Beschlussvorschlag:

- „1. Die Stadtverwaltung wird beauftragt unverzüglich mit den in Neumünster vorhandenen Großküchen Verhandlungen aufzunehmen.
2. Ziel ist es in einem gemeinsamen Verbund (wie z.B. in einer ARGE oder einem Konsortium) die Essensversorgung der städt. KiTas und Schulen spätestens ab 2026 sicherzustellen.
3. Von den Beteiligten soll ein einheitliches Versorgungskonzept erstellt werden.
4. Die Qualitätsstandards der Deutschen Gesellschaft für Ernährung dienen als Grundlage und sind bestmöglich einzuhalten.
5. Das bereits benannte Expertengremium ist mittels Anhörung zu beteiligen.
6. Das Versorgungskonzept muss mögliche Ausfälle einzelner Unternehmen (z.B. durch Krankheiten, technische Defekte) sowie die Wirtschaftlichkeit für die beteiligten Unternehmen berücksichtigen.“

Aufgrund der geänderten Tagesordnung wird einleitend der Sachstandsbericht des TOP 12 von Stadtrat Hillgruber vorgestellt.

Ratsherr Kaikowski begründet den Antrag seiner Fraktion und nimmt Bezug auf den vorangegangenen Bericht. Herr Graefe stellt daraufhin einen von der Bürgerfraktion eingebrachten Änderungsantrag vor und fordert eine Prüfung der Anzahl der prognostizierten Essen.

Beschlussvorschlag (Änderungsantrag):

- „1. Die Stadtverwaltung wird beauftragt unverzüglich mit den in Neumünster vorhandenen Großküchen Verhandlungen aufzunehmen. Dabei ist der Fokus auf das Kiek In und eventuell noch das FEK zu richten. Eingebunden werden soll von Anfang an das KIN in Neumünster, das aufgrund seiner Lebensmittel und Qualitätssicherungskompetenz wesentliche Beiträge für die Planung einer Zentralküche bis 2026 als Beratungsinstitut kostenpflichtig leisten kann.
2. Ziel ist es zunächst in einem gemeinsamen Verbund (wie z.B. in einer ARGE oder in einer Kommission) die Essensversorgung der städtischen und nicht städtischen Kitas und Schulen von geschätzt 6.000 Mahlzeiten spätestens ab 2026 sicherzustellen.

Aus betriebswirtschaftlichen und damit aus kalkulatorischen Gründen wird nur eine Zentralküche geführt, angestrebt. Das „Cook and Hold“ Verfahren wird erst einmal fortgesetzt, dann aber spätestens ab 2027 zum logistisch und Verfahren -und qualitätssichereren „Cook and Chill“ Prozess schrittweise gewechselt. Dafür sind Planung -und investitions-technisch für die Haushalte ab 2025 relevante Szenarien und damit Investitionsmodelle (auch mit Investorenbeteiligung) bis spätestens Ende 2024 zu entwickeln. Für „Cook and Chill“ werden dann an allen Kitas und Schulen, die beliefert werden sollen, die Anschaffung entsprechende Regenerationsgeräte (Mikrowelle, Konvektomaten) in exakt geplanten Teilschritten nötig werden.

3. Von den Beteiligten gemeinsam mit der zuständigen Abteilung der Stadt (also maximal 4) soll ein einheitliches Versorgungskonzept erstellt werden. Dabei ist davon auszugehen,

dass Preise >5,00€ wahrscheinlich sein werden, womit die städtischen Zuschüsse bei > 3,50€/Mahlzeit) entsprechend Berücksichtigung finden müssen.

4. Die Qualitätsstandards der Deutschen Gesellschaft für Ernährung dienen als Grundlage und sind grundsätzlich einzuhalten.

5. Das bereits benannte Expertengremium ist mittels Anhörung zu beteiligen.

6. Das Versorgungskonzept muss mögliche Ausfälle einzelner Unternehmen (z.B. durch Krankheiten, technische Defekte) sowie die Wirtschaftlichkeit für die beteiligten Unternehmen berücksichtigen.

7. Auf ein europäisches Auswahlverfahren soll trotzdem nicht verzichtet werden. Sollten sich die unter 1-6 beschriebenen Vorgehensweisen als nicht finanzierbar bzw. umsetzbar erweisen, müssen externe Belieferungen im logistisch erreichbaren Umfeld geprüft und per Ausschreibung erreicht werden, damit die Versorgung ohne Unterbuch gesichert bleibt. Eine zeitnahe Umsetzung, auch vor dem Hintergrund der Umsetzung der gesetzlich vorgeschriebenen Ganztagsbeschulung wird erwartet.

8. Mit der Einbeziehung des Kiek In soll auch eine interessante Option als zukünftige Zentralküche mit angrenzender Kantinenfunktion für Schulen und andere Einrichtungen im Rahmen der Neuaufstellung des Kiek In jenseits der heutigen Aufgaben geprüft werden.

9. Der tatsächliche Verpflegungsbedarf soll zunächst einmal im Rahmen des Projekts anhand der demografischen Entwicklung ermittelt werden.“