

BERICHTSVORLAGE DER VERWALTUNG NR.: 040/2011

Bezeichnung des Tagesordnungspunkts		
Einheitliche Mittagsverpflegung an allen Schwelmer Schulen und Kindertageseinrichtungen; Antrag der Fraktion Bündnis 90 / Die Grünen		
Datum 14.02.11	Geschäftszeichen	Beigef. Anlagen im einzelnen (mit Seitenzahl)
Federführender Fachbereich: Fachbereich 2 Bildung, Kultur, Sport		Beteiligte Fachbereiche:
Beratungsgremien	Beratungstermine	Zuständigkeit
Schulausschuss	01.03.2011	zur Kenntnisnahme

Beschlussvorschlag:

Der Bericht der Verwaltung wird zur Kenntnis genommen.

Sachverhalt:

Auf Antrag der Fraktion von Bündnis 90/Die Grünen vom 17. Januar 2010 soll die Verwaltung prüfen welche Schritte nötig sind um die Mittagsverpflegung aller Schwelmer Kinder in Tageseinrichtungen oder Schulen nach Qualität, Auswahl, Preis und Standards zu vereinheitlichen.

Insbesondere soll der Betrieb einer Großküche für das gesamte Stadtgebiet, ggf. auch über die reine Einrichtungsverpflegung hinaus, geprüft werden. Die Art der Bewirtschaftung (privat, Förder-/Trägerverein, städtisch) einer solchen Küche sollte ebenfalls in die Prüfungen der Verwaltung mit einbezogen werden.

Voraussetzung des Aufbaus einer Großküche, die **alle** Schwelmer Kindertageseinrichtungen und Schulen mit einheitlicher Verpflegung versorgt, ist, dass sich auch alle Einrichtungen an der Gemeinschaftsverpflegung beteiligen. Hierbei ist zu bedenken, dass sich die Kindertageseinrichtungen und Offenen Ganztagsgrundschulen nicht alle in städt. Trägerschaft befinden. Träger der Einrichtungen sind u. a. die Kirchengemeinden, Elternverbände und die Arbeiterwohlfahrt (AWO). Zumindest bei der AWO scheint fraglich, ob sie sich einer Mittagsverpflegung anschließen würde, die nicht von der AWO-Großküche vertrieben wird.

Ein weiterer gravierender Gesichtspunkt ist die Logistik. Die an einem Ort zubereiteten Speisen müssen an die verschiedenen Verbraucherstellen gebracht werden. Wie aus verschiedenen Informationen zu entnehmen ist, kann eine warm angelieferte Speise nur dann noch als gesund und einigermaßen schmackhaft angesehen werden, wenn sie von der Endzubereitung bis zur Ausgabe maximal 1 – 1 ½ Std. warmgehalten wird. Ein längerer Zeitraum der Warmhaltung führt zu erheblichem Nährwertverlust. Darüber hinaus werden die Speisen bei einer längeren Warmhaltung von den Kindern nicht mehr gern gegessen, da die Speisen dann extrem unansehnlich werden. Dies ist auch aus den OGGS-Einrichtungen zu erfahren gewesen.

Es muss also sichergestellt werden, dass die Speisen maximal 1 Stunde von der Zubereitung bis zum Verzehr warmgehalten werden. Dies hat zur Folge, dass nicht

nur ein Auslieferer eingesetzt werden kann, da insgesamt 21 Einrichtungen im Stadtgebiet angefahren werden müssten.

Weiterhin ist zu bedenken, dass allein für die Kindertageseinrichtungen und Schulen Menschen in den Altersgruppen von 3 bis ca. 18 Jahren (ohne Betreuer und Lehrer) bekocht werden müssen. Die am Markt tätigen Essenslieferanten haben für Kinder und Jugendliche besondere Speisen entwickelt, die dieser Altersgruppe geschmacklich gerecht werden sollen. Aus diesem Grunde scheiden zunächst am Ort befindliche Großküchen zum Beispiel in Altenheimen oder Krankenhäusern aus, da die für Senioren oder Kranke hergestellten Speisen nicht ohne weiteres für Kinder und Jugendliche geschmacklich geeignet sind.

Um den Ansprüchen der Kinder und Jugendlichen gerecht zu werden, müsste also separat für diese Altersgruppe gezielt gekocht werden. Dies kann nur in einer eigens hierfür tätigen Einrichtung erfolgen.

Geht man von den derzeitigen und geplanten Essenteilnehmern in den neuen Mensen aus, so müssten zum jetzigen Zeitpunkt ca. 830 Essen tägl. zubereitet werden.

Zukunftsorientiert müsste diese Zahl im Hinblick auf den Ausbau des Nachmittagsunterrichts am MGS auf ca. 1000 Essen erhöht werden.

Für Küchenausstattungen werden von den Planern sogen. Orientierungskennzahlen für die küchentechnische Ausrüstung angesetzt. Für Kinder- und Schülerversorgung wird mit einem Betrag von 500 – 650 € je Essenteilnehmer / Portion gerechnet. Dies macht bei einer angenommenen Essenzahl von 1000 eine Summe von 500.000 – 650.000 € aus. Hinzu kommen für sonstige Utensilien und Kleingeräte je Portion 250 – 350 € also 250.000 – 350.000 €. Eine neue Küche würde also zunächst Kosten in Höhe von 750.000 – 1.000.000 € verursachen. Hierbei sind aber nur die Kosten für die Speisenproduktion in der Küche berücksichtigt; Kosten für ein entsprechendes Gebäude sind dabei unberücksichtigt.

Für die Zubereitung der Speisen werden ca. 10-15 Personen benötigt. 2 Köche, 2 Beiköche, 4 Reinigungs-/Spülkräfte, 4-7 Küchenhelfer.

Zum Vergleich: Der Mensaverein der Erich Fried Gesamtschule Wuppertal Ronsdorf fertigt pro Tag ca. 830 Portionen Mittagessen und versorgt zusätzlich ca. 220 Kunden in der Cafeteria. Der Personalaufwand dort: 1 Geschäftsführer, 1 Küchenleiter, 1 Koch, 2 Vollzeitkräfte, 5 Kräfte mit 4 Stunden und 4 Kräfte mit 2 Stunden tägl. und für die Cafeteria zusätzlich 1 Mitarbeiterin mit 6 Stunden und Aushilfe durch Küchenpersonal sowie eine Springerin für Ausfälle und Mehrarbeit.

Für Transport und dergl. ist neben erforderlichem Personal eine ausreichende Ausstattung von Behältnissen und Fahrzeugen erforderlich, da die Verbraucherstellen nicht nacheinander angefahren werden können, sondern relativ zeitgleich beliefert werden müssten, wenn die Essenzeiten z. B. nach den Stundenplänen ausgerichtet werden. Würde eine Belieferung nacheinander erfolgen, so müsste die Produktion so ausgelegt sein, dass die Warmhaltezeiten relativ kurz gehalten werden und eine Stunde nicht überschreiten.

Aus den Erfahrungen einzelner Einrichtungen ist zu bemerken, dass eine einheitliche Verpflegung nicht immer gewünscht wird. Vielmehr besteht auch der Wunsch, von Zeit zu Zeit den Anbieter zu wechseln, damit die Kinder durch neue Geschmacksrichtungen wieder mehr Freude am Essen haben. Dies trifft insbesondere zu, wenn eine Warmanlieferung der Speisen erfolgt.

Abschließend ist zu bemerken, dass eine zentrale Versorgung aller Verbraucherstellen aus einer Großküche mit einem erheblichen Kostenaufwand

verbunden wäre. Hinzu kommt, dass für die Installation einer entsprechenden Einrichtung ein geeignetes Objekt gefunden werden müsste.
Die Frage ob und inwieweit eine Trägerschaft außerhalb der Stadtverwaltung gefunden werden kann, wurde bisher nicht weiter verfolgt. Sie soll aufgegriffen werden, wenn eine zentrale Verpflegung weitergehend überprüft werden soll.

Der Bürgermeister
In Vertretung
gez.
Schweinsberg