzuführen.