

BERICHTSVORLAGE DER VERWALTUNG NR.: 040/2011/1

Bezeichnung des Tagesordnungspunkts		
Einheitliche Mittagsverpflegung an allen Schwelmer Schulen und Kindertageseinrichtungen; Antrag der Fraktion Bündnis 90 / Die Grünen		
Datum 30.08.11	Geschäftszeichen	Beigef. Anlagen im einzelnen (mit Seitenzahl)
Federführender Fachbereich: Fachbereich 4 - Familie und Bildung		Beteiligte Fachbereiche:
Beratungsgremien	Beratungstermine	Zuständigkeit
Schulausschuss	20.09.2011	zur Kenntnisnahme

Beschlussvorschlag:

Der Schulausschuss nimmt die Vorlage Nr. 040/2011/1 zur Kenntnis.

Sachverhalt:

Es wird zunächst auf die Vorlage Nr. 40/2011 verwiesen.

Wie aus der beigefügten Tabelle zu ersehen ist, werden die Schwelmer Kindertageseinrichtungen und Schulen mit unterschiedlicher Mittagsverpflegung versorgt. Hier ist festzustellen, dass zunächst einmal jede Einrichtung ihre eigenen Vorstellungen von einer gesunden und einfach abzuwickelnden Mittagsverpflegung hat. Insbesondere die personelle Ausstattung ist maßgebend für die Art der ausgewählten Verpflegung. Die Ausgabe von warm angelieferten Speisen bedarf der geringsten personellen Ausstattung, da die Speisen nur umgefüllt und ausgegeben werden müssen. Bei gefrorenen oder gekühlten Speisen („Cook and freeze“ oder „Cook and chill“) müssen diese zur Essenszeit in Konvektomaten aufbereitet und in Schüsseln oder auf Tellern ausgegeben werden. Dies erfordert einen kontrollierten zeitlichen Vorlauf von ca. 30 Minuten bis zu ein/zwei Stunden, je nachdem wie viele Portionen zubereitet werden müssen und aus welchen Einzelkomponenten das Essen zusammengestellt wird.

Bei der Warmanlieferung ist sicherzustellen, dass von der Fertigstellung der Speisen bis zur Ausgabe das Essen maximal 1 Stunde warmgehalten wird, was bei Großküchen problematisch sein kann, da diese früh mit der Zubereitung der Speisen beginnen und das fertige Essen in der Regel schon früh an die Verbraucherstellen ausgeliefert wird.

Bei den Schwelmer Einrichtungen ist festzustellen, dass überwiegend die Systeme Cook and chill oder Cook and freeze eingesetzt werden. In diesen Einrichtungen sind entsprechende Konvektomaten vorhanden. In einzelnen Einrichtungen werden je nach Möglichkeit frische Komponenten wie Salate, kleine Snacks, Gemüse und sonstige Beilagen zusätzlich frisch hergestellt. Die Preise für ein Mittagessen liegen in Schwelm zwischen 1,70 € und 3 €. Lediglich die Snacks, die am Gymnasium zusätzlich angeboten werden, liegen darunter bei 1,50 €.

In 4 konfessionellen und 3 Städt. Einrichtungen wird das Essen warm angeliefert. Hier gibt es derzeit keine negativen Aussagen.

Vereinzelte Gespräche mit den Einrichtungen haben gezeigt, dass eine einheitliche Verpflegung sehr unterschiedlich beurteilt wird. Es ist zu bezweifeln, dass alle

Einrichtungen auf eine einheitliche Verpflegung umgestellt werden können. Zumindest die Einrichtungen der Arbeiterwohlfahrt, die durch die eigene Großküche (Enculina) versorgt werden, wie auch das Märk. Gymnasium und die Realschule, die mit dem derzeitigen System sehr zufrieden sind, wollen an ihren Systemen festhalten. Eine Anfrage bei den Offenen Ganztags-Grundschulen hat ergeben, dass auch hier jede Einrichtung ein Interesse daran hat, das Essen in Eigenregie zu organisieren um auch eine größere Flexibilität zu haben.

Als Grundlage für die Bereitstellung des Essens am Gymnasium und der Realschule wurde mit dem Caterer vereinbart, dass eine gesunde Ernährung nach den Vorgaben der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) produziert und ausgegeben wird. Die von der DGE herausgegebenen Publikationen hierzu wurden dem Caterer zur Verfügung gestellt, soweit sie nicht bereits bekannt waren. Die Hauptkomponenten werden hier von der Fa. Hofmann-Menü Manufaktur in Form von Tiefkühlprodukten geliefert. Die Fa. Hofmann-Menü ist zertifiziert und produziert genau so wie alle anderen Großküchen nach den Vorgaben der DGE. Auch die selbst hergestellten anderen Produkte werden in der Regel nach den Vorgaben der DGE erstellt, was zum Beispiel durch den Arbeitskreis des Gymnasiums, der sich aus Vertretern der Lehrer, Schüler und Eltern (zum Teil Ärzte) zusammensetzt, überwacht und sichergestellt wird.

Bei der Auswahl des Systems für das Gymnasium und die Realschule wurden auch andere Essenanbieter mit einbezogen. Hierbei wurde festgestellt, dass nahezu alle Großküchen, die auf dem Markt tätig sind, nach den Vorgaben der DGE produzieren. Aus diesem Grunde kann davon ausgegangen werden, dass nahezu alle Essenanbieter nach gleichem Qualitätsstandard produzieren. Bei einer Auftragsvergabe muss darauf geachtet werden, dass diese Voraussetzung vom jeweiligen Lieferanten erfüllt wird.

Neben der Essenqualität ist in besonderem Maße auch die Hygiene sehr wichtig. Hier muss ebenso die Lebensmittelhygiene eine große Rolle spielen.

Unter der Kurzbezeichnung HACCP ist das Hygienemanagement in den Zubereitungs- und Verteilerküchen vorzugeben und vom jeweiligen Küchenbetreiber zu organisieren.

Was bedeutet HACCP?

HACCP ist das Kürzel für „**H**azard **A**nalysis **C**ritical **C**ontrol **P**oints“ und meint die Gefahrenanalyse und Kontrolle kritischer Punkte - und zwar auf allen Stufen der Zubereitung, Verarbeitung, Herstellung, Verpackung, Lagerung, Beförderung, Verteilung, Behandlung und des Verkaufs von Lebensmitteln. HACCP ist dann erforderlich, wenn auch nur eine der v. g. Tätigkeiten zum Tragen kommt.

Dieses Hygienemanagement sollte in allen Küchen der Schwelmer Tageseinrichtungen und Schulen Einzug halten. In diesem Zusammenhang ist darauf hinzuweisen, dass auch das Gesundheitsamt und die Lebensmittelüberwachung in unregelmäßigen Abständen Kontrollen in den Küchen durchführt. Beanstandungen hat es unseres Wissens bisher nicht gegeben.

Abschließend bleibt festzuhalten, dass der Stadt Schwelm bisher keinerlei Beschwerden von Seiten der Kinder, Eltern oder Lehrkräfte bekannt geworden sind, so dass aus Sicht der Stadt Schwelm derzeit keine Veranlassung gesehen wird, eine



einheitliche Mittagverpflegung für die Schwelmer Tageseinrichtungen und Schulen zu organisieren oder anzubieten.

Der Bürgermeister
I.V.
gez. Schweinsberg