

Anlage 1 zur Drucksache 0120/2010/IV

1. **Ergänzung** zur Drucksache:
0120/2010/IV
Heidelberg, den 27.09.2010

Stadt Heidelberg

Federführung:
Dezernat III, Amt für Schule und Bildung

Beteiligung:

Betreff:

Bestandsaufnahme aller Heidelberger Schulen ohne Grund- und Hauptschulen bezüglich ihrer derzeitigen Essensversorgung

Informationsvorlage

Beratungsfolge:

Gremium:	Sitzungstermin:	Behandlung:	Zustimmung zur Beschlussempfehlung: bzw. Kenntnis genommen	Handzeichen:
Jugendgemeinderat	29.09.2010	OE	() ja () nein () ohne	
Sozialausschuss	14.10.2010	OE	() ja () nein () ohne	
Jugendhilfeausschuss	10.11.2010	OE	() ja () nein () ohne	
Gemeinderat	02.12.2010	OE	() ja () nein () ohne	

Inhalt der Information:

Der Jugendgemeinderat, der Sozialausschuss, der Jugendhilfeausschuss und der Gemeinderat nehmen die ergänzenden Informationen der Verwaltung zur Kenntnis.

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 6		Interessen von Kindern und Jugendlichen stärker berücksichtigen Begründung:
	+	Ein nachfrageorientiertes Essensangebot berücksichtigt die individuellen Bedürfnisse.
SOZ 13		Gesundheit fördern, gesündere Kindheit ermöglichen Begründung:
	+	Eine gesunde Essensversorgung fördert die Gesundheit aller Kinder.
DW 1		Familienfreundlichkeit fördern Begründung:
	+	Eine zuverlässige Essensversorgung fördert die Vereinbarkeit von Familie und Beruf

2. Kritische Abwägung / Erläuterungen zu Zielkonflikten:

keine

B. Begründung:

Im Kulturausschuss vom 16.09.2010 wurde die Verwaltung beauftragt, die Vergabekriterien der Schulen bezüglich der Mittagstischversorger darzustellen.

Die Vergabekriterien stellen sich für die vier Gymnasien wie folgt dar:

Bunsen-Gymnasium:

Da es sich beim Bunsen-Gymnasium um eine offene Ganztagschule handelt, hat die Schulkonferenz beschlossen, dass das Bistro als Ganztagsbistro von 8:00 Uhr bis 15:30 Uhr zu führen ist, welches das Angebot eines warmen Mittagstisches miteinschließt. Nur Betreiber, die diesem Kriterium entsprachen, kamen in die engere Auswahl. Zusätzlich wurde eine Arbeitsgruppe gegründet, die aus Eltern, Lehrern und Schülern bestand, welche die Qualität des Mittagessens überprüfte. Die Qualitätsdefinition orientierte sich dabei an den Empfehlungen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (Lebensmittel aus ökologischem Anbau, regionale Produkte, Speisepfanzgestaltung und die Häufigkeit von Lebensmitteln, Nährstoffzufuhr in der Menülinie). Den Zuschlag für das Ganztagsbistro erhielt eine Person, die das Mittagessen frisch in der Schule zubereitet. Aus zwei Menüs können die Schüler und Schülerinnen heute wählen.

Kriterien: Ganztagsbistro und Qualität des Essens (Empfehlungen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V.)

Helmholtz-Gymnasium:

Das Bistro des Helmholtz-Gymnasiums wurde am Anfang vom Freundeskreis der Schule selbst betrieben. Aus wirtschaftlichen Gründen musste der Freundeskreis den Betrieb des Bistros einstellen. Es wurde deshalb ein Betreiber gesucht, welcher eine Verbindlichkeit des Bistrobetriebs gegenüber der Schule sicherstellen kann. Auch an dieser Schule wurde ein Arbeitskreis gegründet, der aus Eltern, Lehrern und Schülern bestand, welche die Qualität des Essens festlegten und überprüften. Verschiedene Caterer wurden dazu getestet. Der Preis für das Mittagessen sollte aber noch vertretbar bleiben. Es wurde ein Anbieter gewählt, der das Essen frisch anliefert und der ebenfalls die Einrichtungen der Bethanien Service & Wohnen GmbH versorgt. Aus zwei Menüs können die Schüler und Schülerinnen heute wählen.

Kriterien: Verlässlichkeit, Qualität des Essens (Empfehlungen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V.) und vertretbarer Preis

Hölderlin-Gymnasium:

Der Bistrobetrieb am Hölderlin-Gymnasium geht zurück auf die Initiative von Eltern dieser Schule. Eine sogenannte „Elternfirma“ betreibt das Bistro und im Vorstand des Elternbeirats ist auch der Bistrobeauftragte vertreten. Hauptkriterium der Eltern war die Qualität des Essens für ihre Kinder sicherzustellen.

Kriterien: Qualität des Essens (Empfehlungen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V.)

Kurfürst-Friedrich-Gymnasium:

Das Kurfürst-Friedrich-Gymnasium hatte als Caterer das Restaurant Hemingway's. Dieses Restaurant musste zum Schuljahr die Belieferung der Schule mit einem warmen Mittagessen einstellen, da das Lokal die nun gesetzlich geforderte Hygieneschleuse bei einer Außerhaus-Lieferung nicht besitzt. Seit dem Schuljahr 2010/2011 wird die Schule nun durch die Küche der Stadtwerke beliefert. Die Verlässlichkeit der Belieferung und die Qualität des Essens waren der Ausschlag für diese Entscheidung. Aus zwei Menüs können die Schüler und Schülerinnen wählen.

Kriterien: Verlässlichkeit und Qualität des Essens (Empfehlungen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V.)

Für die Gymnasien der Stadt Heidelberg ist festzustellen, dass die Essensversorgung als gut zu bezeichnen ist.

Realschulen:

Für die Gregor-Mendel, Johannes-Kepler- und Theodor-Heuss-Realschule ist die Stadt Heidelberg Schulträgerin. Da es sich bei den Realschulen nicht um Ganztagschulen handelt, besteht für die Stadt keine gesetzliche Verpflichtung zur Bereitstellung eines Mittagstisches.

An der Johannes-Kepler- und Theodor-Heuss-Realschule erfolgt ein Pausenverkauf über einen Schulbäcker jeweils in den großen Pausen am Vormittag. Das Angebot wird zwischen Schulbäcker und Schule vereinbart. In der Gregor-Mendel-Realschule besteht ein Kioskangebot in allen Pausen bis 12:15 Uhr. Das Angebot wird in enger Abstimmung zwischen Schule und Kioskbetreiber festgelegt.

Kriterien: Nachfrageorientierung der Schüler und Schülerinnen, Qualität des Essens (Empfehlungen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. zum Einsatz von Lebensmitteln für die Bestückung von Kiosken), regionaler Anbieter und Wirtschaftlichkeit

Die drei Realschulen schätzen ihre Essensversorgung derzeit als zufriedenstellend ein.

Berufliche Schulen:

An der Willy-Hellpach-Schule und an der Fritz-Gabler-Hotelfachschule gibt es Juniorenfirmen, die eine Verpflegung inkl. Mittagstisch anbieten. Somit wird das Lernen am realen Objekt für die Schülerinnen und Schüler in der Juniorenfirma mit einer bedarfsgerechten Versorgung verbunden.

Kriterien: Lernerfahrung, Qualität des Essens (Empfehlungen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V.) und Wirtschaftlichkeit

An der Julius-Springer-, Carl-Bosch-, Johannes-Gutenberg- und der Marie-Baum-Schule besteht ein Kioskangebot über einen privaten Kioskbetreiber. Für die Schülerinnen und Schüler der Schulen im Berufszentrum in Wieblingen besteht darüber hinaus das Angebot, in der Mensa der SRH GmbH ein Mittagessen einzunehmen. Momentan wird auch geprüft, ob die Mensa des Helmholtz-Gymnasiums für die Schülerinnen und Schüler des Berufszentrums Mitte ein warmes Mittagessen anbieten kann.

Kriterien: Nachfrageorientierung der Schüler und Schülerinnen, Qualität des Essens (Empfehlungen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V.), Wirtschaftlichkeit und räumliche Situation

gezeichnet

Dr. Joachim Gerner