

Stadt Heidelberg

Federführung:

Dezernat I, Kämmereiamt

Beteiligung:

Dezernat III, Amt für Schule und Bildung

Betreff:

**Internationale Gesamtschule Heidelberg
Hier: Umsetzung des Konzepts zur
optimalen Essensversorgung**

Beschlussvorlage

Beschlusslauf

Die Beratungsergebnisse der einzelnen Gremien beginnen ab der Seite 2.2 ff.
Letzte Aktualisierung: 30. Juli 2012

Beratungsfolge:

Gremium:	Sitzungstermin:	Behandlung:	Zustimmung zur Beschlussempfehlung:	Handzeichen:
Kulturausschuss	05.07.2012	Ö	<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein <input type="checkbox"/> ohne	
Haupt- und Finanzausschuss	11.07.2012	Ö	<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein <input type="checkbox"/> ohne	
Gemeinderat	25.07.2012	Ö	<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein <input type="checkbox"/> ohne	

Beschlussvorschlag der Verwaltung:

Der Kulturausschuss und der Haupt- und Finanzausschuss empfehlen folgenden Beschluss des Gemeinderates:

Zur Umsetzung einer optimalen Essensversorgung an der IGH beschließt der Gemeinderat

- 1. die Sanierung der Küche der IGH und die Erweiterung der Kapazität auf bis zu 1.500 Essen/Tag und beauftragt die Verwaltung, die Ausführungsgenehmigung vorzubereiten.*
- 2. die Umsetzung der maximalen Variante für den Speise- und Multifunktionsraum unter Berücksichtigung der eingebrachten Anregungen.*

Anlagen zur Drucksache:

Nummer:	Bezeichnung
A 01	Machbarkeitsstudie Küche, Lösungsskizze
A 02	Plan Mensa/Multifunktionsraum

Sitzung des Kulturausschusses vom 05.07.2012

Ergebnis: einstimmige Zustimmung zur Beschlussempfehlung

Sitzung des Haupt- und Finanzausschusses vom 11.07.2012

Ergebnis: einstimmige Zustimmung zur Beschlussempfehlung

Sitzung des Gemeinderates vom 25.07.2012

Ergebnis: beschlossen
Enthaltung 1

A. Prüfung der Nachhaltigkeit der Maßnahme in Bezug auf die Ziele des Stadtentwicklungsplanes / der Lokalen Agenda Heidelberg

1. Betroffene Ziele des Stadtentwicklungsplanes

Nummer/n: (Codierung)	+ / - berührt:	Ziel/e:
SOZ 9	+	Ausbildung und Qualifizierung junger Menschen sichern Begründung: Die Vergrößerung der Mensa trägt zu einer Verbesserung der Essenversorgung bei. Außerdem werden der Schule zusätzliche Flächen für kulturelle Aktivitäten sowie Veranstaltungen und Versammlungen bereitgestellt.

2. Kritische Abwägung / Erläuterungen zu Zielkonflikten:

keine

B. Begründung:

1. Ausgangslage

Eine durch den Jugendgemeinderat initiierte Umfrage hat ergeben, dass die Schülerinnen und Schüler der Internationalen Gesamtschule, der Geschwister-Scholl-Schule und der Graf-von-Galen Schule grundsätzlich mit der Qualität des in der Küche der Internationalen Gesamtschule vor Ort zubereiteten Essens sehr zufrieden sind (Vorlage 0002/2011/IV_JGR). Im Rahmen der Gesundheitsförderung ist eine ausgewogene und vollwertige Ernährung ein grundlegender Baustein, weshalb die bereits vorhandene Produktionsküche als solche verbleiben soll und nicht zu einer Aufbereitungs-/Verteilerküche umgestellt werden soll.

Im Rahmen der Beratung der Beschlussvorlage zur Sanierung der IGH (siehe DS 0149/2010/BV) und der Informationsvorlage zu einer Aula (siehe DS 0065/2011/IV) wurde die Verwaltung beauftragt, ein Konzept zur Umsetzung einer optimalen Essensversorgung vorzulegen.

Die Verwaltung hat hierzu einerseits ein grundsätzliches Gutachten zur Untersuchung zur Essensversorgung an allen öffentlichen Heidelberger Schulen in Auftrag gegeben (siehe DS: 0121/2012/IV) und im Speziellen eine Machbarkeitsstudie zur Sanierung und Erweiterung der Küche der IGH erstellen lassen. Darüber hinaus wurden die Planungen zur Mensa/Multifunktionsraum durch die Gesellschaft für Grund- und Hausbesitz (GGH) weiter konkretisiert und optimiert.

Daraus ergeben sich folgende Maßnahmen an der IGH:

2. Sanierung der Küche der IGH

Im Untergeschoss der IGH befindet sich die Küche der IGH. Die Mischküche wird von der Fa. *apetito* betrieben und produziert momentan ca. 800 Essen pro Tag. Neben der IGH werden derzeit noch zwei weitere Schulen beliefert (Geschwister-Scholl-Schule, Graf-von-Galen-Schule). An Spitzentagen werden bis zu 950 Essen täglich vor Ort zubereitet.

Im Rahmen des Gutachtens zur Essensversorgung an den öffentlichen Heidelberger Schulen wurde festgestellt, dass der Küchenzustand und der Ausgabebereich an der IGH nicht mehr den heute geltenden Normen und Anforderungen entspricht und Änderungsbedarf besteht. Darüber hinaus ist auch eine Sanierung der Grundleitungen erforderlich.

Für eine mittelfristige Auslegung der IGH-Küche empfiehlt das Gutachten, im Rahmen der zur Verfügung stehenden Fläche die Produktionskapazität auf bis zu 1.500 Essen täglich auszuweiten. Mit der Kapazitätserweiterung wird der ständig steigende Bedarf an der IGH selbst gedeckt; darüber hinaus können weitere Schulen versorgt werden.

Zur Umsetzung der vorgeschlagenen Verbesserungen ist die Küche der IGH baulich und organisatorisch zu verändern. Im Rahmen einer Machbarkeitsstudie wurden die notwendigen baulichen Veränderungen untersucht und ein Lösungsvorschlag erarbeitet (siehe Lösungsskizze, Anlage 1). Die langfristige Funktionsfähigkeit der Küche wäre damit gesichert. In einer ersten Kostenschätzung wurden für die Sanierung der Küche Kosten von rund 3 Mio. € ermittelt (inkl. Küchengeräte). Diese Mittel sind ab 2013 haushaltstechnisch bereitzustellen, damit die Baumaßnahme nahtlos an die Sanierung der Sekundarstufe anschließen kann. Die Verwaltung wird daher als nächsten Schritt die Ausführungsgenehmigung für die gemeinderätlichen Gremien vorbereiten.

3. Multifunktionale Nutzung der Mensa

Im Rahmen der Beschlussvorlage zur Sanierung der IGH wurde auch eine Vergrößerung der Mensa zur optimalen Essensversorgung in die Planungen zur Sanierung der IGH Sekundarstufe aufgenommen (1. Ergänzung zur Drucksache 0129/2010/BV). Gleichzeitig wird mit der Erweiterung die multifunktionale Nutzung der Mensa verbessert. Im Rahmen der gemeinderätlichen Beratung wurden einige Anregungen vorgetragen, die in den Detailplanungen Berücksichtigung fanden. So wurde beispielsweise die Lage der Bühne nochmals verändert. Diese befindet sich nun in südlicher Richtung. Gleichzeitig wurde die Anzahl der Stützen – insbesondere im Bereich der Bühne – reduziert, um eine freie Sicht auf die Bühne zu ermöglichen. Als weiterer Punkt wurde die Belichtung der Mensa durch den Einbau von Oberlichtern deutlich verbessert.

Nach der Erweiterung stehen in der Mensa in der Casinobestuhlung 723 Plätze zur Verfügung; die max. Reihenbestuhlung für kulturelle Veranstaltungen beträgt 745 Plätze.

Die Kosten für die Erweiterung betragen 1.096.000 € und sind bereits im ÖPP-Vertrag berücksichtigt. Die Anlage 2 zeigt die aktuelle Planung.

4. Abstimmung mit der Schule

Die Schule wurde fortlaufend in den Planungsprozess eingebunden und alle Planungen mit der Schule abgestimmt. Die Schule hat bestätigt, dass mit der Vergrößerung der Mensa und der Küchensanierung eine optimale Essensversorgung an der IGH gewährleistet ist und die baulich erweiterte Mensa für schulische Veranstaltungen gut nutzbar sein wird.

gezeichnet

In Vertretung
Dr. Joachim Gerner