

# Verpflegungskonzept an den Grund- und weiterführenden Schulen der Stadt Cottbus/Chósebus

01.07.2026



Bildquelle: ChatGPT/OpenAI (KI-generiert)

## Impressum

### Herausgeber

Stadt Cottbus/Chósebus

**DEZERNAT SOZIALES, JUGEND,  
BILDUNG & KULTUR**

FACHBEREICH 40 SCHULEN

Karl - Marx - Str. 67

03044 Cottbus

T +49 355 6122469

Schulverpflegung@cottbus.de

**[www.cottbus.de](http://www.cottbus.de)**

### Autorinnen und Autoren

FB Schulen

© 2026 Herausgeber. Alle Rechte vorbehalten.

## Inhaltsverzeichnis

|       |                                                                                                               |    |
|-------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| 1.    | Leitgedanke .....                                                                                             | 4  |
| 2.    | Zielgruppe und Bedarfsanalyse .....                                                                           | 4  |
| 3.    | Umsetzung .....                                                                                               | 5  |
| 4.    | Verpflegungssystem .....                                                                                      | 5  |
| 5.    | Ausgabesystem .....                                                                                           | 6  |
| 6.    | Grundsätze der Verpflegung .....                                                                              | 6  |
| 6.1.  | Anforderungen an die Mittagsverpflegung .....                                                                 | 6  |
| 6.2.  | Anforderungen an die Vesperverspflegung .....                                                                 | 7  |
| 6.3.  | Anforderungen an die Getränke .....                                                                           | 8  |
| 6.4.  | Anforderungen an den Schulkiosk .....                                                                         | 8  |
| 7.    | Ausstattung der Küchen .....                                                                                  | 8  |
| 8.    | Nutzung der Küchen .....                                                                                      | 9  |
| 9.    | Personal .....                                                                                                | 10 |
| 10.   | Hygiene .....                                                                                                 | 10 |
| 11.   | Müllentsorgung / Müllvermeidung .....                                                                         | 10 |
| 12.   | Vertragsabschluss .....                                                                                       | 11 |
| 13.   | Qualitätssicherung, Kommunikation und Zusammenarbeit zwischen Dienstleister, Schulträger und der Schule ..... | 12 |
| 13.1. | Verpflegungsausschüsse .....                                                                                  | 12 |
| 14.   | Preispolitik .....                                                                                            | 13 |
| 15.   | Ausblick und Perspektive ab 2029 .....                                                                        | 14 |

## 1. Leitgedanke

„Vielfalt genießen – fair bezahlen.“

Unser Verpflegungskonzept orientiert sich an den Wünschen unserer Gemeinschaft, welche im Jahr 2023 im Rahmen einer Umfrage an den Schulen eruiert wurden. Neben akzeptablen Preisen möchte die Stadt für ihre Schüler und Lehrer ein abwechslungsreiches, gesundes und schmackhaftes Essen anbieten. Wir bieten eine ausgewogene Auswahl an Speisen, die unterschiedliche Geschmäcker, kulturelle Hintergründe und Ernährungsbedürfnisse berücksichtigt. Wir schaffen ein Angebot, das gleichermaßen Qualität, Vielfalt und soziale Teilhabe vereint.

Die Schule ist ein wichtiger Ort, um Einfluss auf das Ernährungsverhalten von Kindern und Jugendlichen zu nehmen. Eine gute und ausgewogene Schulverpflegung hilft, der Fehlernährung von Schülerinnen und Schülern und Jugendlichen entgegenzusteuern und die Aufnahmefähigkeit beim Lernen zu steigern. Das gemeinsame Essen mit den Mitschülerinnen, Mitschülern und den Lehrkräften in einer angenehm gestalteten Atmosphäre fördert zudem Zusammengehörigkeit und Kommunikation und nimmt positiven Einfluss auf die Esskultur.

Wir erwarten von unserer Schulverpflegung, dass sie altersgerecht, ausgewogen, frisch, schmackhaft und vollwertig ist. Sie soll sich an den Bedürfnissen und ggf. den kulturellen Essgewohnheiten der Kinder orientieren. Wir setzen auf effiziente Beschaffung, kreative Zubereitung und klare Kommunikation, damit Qualität, Kosten und Zufriedenheit harmonisch zusammenkommen.

Bei der Auswahl und Gestaltung unseres Verpflegungsangebots orientieren wir uns an den Empfehlungen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) und den entsprechenden DGE-Qualitätsstandards für die Gemeinschaftsverpflegung.

## 2. Zielgruppe und Bedarfsanalyse

Entsprechend §113 Bbg SchulG haben die Schulträger im Benehmen mit den Schulen dafür zu sorgen, dass die Schülerinnen und Schüler der allgemeinbildenden Schulen bis zur Jahrgangsstufe 10 und der Ganztagschulen an den Schultagen, außer an Sonnabenden, an einer warmen Mittagsmahlzeit zu angemessenen Preisen teilnehmen können.

In Cottbus/Chósebus gibt es in kommunaler Trägerschaft 12 Grundschulen, 2 Gesamtschulen, 3 Oberschulen, 4 Gymnasien, 2 Förderschulen (davon eine mit Grundschulteil), ein Oberstufenzentrum und eine Schule des zweiten Bildungsweges.

Die Stadt Cottbus/Chósebus gewährleistet als Trägerin dieser Schulen für ca. 11.000 Schülerinnen und Schülern die tägliche Mittagsverpflegung nach dem Brandenburgischen Schulgesetz (Bbg SchulG).

### 3. Umsetzung

Die Essenbeteiligung an den Oberschulen und den weiterführenden Schulen ist deutlich geringer als an den Grundschulen. Die geringen Teilnehmerzahlen an den Oberschulen machen das Essensangebot für Caterer unrentabel, das Verlustpotenzial steigt und Investitionen erscheinen unwirtschaftlich.

Aus diesem Grund hat sich die kreisfreie Stadt Cottbus/Chósebus strategisch bewusst für die Einteilung in vier Verpflegungsbezirke entschieden, um so Skalen- und Synergieeffekte für alle Beteiligten nutzbar zu machen. Alle vier Verpflegungsbezirke sind vom Auftragsvolumen ungefähr gleich groß und bestehen aus einer ausgewogenen Mischung von Grund- und weiterführenden Schulen.

Im Rahmen einer regelmäßigen Ausschreibung werden die Verpflegungsbezirke in 4 Losen ausgeschrieben. Die Verpflegungsbezirke Nordost, Nordwest, Südost und Südwest werden mit Hilfe einer öffentlichen Ausschreibung vergeben.

### 4. Verpflegungssystem

Für den Betrieb einer Schulküche gibt es eine Vielzahl an möglichen Verpflegungssystemen.

Bei der Mischküche (Cook & Serve) werden die Speisen größtenteils frisch vor Ort zubereitet. Hinzu kommen Komponenten, die in unterschiedlichem Grad vorgefertigt sind.

Anders ist es bei der Kühlkost (Cook & Chill). Dort werden die zuvor in einer Zentralküche zubereiteten Speisen schnell heruntergekühlt und in der Schule entweder fertig gegart oder wieder erhitzt.

Bei der Warmverpflegung (Cook & Hold) werden die Speisen in einer Zentralküche zubereitet, warm angeliefert und umgehend zum Verzehr bereitgestellt.

Für das System Tiefkühlkost (Cook & Freeze) werden ausschließlich oder überwiegend tiefgefrorene Speisen verwendet. Diese wurden ebenfalls vorher in einer Zentralküche zubereitet und dann tiefgefroren angeliefert. Weitere Komponenten wie Rohkost, Salat und Obst können immer vor Ort zubereitet werden.

Die Verpflegungssysteme unterscheiden sich in der ernährungsphysiologischen (zum Beispiel Nährstoff- und Vitamingehalt) und sensorischen (Geschmack, Geruch, Aussehen und Konsistenz) Qualität sowie in den räumlichen, technischen, organisatorischen und personellen Anforderungen. Alle genannten Verpflegungssysteme sind jedoch grundsätzlich für die Schulverpflegung geeignet. Auch im DGE-Qualitätsstandard sind alle Systeme anerkannt und mit gleichwertigen Auflagen versehen. Dabei sind zusätzliche Anforderungen wie zum Beispiel maximale Warmhaltezeiten und das Angebot an Rohkost, Salaten und Obst definiert.

Die Stadt Cottbus/Chósebus schreibt derzeit kein Verpflegungssystem vor. Aktuell werden die Schüler überwiegend mit einer Warmverpflegung Cook & Hold versorgt.

## **5. Ausgabesystem**

Für die Ausgabe der Speisen in der Schulverpflegung bieten sich verschiedene Systeme an.

Beim Essen in Tischgemeinschaften werden die fertigen Speisen in Schüsseln und auf Platten auf den Tischen angeboten.

Bei der Cafeteria-Line werden die angebotenen Speisen an einer durchgehenden Ausgabetheke vom Küchenpersonal direkt auf den Teller ausgegeben.

Bei der Ausgabe über Selbstbedienungseinseln (Free Flow) können die Speisekomponenten an verschiedenen mobilen Ausgabestationen in Form einer begleiteten Selbstbedienung frei gewählt werden.

Alle genannten Ausgabesysteme sind grundsätzlich für die Schulverpflegung geeignet. Auch im DGE-Qualitätsstandard sind alle Systeme anerkannt und mit gleichwertigen Auflagen versehen.

Die Auswahl erfolgt daher in einem Abwägungsprozess vor Ort.

Die Ausgabe des Mittagessens erfolgt derzeit an den Schulen überwiegend in Form der Cafeteria Line an die Verpflegungsteilnehmer durch das Personal des Dienstleisters.

Grundsätzlich ist eine teilweise Selbstbedienung, wenn es die Räumlichkeiten zulassen, an den Schulen möglich und gewünscht. Vor allem die zu erwartende hohe Zufriedenheit der Schülerinnen und Schüler in Kombination mit den günstigen organisatorischen Abläufen sprechen für dieses Vorgehen.

Anfallende Speisabfälle lassen sich zudem besser steuern und reduzieren. Hierbei ist jedoch zu bedenken, dass vor allem bei jüngeren Schülerinnen und Schülern zunächst ein etwas höherer Aufwand bei der Begleitung entstehen kann. Dieser spiegelt sich jedoch erfahrungsgemäß positiv in der Entwicklung zur Eigenständigkeit wider.

Sofern bei der Planung bekannt, werden pädagogische Konzepte der Schule bei der Planung von Küche, Ausgabebereich und Mensa berücksichtigt.

## **6. Grundsätze der Verpflegung**

### **6.1. Anforderungen an die Mittagsverpflegung**

Die Zubereitung und der Wareneinsatz richten sich an aktuellen ernährungswissenschaftlichen Richtlinien und ernährungsphysiologischen Richtwerten, insbesondere den Empfehlungen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) – Ernährungsberatungsdienst - aus.

Zur Beurteilung des Speiseangebots dienen die im DGE-Qualitätsstandard abgebildeten Kriterien zu Lebensmittelhäufigkeiten und Qualitäten (mit Minimal- und Maximalanforderungen) der im Speiseplan eingesetzten Lebensmittel.

Nicht eingesetzt oder verarbeitet werden Lebensmittelimitate, wie z. B. Analogkäse, Fleisch-, Wurst- und Schinkenimitate, Surimi-Sticks und Shrimps-Imitate. Ebenso wird auf das Angebot von Fischgerichten mit Pangasius aus konventionellem Fang oder der Zucht verzichtet.

Es erfolgt keine Verwendung von Geschmacksverstärkern, künstlichen Aromen und Farbstoffen, Süßstoffen, synthetischen Konservierungsstoffen, energiearmen, -reduzierten und -freien Produkten oder Zutat, Alkohol und Alkoholaromen.

Es werden täglich mindestens 3 warme Menülinien angeboten, wobei Fleisch von unterschiedlichen Tierarten abwechselnd auf dem Speiseplan steht. Die Menüs werden mindestens alle sechs Wochen gewechselt.

Der Preis der Einzelgerichte innerhalb eines Verpflegungsbezirkes ist für alle Menülinien als auch über alle Portionsgrößen identisch.

Die Wünsche der Kinder fließen in angemessener Form in die Speiseplanung ein, wobei entsprechende Verfahren mit den Leitungen der Einrichtungen abgestimmt werden. Der Wunsch nach Nachschlag von Sättigungsbeilagen wird ohne Aufpreis erfüllt.

Bei der Auswahl von Obst und Gemüse wird das saisonale Angebot gemäß dem BZfE-Saisonkalendar bevorzugt berücksichtigt

Kinder mit attestierten Allergien (z.B. Laktose-, Fruktoseintoleranz, Glutenunverträglichkeit, Nussallergie usw.) und Lebensmittelunverträglichkeiten nehmen der Mittagsverpflegung ohne Mehrkosten teil.

Wenn ein schweinefleischhaltiges Gericht angeboten wird, wird auch ein Alternativgericht mit einer anderen Fleischsorte angeboten, soweit von einem oder mehreren Essensteilnehmern aus religiösen und/oder sonstigen Gründen der Konsum von Schweinefleisch abgelehnt wird.

## **6.2. Anforderungen an die Vesperverpflegung**

An einigen Schulen, in denen der Hortträger die Räume des Schulgebäudes nutzt und ihm keine separaten Küchenräume zur Verfügung stehen, erfolgt die Bereitstellung des Vespers durch den Anbieter des Schulessens.

Die Zubereitung und der Wareneinsatz richten sich an aktuellen ernährungswissenschaftlichen Richtlinien und ernährungsphysiologischen Richtwerten, insbesondere den Empfehlungen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) - Ernährungsberatungsdienst - aus.

Das Vesperangebot ist abwechslungsreich und saisonal angepasst sein. Vesper und Snacks werden grundsätzlich vor Ort verzehrt und Einwegverpackungen so weitestgehend vermieden.

Energy-Drinks werden nicht angeboten.

Milchprodukte sind fettarm, ungezuckert oder enthalten einen moderaten Zuckeranteil.

Die Wünsche und Anregungen der Horte werden in geeigneter Form in der Planung und Beschaffung berücksichtigt. Das Warenangebot der Vesperversorgung erfolgt in Absprache mit den Hortträgern und kann mit Zustimmung des Hortträgers angepasst werden.

In den Punkten, in denen Hortträger von dieser Konzessionsvergabe betroffen sind, ist sichergestellt, dass durch die öffentliche Auftragsvergabe eine sparsame und wirtschaftliche Betriebsführung i.S.d. Richtlinie zur Kitafinanzierung von Kindertagesstätten der Stadt Cottbus/Chósebus (Kita-Finanzierungsrichtlinie) gegenüber dem öffentlichen Träger der Jugendhilfe gewährleistet ist.

### **6.3. Anforderungen an die Getränke**

Trinkwasser und/oder ungesüßter Früchte- und/oder Kräutertees sind je nach Wunsch der Schule zu jeder Mahlzeit ein fester Bestandteil des Angebots. Trinkwasser wird, wenn es nicht über einen Wasserspender angeboten wird, ausschließlich in Mehrwegflaschen bzw. Karaffen angeboten. Die Getränke sind in den Kosten des Verpflegungspreises enthalten.

### **6.4. Anforderungen an den Schulkiosk**

Schülerinnen und Schüler an weiterführenden Schulen wollen und sollen mit zunehmendem Alter weitgehend selbst bestimmen, ob und wann sie an der Schulverpflegung teilnehmen.

Neben dem Angebot der 3 Menülinien, werden auf Wunsch der jeweiligen Schule Kioske betrieben. Die im Rahmen des Kioskbetriebs angebotene Zwischenverpflegung ist an die Vorgaben zur Mittagsverpflegung angelehnt und erfolgt in Absprache mit der Schule.

Im Rahmen der Bewirtschaftung des Kiosks wird ein preislich schülerorientiertes Angebot an Imbisskost angeboten. Hierzu zählen neben dem Angebot von Warm-/ Kaltgetränken (Kakao, Tee, Säfte, marktübliche Erfrischungsgetränke (mit Ausnahme von Cola und Energydrinks) insbesondere auch kleinere Speisen (belegte Brötchen, Wraps, Warmspeisen mit Variation für Vegetarier Joghurt mit Obst, Salat, u.ä.) und handelsübliche Süßspeisen (Obst-/ Müsliriegel, etc.). Auf Wunsch der Schulleitung werden handelsübliche Süßwaren (Schokoriegel, etc.) nur in begrenztem Maße angeboten.

Das Schulverpflegungsangebot, insbesondere im Kiosksortiment, befindet sich stets in Konkurrenz mit den Supermärkten und Imbissen jenseits des Schulhofes. Dessen ist sich der Schulträger bewusst. Es geht ihm nicht darum, die Kinder mit dem gleichen Angebot an die Schule zu binden und sie mit ungesunden, fettreichen, stark zuckerhaltigen, nährstoffarmen dafür aber günstigen Produkten satt zu machen. Ziel ist es, einen Beitrag zu leisten, dass im Rahmen der Ernährungsbildung das Augenmerk auf Frische, Qualität und Ausgewogenheit gelegt wird.

## **7. Ausstattung der Küchen**

Die Küchen an den Cottbuser Schulen sind aktuell sehr unterschiedlich hinsichtlich ihres baulichen Zustandes und ihrer Ausstattung. Eine Grundausrüstung ist überwiegend vorhanden, aber teilweise veraltet und teils seit Jahren nicht mehr genutzt.

Im Zuge der Umbau- und Modernisierungsmaßnahmen der Cottbuser Schulen werden nach und nach die Küchen saniert oder neu gebaut. Die Küchen erhalten einen gemeinsamen Ausstattungsstandard.

Die Küchenräume bestehen grundsätzlich aus einer Ausgabeküche, Umkleide-, Waschraum und Lagerräumen. Die Raumgrößen sind an die Schülerzahlen angepasst und ermöglichen eine flexible Ausstattung. Die Größe der Ausgabeküche, die Strom-, Wasser-, und Abwasserleitungen, die Be- und Entlüftung sowie die Kälte- und Brandschutztechnik sind so dimensioniert, dass alle Verpflegungssysteme verwendet werden können.

**Grundsätzlich erhält jede Schule eine Grundausrüstung** durch die Stadt Cottbus/Chósebus. Diese beinhaltet Edelstahlunterschranke und Edelstahlhängeschranke nach Bedarf, eine Essenausgabetheke und eine Spülstrecke mit einem Haubengeschirrspüler. Die weitere Ausgestaltung der Räume obliegt dem Caterer unter Berücksichtigung des jeweiligen Verpflegungssystems und der schulspezifischen Anforderungen.

Die Stadt Cottbus/Chósebus stellt dem Caterer eine zuverlässige WLAN/ Netzwerkanbindung in Küchen- und Speisenausgabebereichen für Kassensysteme, Ernährungsmanagement und ggfs. Bestell- und Planungssoftware zur Verfügung.

## 8. Nutzung der Küchen

Die Stadt Cottbus/Chósebus überlässt dem Dienstleister die zur Erfüllung der Leistung in der Schule erforderlichen Räume miet- und nebenkostenfrei.

In den Küchen vorhandenes Mobiliar und Einrichtungsgegenstände werden kostenlos durch die Stadt Cottbus/Chósebus zur Nutzung durch den Dienstleister bereitgestellt. Generell obliegt die Ausstattung der Räume mit dem für die Essenzubereitung, -ausgabe und den Verzehr erforderlichen Inventar dem Dienstleister.

Auch trägt dieser die Kosten für Installation, Deinstallation und Wartung seiner Gegenstände und Gerätschaften selbst. Die Stadt Cottbus/Chósebus beteiligt sich an den Aufwendungen für die Reparatur von Küchentechnik, die sich in ihrem Eigentum befindet und einem betriebsbedingten Verschleiß unterliegt, mit einem Anteil von 50 %.

Sofern eine Wartung und/oder Reparatur dieser Küchentechnik aus wirtschaftlicher Sicht nicht mehr sinnvoll ist, beschafft der Dienstleister zeitnah und auf eigene Kosten geeignete Ersatzgeräte, um den ordnungsgemäßen Betrieb sicherzustellen.

Alle für den Betrieb der Ausgabestellen im Zusammenhang stehenden Genehmigungen, Prüfungen werden durch den Dienstleister erbracht.

## 9. Personal

Der Dienstleister verpflichtet sich zur Einhaltung der Mindestanforderungen nach dem Brandenburgischen Vergabegesetz

Der Dienstleister stellt das Personal zur Ausgabe und sichert die qualitative Eignung der von ihm eingesetzten Arbeitskräfte sowie die Einhaltung der arbeitsrechtlichen und hygienischen Bestimmungen zu. Er ist entweder selbst Koch oder beschäftigt Personal mit einschlägiger Ausbildung.

Er stellt dem von ihm eingesetzten Personal die Arbeitskleidung und notwendigen Arbeitsmittel zur Verfügung.

Bei Auswahl und Einsatz des Ausgabepersonals werden auf Aspekte wie freundliches Auftreten, kommunikative Fähigkeiten und pädagogisches Geschick geachtet.

Der Dienstleister achtet auf die erforderliche Qualifikation seines Personals und schult dieses, bzw. stellt die Teilnahme an Schulungen und Fortbildungen, insbesondere zum Thema Arbeitssicherheit, sicher.

Führungszeugnisse der Mitarbeiter werden alle 2 Jahre der Schulleitung vorgelegt.

Das an der Essenausgabe beteiligte Personal beherrscht die deutsche Sprache, pflegt einen freundlichen und wertschätzenden Umgang mit Kindern und Jugendlichen und ist in der Kommunikation mit diesen geschult. Ebenso ist es darüber informiert, welche Komponenten bei bestimmten Allergien und Nahrungsmittelunverträglichkeiten nicht verzehrt werden dürfen und können auf entsprechende Alternativen verweisen.

## 10. Hygiene

Der Dienstleister stellt die Einhaltung der geltenden Rechtsvorschriften im Bereich der Lebensmittelhygiene sicher.

Im Rahmen der EG (VO) Nr. 852/2004 wird unter anderem die Implementierung eines HACCP-Konzepts und die regelmäßige Schulung von Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern erfüllt.

Die Stadt Cottbus/Chósebus behält sich vor, von Zeit zu Zeit stichprobenartig Ist-Soll-Vergleiche bezüglich der vereinbarten Hygiene- und Qualitätsanforderungen zu verlangen, selbst durchzuführen bzw. externe Dritte hiermit zu beauftragen.

## 11. Müllentsorgung / Müllvermeidung

Für die Organisation der Entsorgung von Verpackungs-, Restmüll ist der Dienstleister verantwortlich. Es wird erwartet, dass dieser das Müllaufkommen gering hält. Es werden Mehrportionengebinde verwendet, wobei Ausnahmen nur bei Lunchpaketen, der Vesper- und Frühstücks- sowie in

der Kioskversorgung gestattet sind. Ebenso ist die Verwendung von Aluminiumschalen (Assietten) nicht gestattet. Unter Berücksichtigung der Nachhaltigkeit ist der Einsatz von Einweggeschirr und Einwegbesteck nicht erlaubt, außer bei Festen und Lunchpaketen, wenn die Verwendung von Mehrweggeschirr und -besteck nicht möglich ist.

Der Dienstleister übernimmt die fachgerechte Entsorgung aller Speisereste. Unangenehme Gerüche werden vermieden und diese Materialien zeitnah und sachgerecht entsorgt.

Um Abfall zu vermeiden, stellt der Dienstleister sicher, dass die Essenportionen für Mittag, Vesper und Frühstück genau entsprechend der gemeldeten Teilnehmerzahlen bereitgestellt werden. Die kalkulierten Portionsgrößen und tatsächlichen Ausgabemengen werden regelmäßig überprüft, dokumentiert und eventuelle Abweichungen in Absprache mit der Einrichtungsververtretung bei der Planung und Kalkulation berücksichtigt.

## **12. Vertragsabschluss**

In Bezug auf die Essenanmeldung, Essenbestellung und Essenstornierung schließt der Dienstleister mit dem Hortträger oder den Personensorgeberechtigten der Essenteilnehmer einen gesonderten privatrechtlichen Vertrag ab. In den Verträgen ist die Bestellung und Stornierung durch den Hortträger oder Personensorgeberechtigten ebenso geregelt, wie auch die Zahlungsmodalitäten und Preise.

Der Speiseplan für die Mahlzeiten wird den Essenteilnehmern wie auch den Einrichtungen und dem Hortträger vom Konzessionsnehmer spätestens einen Monat im Voraus zur Verfügung gestellt.

Die Kosten für das Mittagessen für Kinder ohne Hortvertrag werden bei den gesetzlichen Vertretern der Essenteilnehmer abgerechnet.

Für Kinder mit Hortvertrag wird an einigen Schulen den Eltern bzw. Personensorgeberechtigten pro Portion die durchschnittlich ersparte Eigenaufwendung nach § 17 KitaG Brandenburg in Verbindung der jeweils gültigen Kita-Finanzierungsrichtlinie der Stadt Cottbus/ Chósebus in Rechnung gestellt. Die Differenz zum Einzelpreis pro Gericht wird dem Hortträger in Rechnung gestellt. Der Hortträger bekommt die Kosten durch die Stadt Cottbus/Chósebus erstattet.

Im Rahmen einer Inanspruchnahme nach Bildung und Teilhabe gemäß § 28 SGB II/ § 34 SGB XII erfolgt die Abrechnung mit dem jeweiligen Träger der Sozialhilfe.

Die Abrechnung des Schulkioskes erfolgt in bar oder mit anderen gängigen mobilen Bezahlvarianten mit angeboten werden.

## **13. Qualitätssicherung, Kommunikation und Zusammenarbeit zwischen Dienstleister, Schulträger und der Schule**

Die Stadt Cottbus/Chósebus benennt dem Dienstleister Ansprechpersonen, die für alle den Konzessionsvertrag betreffenden Angelegenheiten zuständig sind.

Der Dienstleister benennt einen Ansprechpartner, der dem Schulträger, den Schulleitungen, und den Eltern für regelmäßige Gesprächsrunden zur Qualitätserhaltung und Optimierung der Arbeitsabläufe zur Verfügung steht. Dieser Ansprechpartner verpflichtet sich in den zu diesem Zwecke gegründeten Arbeitsgremien (Verpflegungsausschüssen) konstruktiv mitzuwirken und fungiert zudem als erster Ansprechpartner bei kurzfristigen Rückmeldungen und Fragen aus den Verpflegungseinrichtungen.

Verbesserungsvorschläge und Anregungen werden, wenn sie technisch machbar sind und den Qualitätsvorgaben nicht entgegenstehen, im Benehmen mit der Stadt umgesetzt.

Die Stadt Cottbus/Chósebus und seine Vertreter sind berechtigt, jederzeit schrittweise Kontrollen unter Einhaltung aller Hygienevorgaben ohne Vorankündigung durchzuführen, um die Einhaltung vertraglicher Regelungen zu kontrollieren. Weiterhin ist sie berechtigt, die ordnungsgemäße Durchführung der Vertragsleistung jederzeit zu überprüfen.

Grundsätzlich ist der Dienstleister verpflichtet mindestens einmal jährlich Schülerbefragungen zur Qualität der Verpflegung durchzuführen. Hierbei wird mindestens die Zufriedenheit mit der Qualität und Auswahl der angebotenen Verpflegung abgefragt. Die Ergebnisse der Befragung werden dem Schulträger zeitnah nach Befragungsende zur Verfügung gestellt. Weiterhin ist der Dienstleister verpflichtet, ein Konzept bei der Stadt Cottbus/Chósebus einzureichen, welche Maßnahmen er zur Verbesserung seines Essensangebotes ergreift und nimmt Stellung zu Punkten, die er beibehält oder nicht optimieren kann.

### **13.1. Verpflegungsausschüsse**

Um die Qualität, Transparenz und Beteiligung rund um das Schulessen zu verbessern, empfiehlt die Stadt den Schulen die Gründung eines Verpflegungsausschusses. Ein schulischer Verpflegungsausschuss ist ein geeignetes Gremium, um unterstützend tätig zu werden und die Qualität der Verpflegung nachhaltig zu sichern und weiterzuentwickeln.

Die Mitarbeit im Verpflegungsausschuss steht allen schulischen Akteuren offen, die sich für Qualität beim Schulessen engagieren möchten. Schulleitung, Lehrkräfte, sonstige pädagogische Fachkräfte, Schüler- und Elternvertreter, aber auch Vertreter des Hortes, des Dienstleisters und des Schulträgers sollten in dem Gremium vertreten sein.

Besonders wichtig ist die Einbeziehung von Schülerinnen und Schülern. Sie sichert dem Ausschuss die direkte Rückmeldung zum Verpflegungsangebot.

Um den Verpflegungsausschuss und dessen Mitwirkung bei der Ausgestaltung des Verpflegungsangebotes fest in der Schulgemeinschaft zu verankern, ist ein Beschluss der Schulkonferenz sinnvoll. Dieser sollte die Zusammensetzung und Etablierung des Gremiums, seine Aufgaben und die Mitwirkungsmöglichkeiten enthalten.

Im Verpflegungsausschuss können Maßnahmen zur Verbesserung des Verpflegungsangebotes sowie der Rahmenbedingungen beim Essen vorbereitet und mögliche Umsetzungsschritte und Verantwortlichkeiten geplant werden.

Der Ausschuss kann den Schulträger im Vorfeld der Ausschreibungen unterstützen. Ziel ist dabei, dass Bedarfe einrichtungsbezogen ermittelt und entsprechende Umsetzungsmöglichkeiten im Rahmen von Leistungsanforderungen mit dem Schulträger erörtert werden.

Im Schulalltag auftretende Unzufriedenheit oder Kritik am Verpflegungsangebot sollte generell dokumentiert werden. Dafür ist eine gute Zusammenarbeit mit dem Dienstleister und den Ausgabekräften nötig. Aber auch das pädagogische Personal, das das gemeinsame Essen von Seiten der Schule oder des Hortes begleitet, sollte in ein Feedback-Dokumentationssystem einbezogen werden.

Unterstützung bietet die Vernetzungsstelle Brandenburg. Sie unterstützt, recherchiert, erstellt und aktualisiert relevante Informationen zum Thema Verpflegung von Kindern und Jugendlichen. Das Qualitätsmanagement-Tool „Unser Schulessen“ unterstützt bei der Qualitätsentwicklung des Schulessens. Das Qualitätsmanagement-Tool kann von Schulen im Land Brandenburg kostenfrei genutzt werden. Der schulindividuelle Zugang zum Tool wird durch die Vernetzungsstelle angelegt und die durch die Schule festgelegte Kontaktperson zur Nutzung eingeladen.

## 14. Preispolitik

Die Verträge zwischen dem Dienstleister und der Stadt Cottbus/Chósebus beinhalten eine Preisgleitklausel, welche regelt, wie sich Preise oder Entgelte während der Laufzeit an veränderte Rahmenbedingungen anpassen lassen.

Ziel ist Verlässlichkeit und Fairness. Sie sorgt für eine transparente Berechnungsgrundlage, wann, wie und in welchem Umfang Preisänderungen erfolgen können.

Für die ersten beiden Jahre der Vertragslaufzeit können Anpassungen nicht geltend gemacht werden. Grundsätzlich kann nur einmal eine Preisanpassung im Vertragsjahr durchgeführt werden. Diese ist generell wirksam für ein Jahr, längstens jedoch bis zum Ende der Vertragslaufzeit. Die Preisanpassung während der Vertragslaufzeit wird stets zum Beginn des darauffolgenden Schuljahres wirksam. Dafür ist eine Preisanpassungsinformation bis zum 31.03. des entsprechenden Kalenderjahres notwendig.

Die vereinbarten Einzelpreise können höchstens um die prozentuale Veränderungsrate zum Vorjahreszeitraum erhöht werden, um den sich im Monat der Preisanpassungsinformation die Lebenshaltungskosten gemäß Verbraucherindex für Deutschland des Statistischen Bundesamtes (Destatis) gegenüber dem Vorjahresmonat erhöht haben.

Der Dienstleister ist verpflichtet, die Stadt Cottbus/Chósebus, die Schulleitung und die Essenteilnehmenden über Preisanpassungen spätestens 3 Monate vor Inkrafttreten zu informieren.

## **15. Ausblick und Perspektive ab 2029**

Die aktuellen Verträge mit den Caterern gelten bis zum Ende des Schuljahres 2028/29. Mit Blick auf den Zeitraum ab 2029 ist vorgesehen, die bestehende Struktur der vier Verpflegungsbezirke grundsätzlich beizubehalten, da sich diese hinsichtlich der wirtschaftlichen Stabilisierung und der Sicherstellung eines flächendeckenden Angebots bewährt hat. Insbesondere die Kombination aus Grund- und weiterführenden Schulen innerhalb der Lose hat sich als geeignet erwiesen, um Schwankungen in der Essenbeteiligung auszugleichen und die Attraktivität der Aufträge für Caterer zu sichern.

Gleichzeitig soll im Vorfeld der nächsten Ausschreibungsperiode geprüft werden, inwieweit eine Weiterentwicklung der Bezirksstruktur sinnvoll ist. Dabei wird insbesondere die Option betrachtet, die bisherigen vier Verpflegungsbezirke zu zwei größeren Einheiten (Nord und Süd) zusammenzuführen. Ziel einer solchen Anpassung wäre es, zusätzliche Synergieeffekte zu erschließen, die Wirtschaftlichkeit weiter zu erhöhen und den organisatorischen Aufwand zu reduzieren.

Die Entscheidung über eine mögliche Neustrukturierung erfolgt auf Grundlage einer fundierten Evaluation der bisherigen Vergabep Praxis, der Teilnahmequoten, der Kostenentwicklung sowie der Rückmeldungen von Schulen und Caterern. Nur wenn sich dabei eine nachhaltige Verbesserung der Rahmenbedingungen nachweisen lässt, wird eine Anpassung der Bezirkszuschnitte weiterverfolgt.