

Schriftliche Kleine Anfrage

der Abgeordneten Deniz Celik und Mehmet Yildiz (DIE LINKE) vom 08.11.16

und Antwort des Senats

Betr.: Essensqualität bei der Elbkinder KITA Hamburg Servicegesellschaft mbH (EKSG)

Seit 2005 sind die Servicekräfte der Elbkinder in einer eigenen Gesellschaft ausgelagert. Die dort beschäftigten Hauswirtschaftsleitungen und Hausarbeiter/-innen sorgen neben anderen Serviceleistungen wie der Reinigung der Kitas der Elbkinder auch für die Versorgung der Kinder und der Mitarbeiterinnen mit Essen auf hohem Niveau. Die Servicekräfte der Elbkinder arbeiten gemäß FIT-KID-Zertifikat. Das FIT-KID-Zertifikat basiert auf den Qualitätsstandards der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. Die erstmalige Zertifizierung erfolgte 2011. Die Einführung der Qualitätsstandards hat zu neuen Anforderungen an die Mitarbeiter/-innen geführt, die bei der fachlichen Arbeit zu berücksichtigen sind. Der Erhalt von trägereigenen Diensten dieser Art mit hohen Qualitätsstandards ist vor dem Hintergrund von Problemen mit der Qualität von Essen in anderen Bundesländern unbedingt notwendig. Frisches Essen vor Ort ist ein hohes Gut. Die Gesundheit der Kinder darf auch etwas kosten.

Vor diesem Hintergrund fragen wir den Senat:

Die Elbkinder KITA Hamburg Servicegesellschaft mbH (EKSG) ist ausschließlich für ihre Muttergesellschaft, die Elbkinder Vereinigung Hamburger Kitas gGmbH (Elbkinder), tätig. Diese und damit mittelbar die EKSG steht im Wettbewerb zu anderen Kita-Trägern. Mit dem Kita-Gutschein-System und dem Landesrahmenvertrag Kindertagesbetreuung vom Juni 2005 ist ein System der Steuerung und Finanzierung geschaffen worden, das für alle Träger von Kindertagesstätten gleiche Bedingungen schafft. Es ist die Aufgabe der Geschäftsführung der Elbkinder, Kostenstrukturen so zu gestalten, dass das Unternehmen kostendeckend arbeiten und im Wettbewerb bestehen kann. Der Grundsatz eines fairen Wettbewerbs verlangt es, dass diese Bedingungen für die Elbkinder als öffentliches Unternehmen und auch die EKSG ebenso Anwendung finden wie für alle anderen Leistungsanbieter.

Da die erfragten Informationen teilweise den Bereich geschützter Geschäftsgeheimnisse berühren und potenziell geeignet sein könnten, die Position der Elbkinder vor allem im Wettbewerb nachteilig zu beeinflussen, ist der Senat zum Teil an einer Beantwortung der Fragen gehindert.

Dies vorausgeschickt, beantwortet der Senat die Fragen auf Grundlage von Auskünften der Elbkinder wie folgt:

1. *Wie viele Kinder werden von der EKSG und den dafür zuständigen Servicekräften bei den Elbkindern täglich mit Essen versorgt?*

Auf Basis der Belegung mit Gutscheinen ab fünf Stunden inklusive Mittagessen werden im Durchschnitt Januar bis September 2016 täglich 21.989 Kinder in 175 Kitas mit Mittagessen versorgt.

- Laut Aufgabenbeschreibung der Hausarbeiterinnen ist es möglich, alle in der Reinigung wie auch in der Küche einzusetzen. In einem Ressourcenkonto einer jeden Kita wird genau aufgeschlüsselt, wie viel Reinigungsstunden und auch Küchenstunden jeder Kita zur Verfügung stehen. Wie viele Servicekräfte beziehungsweise Wochenstunden stehen vor diesem Hintergrund in jeder Kita für die Essensversorgung und wie viele Servicekräfte beziehungsweise Wochenstunden für die Reinigung oder andere Aufgaben zur Verfügung? Bitte tabellarisch für die ersten drei Quartale für das Jahr 2016 angeben.*

Die Frage nach dem Ressourcenkonto betrifft die Kalkulation der Leistung und ist somit ein Geschäftsgeheimnis (siehe Vorbemerkung).

- Wie viele Mitarbeiter/-innen der Elbkinder werden durchschnittlich täglich durch die Servicekräfte mit Essen versorgt? Bitte aufschlüsseln nach Mitarbeiterinnen, FSJlern und Praktikanten. Wenn das nicht möglich ist, bitte Berechnungen auf der Basis des ersten Halbjahres angeben oder für den Stichtag 01.06.2016.*

Es werden durchschnittlich täglich 1.230 Beschäftigte in 176 Kitas mit Essen versorgt.

Eine Differenzierung nach den Mitarbeitergruppen (FSJ et cetera) betrifft die Ausgestaltung der Leistung und ist somit ein Geschäftsgeheimnis (siehe Vorbemerkung).

- Wie viele Beschäftigte der EKSG arbeiten mit wie vielen Stunden als Hausarbeiterinnen beziehungsweise Hauswirtschaftsleitungen bei der EKSG oder den Elbkindern? Bitte getrennt für die Elbkinder und die EKSG aufschlüsseln nach geringfügig Beschäftigten, bis zu 20, 25, 30, 35 Wochenstunden und Vollzeit.*

Beschäftigungsgruppe	Gesamt Anzahl
Elbkinder Hauswirtschaftsleitungen	27
Elbkinder Hausarbeitskräfte	124
EKSG Hauswirtschaftsleitungen	128
EKSG Hausarbeitskräfte	705

Weitergehende Differenzierungen nach Stundenzuschnitten unterliegen aus Wettbewerbsgründen dem Geschäftsgeheimnis (siehe Vorbemerkung).

- Bitte eine Auflistung in gleicher Art für diejenigen Servicekräfte, die für die Essensversorgung zuständig sind.*

Es werden nur Hauswirtschaftsleitungen und Hausarbeitskräfte beschäftigt. Servicekräfte sind nicht beschäftigt.

- Wie hoch ist der Kostensatz für das Essen pro Kind, mit dem die Elbkinder und die VKSG kalkulieren müssen? Bitte für den Stichtag 01.11.16 angeben. Mit welchem zusätzlichen Leistungsentgelt rechnen die Elbkinder bei Behinderten oder von Behinderung bedrohten Kindern?*

Mit Umstellung auf das Kita-Gutschein-System wurde eine Entgeltfinanzierung geschaffen, die den Kita-Trägern in Abhängigkeit von der erbrachten Leistung (Kita-Gutschein) ein pauschaliertes Entgelt vergütet. Die Kita-Träger können selbst bestimmen, welche Aufwendungen sie für einzelne Kostenfaktoren wie Essen einsetzen. Die Höhe des von den Elbkinder festgelegten Kostensatzes für die Mittagsverpflegung unterliegt dem Geschäftsgeheimnis (siehe Vorbemerkung).

- Wie viel zahlt die Stadt Hamburg für die Verpflegung pro Krippenkind, pro Elementarkind und pro Integrationskind pro Tag oder Monat? Wie viel wird davon in Personal eingesetzt?*

Die Frage nach dem Personaleinsatz betrifft die Kalkulation der Leistung und ist somit ein Geschäftsgeheimnis (siehe Vorbemerkung). Im Übrigen siehe Antworten zu 2. und zu 6.

8. *Mit welchem zusätzlichen Leistungsentgelt rechnen die Elbkinder bei Behinderten oder von Behinderung bedrohten Kindern in Bezug auf Verpflegung und Serviceleistungen der Hauswirtschaft?*

In Abhängigkeit der erbrachten Leistung (Kita-Gutschein) wird ein pauschaliertes Entgelt vergütet, siehe Antwort zu 6.

9. *Die Einführung des FIT-KID-Zertifikats erfolgte im Jahre 2011. Hat es eine daraus resultierend Anpassung der Aufgabenbeschreibung gegeben?*

Wenn ja, in welcher Form?

Wenn nein, warum nicht? Bei Vorliegen einer Aufgabenbeschreibung bitte diese als Anlage beifügen.

Es hat keine Anpassung der Aufgabenbeschreibungen gegeben.

Aufgabenbeschreibungen gehören zum Geschäftsgeheimnis, da sie einen detaillierten Einblick in die Organisation des Unternehmens- hier: Hauswirtschaftsbereich – geben (siehe Vorbemerkung).

10. *In Folge der 2005 stattgefundenen Auslagerung eines großen Teils der Servicekräfte kam es nicht nur zur Absenkung der Gehälter, sondern es verließ auch eine ganze Reihe von Mitarbeitern/-innen den Betrieb. In der Folge kam es zu einer Absenkung des Personalbemessungsschlüssels. Welche Auswirkungen hatte das aus Sicht der Elbkinder auf die Anforderungen der Hausarbeiter/-innen und Hauswirtschaftsleitungen? Wurde dazu damals eine Vereinbarung mit dem Betriebsrat erzielt? Wie sah diese aus? Wenn es keine Vereinbarung gab und gibt, warum wurde keine Vereinbarung abgeschlossen?*

Im Rahmen der früheren Kostensatzfinanzierung wurden den Kita-Trägern ihre tatsächlichen Kosten erstattet. Mit der Umstellung auf die Kita-Gutschein-Entgeltfinanzierung standen die Elbkinder damals vor der Entscheidung, die Aufgaben der Hauswirtschaftskräfte entweder an einen Dienstleister fremd zu vergeben oder betriebsintern ein Vergütungsniveau zu finden, was es dem Unternehmen ermöglicht, die Aufgaben weiterhin mit den eigenen Kräften durchzuführen. Die Mitarbeiterschaft hat sich mit überwiegender Mehrheit für den Verbleib in der Unternehmensgruppe der Vereinigung entschieden. Ein großer Teil der Hauswirtschaftsfachkräfte ist daraufhin freiwillig in die Tochtergesellschaft EKSG gewechselt. Eine kleinere Zahl an Hauswirtschaftskräften ist bei den Elbkindern geblieben. Ihre Aufgaben werden nach Ausscheiden der jetzigen Stelleninhaberinnen in die EKSG verlagert, sodass dann am Ende sämtliche hauswirtschaftlichen Tätigkeiten für die Kitas der Elbkinder von Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern der EKSG geleistet werden. Der Personalschlüssel hat sich dadurch nicht verändert.

11. *Welche zusätzlichen Qualitätsstandards beziehungsweise Aufgaben müssen für bei der Versorgung mit Diät-Essen beachtet werden? Wie werden die 48 FIT-KIDS-Qualitätsanforderungen für die Speisepläne in der Personalplanung berücksichtigt?*

Die Elbkinder bieten im Bedarfsfall eine Diät ernährung für einzelne Kinder an, wenn dies aus medizinischen Gründen notwendig ist. Welche qualitativen Anforderungen sich im Einzelnen daraus ergeben, ist immer abhängig von der Art der diätetischen Ernährungsanforderung (Zöliakie, Lebensmittelallergie et cetera).

Die FIT-KID-Qualitätsanforderungen werden im Rahmen der Speiseplanung beachtet und sind weitgehend kompatibel mit den fachlichen Grundsätzen, die das Unternehmen Elbkinder 2006 im betriebsinternen Qualitätspapier „UNSER ESSEN IN DER KITA – Umfang und Qualität der Verpflegungsleistungen in den Kitas der VEREINIGUNG“ festgeschrieben hat.

Eine zusätzliche Personalplanung ist deshalb nicht notwendig.

- 12. In welcher Höhe wird der zusätzliche Dokumentationsbedarf angerechnet?*

Ein etwaiger Aufwand für die Dokumentation ist Bestandteil der Aufgabenbeschreibungen. Im Übrigen siehe Antwort zu 9.

- 13. Welche Auswirkungen haben Abwesenheiten aufgrund von Urlaub, Fortbildung oder Krankheit auf die Einhaltung des FIT-KID-Standards? Sind diese in den Personalbemessungen für die Servicekräfte berücksichtigt? Ab welchem Personalbestand muss reagiert werden, um den FIT-KID-Standard weiter zu gewährleisten? Bitte die Argumente ausführen. Wenn es dazu keine Überlegungen gibt, bitte angeben, warum nicht.*

Zu FIT-KID werden jährlich umfangreiche Fortbildungen durchgeführt. Daher haben Abwesenheitsvertretungen keine Auswirkungen auf die Einhaltung der Fit-KID-Standards. Zudem erfolgt die Personaleinsatzplanung so, dass eine Gefährdung des FIT-KID-Standards nicht gegeben ist.

- 14. Gibt es Fortbildungen für die Mitarbeiter/-innen zum Thema Essen?*

Wenn ja, welche Art von Fortbildung gibt es? Bitte Fortbildungen seit 2011 in einer Liste unter Angabe der Anzahl der Teilnehmer/-innen beifügen.

Es gibt sowohl Fortbildungen zum Thema Essen/Ernährung als auch zum Thema Ernährungsbildung.

Alle Fortbildungen zum Thema Essen/Ernährung orientieren sich an den aktuellen Standards, wie sie im Rahmen der FIT-KID-Zertifizierung durch die Deutsche Gesellschaft für Ernährung (DGE) vorgesehen sind. Bestimmte Fortbildungen bereiten sowohl die Hausarbeitskräfte als auch die Hauswirtschaftsleitungen gezielt auf die FIT-KID-Zertifizierung vor. Zusätzlich wurden 24 Hausarbeitskräfte – insbesondere in Kitas ohne eigene HWL – im Rahmen einer Weiterbildung zur „Expertin für Kinderernährung“ qualifiziert.

Neben diesen in Seminarform angebotenen Fortbildungen bieten die Elbkinder auch Inhouse-Fortbildungen zum Thema „Ernährungscoaching“. Die Fortbildungen werden zielgruppenspezifisch ausgeschrieben (Hausarbeitskräfte, Hauswirtschaftsleitungen, stellvertretende Hauswirtschaftsleitungen). Dort, wo das Thema Ernährung unter dem Fokus „Ernährungsbildung“ angeboten wird, stehen die Fortbildungen nicht nur den pädagogischen Fachkräften, sondern auch den Mitarbeitenden aus dem Bereich Hauswirtschaft offen.

Im Übrigen siehe Anlage.

- 15. Die Versorgung mit Essen hat auch pädagogische Aspekte. In welcher Art und Weise wird das in der Arbeit der Servicekräfte berücksichtigt? Wie kooperieren diese mit den anderen Berufsgruppen? Gibt es gemeinsame Treffen des pädagogischen und therapeutischen Personals mit den Hauswirtschaftsleitungen? Wie wird der erhöhte Geschirraufwand berücksichtigt, der durch das Heranführen der Kinder an selbstständiges Essen entsteht? Welche Zeitkontingente stehen dazu zur Verfügung?*

Die Zusammenarbeit zwischen Hauswirtschaft und Pädagogik hat einen hohen Stellenwert in den Kitas der Elbkinder. Die notwendigen Absprachen zwischen der Pädagogik und der Hauswirtschaft werden im täglichen Ablauf organisiert. Außerdem wurde bei den Elbkindern eine Zusammenstellung der Themen erarbeitet, zu denen es generelle Absprachen zwischen Hauswirtschaftsbereich und pädagogischem Bereich geben sollte. Es werden keine konkreten Regelungen zentral vorgegeben, sondern jede Kita soll eigene Vereinbarungen treffen, je nach den personellen und räumlichen Gegebenheiten vor Ort.

Es hat sich seit der Einführung der EKSG kein erhöhter Geschirraufwand ergeben, da auch vor der Einführung der EKSG die Krippenkinder in den Kitas an selbstständiges Essen und an Esskultur herangeführt wurden.

16. *Kommt es vor, dass nicht genügend Personal im Bereich der Essensversorgung vorhanden ist?*

Wenn ja, wie wird dann reagiert? Gibt es eine eigene Reserve oder „Feuerwehr“ oder wird Fremdpersonal über Zeitarbeitsfirmen angefordert? Wenn dieser Fall bis jetzt nicht aufgetreten ist, sind die Elbkinder auf solch einen Fall vorbereitet?

Die Elbkinder haben für diese Fälle Vorkehrungen getroffen. Die Frage nach der detaillierten Organisation von Personalausfällen/-abwesenheiten ist ein Geschäftsgeheimnis (siehe Vorbemerkung).

17. *Wie hoch ist die Bruttovergütung bei den Hausarbeitern/-innen und den Hauswirtschaftsleitungen der EKSG?*

Die monatliche Vergütung im Rahmen des EKSG-Tarifvertrages im TV-AVH für eine Vollzeitkraft gibt die folgende Tabelle wieder (Arbeitnehmerbrutto in Euro).

Tätigkeit	Stufe 1	Stufe 2	Stufe 3
Hauswirtschafterin	1.699,09	1.732,57	1.764,38
Stellvertretung HWL	1.764,35	1.799,64	1.834,92
Verantwortliche Mittagessen	1.847,57	1.884,53	1.921,48
HWL bis 89 Mittagessen	2.418,70	2.467,10	2.515,45
HWL 90 bis 159 Mittagessen	2.611,15	2.663,37	2.715,60
HWL 160 bis 229 Mittagessen	2.803,61	2.859,68	2.915,76
HWL 230 bis 389 Mittagessen	2.996,06	3.055,99	3.115,91
HWL ab 390 Mittagessen	3.188,52	3.252,29	3.316,06

Hinzu kommt eine Jahressonderzahlung in Höhe von 80 Prozent sowie gegebenenfalls eine Leistungsorientierte Zuwendung gemäß TV-AVH.

Anlage

Kurstyp	Datum	Anzahl der Tage	Teilnehmer
Qualifizierung zur Expertin für Kinderernährung	23.01.2014	3	14
Isst ja süß – Süßigkeiten im pädagogischen Alltag	10.02.2014	1	14
Gesund in der Kita - ein Werkzeugkasten zur Gesundheitsförderung	11.02.2014	0	13
Wenn ich die Hauswirtschaftsleiterin in meiner Kita vertrete...	17.02.2014	2	9
Praxisseminar: Unser Essen in der Kita - Grundlagen für Hausarbeiterinnen	24.02.2014	3	12
für Kinder unter drei Jahren	08.04.2014	1	6
Vom konstruktiven Umgang mit Fehlern - was Leitungskräfte beitragen können	28.04.2014	0	5
FIT KID-Standards unter die Lupe genommen!	26.05.2014	2	13
Fit für FIT KID - gut vorbereitet für die Auditierung der DGE	30.06.2014	1	10
Ob in EKIZ oder Krippe: Kleinkind-Ernährung mit Eltern zum Thema machen	27.08.2014	1	5
Qualifizierung zur Expertin für Kinderernährung	01.09.2014	3	10
Nicht-Esser, Nörgler und besorgte Eltern – wie macht Essen (wieder) Freude?	01.10.2014	2	11
QM in der Hauswirtschaft als Führungsaufgabe nicht nur für HWLs!	10.11.2014	2	0
Mehr Sicherheit im Umgang mit Nahrungsmittelallergien und -unverträglichkeiten	10.11.2014	2	9
Wie war das noch mal? – Auffrischkurs für erfahrene Hausarbeiterinnen	11.11.2014	0	12
Meine Rolle als Hausarbeiterin in der Kita	24.11.2014	0	9
Ernährung durch pädagogische und hauswirtschaftliche Fachkräfte	04.12.2014	2	8
Isst ja süß – Süßigkeiten im pädagogischen Alltag	02.02.2015	3	13
Wenn ich die Hauswirtschaftsleiterin in meiner Kita vertrete...	19.02.2015	2	5
QM in der Hauswirtschaft als Führungsaufgabe nicht nur für HWLs!	23.02.2015	2	10
Praxisseminar: Unser Essen in der Kita - Grundlagen für Hausarbeiterinnen	24.02.2015	3	10
Ernährungstrends in der Kita - Wenn Eltern plötzlich Sonderwünsche haben	22.04.2015	1	12
Fit für FIT KID - gut vorbereitet für die Auditierung der DGE	08.07.2015	1	12
FIT KID-Standards unter die Lupe genommen!	07.09.2015	2	13
Frischer Wind für den Speiseplan	17.09.2015	2	8
Nicht-Esser, Nörgler und besorgte Eltern – wie macht Essen (wieder) Freude?	30.09.2015	2	10
Wie war das noch mal? – Auffrischkurs für erfahrene Hausarbeiterinnen	10.11.2015	1	10
Mehr Sicherheit im Umgang mit Nahrungsmittelallergien und -unverträglichkeiten	16.11.2015	2	12
Meine Rolle als Hausarbeiterin in der Kita	02.12.2015	3	9
Ernährung durch pädagogische und hauswirtschaftliche Fachkräfte	17.12.2015	2	7
QM in der Hauswirtschaft als Führungsaufgabe nicht nur für HWLs!	15.02.2016	2	4
Wenn ich die Hauswirtschaftsleiterin in meiner Kita vertrete...	25.02.2016	2	12
Fit für FIT KID - gut vorbereitet für die Auditierung der DGE	15.07.2016	1	13
Frischer Wind für den Speiseplan	15.09.2016	2	13
Nicht-Esser, Nörgler und besorgte Eltern – wie macht Essen (wieder) Freude?	26.09.2016	2	11
Mehr Sicherheit im Umgang mit Nahrungsmittelallergien und -unverträglichkeiten	11.10.2016	2	11
Ernährungstrends in der Kita - Wenn Eltern plötzlich Sonderwünsche haben	14.10.2016	1	9
Wie war das noch mal? – Auffrischkurs für erfahrene Hausarbeiterinnen	09.11.2016	1	10
Meine Rolle als Hausarbeiterin in der Kita	30.11.2016	3	15
Ernährung durch pädagogische und hauswirtschaftliche Fachkräfte	08.12.2016	2	16
Als HWL die Vielfalt managen- interkulturelle Teams in Hauswirtschaftsbereich	06.02.2017	2	0
Praxisseminar: Unser Essen in der Kita - Grundlagen für Hausarbeiterinnen	28.02.2017	3	4
Wie war das noch mal? – Auffrischkurs für erfahrene Hausarbeiterinnen	08.03.2017	1	2
wechselnder Themenstellung	05.04.2017	1	3
Hygiene in Kitas – Ein Fachseminar für Hauswirtschaftsleitungen	20.04.2017	1	3
QM in der Hauswirtschaft als Führungsaufgabe nicht nur für HWLs!	26.04.2017	3	7
Isst ja süß – Süßigkeiten im pädagogischen Alltag	31.05.2017	1	0
Allergienkennzeichnung – Herausforderung für den Betrieb	27.06.2017	1	1
Fit für FIT KID - gut vorbereitet für die Auditierung der DGE	12.07.2017	1	0
Nicht-Esser, Nörgler und besorgte Eltern – wie macht Essen (wieder) Freude?	21.09.2017	2	0
Frischer Wind für den Speiseplan	21.09.2017	2	0
Im Stil der Zeit – Ernährungstrends in der Kita	25.09.2017	1	0
FIT KID-Standards unter die Lupe genommen!	25.09.2017	2	2
Meine Rolle als Hausarbeiterin in der Kita	01.11.2017	3	0
Mehr Sicherheit im Umgang mit Nahrungsmittelallergien und -unverträglichkeiten	14.11.2017	2	2
Ernährung durch pädagogische und hauswirtschaftliche Fachkräfte	07.12.2017	2	1
Ernährungs-Coaching für Kitas	lfd.	1	8
Ernährungs-Coaching für Kitas	lfd.	1	6
Ernährungs-Coaching für Kitas	lfd.	1	0
Ernährungs-Tipps für Eltern	lfd.	1	0
Gesamt			451