

Niederschrift

11. Sitzung des Ausschusses für Bildung, Jugend und Soziales

Sitzungstermin:	Dienstag, 18.05.2021
Sitzungsbeginn:	17:30 Uhr
Sitzungsende:	20:10 Uhr
Ort, Raum:	Begegnungszentrum, G.-A.-Demmler-Straße 6, 18311 Ribnitz-Damgarten

Anwesend

Vorsitz

Tino Leipold anwesend

Mitglieder

Christina Bonke anwesend

Uwe Brandenburg anwesend

Frank Kasch anwesend

Max Kuster anwesend

Oliver Müller anwesend

Katrin Stadtaus anwesend

Ruth Steinke anwesend

Katja Zühlsdorff anwesend

Verwaltung

Thomas Huth anwesend

Stefanie Kleinfeldt anwesend

Silke Kunz anwesend

Schriftführer

Marc Noack anwesend

Gäste:

- Firma Pieper-Catering
- Firma Dussmann Service Deutschland GmbH
- Schul- und Elternvertreter

Tagesordnung

Öffentlicher Teil

- 1| Eröffnung der Sitzung, Feststellung der ordnungsgemäßen Ladung und der Beschlussfähigkeit
- 2| Feststellung der Tagesordnung
- 3| Bestätigung des Protokolls der Sitzung vom 30.03.2021 mit Protokollkontrolle
- 4| Wahl der 1. Stellvertretung des Ausschusses für Bildung, Jugend und Soziales
- 5| Beauftragung eines Dienstleisters zur Essenversorgung am Standort Bleicherberg und der Regionalen Schule Rudolf Harbig. RDG/BV/TA-21/309
- 5.1| Bericht der Verwaltung über den Status der Bewertung der Bewerber und der Bietergespräche
- 5.2| Präsentation der 2 favorisierten Bewerber
- 6| Anfragen/Mitteilungen

Nichtöffentlicher Teil

- 7| Auskünfte/Mitteilungen
- 8| Schließung der Sitzung

Protokoll

Öffentlicher Teil

1| Eröffnung der Sitzung, Feststellung der ordnungsgemäßen Ladung und der Beschlussfähigkeit

Herr Leipold eröffnet um 17:30 Uhr die Sitzung, begrüßt die Anwesenden und stellt die ordnungsgemäße Ladung sowie die Beschlussfähigkeit mit zu diesem Zeitpunkt 9 anwesenden Ausschussmitgliedern fest.

Herr Leipold informiert, dass durch das Ausscheiden von Herrn Christian Krienke Frau Katja Zühlsdorff als Ausschussmitglied nachgerückt ist. **Herr Leipold** verpflichtet Frau Zühlsdorff auf die gewissenhafte Ausschussarbeit durch Handschlag.

2| Feststellung der Tagesordnung

Zur vorliegenden Tagesordnung gab es keine Änderungsanträge.

3| Bestätigung des Protokolls der Sitzung vom 30.03.2021 mit Protokollkontrolle

Das Protokoll der 10. Sitzung des Ausschusses für Bildung, Jugend und Soziales vom 30.03.2021 wurde mit 8 Ja- Stimmen und 1 Stimmenenthaltung bestätigt.

4| Wahl der 1. Stellvertretung des Ausschusses für Bildung, Jugend und Soziales

Herr Leipold erläutert, dass durch das Ausscheiden von Frau Kathrin Meyer die 1. Stellvertretung des Ausschussvorsitzenden neu zu besetzen ist. **Frau Bonke** schlägt als Kandidaten Herrn Kasch vor.

Beschluss: Die Ausschussmitglieder sind sich darüber einig, öffentlich durch Handzeichen über die Besetzung von Herrn Frank Kasch als 1. Stellvertreter des Ausschussvorsitzenden abzustimmen.

Abstimmungsergebnis: Die Abstimmung erfolgt einstimmig für Herrn Kasch. **Herr Kasch** bedankt sich für das Vertrauen und nimmt die Wahl an.

Anzahl der Mitglieder	9						
davon anwesend	9	Ja- Stimmen	9	Nein- Stimmen	0	Enthaltungen	0

5| Beauftragung eines Dienstleisters zur Essenversorgung am Standort Bleicherberg und der Regionalen Schule Rudolf Harbig.

RDG/BV/TA-21/309

Beschluss:

Der Ausschuss für Bildung, Jugend und Soziales empfiehlt, den Essenversorger Pieper-Catering mit der Essenversorgung zu beauftragen.

Abstimmungsergebnis:

Die Wichtung der Abstimmung wurde wie folgt festgelegt: 1/3 Essteam, 1/3 Verwaltung und 1/3 Ausschuss. Das Essteam, die Verwaltung und der Ausschuss stimmen einstimmig für die Firma Pieper-Catering. Die Abstimmung erfolgt in einer öffentlichen Wahl durch Handzeichen.

5.1| Bericht der Verwaltung über den Status der Bewertung der Bewerber und der Bietergespräche

Frau Kunz erläutert noch einmal das mehrstufige abgestimmte Bewertungsverfahren: die Erarbeitung einer Bewertungsmatrix in Abstimmung mit Herrn Huth, deren öffentlichen Vorstellung im Ausschuss zusammen mit Schul- und Elternvertretern, Gespräche mit potentiellen Essenversorgern und das Probeessen im Hort der Theodor-Bauermeister-Schule. Anschließend wurden die eingegangenen Bewerbungen (Pieper-Catering, Dussmann Service Deutschland GmbH und ASB) anhand von Punkten bewertet. Pieper-Catering würde in Ribnitz-Damgarten frisch kochen und die Rudolf Harbig Schule beliefern zum Preis von 4,10 € pro Essen. Dussmann Service Deutschland GmbH hat zwei Angebote unterbreitet. 1. Frisch kochen in Ribnitz-Damgarten zum Preis von 4,00 € pro Essen und 2. Belieferung durch eine Großküche für 3,60 € pro Essen. Durch den ASB wurden ebenfalls 2 Angebote unterbreitet. 1. bei Zahlung der derzeitigen Miete zum Preis von 4,65 € pro Essen und 2. ohne Zahlung einer Miete für 4,00 € pro Essen. Eine direkte Zubereitung in Ribnitz-Damgarten wurde nicht angeboten. **Frau Kunz** stellt anhand der Bewertungsmatrix, welche ebenfalls den Ausschussmitgliedern sowie den Schul- und Elternvertretern ausgehändigt wurde, die Punktevergabe zu den 2 favorisierten Bewerbern vor (Pieper-Catering 77 Punkte, Dussmann Service Deutschland GmbH 75 Punkte).

Frau Feind und **Frau Teßmer**, Hort der Theodor-Bauermeister-Schule, erläutern, dass aus den Testessen einstimmig hervorging, dass das Essen von Pieper-Catering den Kindern besser geschmeckt hat und ein eindeutiger Unterschied zum ASB besteht.

Der Ausschuss und die Verwaltungen danken allen Beteiligten für die gute Zusammenarbeit.

Abstimmungsergebnis:

Anzahl der Mitglieder						
davon anwesend		Ja- Stimmen		Nein- Stimmen		Enthaltungen

5.2| Präsentation der 2 favorisierten Bewerber

Die Firma Pieper-Catering wird in den Tagungsraum hereingebeten.

Herr Leipold begrüßt Herrn Pieper und sein Team und übergibt das Wort.

Die Firma Pieper bedankt sich für die Einladung, stellt sich vor und erläutert, dass am derzeitigen Firmenstandort 460 Schulkinder und 80 Kitakinder versorgt werden. Ebenso erfolgt ein Restaurantbetrieb, Catering und Eisverkauf. Mit der gesunden und leckeren Essenversorgung in Ribnitz-Damgarten sollen neue Maßstäbe gesetzt werden. Den Essenteilnehmern werden kostenlose NFC Chips zur Verfügung gestellt, womit bestellte Mahlzeiten und beispielsweise Allergene abgerufen werden. Die Bestellung erfolgt über ein

Online-Bestellsystem 4 Wochen im Voraus. Krankmeldungen sind täglich bis um 07:30 Uhr mit Attest möglich, Abmeldungen und Wechsel der Gerichte bis 3 Tage vor Essenausgabe. Durch die Zubereitung in Ribnitz-Damgarten gibt es kaum Transportwege, auch, da örtliche Lieferanten einbezogen werden, womit ebenfalls Verpackungsmüll größtenteils vermieden wird. Die Entsorgung der Speisereste erfolgt flexibel nach Bedarf. Augenmerk liegt darauf, mit den Kindern, Eltern und der Verwaltung einen direkten Kontakt zu halten, um zügig auf Änderungen oder Kritik zu reagieren. Durch die Firmenverlegung nach Ribnitz-Damgarten sind direkte Ansprechpartner vor Ort. Es werden täglich 2 Hauptgerichte angeboten, welche sich an die Deutsche Gesellschaft für Ernährung (DGE) orientieren. Dazu täglich wechselnde Salate, Obst / Dessert sowie Wasser und Tee. Gekocht wird täglich nach dem Frischkochsystem. Dies bedeutet, dass Lebensmittel bereits am Vortag zu 90 % vorbereitet werden (Lebensmittelkontrolle, schneiden usw.) und am Ausgabetag frisch Am Bleicherberg zubereitet werden, was eine hohe Qualität bedeutet. Voraussetzung dazu sind moderne Geräte, gute Räume und ausgebildete Fachkräfte. Der Preis pro Essen beträgt 4,10 €. Vorerst kann eine Preisbindung für 1 Schuljahr gegeben werden. Zusätzliche Angebote sind die pädagogische Arbeit mit Kindern, beispielsweise frisch kochen mit einzelnen Klassenstufen, sowie die Abdeckung von Veranstaltungen. Ein zukünftiger Kantinenbetrieb wird aufgebaut, jedoch kann aufgrund der Platzverhältnisse wahrscheinlich nur eine to go – Essensversorgung angeboten werden.

Herr Leipold bedankt sich für die Erläuterungen und eröffnet die öffentliche Fragerunde.

Herr Leipold erfragt, wie die Firma Pieper mehr Essenteilnehmer aus den 7. bis 10. Klassen gewinnen möchte. Firma Pieper antwortet darauf, dass insbesondere in der Essenausgabe der Rudolf Harbig Schule Maßnahmen umgesetzt werden müssen, um ein gemütliches Raumklima zu schaffen, damit sich Schülerinnen und Schüler gerne dort aufhalten. **Herr Leipold** erfragt weiter, wie die Raumbedingungen Am Bleicherberg zu bewerten sind und ob zukünftig auch Speisen vor Ort für die Öffentlichkeit eingenommen werden können. Firma Pieper antwortet darauf, dass die Raumbedingungen in Ordnung, wenn auch ein wenig beengt sind, weshalb vorerst nur eine öffentliche Essensversorgung to go angeboten werden kann. **Herr Huth** erläutert dazu, dass Möglichkeiten zur zukünftigen Nutzung des Stadtkulturhauses geprüft werden. **Frau Zühlsdorff** erfragt, ob Gerichte für Allergiker anders bepreist werden. Firma Pieper antwortet darauf, dass der Preis für solche Gerichte nicht angepasst wird. **Frau Bonke** erfragt, was eine flexible Entsorgung der Speisereste bedeutet. Firma Pieper erläutert dazu, dass beispielsweise im Sommer die Speisereste auch 2 mal pro Woche abgeholt werden können, um eine Geruchsbelastung zu vermeiden. **Frau Feind** erfragt, wie genau eine Abmeldung bei Krankheit mit Attest vorzustellen ist. Firma Pieper erläutert, dass ein Attest bei längerer Krankschreibung des Kindes bei bereits getätigter Essenbestellung vorzulegen ist, bei wenigen Tagen genügt eine zeitnahe Mitteilung. **Frau Bonke** erfragt, wie die Getränkeversorgung erfolgen wird. Firma Pieper antwortet darauf, dass wahrscheinlich Getränkespender für Wasser und Tee aufgestellt werden. Einwegbecher wird es nicht geben. **Frau Stadtaus** erfragt, ob die Kinder weitere Portionen von Mahlzeiten einholen können. Firma Pieper antwortet, dass dies kein Problem sei. **Herr Leipold** bedankt sich nochmals für den Vortrag. *Firma Pieper verlässt daraufhin den Tagungsraum.*

Die Firma Dussmann Service Deutschland GmbH wird in den Tagungsraum hereingebeten.

Herr Leipold begrüßt Herrn Schwarz sowie Frau Pech und übergibt das Wort.

Firma Dussmann erläutert, dass durch das Unternehmen zahlreiche Großküchen betrieben werden, der Trend aber mehr dazu übergeht, vor Ort frisch zu kochen, im Gegenzug der Radius der Großküchen verkleinert wird. In Ribnitz-Damgarten würde das Cook and Serve Verfahren angewandt werden, bei dem frische Lebensmittel schonend zubereitet werden. Es werden täglich 2 Hauptgerichte angeboten, welche sich an die DGE orientieren. Dazu täglich eine Salatbar, Obst / Dessert sowie Wasser. Firma Dussmann kann auf ein großes Spektrum an Erfahrung zurückgreifen, um die Schülerverpflegung, auch unter Berücksichtigung des Einsatzes von Personal aus der Umgebung, in Ribnitz-Damgarten stets abzusichern. Eine öffentliche Kantine wird vorerst nicht angeboten. Eine DGE Zertifizierung liegt nicht vor, kann

auf Wunsch aber nachgeholt werden, was jedoch mit erhöhten Kosten verbunden ist, welche auf den Essenpreis umgelegt werden. Bio, fairtrade und regionale Produkte werden zu 60 % eingesetzt. Die Bestellung der Mahlzeiten kann online, über eine App, telefonisch oder per Fax erfolgen. Den Essenteilnehmern werden NFC Chips zur Verfügung gestellt.

Herr Leipold bedankt sich für die Erläuterungen und eröffnet die öffentliche Fragerunde.

Herr Leipold erfragt, wie die Firma Dussmann mehr Essenteilnehmer aus den 7. bis 10. Klassen gewinnen möchte. Firma Dussmann erläutert dazu, dass eine Raumgestaltung mit einer gemütlichen und auch abgetrennten Atmosphäre geschaffen werden sollte, wo sich Kinder gerne aufhalten. Denkbar wäre auch, eine Getränkebar zu installieren. **Herr Müller** erfragt, wie geeignetes Fachpersonal so schnell in Ribnitz-Damgarten gefunden werden kann. Firma Dussmann erläutert dazu, dass ein geeigneter Küchenchef aus Ribnitz-Damgarten bereits in Vertrag ist und weitere Mitarbeiter wahrscheinlich schnell gefunden werden können. **Herr Leipold** bedankt sich nochmals für den Vortrag. *Firma Dussmann verlässt daraufhin den Tagungsraum.*

6| Anfragen/Mitteilungen

Frau Kunz erläutert, dass weiterhin keine Bewerbung zur ausgeschriebenen Stelle eines Streetworkers eingegangen ist.

Der öffentliche Teil ist um 19:42 Uhr beendet.

Nichtöffentlicher Teil

7| Auskünfte/Mitteilungen

Die Ausschussmitglieder stimmen einstimmig darüber ab, dass zur nächsten Ausschusssitzung eine Beschlussvorlage durch die Verwaltung vorzulegen ist, in dem die Anpassung des derzeitigen Essengeldzuschusses in Höhe von 0,30 € pro Mittagsportion für den Hort und 0,50 € pro Mittagsportion für den Kita- und Tagespflegbereich auf einheitlich 0,30 € pro Mittagsportion vorzunehmen ist. Die zur Verfügung stehenden finanziellen Mittel sind für die zukünftige Kinder- und Jugendförderung, speziell im Bereich Essenversorgung, zu verwenden.

Frau Bonke wünscht, dass die Eltern durch die Verwaltung über den Verzicht zum Grenzbetrag informiert werden. **Frau Kunz** antwortet, dass mit den Schulsachbearbeiterinnen heute besprochen wurde, dass diese Information auf der Online-Schulplattform veröffentlicht wird.

8| Schließung der Sitzung

Es liegen keine weiteren Wortmeldungen vor, sodass Herr Leipold um 20:10 Uhr die Sitzung beendet. Die nächste Ausschusssitzung findet am 10.08.2021 um 17:30 Uhr statt. Der Tagungsort wird mit der Einladung bekanntgegeben.

Tino Leipold
Vorsitz

Marc Noack
Schriftführung