

Stadt Heidelberg

Federführung:
Dezernat III, Amt für Schule und Bildung

Beteiligung:

Betreff:

**Essensversorgung an den öffentlichen
Heidelberger Schulen
- Übersicht des Status-Quo und zukünftige
Entwicklung**

Informationsvorlage

Beratungsfolge:

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

Zusammenfassung der Information:

Der Kulturausschuss, der Haupt- und Finanzausschuss und der Gemeinderat nehmen die Informationen der Verwaltung zur Essensversorgung an den öffentlichen Heidelberger Schulen 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: Eine ausgewogene, qualitativ hochwertige und verlässliche Schulverpflegung berücksichtigt die individuellen Interessen und Bedürfnisse von Kindern und Jugendlichen. Ziel/e:
SOZ 13	+	Gesundheit fördern, gesündere Kindheit ermöglichen Begründung: Eine gesunde und qualitativ hochwertige Essensversorgung fördert die Gesundheit. Ziel/e:
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:

1. Einführung

Nicht nur in allgemeinen gesellschaftlichen Diskussionen, sondern vor allem im „Lebensraum Schule“ wird dem Thema Ernährung ein immer größerer Stellenwert zuteil. Sie beeinflusst nicht nur die Gesundheit der Kinder und Jugendlichen sondern hat auch Auswirkungen auf die schulischen Leistungen, das Verhalten und die soziale Gemeinschaft.

Die Qualität des Essens spielt eine wichtige Rolle dabei, ob sich Ernährung positiv oder negativ auf die körperliche und geistige Entwicklung von Kindern und Jugendlichen auswirkt. Es ist demnach nicht nur wichtig, dass im Lebensraum Schule grundsätzlich eine gemeinsame Verpflegung angeboten wird; sie muss vielmehr so ausgestaltet sein, dass eine gute Qualität dauerhaft gewährleistet werden kann.

Das Thema Schulverpflegung gewinnt auch in der öffentlichen Wahrnehmung immer mehr an Bedeutung.

In Heidelberg war die Verpflegung an den Schulen in den letzten Jahren eine stetige Aufgabe aller Beteiligten, nicht nur hinsichtlich der Versorgung mit einem Essenangebot, sondern auch bezüglich der Qualität der vorhandenen Essensverpflegung. Hierbei wurde jedoch vor allem bei der Einrichtung / Verbesserung des Mittagstischangebots, abhängig von der Dringlichkeit, der Schulart sowie der räumlichen und finanziellen Ausstattung, nach einer individuellen Lösung für die jeweils betroffene Schule gesucht.

Diese Vorgehensweise ermöglichte es zwar auf die Bedürfnisse und Wünsche der Schulleitung, Eltern und Schülerinnen und Schülern einzugehen, führte über Jahre aber zu einer unübersichtlichen Verpflegungslandschaft in den Heidelberger Schulen mit individuell gewachsenen Strukturen.

Die aktuellen Veränderungen in der Schulentwicklung (die Einführung von Ganztageschulen, der Anstieg von Nachmittagsunterricht) sowie der Ausbau der Betreuung im Grundschulbereich führen zu einem längeren täglichen Aufenthalt der Schülerinnen und Schüler an der Schule. Dies erfordert die Integration einer gut funktionierenden, qualitativ hochwertigen Verpflegung vor Ort.

Auf Grund der oben genannten Entwicklungen war es erforderlich das Thema „Essensversorgung an den öffentlichen Schulen“ noch einmal genauer in den Fokus zu nehmen und Lösungen für die weitere Entwicklung zu erarbeiten.

Mit Hilfe eines neu zu entwickelnden Handlungskonzepts, welches bestimmte Kriterien für die verschiedenen Aufgabengebiete, wie zum Beispiel Planung, Umsetzung und Qualität der Verpflegung, beinhaltet, besteht die Möglichkeit an den öffentlichen Heidelberger Schulen eine qualitativ gleichwertige Essensversorgung bereit zu stellen, auf mögliche Veränderungen zeitnah reagieren zu können und eine bessere Struktur in der notwendigen Verwaltung aufzubauen.

Um dieses Konzept zu erarbeiten sollte zuerst der Ist-Zustand der Essensversorgung an den öffentlichen Schulen untersucht werden, um auf Basis dieser Daten zukunftsorientierte Lösungsvorschläge entwickeln zu können.

Die Erhebung und Analyse der Daten sowie die Entwicklung eines Ergebnisses unter Berücksichtigung aller, für die Schulverpflegung, erforderlicher Komponenten, konnte durch die Verwaltung weder personell noch fachlich durchgeführt werden. Aus diesem Grund wurde beschlossen, externe Fachkräfte mit der Ausarbeitung eines Handlungskonzepts zu beauftragen. Des Weiteren konnte somit gewährleistet werden, dass die Untersuchung, objektiv und unparteiisch durchgeführt wird.

2. Beauftragung

Im Sommer 2011 wurde Kontakt mit der Vernetzungsstelle Schulverpflegung Baden-Württemberg (angesiedelt bei der Sektion Baden-Württemberg der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V.; gefördert durch das Ministerium für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz Baden-Württemberg) aufgenommen und darum gebeten, bei der Suche nach geeigneten Fachkräften behilflich zu sein. Die Vernetzungsstelle selbst steht Kommunen beratend zur Seite, empfiehlt jedoch auch sogenannte Praxisbegleiter, welche die Schulträger vor Ort beraten und bei Projekten begleiten. Nach verschiedenen Vorgesprächen wurden zwei, von der Vernetzungsstelle vorgeschlagene Praxisbegleiter, mit dem Projekt „Erstellung eines Konzepts zur Essensversorgung an den öffentlichen Heidelberger Schulen der Stadt Heidelberg“ beauftragt.

Frau Sabine Chilla ist Diplom-Oecotrophologin und Inhaberin des Beratungsunternehmens „Pro Schulverpflegung“. Ihre Schwerpunkte liegen in der Planung / Optimierung von Verpflegungskonzepten, die Einhaltung von Hygiene- und Qualitätsstandards und die Beratung von Herstellern für Schulverpflegung.

Herr Markus Beck ist Diplom-Wirtschaftsingenieur und hat sich mit seinem Ingenieurbüro auf Küchenplanungen im Bereich Gemeinschaftsverpflegung, Hotellerie und Gastronomie sowie auf Wirtschaftlichkeitsbetrachtungen dieses Zweigs spezialisiert.

Auf Grund der verschiedenen Arbeitsschwerpunkte war gewährleistet, dass bei der Untersuchung alle notwendigen Aspekte der Gemeinschaftsverpflegung beachtet werden und ein ganzheitliches Konzept ausgearbeitet wird.

Im Rahmen der Untersuchung sollten die Themenschwerpunkte Qualität des Essens, Akzeptanz durch Schüler und Eltern, Wirtschaftlichkeit und Professionalisierung der Schulverpflegung beleuchtet werden.

Vorgegebenes Ziel des Projekts war demnach die Darstellung und Untersuchung von drei verschiedenen Verpflegungskonzepten im Hinblick auf oben genannte Punkte, um vergleichbare Ergebnisse als Entscheidungsgrundlage für die weitere Entwicklung der Essensversorgung zu erhalten.

- Variante 1: Beibehaltung und Optimierung des bestehenden Verpflegungskonzepts
- Variante 2: Neubau einer Zentralküche durch die Stadt Heidelberg und Vergabe an einen Caterer
- Variante 3: Belieferung aller Schulen durch eine externe Zentralküche

3. Ablauf des Projekts und Darstellung des Status-Quo

3.1. Ablauf des Projekts

Für die Erhebung und Untersuchung des Status-Quo wurden alle zu untersuchenden Einrichtungen besucht und mit Hilfe eines standardisierten, für die Untersuchung entwickelten, detaillierten Fragebogens wurde eine Abfrage durchgeführt. Außerdem fanden persönliche Gespräche mit Verantwortlichen vor Ort (Schulleitung, Verpflegungsbeauftragte, Betreuungspersonal, Küchenfrau) statt.

Des Weiteren wurden Gespräche mit päd-aktiv e.V., dem Küchenleiter der IGH und mit Vertretern der Stadtverwaltung geführt.

Nicht aktiv in die Untersuchung eingeschlossen waren die Realschulen und die beruflichen Schulen.

Bisher besteht an den Realschulen auf Grund der Unterrichtsgestaltung noch kein Bedarf eines warmen Mittagessensangebots. An allen drei Schulen besteht die Möglichkeit der Zwischenverpflegung. Die Realschulen wurden jedoch in die Analyse der Verpflegungskonzepte integriert, um bei einer Änderung der Unterrichtsstrukturen auf Basis des Projektergebnisses zeitnah eine qualitativ gleichwertige Essensversorgung einrichten zu können.

Die beruflichen Schulen bilden bezüglich der Essensversorgung eine Ausnahme, denn hier ist die Verpflegung nachfrageorientiert organisiert. An zwei Schulen sorgen Juniorenfirmen für die Verpflegung der Mitschülerinnen und Mitschüler vor Ort. An den anderen Schulen bestehen Pachtverträge mit privaten Kioskbetreibern, die sowohl die Zwischenverpflegung gewährleisten als auch ein Angebot zur Mittagszeit vorhalten. Dieses richtet sich jedoch nach den Wünschen und Bedürfnissen der Schülerinnen und Schüler und entspricht nicht der Schulverpflegung im engeren Sinne. Grundsätzlich stehen alle Angebote an den beruflichen Schulen in direkter Konkurrenz zu den freien Anbietern außerhalb des Schulgeländes. Die Erfahrung zeigt, dass Schülerinnen und Schüler der höheren Klassen ein Mittagstischangebot am Standort Schule kaum bis gar nicht nutzen. Es ist aktuell nicht davon auszugehen, dass sich diese Strukturen in den kommenden Jahren verändern werden. Sollte dies doch der Fall sein, bestünde aber auch für die beruflichen Schulen die Möglichkeit eine Essensversorgung im Sinne des Projektergebnisses einzurichten.

Anhand der erhobenen Daten konnte der Ist-Zustand der Verpflegungssituationen an allen öffentlichen Heidelberger Schulen im Herbst 2011 erfasst und beschrieben werden.

3.2. Darstellung des Status-Quo

Grundsätzlich ist die Schulverpflegung an den untersuchten Schulen, unter Anbetracht der individuell gewachsenen Strukturen, gut aufgestellt. Um die festgelegten Zielen bezüglich der Qualität des Essens, Akzeptanz durch Kinder und Eltern, Wirtschaftlichkeit und Professionalisierung erreichen zu können, sind jedoch verschiedene Änderungen / Optimierungen notwendig.

Qualität und Akzeptanz

Die Zufriedenheit mit der optischen und sensorischen Qualität des Essens kann als gut bis sehr gut bezeichnet werden. Die Angebotsstruktur des Essens ist zumeist ausgewogen. Die Akzeptanz der Schülerinnen und Schüler wird von verschiedenen Punkten beeinflusst. Das Ambiente, die Speiseplangestaltung, das Getränkeangebot, die Preise ebenso wie Konkurrenzangebote gewerblicher Anbieter in der Nähe sind von großer Bedeutung für eine erfolgreiche Schulverpflegung. Vor allem in den höheren Klassenstufen der weiterführenden Schulen nimmt die Akzeptanz des Essens ab. Die Akzeptanz der Eltern hängt dagegen in einem hohen Maß von der Qualität des Essens ab. Wobei diese anders definiert wird als von den Schülerinnen und Schülern, da andere Aspekte, wie zum Beispiel der Einsatz von Bio-Komponenten und Vollwertprodukten, eine wichtige Rolle spielen. Dennoch weist die Nachfrage nach einer Verpflegung in der Schule eine steigende Tendenz auf.

Räumlichkeiten und Ausstattung

Die Küchen- und Ausgabenbereiche erfüllen aktuell nicht an allen untersuchten Schulen die Anforderungen für einen optimalen Zustand. Teilweise liegt dies an den begrenzten räumlichen Kapazitäten, aber auch daran, dass die Räume und deren Ausstattung nicht mehr den heute geltenden Normen und Anforderungen entsprechen. Der Zustand der Speiseräume ist ebenfalls an einigen Schulen als unattraktiv zu bewerten. Umbaumaßnahmen sind allerdings vorrangig wegen der teilweise sehr hohen Auslastung notwendig.

Hygiene- und Qualitätsstandards

Die Qualitätsstandards für Schulverpflegung der Deutschen Gesellschaft für Ernährung sowie die aktuell geltenden Hygienebestimmungen sind den Caterern bekannt und werden in der Regel beachtet.

Preisgestaltung

Im Jahr 2012 liegt der von den Schülerinnen und Schüler zu entrichtende Essenspreis bei 3,17 €. Dabei handelt es sich um einen durch die Stadt Heidelberg subventionierten Preis, der sich an dem jeweils gültigen Satz für die Gewährung freier Verpflegung nach der Sozialversicherungsentgeltverordnung orientiert. Analog zu diesem Sachbezugswert wird er meist jährlich angepasst.

Dieser Preis gilt jedoch nicht für Schülerinnen und Schüler an Gymnasien. Die Essensversorgung an Gymnasien ist momentan noch eine freiwillige Leistung der Schulen und der Stadt Heidelberg (siehe Drucksache 0268/2012/BV, Betreff: Essensversorgung an den öffentlichen Heidelberger Schulen – zukünftige Organisation der Essensversorgung an den Gymnasien), weshalb keine Bezuschussung erfolgt und die vom jeweiligen Caterer festgelegten Preise zu zahlen sind.

Caterer und Verpflegungssysteme

Problematisch unter dem Gesichtspunkt eines einheitlich qualitativen Essensangebots sowie der Wirtschaftlichkeit ist die hohe Zahl der verschiedenen Essenslieferanten, welche außerdem unterschiedliche Verpflegungssysteme betreiben.

Die bisher gewachsenen Strukturen erschweren die notwendigen Kostenbetrachtungen und Kostenplanungen der Essensversorgung.

3.3. Vergleich der drei Varianten

Nach Bewertung des Ist-Zustands wurden die drei voneinander unabhängigen Verpflegungsvarianten dargestellt, analysiert und bewertet. Besondere Betrachtung fanden hierbei die Punkte Essensqualität, Essenspreis, Bestell- und Abrechnungsmodalitäten, Hygiene, Subventionen und Investitionskosten, um die Vor- und Nachteile der Varianten aufzeigen zu können.

Ebenfalls berücksichtigt wurde die Entwicklung der Essenssituation an der IGH vor dem Hintergrund der Generalsanierung.

4. Ergebnis

Auf Grund der Untersuchung und Analysen haben die beiden Fachplaner die Umsetzung von Verpflegungsvariante 1: Beibehaltung und Optimierung des bestehenden Verpflegungskonzepts empfohlen.

Diese Variante beinhaltet die Beibehaltung der gewachsenen Strukturen des Ist-Zustandes, soweit es wirtschaftlich und organisatorisch sinnvoll ist, und die schrittweise Optimierung im Bezug zu den vorab festgelegten Zielen „verbesserte und einheitlichere Essensqualität“, „erhöhte Akzeptanz“ sowie eine „wirtschaftlichere und professionellere Schulverpflegung“.

Variante 1 ermöglicht es, bewährte Strukturen weiterzuführen und parallel neue Systeme einzurichten, um Prozesse zu vereinfachen. Notwendige Investitionen und Subventionen sind durch die stufenweise Umsetzung kalkulierbar und können sukzessive bereitgestellt werden. Sie erlaubt es, verschiedene Verpflegungssysteme an den Schulen anzuwenden und zu gegebener Zeit eine Umstellung von Warmverpflegung auf Cook & Chill (das Essen wird direkt nach der Zubereitung heruntergekühlt und kurz vor Ausgabe auf Verzehrttemperatur erwärmt) beziehungsweise Cook & Freeze (das Essen wird direkt nach der Zubereitung tiefgefroren und kurz vor der Ausgabe auf Verzehrttemperatur erwärmt) durchzuführen. Des Weiteren kann das Konzept der Mischküche, das heißt die Kombination von Frischkost mit Convenience-Produkten, an der IGH beibehalten werden.

Im Einzelnen führt die Umsetzung der empfohlenen Variante zu folgenden notwendigen Änderungen in der Schulverpflegung in Heidelberg:

- Die Küche der IGH verbleibt am bisherigen Standort. Im Rahmen der Sanierung wird sie dahingehend modernisiert, dass in Zukunft täglich mindestens 1.500 Essen mit der Verpflegungsform Mischküche produziert werden können.

- Die Anzahl der Essenslieferanten wird reduziert. Drei verschiedene Caterer werden mit der Bereitstellung der Schulverpflegung beauftragt. Hiervon wird ein Caterer die Küche der IGH betreiben und weitere standortnahe Schulen beliefern. Die verbleibenden Grundschulen sollen an einen Lieferanten übertragen werden, der speziell auf dem Gebiet der Versorgung jüngerer Kindern Referenzen aufweisen kann. Für die Gymnasien ist ein Caterer erforderlich, der das Angebot hinsichtlich der Qualität vereinheitlicht und die Zwischenverpflegung in Form des Kioskbetriebs in die Schulverpflegung integriert.
- Die Küchen-, Ausgabe- und Speiseräume werden, soweit notwendig, kurzfristig beziehungsweise mittel- bis langfristig saniert, damit sie den hygienischen, organisatorischen und räumlichen Anforderungen entsprechen. In diesem Zusammenhang werden sie so umgerüstet, dass in Zukunft das Cook & Chill beziehungsweise das Cook & Freeze Verfahren umgesetzt werden kann.
- Ein zentrales, flexibles Bestell- und Abrechnungssystem wird an den Verpflegungseinrichtungen installiert.
- Einheitliche Hygiene- und Qualitätsstandards der Stadt Heidelberg, orientiert an den entsprechenden Vorgaben der Deutschen Gesellschaft für Ernährung, müssen durch Fachkräfte definiert und als gemeinsame Leitlinie der Verwaltung und der Schulen verpflichtend an die Caterer weitergegeben werden. Gemeinsam mit der Bestellung von Hygienebeauftragten und regelmäßige Schulungen der Mitarbeiter wird so dafür Sorge getragen, dass alle gesetzlichen Anforderungen erfüllt werden. Außerdem führen die einheitlichen Qualitätsstandards zu einer Angleichung der Essensqualität der einzelnen Schularten und Standorten.

5. Ausblick

Die vielen wichtigen Entscheidungen im Bereich Schule und Bildung, unabhängig ob sie struktureller oder inhaltlicher Art sind, erfordern ebenfalls neue Ausrichtungen im Bereich Schulverpflegung. Aus diesem Grund soll zum neuen Schuljahr mit der Umsetzung des vorgeschlagenen Handlungskonzepts begonnen werden. Da die empfohlene Verpflegungsvariante einen schrittweisen Entwicklungsprozess über die nächsten Jahre beschreibt, können schon jetzt notwendige Veränderungen begonnen werden, ohne dabei die komplette Schulverpflegung innerhalb eines kurzen Zeitraums umstellen zu müssen.

Im Rahmen der IGH Sanierung wird die Küche an ihrem bisherigen Standort gemäß den aktuellen Normen und Anforderungen modernisiert. Dabei wird die Produktionskapazität auf 1.500 Essen pro Tag erhöht, um den ständig steigenden Bedarf an der IGH selbst zu decken und weitere Schulen durch Belieferung versorgen zu können (siehe Drucksache 0269/2012/BV). Der zukünftige Betrieb durch einen Caterer muss zu gegebener Zeit durch die Verwaltung ausgeschrieben werden.

Im Rahmen der Untersuchung des Status-Quo haben die Praxisbegleiter für einige Küchen einen dringenden Handlungsbedarf festgestellt. Diesem kann durch die Beschaffung neuer Betriebsgeräte (siehe Drucksache 0265/2012/BV, Betreff: Bereitstellung von überplanmäßigen Mitteln für die Beschaffung von Betriebsgeräten in vier Küchen an Schulen für die dortige Mittagstischversorgung) und kleinerer Reparaturen abgeholfen werden, sodass wieder ein – an die momentane Entwicklung – optimaler Zustand hergestellt werden kann. Die Maßnahmen sollen während der Sommerferien durchgeführt werden und die Geräte zu Beginn des Schuljahres 2012/2013 zur Verfügung stehen.

Parallel zu den ersten Verbesserungen der räumlichen Situation soll ein zentrales Bestell- und Abrechnungssystem installiert werden. Es ermöglicht die Bündelung verschiedener Prozesse im Rahmen der Mittagessensbestellung und Abrechnung, außerdem können somit verschiedene Kennzahlen einfach, zentral und transparent dargestellt werden. Für die Einführung eines solchen Systems ist eine Ausschreibung erforderlich. Um diese vorzubereiten ist eine verwaltungsinterne Abstimmung erforderlich. Spätestens zum Schuljahr 2013/2014 soll die Einrichtung erfolgen.

Die aktuelle Essenssituation an den Gymnasien erfordert ebenfalls eine kurzfristige Lösung. Um die Essensversorgung kontinuierlich und qualitativ gleichwertig zu einem angemessenen Preis anbieten zu können, bedarf es einer Verpflichtung der Kommune diese bisher freiwillige Aufgabe wahrzunehmen (siehe Drucksache 0268/2012/BV, Betreff: Essensversorgung an den öffentlichen Heidelberger Schulen – zukünftige Organisation der Essensversorgung an den Gymnasien).

Die Empfehlungen aus dem Konzept zur Essensversorgung an den öffentlichen Heidelberger Schulen sollen in den kommenden Jahren stufenweise umgesetzt und die ihm zugrunde liegenden Ziele gegebenenfalls fortgeschrieben werden.

Der Jugendgemeinderat wurde im Vorfeld der Kulturausschuss-Sitzung am 05.07.2012 in einem persönlichen Gespräch über den Inhalt dieser Vorlage informiert.

gezeichnet

Dr. Joachim Gerner