

# Übersicht



Der Bürgermeister  
Hilden, den 25.10.2020  
AZ.: SW

WP 20-25 SV 51/013

## Beschlussvorlage

### Gemeinschaftsverpflegung in städtischen Kitas, OGS und Sekundarschule - Der Hildener Weg

Für eigene Aufzeichnungen: Abstimmungsergebnis			
	JA	NEIN	ENTH.
CDU			
SPD			
Grüne			
FDP			
AfD			
BA			
Allianz			
Linke			

öffentlich

Finanzielle Auswirkungen  
Personelle Auswirkungen

ja  
 ja

nein  
 nein

noch nicht zu übersehen  
 noch nicht zu übersehen

### Beratungsfolge:

Schul- und Sportausschuss  
Jugendhilfeausschuss

26.11.2020  
02.12.2020

Entscheidung  
Entscheidung

Hilden\_gv\_praxis\_022020

**Beschlussvorschlag:**

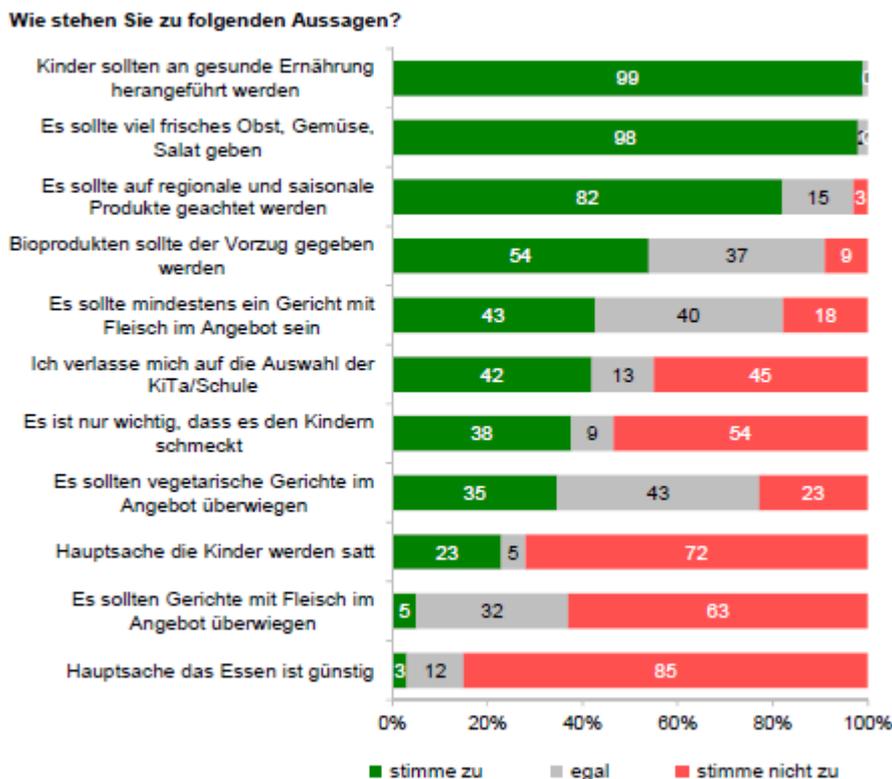
Der Ausschuss für Schule und Sport und der Jugendhilfeausschuss nehmen den Bericht zur Gemeinschaftsverpflegung in städtischen Einrichtungen zur Kenntnis und beauftragen die Verwaltung, den eingeschlagenen Weg in der beschriebenen Weise im Rahmen der finanziellen Möglichkeiten der Stadt fortzuführen. Dies schließt eine Erhöhung der Beiträge für die Mittagsverpflegung nicht aus.

Die Vergabe der gemeinschaftlichen Mittagsverpflegung sollte sich weiterhin klar nach qualitativen Kriterien und Nachhaltigkeitsgesichtspunkten richten, sowie das wirtschaftlichste Angebot in zukünftigen Vergaben wie bisher über 70% Qualität und 30% Preis ermittelt werden.

**Erläuterungen und Begründungen:**

Die große Familienbefragung „Gesund aufwachsen in Hilden“ zur Vorbereitung der Familienberichterstattung (vgl. SV WP 14-20 SV 51/224) hat im Juli 2019 unter anderem die Erwartung der Hildener Eltern an eine gemeinschaftliche Mittagsverpflegung erfragt. Mit folgendem Ergebnis:

Abbildung 36: Erwartungen an die gemeinschaftliche Mittagsverpflegung in KiTa und Grundschule



Datenbasis: Familienbefragung Hilden 2019.

Kommentierter Tabellen- und Abbildungsband zum Familienbericht 2020 (Faktor Familie GmbH)

Demnach wünschen sich Hildener Familien vor allem eine gesunde Ernährung mit viel frischem Obst, Salat und Gemüse für ihre Kinder. Rund 54 Prozent der Eltern würde dabei Bioprodukten den Vorzug geben, 82 Prozent setzen auf Regionalität und Saisonalität. Dieses Bild ergibt sich sowohl bei der Gesamtheit aller befragten Eltern als auch bei einer Teilauswertung ausschließlich derjenigen Familien, die Kinder in der OGS oder einer städtischen Kita haben. Das Amt für Jugend, Schule und Sport sieht sich durch diese Rückmeldung zusätzlich bestärkt in seinem Bestreben, Kindern seit nunmehr über vier Jahren ein qualitativ hochwertiges Mittagessen anzubieten.

Im Jahr 2016 wurde die Vergabe der Mittagsverpflegung auf der Grundlage eines neuen Leistungsverzeichnisses durchgeführt, das in vielen Qualitätszirkeln vorbereitet und mit Fachkräften abgestimmt wurde. Über den gesamten Entwicklungsprozess des LVZ von gut einem Jahr stand die Netzwerkstelle Kita- und Schulverpflegung der Verbraucherzentrale NRW der Verwaltung unterstützend zur Seite und half dabei, das „Herzstück der Vergabe“ fundiert, eindeutig und wasser-dicht zu gestalten. Qualität und Nachhaltigkeit sollten dabei die Hauptrolle spielen: In einer Sitzungsvorlage für den Jugendhilfe- und den Schulausschuss wurden diese Prämissen Anfang 2016 ausführlich erläutert (vgl. SV WP 14-20 51/103).

Hier wurden die Handlungsleitenden Kernaussagen wie folgt zusammengefasst:

- 1) Eine Mahlzeit sollte eine gesunde Vitaminquelle sein
- 2) Eine Mahlzeit sollte frei von Pestiziden, Antibiotika und sonstigen Rückständen aus der Landwirtschaft sein
- 3) Eine Mahlzeit sollte saisonalen Gesichtspunkten genügen (keine Erdbeeren im Winter)
- 4) Fleisch sollte von artgerecht gehaltenen Tieren kommen (keine Massentierhaltung)
- 5) Eine Mahlzeit sollte schmackhaft und ausgewogen sein
- 6) Eine Mahlzeit sollte fair und umweltschonend hergestellt sein

Das wirtschaftlichste Angebot setzt sich in den beiden seither erfolgten Ausschreibungen zusammen aus 70% Qualität und 30% Preis. Dies hat sich bewährt: Unter mehreren Bewerbern setzte sich das renommierte Catering-Unternehmen REBIONAL aus Herdecke durch, das auch für die zweite Ausschreibung in 2018 den Zuschlag erhielt. Seit vielen Jahren arbeiten der Kita- und der OGS-Bereich, sowie die Sekundarschule Hilden nun schon mit dem Caterer zusammen, der ein verlässlicher Ansprechpartner mit viel Bereitschaft für kontinuierliche Qualitätsentwicklung ist. In dieser Zeit wurden auch Betriebsbesichtigungen und unvergessliche Fahrten von Hildener Kindern zur Apfelernte von Rebional mitorganisiert. Das Unternehmen hat sich in besonderer Weise der Nachhaltigkeit verschrieben (<https://www.rebional.de/gastronomie-bio/nachhaltigkeit/>) und wirkt kontinuierlich darauf hin, hier immer besser zu werden.

Der „Hildener Weg“ hat in überregionalen Fachkreisen viel Aufmerksamkeit erfahren, zuletzt erschien ein Artikel in der Wirtschaftsfachzeitschrift für professionelle Gemeinschaftsgastronomie, GV Praxis 02/2020 (siehe Anlage).

Mitte 2019 hatte das Nationale Qualitätszentrum für Ernährung (NQZ) in Kooperation mit der Kompetenzstelle für nachhaltige Beschaffung (Fachstelle im Bundesministerium des Innern) die Stadt Hilden angefragt, als Best Practice Beispiel auf der bundesweiten Fachtagung „Schulessen besser machen - nachhaltig und professionell“ zu referieren. Am 23.09.2019 hielten Sönke Eichner und Stefanie Walder dort ihren Vortrag zur nachhaltigen Schulverpflegung. Besonders positiv wertete das Fachpublikum folgende Punkte:

- Die Bedarfsfeststellung (Elternbefragung), Bestandsanalyse und schlussfolgernde Bereitstellung einer personellen Ressource zur Planung und Durchführung der Vergabe (Bildungs- und Planungsbüro)
- Die zahlreichen Schritte der Beteiligung (Sitzungsvorlage JHA, begleitender Qualitätszirkel, Einbeziehung aller relevanten Ämter, Rückmeldung der Fachkräfte aus Schulen, OGS und Kitas, Elternbrief mit der Möglichkeit ein Veto einzulegen, Schülerinnen und Schüler in der Bewertung des Angebotes über die Sensorik-Prüfung, etc.) und die hohe Akzeptanz der Familien trotz deutlicher Preissteigerung
- Die umfängliche Vorbereitung der Vergabe beginnend mit einer ausführlichen Marktanalyse, der Begleitung des Verfahrens durch die Netzwerkstelle Kita- und Schulverpflegung und die Entwicklung einer ausgeklügelten Bewertungsmatrix

- Die amtsinterne Vernetzung mit dem Familienbüro Stellwerk, verbunden mit dem ausdrücklichen Hinweis an alle angeschriebenen Eltern, dass es im Bedarfsfalle finanzielle Unterstützung gibt (Bildung und Teilhabe des Bundes, Härtefallfonds des Landes)

Die Stadt Hilden wird auf der Homepage des NQZ seither als „Leuchtturm“ geführt. Unter <https://www.nqz.de/schule/praxisbeispiele/> können Eckdaten und Präsentation eingesehen werden.

Die Hildener Qualitätsstandards in der Mittagsverpflegung sind hoch für einen Catering-Markt, der trotz vieler Appelle bisher nur ansatzweise die zunehmend anspruchsvollen Bedürfnisse der Auftraggeber an die Gemeinschaftsverpflegung befriedigen kann. Ein Erfolg in der Umsetzung von Qualität ist zum Beispiel der hohe Bioanteil der Speisen von mindestens 50% wertmäßigem Anteil aufgerundet auf 100% bei Eiern, Milchprodukten, Stärkekomponenten, Korn- und Hülsenfrüchten, Kräutern und Gewürzen, sowie Teigwaren. Darüber hinaus wird auf artgerechte Tierhaltung hingewirkt: Bei einem Fleischgericht in der Woche muss dieses aus biologischer Haltung sein, bei zwei Fleischgerichten mindestens eines. Der Bio-Anteil ist dabei Garant für eine gute Überprüfbarkeit der Speisenqualität und nachhaltigen Bewirtschaftung. Regionalität ist als Kriterium im Vergabewesen leider ausgeschlossen, jedoch wurde auch Saisonalität in das Leistungsverzeichnis aufgenommen. Weiterhin wird auf frische Produkte und einen geringen Vorverarbeitungsgrad in der Speisenherstellung (Conveniencestufen 1 und 2) geachtet. Eine Hauptmenülinie, die die Standards der deutschen Gesellschaft für Ernährung umsetzt (DGE-Linie), ist dabei selbstverständlich.

Der Hildener Anspruch an die städtische Gemeinschaftsverpflegung versteht sich als lokaler Akt zur Umsetzung der deutschen Nachhaltigkeitsstrategie der Bundesregierung, die sich wiederum an der Agenda 2030 für nachhaltige Entwicklung der vereinten Nationen orientiert. In dieser Agenda wurden 17 länderübergreifende Ziele für eine sozial, wirtschaftlich und ökologisch nachhaltige Entwicklung gesetzt und von der Weltgemeinschaft einstimmig beschlossen. Die daraus abgeleitete deutsche Nachhaltigkeitsstrategie macht explizit auf den großen Einfluss und die soziale Verantwortung der öffentlichen Hand für eine nachhaltige Beschaffung aufmerksam:

„Mit Blick auf eine nachhaltige öffentliche Beschaffung hat die öffentliche Hand eine besondere Vorbildrolle. Als bedeutender Marktakteur verfügt sie zudem über einen großen Hebel, um die Nachfrage nach nachhaltigen Produkten und Dienstleistungen zu steigern. Jährlich vergibt die öffentliche Hand Aufträge in Höhe eines dreistelligen Milliardenbetrages an private Unternehmen (Schätzung Bund: 280–360 Milliarden Euro; Schätzung EU-Kommission: 400 Milliarden Euro). Dies sind ungefähr 10 bis 15 Prozent des BIP. Von den Beschaffungsvorgängen der öffentlichen Hand liegen etwa 12 Prozent auf Bundes-, etwa 30 Prozent auf Landes- und etwa 58 Prozent auf kommunaler Ebene. Etwa die Hälfte der öffentlichen Vergaben stammt nicht von den Gebietskörperschaften, sondern von öffentlichen Fonds, öffentlichen Einrichtungen und öffentlichen Unternehmen“ (Deutsche Nachhaltigkeitsstrategie der Bundesregierung, Aktualisierung 2018, Seite 43/44)

Die Bundesregierung hat quantitativ messbare Schlüsselindikatoren zur Umsetzung der Nachhaltigkeitsziele entwickelt. Einige Schlüsselindikatoren sind für die Hildener Vergabe einer nachhaltigen, gemeinschaftlichen Mittagsverpflegung von großer Bedeutung:

Ziel 02.1.b: Stärkung des ökologischen Landbaus

Ziel 06.1.b: Einhaltung des 50 mg/l Nitrat-Schwellenwertes im Grundwasser

Ziel 12.1.a: Erhöhung des Anteils von Produkten und Dienstleistungen, die mit glaubwürdigen und anspruchsvollen Umwelt- und Sozialsiegeln ausgezeichnet sind

Ziel 12.2.: Anteil nachhaltiger Produktion stetig erhöhen

Ziel 12.3.a: Nachhaltige Beschaffung: Vorbildwirkung der öffentlichen Hand verwirklichen

Ziel 15.1: Artenvielfalt und Landschaftsqualität erhalten  
(vgl. ebd. S. 53 - 57)

Mit dieser Sitzungsvorlage möchte die Verwaltung Zustimmung für ihre Beibehaltung und Verstärkung des eingeschlagenen Weges bekommen.

Letztendlich obliegt es aber der wirtschaftlichen Steuerungsverantwortung des Ausschusses und steht unter dem Haushaltsvorbehalt. Eine Ausweitung der Erträge zur Finanzierung der Mittagsverpflegung in den verschiedenen Betreuungsangeboten kann nicht ausgeschlossen werden

gez.  
Dr. Claus Pommer  
Bürgermeister

**Klimarelevanz:**

Mittelbar positiv für das Klima durch Nachhaltigkeits- und Qualitätskriterien.

**Finanzielle Auswirkungen**

Produktnummer / -bezeichnung		
Investitions-Nr./ -bezeichnung:		
<b>Pflichtaufgabe oder freiwillige Leistung/Maßnahme</b>	Pflichtaufgabe (hier ankreuzen)	freiwillige Leistung (hier ankreuzen)

**Folgende Mittel sind im Ergebnis- / Finanzplan veranschlagt:  
(Ertrag und Aufwand im Ergebnishaushalt / Einzahlungen und Auszahlungen bei Investitionen)**

Haushaltsjahr	Kostenträger/ Investitions-Nr.	Konto	Bezeichnung	Betrag €

**Aus der Sitzungsvorlage ergeben sich folgende neue Ansätze:  
(Ertrag und Aufwand im Ergebnishaushalt / Einzahlungen und Auszahlungen bei Investitionen)**

Haushaltsjahr	Kostenträger/ Investitions-Nr.	Konto	Bezeichnung	Betrag €

**Bei über-/außerplanmäßigem Aufwand oder investiver Auszahlung ist die Deckung gewährleistet durch:**

Haushaltsjahr	Kostenträger/ Investitions-Nr.	Konto	Bezeichnung	Betrag €

Stehen Mittel aus entsprechenden Programmen des Landes, Bundes oder der EU zur Verfügung? (ja/nein)

ja (hier ankreuzen)	nein (hier ankreuzen)
------------------------	--------------------------

Freiwillige wiederkehrende Maßnahmen sind auf drei Jahre befristet.  
Die Befristung endet am: (Monat/Jahr)

Wurde die Zuschussgewährung Dritter durch den Antragsteller geprüft – siehe SV?

ja (hier ankreuzen)	nein (hier ankreuzen)
------------------------	--------------------------

Finanzierung/Vermerk Kämmerer

**Gesehen  
Franke**

Die Wirtschaftsfachzeitschrift für professionelle Gemeinschaftsgastronomie D 7682 E

# gv-praxis

BUSINESS · CARE · EDUCATION 2/2020

**Report**  
Sterne-Regen  
für Betriebs-  
gastronomen

# ESS-KLASSE JUNIOR

Das Magazin für Kinder-und Schülerverpflegung

gv-praxis

Frühjahr 2020



**Brennpunkt**  
**Berliner Caterer**  
**in Aufruhr**

**International**  
**Null Plastik**  
**in Nizza**



© Stadt Hilden | Valeria Kromm

## Damit **Essen ein Genuss** ist

Abwechslungsreicher, gesünder, unmissverständlich definiert: Wie es der Stadt Hilden gelungen ist, die Verpflegung in ihren Kitas und Schulen besser aufzustellen. Und warum sich die vielen Schritte auf dem langen Weg gelohnt haben.

**W**ie zufrieden sind die Eltern mit der Mittagsverpflegung ihrer Kinder in den städtischen Kindergärten und Grundschulen? Das will die Stadt Hilden vor sechs Jahren genauer wissen und erfährt von den befragten Müttern und Vätern: Da ist

durchaus noch Luft nach oben. Rund 54 Prozent der Eltern und 65 Prozent der Kinder beurteilen das Essen damals als befriedigend und schlechter. Mehr als ein Drittel der Mädchen und Jungen findet es höchstens ausreichend.

„Die Fragen zur Verpflegung waren Teil einer größer angelegten Befragung rund um das neue Rahmenkonzept der Stadt zur Offenen Ganztagschule“, erläutert Stefanie Walder, Fachkraft im Amt für Jugend, Schule und Sport im nordrhein-westfälischen Hilden, knapp 20 Kilometer entfernt von Düsseldorf. „Dass es bei der Verpflegung Handlungsbedarf gibt, haben auch die Einzelinterviews mit den Schulleitungen bestätigt. Neben den organisatorischen Rahmenbedingungen wurde vor allem die mittelmäßige Qualität der Mahlzeiten kritisiert.“



Insgesamt rund 1.800 Kinder in neun Kitas, sieben Grundschulen und einer weiterführenden Schule werden in den Einrichtungen des Amtes verpflegt. Der Auftrag an die Fachkraft: ein Verpflegungskonzept zu entwickeln und die Ausschreibung zu betreuen. Als Ziel wird formuliert: „Kinder sollen einen gesunden, genussvollen und reflektierten Umgang mit ihrer Ernährung erlernen. Einen Umgang, von dem sie bis ins hohe Alter profitieren.“ Der erste Schritt beginnt mit einer Bestandsanalyse. Bisher basiert die Verpflegung auf Cook&Freeze; dabei werden die DGE-Standards nur teilweise eingehalten. Frischkomponenten wie Obst und Salat müssen die Küchenkräfte zusätzlich ordern. Aber nicht nur den Status quo, auch den Markt schaut sich die Projektleiterin

genau an: Was gibt er eigentlich her? Welche Wünsche und Anforderungen sind realistisch? Grundlagenwissen über Qualitätskriterien eignet sie sich mithilfe von Fachliteratur an. Sie besucht sowohl die Küchenkräfte in den Kitas und Schulen als auch potenzielle Caterer.

### Wie wäre es, ganz auf Fleisch zu verzichten?

Parallel formiert sich ein Qualitätszirkel, in dem sich die Leitungen der Fachbereiche, Projekt- und Amtsleitung regelmäßig austauschen. „Wir haben viel diskutiert“, berichtet Stefanie Walder. Zum Beispiel darüber, wie hoch der Bio-Anteil sein soll, ob man ihn besser wert- oder mengenmäßig definiert. Oder: Wie wäre es, komplett auf Fleisch zu verzichten? „Das war ein sehr kompromissgeprägter Findungsprozess“, unterstreicht die Projektleiterin. Um das Ausschreibungsprozedere möglichst reibungsfrei managen zu können, bildet sie sich außerdem in Seminaren weiter – Stichwort Rollenklarheit. „Mir war es wichtig, alle Abteilungen und Betroffenen mit ins Boot zu holen, von der Zentralen Vergabestelle, der die Ausschreibung obliegt, bis zur Rechnungsprüfung.“ Genauso möchte Stefanie Walder die Eltern mitnehmen. Ein persönliches Anschreiben bringt Väter und Mütter auf den neuesten Stand zur Qualitäts-offensive, fordert zu Anregungen, Rückfragen und Kritik auf. Die Obergrenze für das Mittagessen, erfahren

die Erziehungsberechtigten an dieser Stelle, soll um bis zu 20 Euro auf maximal 69 Euro steigen. Über mögliche Anlaufstellen, falls finanzielle Unterstützung nötig ist, informiert ein Beiblatt. Um das ausgeschriebene Leistungsverzeichnis so wasserdicht wie möglich zu gestalten, kontaktiert die Projektleiterin die Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung, lässt sich von ihr beraten und begleiten. Das Ergebnis ist ein klar definierter Katalog. Unter anderem schreibt das Hildener Leistungsverzeichnis fest, dass die Hauptmenülinie den DGE-Richtlinien genügen muss. Fleisch soll lediglich einmal in der Woche auf den Tisch kommen, und das ausschließlich aus artgerechter Haltung und keinesfalls vom Schwein. Absolutes Küchenverbot haben künstliche Aromen, Geschmacksverstärker und gentechnisch veränderte Lebensmittel. Der Bio-Anteil muss sich in 20 Tagen wertmäßig auf mindestens 50 Prozent belaufen. Bananen und Schokolade sollen darüber hinaus fair gehandelt sein.

### Klar definierter Katalog für die Ausschreibung.

Im März 2016 startet schließlich die Ausschreibung, neun Caterer bewerben sich. Erfolgsentscheidend ist nicht nur, sämtliche Muss-Anforderungen zu erfüllen. Darüber hinaus fließen vier weitere Faktoren in die Bewertung ein: Preis (30 Prozent), Speisenqualität (40 Prozent), Service

## Stadt Hilden

Einrichtungen	9 Kitas, 7 Grundschulen, 1 weiterführende Schule
Essen/Tag	rund 1.800; 3 Menülinien
Preisstufen	3,00 € (Kitas); 3,20 € (Grundschulen); 3,30 € weiterführende Schulen
Caterer	Rebional, Herdecke
Verfahren	Cook & Chill
Aufbereitung/Ausgabe	in den Einrichtungen durch städtische Angestellte
Arbeitsaufwand/Kosten	10,5 h/Woche pro OGS-Gruppe (rd. 25 Schüler) 100.000 € (Kitas); 120.000 € (Schulen)

## Top-Kriterien

Im Folgenden die wesentlichen Verpflegungskriterien der Stadt Hilden laut Leistungsverzeichnis:

- Vorzug von Frischware
- Mindestens 50 Prozent wertmäßiger Bio-Anteil in 20 Tagen
- Keine künstlichen Aromen, Geschmacksverstärker, Gelatine und gentechnisch veränderten Lebensmittel
- Lediglich ein Fleischgericht pro Woche aus artgerechter Tierhaltung, jedoch kein Schwein
- Fisch muss aus bestandserhaltender Fischerei oder biologischer EU-Aquakultur stammen
- ausschließlich fair gehandelte Bananen und Schokolade
- Vermeiden von Verpackungsmüll durch Einsatz von Gastro-Norm-Behältern



© Stadt Hilden

Die Apfelernte ist ein über den Caterer vermitteltes Angebot, an dem sich Schulen und Kitas beteiligen können.

und Referenz (15 %) und Sensorik (15 %) Der Portionspreis ist gedeckelt, maximal 3,50 Euro darf jede Mahlzeit kosten. Volle Punktzahl erreichen die Bewerber, wenn sie in Kitas höchstens 3,00 Euro aufrufen, in der OGS 3,20

Euro und in der weiterführenden Schule 3,30 Euro. Als Referenz müssen die Caterer mehr als 2.000 Essen in der geforderten Qualität nachweisen können. Außerdem: mindestens zwei Zertifizierungen, die nachhaltiges

Wirtschaften bescheinigen, und die Bereitschaft, sich Betriebsbesichtigungen zu öffnen. Das Führen durch die Produktion soll bei Kitas und Schulklassen sogar aktiv beworben werden.

Das Zünglein an der Waage ist die Sensorikprüfung in einer der Schulmensen: An sechs Tagen darf ein ausgewählter Personenkreis Probe-Menüs mit insgesamt elf Komponenten verkosten. In der jeweils acht- bis zehnköpfigen Jury sitzen Verantwortliche der Schulen, Vertretungen aus Lehrer-, Schüler- und Elternschaft. Bewerten sollen sie Geschmack (50 %), Konsistenz (30 %) und Optik (20 %). „Zugegeben, eine Momentaufnahme und logistisch durchaus aufwendig. Doch das Instrument ist ebenso öffentlichkeitswirksam wie partizipativ

Stefanie Walder, städtische Verantwortliche für die Schulverpflegung, beim Testessen. Die Sensorikprüfung ist Teil der Ausschreibung.



© Stadt Hilden

## Der Portionspreis ist gedeckelt.

– und damit ein nicht zu unterschätzender Qualitäts-Check“, denkt Stefanie Walder.

Am meisten überzeugen, vom Preis über die Qualität bis zum Service, kann am Ende das Cateringunternehmen Rebonal aus Herdecke mit seinem Cook & Chill-Angebot. Im Jahr 2018, als die Mittagsverpflegung wieder für zwei Jahre ausgeschrieben wird, erhält es erneut den Zuschlag. Die Laufzeit von zwei Jahren ist verknüpft mit einer optionalen Verlän-

gerung von weiteren 24 Monaten – abhängig von der Preisentwicklung. Basis ist der Großhandelspreisindex für Nahrungs- und Genussmittel. „Das heißt, erst wenn die Preisabweichungen eine fest definierte Toleranzgrenze nach oben oder unten überschreiten, wirkt sich das auf die Menüpreise aus.“ Eine Neuerung, die mit der zweiten Ausschreibung eingeführt wurde.

Weitere Lernschritte und Erfahrungen? „Zum Beispiel haben wir festgestellt, dass die Vorgaben der DGE nicht immer realistisch sind, weder die Ernährungsgewohnheiten noch die Wünsche der Kinder spiegeln. Das betrifft vor allem die Menge und Relation von Gemüse und Stärkebeilagen wie Kartoffeln und Nudeln.“ Nur einmal in der Woche ein Fleischgericht – auch das schmecke nicht jedem. Viele Beteiligte, viele Befindlichkeiten. Neben der DGE-konfor-

men Hauptmenülinie bieten zwei weitere Optionen Ausweichmöglichkeiten, „die mancherorts allerdings allzu gern genutzt werden“.

Das Fazit der Hildener fünf Jahre nach Anstoß der Qualitätsoffensive: „Insgesamt stimmt die Qualität in der Verpflegung. Unser Leistungsverzeichnis

### Die Qualität der Verpflegung stimmt.

ist klar, verständlich und wasserdicht.“ Und wenn es im Alltag mal hakt: Regelmäßige Rückmeldungen, ob Beschwerden oder Anregungen, geben dem Caterer die Chance, sich stetig zu verbessern. Außerdem hat sich der Qualitätszirkel zu einem festen Gremium gemauert. Trotzdem bleibe das Mittagessen ein ebenso wichtiges wie sensibles Thema, das noch jede Menge Überzeugungsarbeit erfordere. Ganz



© Thomas Fedra

Frisches Gemüse wie Brokkoli und Möhren spielt im Angebot eine wichtige Rolle.

oben auf der Wunschliste von Stefanie Walder: ein(e) städtische(r) Verpflegungsbeauftragte(r), die oder der diese Daueraufgabe übernimmt.

*Kerstin Schulte*



Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft

Bundesministerium für Gesundheit

**in FORM**

Deutschlands Initiative für gesunde Ernährung und mehr Bewegung



Halle 1  
Stand F71  
L-Bank Forum  
Messe Stuttgart

# Gesund essen – mehr bewegen!

Besuchen Sie unsere Genuss- und Erlebniswelt auf der Intergastra vom 15.–19. Februar 2020.

Erhalten Sie Impulse für eine ausgezeichnete Qualität bei der Verpflegung außer Haus und für ausreichend Bewegung im Alltag. Treffen Sie Expertinnen und Experten des **Bundeszentrums für Ernährung**, der **Deutschen Gesellschaft für Ernährung**, der bundesweiten Strategie **Zu gut für die Tonne!**, des **Deutschen Olympischen Sportbundes** und des **Deutschen Betriebssportverbandes**.

in-form.de