

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:	Kenntnis genommen:	Handzeichen:
Kulturausschuss	07.07.2011	Ö	() ja () nein	
Gemeinderat	27.07.2011	Ö	() ja () nein	

Zusammenfassung der Information:

Der Kulturausschuss und der Gemeinderat nehmen die ergänzenden Informationen der Verwaltung zur Essensversorgung an allen Heidelberger Schulen ohne Grund- und Hauptschulen 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 ausgewogenes, nachfrageorientiertes Essensangebot berücksichtigt die individuellen Interessen und Bedürfnisse der Kinder und Jugendlichen. Ziel/e:
SOZ 13		Gesundheit fördern, gesündere Kindheit ermöglichen Begründung: Eine gesunde, ausgewogene Essensversorgung fördert die Gesundheit. Ziel/e:
DW 1		Familienfreundlichkeit fördern Begründung: Die zuverlässige Essensversorgung an den Schulen fördert die Vereinbarkeit von Beruf und Familie.

2. Kritische Abwägung / Erläuterungen zu Zielkonflikten:

keine

B. Begründung:

1. Einführung

Heute zählen die Entwicklung sozialer Beziehungen und eines gesundheitsfördernden Lebensstils zu wichtigen Elementen der Schule. Sie sind integrale Bestandteile des Bildungs- und Erziehungsauftrags. Für die Gestaltung des „Lebensraums Schule“, der eine immer größere Rolle im Leben der Kinder und Jugendlichen einnimmt, hat das Thema Ernährung eine zentrale Bedeutung. Sie hat Einfluss auf Gesundheit und Ernährungssozialisation, Konzentrations- und Lernfähigkeit und somit auf schulische Leistungen, individuelles Schulverhalten und die soziale Gemeinschaft in der Schule. Gemeinsam kann das Essen als Kulturtechnik vermittelt und geübt werden.

Die Ernährung kann sich sowohl positiv als auch negativ auf die körperliche und die geistige Entwicklung von Kindern und Jugendlichen auswirken, weshalb auf die Qualität der Schulverpflegung großen Wert gelegt werden muss. Im Rahmen der Gesundheitsförderung ist eine ausgewogene und vollwertige Ernährung ein grundlegender Baustein.

Das Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz hat die Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) beauftragt, die Schulen bei der Ausgestaltung der Schulverpflegung zu unterstützen. Leitgedanke und maßgebliches Ziel ist dabei die Sicherung der Qualität. Um dies zu erreichen und dauerhaft zu gewährleisten hat die DGE in Kooperation mit den Bundesländern wissenschaftlich gesicherte und praxistaugliche Qualitätsstandards für die Schulverpflegung erarbeitet (Qualitätsstandards für die Schulverpflegung, Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V., Bonn, 2. Auflage 2009).

1	Gestaltung der Schulverpflegung
1.1	Standards für die Getränkeversorgung
1.2	Standards für die Mittagsverpflegung
1.2.1	Lebensmittel
1.2.2	Häufigkeit der Lebensmittel (Speiseplangestaltung)
1.2.3	Menülinie
1.3	Standards für Zwischenverpflegung
2	Schulische Rahmenbedingungen
2.1	Rechtliche Bestimmungen
2.1.1	Hygiene
2.1.2	Produktübergreifende Vorschriften der Kennzeichnung und Kenntlichmachung
2.2	Personalqualifikation
2.3	Ökologische Aspekte
3	Kiosk- und Automatenverpflegung
4	Verpflegung- und Essensausgabesysteme

2. Essensversorgung an Heidelberger Schulen

Im Bezug auf die Bereitstellung einer funktionierenden Essensversorgung an den Schulen ist die Stadt Heidelberg gut bis sehr gut aufgestellt, obwohl es sich hierbei um eine freiwillige Leistung der Kommune handelt. Als Schulträgerin ist die Stadt Heidelberg lediglich im Bereich der Ganztageschulen gesetzlich verpflichtet einen Mittagstisch für die Schülerinnen und Schüler bereit zu stellen. Dieser Auftrag bezieht sich in Heidelberg auf die Grundschule Emmertsgrund, die Internationale Gesamtschule, die Geschwister-Scholl-Schule, die Waldparkschule und das Bunsen-Gymnasium.

Mit Einführung der Verlässlichen Grundschule und der Ganztagesbetreuung wurde der Mittagstisch an allen Grundschulen schon früh als freiwillige Leistung eingerichtet. Mittlerweile besteht an den Grund- und Hauptschulen flächendeckend die Möglichkeit ein warmes Mittagessen zu erhalten.

Auch die anderen Schulen erhalten die freiwillige kommunale Leistung der Essensversorgung, jedoch in Form von schulspezifischen, nachfrageorientierten Angeboten.

2.1. Realschulen

Auf Grund der Gestaltung des Unterrichtstages an den Realschulen besteht bisher in Heidelberg kein Bedarf ein warmes Mittagessen anzubieten. Die Schülerinnen und Schüler können sich während der Pausenzeit am Vormittag bei einem Schulbäcker (Johannes-Kepler- / Theodor-Heuss-Realschule) oder am Kiosk (Gregor-Mendel-Realschule) versorgen. Der gewerblich betriebene Kiosk, ähnlich derer an den beruflichen Schulen, bietet auch warme Snacks und kleine Mahlzeiten an. Das Warenangebot wird mit der Schule abgestimmt.

Für die Tage, an denen Nachmittagsunterricht stattfindet, besteht die Möglichkeit externe Angebote (zum Beispiel in der Triplex-Mensa) zu nutzen.

Von Seiten dieser Schulen wird das Angebot der Essensversorgung als zufriedenstellend und ausreichend angesehen. Sollten sich zukünftig die Unterrichtsstrukturen an den Realschulen verändern, ähnlich der Entwicklung an den Gymnasien, wird auch im Bereich der Essensversorgung zeitnah und im Sinne aller Beteiligten eine Anpassung erfolgen.

2.2. Gymnasien

Vor allem seit Einführung des achtjährigen Gymnasiums und der damit verbundenen Ausdehnung der Unterrichtszeit auf den Nachmittag ist das Angebot eines Mittagstisches zu einem wichtigen Baustein im Schulalltag geworden. An allen vier Heidelberger Gymnasien wird durch einen Bistrobetrieb gewährleistet, dass ein warmes Mittagessen angeboten wird.

Neben der Frage des Essensangebotes, gilt es die bauliche und räumliche Situation zu berücksichtigen und gegebenenfalls anzupassen. Deshalb wurden im Jahr 2006 im Rahmen des IZBB-Programms circa 883.700 Euro in den Bau der Bistros an den Gymnasien investiert. Von Seiten des Landes und Bundes hat die Stadt Heidelberg für dieses Projekt 443.400 Euro als Zuschüsse erhalten.

Das Konzept der Schulbistros besteht aus der Verbindung eines ganztägigen Kioskbetriebs mit kalten und warmen Snacks und einem warmen Essensangebot zur Mittagszeit. In dieser Form kann angemessen auf die unterschiedlichen Bedürfnisse und Wünsche der verschiedenen Altersgruppen der Schülerinnen und Schüler eingegangen werden.

Das Angebot eines Mittagstisches ist eine freiwillige Aufgabe beziehungsweise Leistung der Gymnasien, um den Schülerinnen und Schülern alle Komponenten eines ausgewogenen, vollständigen Schulalltages zu bieten. Einzig beim Bunsen-Gymnasium, seit Schuljahr 2009/2010 eine Ganztageschule, obliegt der Stadt Heidelberg die Aufgabe eine Mittagessensversorgung zu gewährleisten.

Da es sich bei dem Mittagstischangebot an den öffentlichen Gymnasien um eine freiwillige Leistung handelt, die einer umfangreichen Beteiligung der Schule und Eltern beziehungsweise Erziehungsberechtigten bedarf, schließt die Stadt Heidelberg mit dem jeweiligen Freundeskreis einen Überlassungsvertrag für die Räumlichkeiten des Bistros. Dadurch entsteht für diesen eine hohe Flexibilität und Freiheit, um, in Absprache mit der Schule, mit einem selbst gewählten Anbieter einen Dienst-/Pachtvertrag nach für die jeweilige Schule passenden Konditionen zu schließen. Dieses Vorgehen wurde vom Rechtsamt der Stadt Heidelberg geprüft.

Um sowohl der Schule als auch den Eltern ebenso viel Einfluss und Mitsprache bei dem Thema Essensangebot wie an den anderen Schulen ermöglichen zu können, schließt auch am Bunsen-Gymnasium die Stadt Heidelberg mit dem Freundeskreis einen Überlassungsvertrag über die Räumlichkeiten für das Bistro. Der Dienst-/Pachtvertrag wurde von den neuen Vertragspartnern an die aktuelle Situation der Schule angepasst und im Einvernehmen unterzeichnet.

Vorgehen bei der Auswahl eines Betreibers

Anhand der aktuellen Situation am Bunsen-Gymnasium lassen sich die Struktur und der Ablauf der Betreiberwahl für ein Bistro beispielhaft gut darstellen. Seit dem Schuljahr 2006/2007 wurde das Bistro am Bunsen-Gymnasium von einer Privatperson in Eigenregie gemeinsam mit bis zu fünf Mitarbeiterinnen betrieben. Der Betrieb wurde in Abstimmung mit Schule und Eltern zum 31.05.2011 eingestellt.

Um einen neuen Betreiber zu finden, der den Interessen und Wünschen aller Beteiligten entspricht, wurden rechtzeitig Gespräche mit Vertretern der Schule, des Freundeskreises, des Elternbeirates und des Amtes für Schule und Bildung angesetzt. Die Mitarbeiter der Stadt Heidelberg waren hierbei beratend tätig.

Es ist auch für die spätere Akzeptanz des Bistros wichtig, dass sowohl die Schule als auch die Eltern und Kinder als direkt Betroffene mit dem Betreiber und dessen Angebot einverstanden und zufrieden sind.

Aufgrund der in der Rhein-Neckar-Zeitung erschienenen Zeitungsartikel über die Problematik des Bistros am Bunsen-Gymnasium haben sich viele Interessenten initiativ bei der Schulleitung beworben. Die Bewerbungen wurden mit Hilfe eines, vom Amt für Schule und Bildung entwickelten, Anforderungsprofils, welches sich an den „Qualitätsstandards für die Schulverpflegung“ orientiert, bewertet und geprüft.

Nach Sichtung der möglichen Betreiber in der engeren Auswahl konnte man sich letztendlich auf einen gewerblichen Anbieter einigen, der aus Sicht aller Beteiligten das beste Konzept sowie die besten Voraussetzungen für den erfolgreichen und nachhaltigen Betrieb des Bistros gewährleistet.

Bisher werden im Umkreis von Heidelberg drei weitere Schulen von diesem Anbieter mit einem ähnlichen Konzept (Kiosk und Mittagstisch) versorgt. Daraus resultiert eine Erfahrung im Umgang mit Schülerinnen und Schülern, der Bereitstellung von gesundem, nahrhaftem, aber auch leckerem Essen, welches den verschiedenen Anforderungen entspricht, und der möglichen Abrechnungsmodalitäten. Desweiteren ist bei einem größeren gewerblichen Anbieter das ökonomische Risiko besser kalkulierbar.

Die im Kiosk angebotenen Artikel und Komponenten werden direkt zwischen Anbieter und der Schulleitung in Absprache mit den Elternvertretern und dem Freundeskreis vereinbart.

2.3. Berufliche Schulen

Hinsichtlich der Essensversorgung lassen sich die beruflichen Schulen nicht mit den anderen Schularten in Heidelberg vergleichen. Hier besteht ein nachfrageorientiertes Angebot, welches auf die Selbstständigkeit und Individualität der Schülerinnen und Schüler dieser Altersklassen zurück zu führen ist. Es besteht weder eine feste Bindung zum Essensangebot an der Schule noch eine Verpflichtung jeglicher Art daran teilzunehmen. Die Anbieter auf dem freien Markt außerhalb des Schulgeländes stehen in direkter Konkurrenz zum Angebot in der Schule.

An zwei beruflichen Schulen (Willy-Hellpach-Schule und Fritz-Gabler-Hotelfachschule) sorgen Juniorfirmen für die Verpflegung der Mitschülerinnen und Mitschüler. Neben Snacks wird jeweils auch ein Mittagstisch angeboten. Diese Projekte verbinden das Lernen vor Ort an einem realen Objekt mit der bedarfsgerechten Versorgung der Schülerinnen und Schüler. Beide Schulen sehen die Essensversorgung als ausreichend, bewährt und erfolgreich an.

Für die Schülerinnen und Schüler der Julius-Springer-, Carl-Bosch-, Johannes-Gutenberg- und Marie-Baum-Schule bestehen jeweils Angebote durch private Kioskbetreiber. Diese richten sich, auch hinsichtlich der Mittagsverpflegung, nach den Wünschen und Bedürfnissen der Schülerinnen und Schüler. Auf Grund des gewerblichen Betriebs, die Räumlichkeiten des Kiosks werden an den Betreiber vermietet, orientiert sich das Angebot an der Nachfrage.

Für das Berufsschulzentrum Wieblingen besteht desweiteren das Angebot, in der Mensa der SRH GmbH auf deren Campus zu essen. Aktuell befindet sich diese im Umbau, die Sanierungsmaßnahmen sind jedoch wahrscheinlich zu Beginn des neuen Schuljahrs 2011/2012 fertiggestellt.

3. **Fazit**

In seiner Sitzung am 02.12.2010 hat der Gemeinderat durch Beschluss die Verwaltung aufgefordert, in Zusammenarbeit mit den Arbeitskreisen der Schulen die „Heidelberger Empfehlungen zur gesunden Ernährung“ sowie ein Handlungskonzept „Gesunde Ernährung“ in Bezug auf die Essensversorgung an Schulen zu erarbeiten. Letzteres soll dazu dienen, die Ziele der Stadt Heidelberg zum Ausdruck zu bringen und zukünftig einen Maßstab für Investitionen in die räumliche Ausstattung von Schulen im Bereich der Essensversorgung sowie für die Übernahme von Mieten und Betriebskostenzuschüsse zu bieten.

An den Gymnasien werden die Räumlichkeiten für die Bistros kostenlos zur Verfügung gestellt und die Betriebskosten von der Stadt Heidelberg übernommen. Die Räumlichkeiten für den Kioskbetrieb an den beruflichen Schulen und an der Gregor-Mendel-Realschule sind an gewerbliche Anbieter verpachtet.

An allen weiterführenden Schulen, mit Ausnahme der Realschulen, sind die Räumlichkeiten so ausgestattet, dass es möglich ist, einen ausgewogenen, gesunden und nahrhaften Mittagstisch zuzubereiten und anzubieten. Dass dies an den beruflichen Schulen nur teilweise umgesetzt wird, hängt von den jeweiligen Bedürfnissen und der Nachfrage der Schülerinnen und Schüler ab.

Am 29.09.2010 wurde der Jugendgemeinderat mit der ursprünglichen Vorlage (Drucksache 0120/2010/IV) zum Thema Essensversorgung an den Heidelberger Schulen informiert. Die Mitglieder befürchteten, dass diese Information lediglich die Rückmeldungen beziehungsweise Meinungen der Schulleitungen beinhalte und nicht die der Schülerinnen und Schüler, welche primär von der Thematik betroffen sind. Aufgrund dessen hat die Bildungskommission des Jugendgemeinderates eine Umfrage unter den Schülerinnen und Schülern der Heidelberger Schulen über die Zufriedenheit mit dem Essensangebot an ihren Schulen durchgeführt. Über die aus der Auswertung der eingegangenen Fragebögen resultierenden Daten wurden die Mitglieder des Jugendgemeinderates in der Sitzung vom 07.06.2011 informiert (Drucksache 0002/2011/IV_JGR). Als Ergebnis lässt sich feststellen, dass die verschiedenen Schüler-Jahrgangsstufen das Essensangebot unterschiedlich wahrnehmen und bewerten. Festzuhalten ist jedoch, dass die Schülerinnen und Schüler die jeweils angebotene Essensversorgung als gut bewerten.

Aufgrund der vielen verschiedenen Bedürfnisse der einzelnen Schulen sowie der unterschiedlichen organisatorischen Rahmenbedingungen gibt es keine optimale Form der Essensversorgung, die einheitlich für alle öffentlichen Schulen im Stadtgebiet Heidelbergs gültig sein kann. Alle am Thema Beteiligten sind bestrebt dafür zu sorgen, dass die Heidelberger Schülerinnen und Schüler ein bestmögliches Essensangebot im Rahmen des Schultages erhalten.

Das Amt für Schule und Bildung wird auch weiterhin gemeinsam mit den Schulleitungen, den Freundeskreisen und in Abstimmung mit den Elternvertretungen auf sich verändernde Rahmenbedingungen zeitnah reagieren und die Essensversorgung an den Schulen im Allgemeinen optimieren.

gezeichnet

Dr. Joachim Gerner