

Amt für Schule, 22.01.2019, 39 13
400.12 Wö

An den
Schul- und Sportausschuss

**Antwort der Verwaltung
auf die Anfrage der FDP vom 15.01.2019 zum Thema "Konvektomaten für das Cook & Chill Verfahren" für die Sitzung des Schul- und Sportausschusses am 22.01.2019
(Drucksachen-Nr. 7954/2014-2020)**

Frage:

„An welchen Grundschulen und weiterführenden Schulen stehen Konvektomaten für das Cook & Chill Verfahren zur Verfügung?“

Zusatzfrage :

Welche Schulen sollen laut Investitionsplanung in den nächsten fünf Jahren damit ausgestattet werden?

An den nachfolgenden Grundschulen wurden in den vergangenen 9 Jahren größere OGS-Umbau bzw. -ertüchtigungsmaßnahmen umgesetzt.

Da seit ca. 2010 verstärkt darauf geachtet wird, dass professionelle Ausgabeküchen so geplant werden, dass man dort auch Konvektomaten aufstellen kann, sollten diese Küchen „theoretisch“ die räumlichen und installationsmäßigen Voraussetzungen für das Aufstellen von Konvektomaten erfüllen.

Inwieweit der jeweilige Caterer tatsächlich mit Konvektomaten arbeitet, kann wegen des häufigen Wechsels der Caterer durch den OGS-Träger von hier nicht zeitnah ermittelt werden.

An diesen Schulen wurden seit 2010 größere OGS-Maßnahmen im Küchenbereich umgesetzt bzw. sind geplant:

Schule	Geeignet für Konvektomateneinsatz	
	ja	nein
Broker Schule seit Umzug in Gebäude der FS Am Kupferhammer	x	
GS Ummeln (aktuell in Planung!), ab 2020	x	
Vogelruthschule	x	
GS Quelle		x
GS Dornberg	x	
GS Schröttinghausen	x	
Wellensiekschule (aktuell in Planung!), ab 2021	x	
Martinschule (in Planung), ab 2020	x	
GS Altenhagen, Anschlüsse vorhanden, Gerät fehlt	x	
GS Am Homersen		x
GS Milse	x	
GS Oldentrup, Anschlüsse vorh., Gerät fehlt	x	
GS Am Waldschlößchen(in Planung), ab 2020	x	
GS Vilsendorf	x	
Bückardtschule	x	
Diesterwegschule (Frischküche! Falken – nicht städtisch!!!)	x	
Fröbelschule	x	
Josefschule	x	
Rußheideschule	x	
Stapenhorstschule	x	
Volkeningschule	x	
Bültmannshofschule	x	
Eichendorffschule	x	
Stiftsschule (im Bau), ab 2019	x	
Bahnhofschule		x
GS Windflöte		x
Astrid Lindgren Schule	x	
Hans-Christian-Andersen-Schule (in Planung) ab 2020	x	
Osningschule	x	
Stieghorstschule (Umplanung läuft zur Optimierung!)	x	
GS Ubbedissen, Anschluss vorhanden, Gerät nicht	x	

An den weiterführenden Schulen im Sek 1/Sek 2 sind Informationen über das Vorhandensein von Konvektomaten nur für die Gebundenen Ganztagschulen vorhanden. Jedoch ist das alleinige Vorhandensein eines Konvektomaten nicht immer gleich zu setzen mit der Umsetzung des Cook & Chill-Verfahrens.

Derzeit läuft eine Anfrage an den Caterer „vomfeinsten“, um herauszufinden, ob in Zukunft auch an den Schulen, an denen nicht sofort mit Schuljahresbeginn Cook & Chill eingesetzt wurde, durch zusätzliche technische Veränderungen auch dort dies Verfahren umgesetzt werden könnte.

Das Cook & Chill-Verfahren wird derzeit an der Gesamtschule Quelle, der Friedrich-Wilhelm-Murnau-Gesamtschule, am Schulzentrum Heepen (Realschule und Gymnasium Heepen), dem Max-Planck-Gymnasium, der Theodor-Heuss-Realschule und am Helmholtz-Gymnasium eingesetzt.

Dem Schulträger ist bereits bekannt, dass z.B. an der Ernst-Hansen-Schule in Oldentrup ein Cook & Chill-Verfahren zwar möglich ist, jedoch für die Essenzahlen ein zusätzlicher oder größerer Konvektomat eingesetzt werden müsste. Hierfür ist jedoch die elektronische Absicherung nicht ausreichend.

Wiederum an anderen Schulen sind zwar Konvektomaten vorhanden, jedoch die räumlichen Dimensionen lassen ein Cook & Chill-Verfahren nicht zu. Hier dienen die Konvektomaten lediglich zum Aufwärmen einzelner Komponenten.

Antwort auf die Zusatzfrage:

In den nächsten 5 Jahren sind auf der Investliste für den Sek 1 –Bereich (Grundschulen s.o.) folgende Baumaßnahmen vorgesehen:

RS Jöllenbeck (Nebenstandort Hauptschulgebäude)
RS Luisenschule (Nebenstandort Josefstraße)
Sekundarschule Gellershagen
Sekundarschule Königsbrügge
Gymnasium Heepen (Nebenstandort Hauptschulgebäude)
Martin Niemöller Gesamtschule

Sofern bei den Baumaßnahmen eine Mensaertüchtigung notwendig wird, wird darauf geachtet, dass die technischen Voraussetzungen für das Aufstellen von Konvektomaten für Cook & Chill geschaffen werden.

Mit freundlichen Grüßen

I.A



Schönemann