

Stadt Heidelberg

Federführung:
Dezernat III, Amt für Schule und Bildung

Beteiligung:

Betreff:

**Essensversorgung an den öffentlichen
Heidelberger Schulen
- Zukünftige Organisation der
Essensversorgung an den vier Gymnasien**

Beschlussvorlage

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 dem Gemeinderat, die einheitliche Organisation und Abwicklung der Mittagstischversorgung an den Gymnasien durch die Stadtverwaltung Heidelberg zu beschließen.

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: Eine ausgewogene, qualitativ hochwertige und verlässliche Schulverpflegung berücksichtigt die individuellen Interessen und Bedürfnisse von Kindern und Jugendlichen.
SOZ 13	+	Gesundheit fördern, gesündere Kindheit ermöglichen Begründung: Eine gesunde und qualitativ hochwertige Essensversorgung fördert die Gesundheit.
DW 1	+	Familienfreundlichkeit fördern Begründung: Die zuverlässige Verpflegung an den Schulen fördert die Vereinbarkeit von Beruf und Familie.

2. Kritische Abwägung / Erläuterungen zu Zielkonflikten:

keine

B. Begründung:

Im Rahmen der Untersuchungen zur Essensversorgung an den öffentlichen Heidelberger Schulen wurde auch die aktuelle Essenssituation an den vier Gymnasien genau erfasst und analysiert.

Mit Einführung des achtjährigen Gymnasiums und der Ausdehnung der Unterrichtszeit in den Nachmittag ist die Bereitstellung einer Schulverpflegung zu einem wichtigen Baustein im Schulalltag geworden. Mit den, im Jahr 2006 eingerichteten, Bistros ist gewährleistet, dass an den Gymnasien ein warmes Mittagessen angeboten wird.

Auf Grund der unterschiedlichen Wünsche und Bedürfnisse der verschiedenen Altersgruppen ist das Konzept eines Schulbistros, welches neben einem warmen Mittagessen auch eine Zwischenverpflegung und Getränke anbietet, für die Gymnasien eine passende Form der Schulverpflegung. Diese These wird von den Erkenntnissen und Empfehlungen der beiden Fachberater unterstützt.

Die Bereitstellung einer warmen Mittagessverpflegung ist eine freiwillige Leistung der Stadt Heidelberg für die Gymnasien, um ihren Schülerinnen und Schülern alle Komponenten eines ausgewogenen Schulalltages zu bieten. Nur für das Bunsen-Gymnasium, eine offene Ganztageschule, obliegt der Stadt Heidelberg, als Schutträger, die Aufgabe eine warme Mittagstischversorgung zu gewährleisten.

Dennoch stellte sie bisher auch hier lediglich die Räumlichkeiten des Bistros zur Verfügung, um der Schulleitung und den Eltern ebenso viel Einfluss und Mitsprache bezüglich des Essensangebots zu geben, wie an den anderen Gymnasien. Durch den Abschluss von Überlassungsverträgen für die Bistro-Räumlichkeiten mit den jeweiligen Freundeskreisen bestand für diese die Möglichkeit gemeinsam mit den Schulleitungen selbständig nach einem geeigneten Essenslieferanten beziehungsweise Caterer zu suchen und mit diesem einen Dienstleistungs- / Pachtvertrag zu schließen.

Dieses Konzept bot eine große Flexibilität um individuelle Lösungen an den einzelnen Gymnasien zu finden, führte aus gesamtstädtischer Sicht jedoch zu vier verschiedenen „Insellösungen“.

Seit Einrichtung der Bistros hat es sich als Problem erwiesen, dass ein Caterer nur für ein Gymnasium zuständig ist. Obwohl die Essensteilnehmerzahlen in der letzten Zeit auch an den Gymnasien stetig angestiegen sind, gestaltet sich der wirtschaftliche Betrieb eines Bistros auf Grund der verschiedenen Altersstrukturen und der Tatsache, dass die Essensteilnahme der höheren Klassenstufen eher gering und zudem sehr variabel ist, als schwierig. Er ist für einen Caterer nur dann rentabel, wenn dieser noch weitere Einrichtungen beliefert. Es hat sich gezeigt, dass selbst in einem gut ausgestatteten und räumlich ausreichend großen Bistro der Betrieb aus wirtschaftlichen Gründen nicht weitergeführt wird.

Für die beiden Gymnasien, deren Bistros aktuell ehrenamtlich betrieben werden, halten die beiden Fachberater es aber nicht für möglich, die Abwicklung des Mittagessens auf Dauer mit Ehrenamtlichen aufrecht zu erhalten. Große Bedenken äußern sie bezüglich der rechtlichen und organisatorischen Fragen, aber vor allem im Bereich der Hygieneverantwortung.

Mit Ausnahme des Bistros am Helmholtz-Gymnasium besteht bei den Küchen-, Ausgaben- und Speiseräumen ein Handlungsbedarf. Teilweise wird hier schon an Lösungen in Form von Sanierungs- und Erweiterungsplanungen gearbeitet. Für das Kurfürst-Friedrich-Gymnasium sieht das Gebäudemanagement im Haushalt 2013/14 Mittel für einen Umbau vor.

In ihren Empfehlungen zur Essensversorgung an den Heidelberger Schulen erachten es die Fachberater als notwendig, die Schulverpflegung an den Gymnasien zu professionalisieren. Dies erfordert Veränderungen in verschiedenen Bereichen.

- An allen vier Gymnasien sollte eine professionelle Verpflegungslösung durch einen Caterer eingerichtet werden, um eine gleichwertige Qualität sicherstellen zu können.
- Die zu erarbeitenden einheitlichen Hygiene- und Qualitätsstandards der Stadt Heidelberg, orientiert an den entsprechenden Vorgaben der Deutschen Gesellschaft für Ernährung, werden auch für zukünftige Caterer der Gymnasien verpflichtend gelten.
- Der Verkaufspreis für ein warmes Mittagessen muss angemessen ausgestaltet und an allen Gymnasien gleich hoch sein. Die Stadt Heidelberg als Schulträger sollte auch diesen Bereich der Schulverpflegung subventionieren, indem den Schülerinnen und Schülern das Essen zu dem an den anderen öffentlichen Schulen in Heidelberg geltenden Preis angeboten wird.
- Vor allem an den Gymnasien ist es notwendig, ein bargeldloses Bestell- und Abrechnungssystem einzuführen, mit dem auch die Zwischenverpflegung und Getränke gekauft werden können. Hierdurch entsteht eine Bindung an das schuleigene Bistro, womit sich die Rentabilität des Betriebs erhöht.

- Die Räumlichkeiten müssen so saniert, umgebaut und erweitert werden, dass sie den aktuellen Normen und Anforderungen für die Gemeinschaftsverpflegung entsprechen und sie die steigende Zahl der Essensteilnehmer bewältigen können.

Um gesamtstädtisch die festgelegten Ziele „verbesserte und einheitlichere Essensqualität“, „erhöhte Akzeptanz“ sowie eine „wirtschaftlichere und professionellere Schulverpflegung“ zu erhalten, soll auch die Schulverpflegung an den Gymnasien nach den Vorschlägen des Handlungskonzepts umgestaltet werden. Die stufenweise Umstrukturierung erfolgt dabei angepasst an die tatsächlichen Entwicklungen.

Unter Berücksichtigung der bestehenden Verträge und den jeweiligen Kündigungsfristen ist geplant, die Essensversorgung der vier Gymnasien inklusive der Zwischenverpflegung gemeinsam auszuschreiben, mit dem Ziel einen Caterer beauftragen zu können.

Die Ausschreibung für ein Bestell- und Abrechnungssystem erfolgt nach verwaltungsinterner Abstimmung für die Einführung und Installation an allen öffentlichen Heidelberger Schulen mit einer anhängigen Schulverpflegung.

Grundlage für die oben genannten Maßnahmen ist jedoch, dass die Organisation und Abwicklung der Mittagstischversorgung an den Gymnasien zukünftig einheitlich durch die Stadtverwaltung Heidelberg gewährleistet wird.

gezeichnet

Dr. Joachim Gerner