

## Beschlussvorlage der Verwaltung

Gremium	Sitzung am	Beratung
<b>Schul- u. Sportausschuss</b>	10.09.2019	öffentlich

### Beratungsgegenstand (Bezeichnung des Tagesordnungspunktes)

**Entwicklung eines Konzeptes für gesundes Schulessen in Bielefeld, hier: Bericht zum Sachstand und weiteres Vorgehen**

### Betroffene Produktgruppe

11.03.02 Zentrale Leistungen des Schulträgers  
11.03.02.10 Betreuungs- und Ganztagsangebote (OGS)  
11.03.02.11 Mittagessen an Ganztagschulen

### Auswirkungen auf Ergebnisplan, Finanzplan

- Aufwendungen für die Beauftragung eines Fachingenieurbüros ca. 270.000 €.
- Zusätzliche Aufwendungen für bauliche und technische Veränderungen in Schulküchen

### Ggf. Frühere Behandlung des Beratungsgegenstandes (Gremium, Datum, TOP, Drucksachen-Nr.)

Schul- und Sportausschuss am 22.01.2019 (Drucks.-Nr. 7981/2014 – 2020)

### Beschlussvorschlag:

Der Schul- und Sportausschuss nimmt den Sachstandsbericht zur Kenntnis und beauftragt die Verwaltung, durch Hinzuziehung eines Fachingenieurbüros die technischen, baulichen sowie konzeptionellen Voraussetzungen und damit zusammenhängenden Wirtschaftlichkeitsermittlungen für ein Konzept für gesundes Schulessen auf der Grundlage des Beschlusses vom 22.01.2019 (Drucks. 7981/2014-2020) zu klären.

Dabei sollen vorrangig Frischeküchen (Cook & Serve) soweit möglich und finanzierbar bzw. Cook & Chill für Schulen im Gebundenen Ganztagsangebot und als Angebot für die Offenen Ganztagschulen und Kitas realisiert werden.

Die Warmverpflegung durch Quartiersküchen soll vermieden werden.

### Begründung:

Mit Beschluss vom 22.01.2019 wurde die Verwaltung beauftragt, auf Basis verschiedener Eckpunkte sowie unter Einbeziehung des Ernährungsrates ein Konzept für gesundes Schulessen in Bielefeld zu entwerfen sowie eine mittelfristig zu realisierende Umstrukturierung der Mittagessenversorgung in Schulen zu erarbeiten.

Hierzu ergeht folgender Zwischenbericht:

Zur Vorbereitung einer umfassenden Bestandsanalyse wurden alle städtischen Schulen im Sek 1 und Sek 2 sowie der Primarstufe befragt, welche Verpflegungsform bei welchem Caterer zu welchem Preis angeboten wird.

Hierbei stellte sich heraus, dass die Warmverpflegung als Verpflegungsform überwiegt, gefolgt von „Cook & Chill“ und „Cook & Freeze“. Die Verpflegungsform „Cook & Serve“ wird ab Schuljahr 2019/2020 nur an zwei Schulen angeboten.

Der tägliche Essenpreis schwankt deutlich zwischen 2,20 € (günstigstes Angebot für Cook & Chill an einer OGS) und 4,50 € (ab Schuljahr 2019/2020 4,80 € in der Frischeküche an einer OGS).

Des Weiteren wurden inhaltliche Standards für das Essen an den Bielefelder Schulen, die Bestandteile zukünftiger Ausschreibungen sein sollen, erarbeitet und mit den Mitgliedern des neu gebildeten Ernährungsrates erörtert (s. Anlage).

Es bestand Übereinstimmung, dass ein Transport warmen Essens über einen längeren Wegezeitraum hinweg unbedingt wegen der zu erwartenden Verschlechterung der Essensqualität vermieden werden sollte. Hierbei wurde unter anderem auch verdeutlicht und von allen Teilnehmern bestätigt, dass eine Anbindung von 4 bis 5 Schulen an eine Frischeküche bedeuten würde, dass diese 4 bis 5 Schulen ihr Essen nur als Warmanlieferung erhalten würden.

Dies bedingt mehrfache Transporte am Tag zwischen den Schulen, da OGS-Schüler/-innen oft in drei Schichten essen, und ggfs. Standzeiten in Warm- oder Kühlhaltebehältnissen. Gleichzeitig würde eine Umstellung auf eine Quartiersküche für einige Schulen (vor allem OGS-Schulen) bedeuten, von einem bestehenden „Cook & Chill“ - oder „Cook & Freeze“ -Verfahren auf die qualitativ geringer einzustufende Warmverpflegung umzusteigen, wenn dort eine Frischeküche aus räumlichen Gründen nicht möglich ist. Es ist mit Unverständnis der Eltern, aber auch der OGS-Träger, die die Mittagessenversorgung an ihren OGS-Schulen selbst organisieren, zu rechnen.

Mit dem Ernährungsrat kam man überein, dass das Modell „Quartiersküche“ insoweit inhaltlich aufgelöst werden sollte und man sich auf eine Belieferung von Drittschulen und Kitas aus Frischeküchen beschränkt, sofern diese quasi „nebenan“ liegen wie z.B. an der Diesterwegschule.

Außerdem haben die Mitglieder des Ernährungsrates zur Kenntnis genommen, dass dem Idealbild der „Frischküche“ eine Essenaufbereitung mit Endgarung nach dem Prinzip von „Cook & Chill“ am nächsten kommt und unbedingt einer reinen Warmverpflegung an Drittschulen, die mehrschichtig beliefert werden müssten, vorzuziehen ist.

Die inhaltlichen Standards für das Essen ergeben sich aus der Anlage.

Für die Ermittlung der baulichen und technischen Voraussetzungen, der Ausstattungsmöglichkeiten bei Prüfung vorhandener Kücheninfrastruktur durch Begehung aller Schulstandorte ist nach Feststellung des ISB die Beauftragung eines Fachingenieurbüros erforderlich. Voraussichtlich werden dafür Kosten von ca. 270.000 € entstehen.

Unter Berücksichtigung der Zielsetzungen des Beschlusses vom 22.01.2019 wird bei Schulneu- oder umbauten geprüft, ob eine Frischeküche eingeplant werden kann.

So bereits geschehen für den anstehenden OGS-Neubau der Martinschule mit einem eingeplanten Mehrkostenansatz i.H.v. 200.000 € gegenüber einer herkömmlichen Cook & Chill-Küche.

Auch in die Bauplanungen für die Hellingskampschule ist die Einrichtung einer

Frischküche mit aufgenommen worden.

Im Zuge der Klimafreundlichkeit und Nachhaltigkeit sollten Speisereste und Müll in höchstem Maße vermieden werden. Dafür ist ein Vorlauf für Planung, Einkauf und Vorbereitung zwingend einzuräumen, der nach bisherigen Erkenntnissen eine verbindliche Vorbestellzeit erfordert. Je nach der Logistik der Essenanbieter ist dafür eine Vorbestellzeit von 2 – 3 Werktagen erforderlich.

Beigeordneter

Dr. Witthaus