

## **Sitzungsvorlage**

**öffentlich**

2018/13/053

*Betreff*

### **Mensa**

**hier: a) Bericht aus der Mensa AG**

**b) Vorschlag der AG für die Zuschlagskriterien**

<i>Beratungsfolge (Zuständigkeit)</i>	<i>Sitzungstermin</i>	<i>Status</i>
Arbeitsausschuss (Vorberatung)	22.10.2018	Ö
Schulverbandsversammlung Trittau (Entscheidung)	05.11.2018	Ö

### **Sachverhalt:**

#### a) Bericht aus der Mensa AG

Die Mensa AG hat sich bislang drei Mal (18.9.; 27.9. und 4.10.) getroffen. Teilgenommen an den Terminen haben Anke Tieken, Carina Kortmann-David, Stefanie Hübinger, Katharina Hermann, Christiane Kuhfuß, Kristin Jörgensen, Ulrike Lorenzen, Elias Geerken, Michael Schade und von der Verwaltung Susanne Dietrich.

Zunächst wurden alle Teilnehmer mit dem Bericht der Fa. Esscooltur, der Zusammenfassung des Vortrags von Frau Dr. Birgit Braun, sowie den DGE-Qualitätsstandards für die Schulverpflegung ausgestattet.

Mit Hilfe dieser Rahmenbedingungen haben die Beteiligten zunächst eine Matrix erarbeitet, die Kriterien enthält, was den Lehrer/innen, den Eltern, den Schüler/innen und den Mitarbeiter/innen des Schulverbands für eine sinnvolle Schulverpflegung wichtig erscheint. Dies sollen die Kriterien sein, die ein Betreiber der Mensa unbedingt zu berücksichtigen hat. In einem weiteren Schritt wurden die vereinbarten Kriterien mit Prozentpunkten versehen, die es ermöglichen, in einem Bewerbungs- bzw. Vergabeverfahren wichtige Kriterien von „weniger“ wichtigen zu unterscheiden und somit den Betreiber auszuwählen, der den Anforderungen der Mensa-AG am nächsten kommt.

b) Vorschlag der AG für die Zuschlagskriterien

	Gewichtung in %
<b>Zuschlagskriterien</b>	
Preis des Essens	5%
Qualität nach den Kriterien der Deutschen Gesellschaft für Ernährung: Hier DGE Qualitätsstandard für die Schulverpflegung	10%
höchstens 3 x wöchentlich Frittiertes/ Paniertes als Fingerfood	1%
täglich 1 vegetarisches Gericht	1%
täglich 1 Hauptgericht mit Gemüsekomponente	1%
kostenloses Wasserangebot	1%
täglich 1 Nudelgericht	1%
Salat-, Rohkost- und Obstbar	5%
Kochen vor Ort	10%
Angebot von Zwischenmahlzeiten nach den Kriterien der DGE	5%
Angebot Müsli, Joghurt, Quarkspeisen	2%
Angebot von belegten Brötchen	3%
Verwendung von Produkten aus der Region	5%
Verwendung von Bioprodukten	5%
Verwendung saisonaler Produkte	5%
Ausbildung zum Koch / Köchin und Erfahrung mit Großküchen	6%
Bereitschaft zu Fortbildungen und regelm. Evaluation	5%
Referenzobjekte	4%
altersgerechte Angebote für Grundschul Kinder und die der weiterführenden Schulen	4%
Öffnungszeiten (7.30-15.00 Uhr)	3%
Möglichkeit der Mensa-Nutzung für die SuS als Aufenthaltsraum	5%
Bereitschaft zum zugewandten Umgang mit Kindern	2%
4-wöchiger Essensplan	1%
Bereitschaft zur Integration in die pädag. Konzepte der Schulen	2%
Angebot für die Verköstigung der Kinder in der Ferienbetreuung	1%
Mottowochen	2%
eigenes Bestell- und indiv. Bezahlssystem (Karte & bar)	5%
	0%
<b>Summe</b>	<b>100%</b>

**Gewichtung muss 100% ergeben !!**

**Beschlussvorschlag:**

Der Arbeitsausschuss des SV empfiehlt der Verbandsversammlung den angehängten Zuschlagskriterienkatalog nebst Prozentzahlen als Basis für die Ausschreibung sowie für die Auswahl eines Mensabetreibers zu nutzen

Die Schulverbandsversammlung beschließt den angehängten Zuschlagskriterienkatalog mit den Ergebnissen aus der nächsten Sitzung der Mensa AG nebst Prozentzahlen als Basis für die Ausschreibung sowie für die Auswahl eines Mensabetreibenden zu nutzen.

.

**Finanzielle Auswirkungen:****Anlagen:**