

Gremium

An die Mitglieder der Bezirksvertretung Dornberg für die Sitzung am 28.05.2020, TOP 4 – öffentlich

Thema: Schulverpflegung Schulen im Stadtbezirk

Anfrage Die Linke der Bezirksvertretung Dornberg vom 20.05.2020, Drucksachen-Nr.: 40985/2014-2020

Schulverpflegung Schulen im Stadtbezirk

Wie ist a) die normale und b) die aktuelle Verpflegungssituation an den Schulen im Stadtbezirk nach

1) Raumbedarf/Platzbedarf

2) Qualität des Essens (Anlieferung - eigene Küche - regionale Lebensmittel)

Begründung:

Die Verpflegungssituation insbesondere im Zusammenhang mit OGS-Angeboten bedarf einer sorgfältigen Betrachtung. Es muss für die Verpflegung (Mittagessen) ausreichend Platz zur Verfügung stehen. Das Essen sollte in Qualität und unter Nachhaltigkeitsgesichtspunkten gerade für Kinder erstellt werden. Die Verwaltung soll der BZV einen Überblick über die aktuelle Situation geben. Dabei gehört auch dazu, inwieweit die notwendigen Hygienestandards eingehalten werden können.

Antwort der Verwaltung:

Rückmeldungen der Schulen im Bezirk Dornberg zur Anfrage:

Grundschule Babenhausen:

normale Verpflegungssituation

1) Raumbedarf/Platzbedarf:

„Es wird in der Ausgabeküche gegessen. 32 Kinder sitzen beengt auf einer Fläche von 23 qm (4,30m x 5,30 m!). Ein Teil der Schülerinnen und Schüler geht in die benachbarte Kirchengemeinde und isst im Gemeindesaal. Die Raumgröße ist ausreichend, jedoch passt die Möblierung nicht (Tischhöhe und Stühle für Erwachsene). Es ist keine Schalldämmung vorhanden, sodass die Gruppen eher klein gehalten werden müssten. Es essen jeweils 20 – 50 Kinder gleichzeitig. Der Raum steht nur von Montag bis Donnerstag zur Verfügung, war lediglich als Übergangslösung angedacht und ist nun im 4. Jahr der Nutzung.

Am Freitag ist die Nutzung eines Klassenraums auf der gleichen Ebene der Küche möglich, wenn dies nach Stundenplan erforderlich ist.

Es wird in 3 Schichten nacheinander gegessen. Es werden 2 Standorte (3. Standort Klassenraum) gleichzeitig belegt.“

2) Qualität des Essens (Anlieferung - eigene Küche - regionale Lebensmittel)

„Aufgrund der beengten Räumlichkeiten ist keine andere Verpflegung als die Anlieferung in Warmhaltebehältern möglich. Das Essen wird in 2 Portionen für die beiden Standorte getrennt angeliefert. Die Qualität des Essens wird als gut beschrieben, soweit man dies von warmgehaltenen Speisen erwarten kann. Das Angebot ist vielfältig und berücksichtigt Bioprodukte.

Nach meiner persönlichen Einschätzung wird relativ viel Essen weggeworfen. Das mag auch mit der Problematik der ausreichenden Versorgung für 2 unterschiedliche Standorte mit täglich wechselnder Gruppenanzahl zusammenhängen. Dadurch wird die passende Abmessung der Essensmenge erschwert.

*Es isst keine Mitarbeiterin/kein Mitarbeiter mit. Begründet wird dies mit Platzmangel und den beengten Verhältnissen, die in den Augen der Betreuer*innen keine angenehme Mittagspause ermöglichen. Zudem muss das Essen von den Mitarbeitern selbst finanziert werden, obwohl man das gemeinsame Essen auch unter dem pädagogischen Aspekt des Vorbilds sehen könnte.“*

aktuelle Verpflegungssituation

„Essen unter besonderer Beachtung von Hygienestandards in Corona-Zeiten

Es gibt zurzeit kein Angebot, da der Caterer erst ab 10 Essen liefert, die Kinder jedoch nur an einzelnen Tagen angemeldet sind und eher geringe Betreuungszeiten (überwiegend bis 14.00 Uhr) in Anspruch nehmen.“

1) Raumbedarf/Platzbedarf

„Es könnten in der Küche maximal 8 (eher 6) Kinder mit Abstand von 1,5m gleichzeitig versorgt werden. Der Zugang durch den Flur zur Küche ist nur mit Mundschutz möglich, da der Abstand von 1,5m kaum einzuhalten ist. Die Versorgung im Gemeindesaal steht zurzeit nicht im Fokus, da mehr Betreuungspersonal zur Einhaltung der Abstands- und Hygieneregeln gebunden wird, je weiter die Örtlichkeiten voneinander entfernt sind.“

2) Qualität des Essens (Anlieferung - eigene Küche - regionale Lebensmittel)

Keine Angabe

„Wünschenswerte Verpflegungssituation, ausgelegt für die erwartete Anzahl der Schülerinnen und Schüler bei einer Versorgung von 80% OGS-Kindern.

1. Mittagsverpflegung nur an **einem** Standort in enger Anbindung ans Schulgebäude

2. Frischeküche

3. 2 ausreichend große Räume zum Essen, die flexibel in die OGS-Betreuung und VÜM-Betreuung eingebunden werden können. „

Quelle: Rückmeldung der Schulleiterin Sabine Schneider der Grundschule Babenhausen

Rückmeldung des Schulträgers:

Im Rahmen der anlassbezogenen Schulentwicklungsplanung sind für die Grundschule Babenhausen räumliche Anpassungsbedarfe für Mensa und Ausgabeküche sowie bauliche Optimierungsmaßnahmen vom Schulträger in Kooperation mit der Schule abgestimmt und geplant.

Es erfolgt eine Neukonzeption der Mensa bzw. Ausgabeküche. Eine Vorrüstung als Frischeküche und eine hinreichende Dimensionierung der Mensa im Hinblick auf eine weiter steigende OGS-Teilnehmerquote sind hierbei u. a. die Eckpfeiler für eine Neuplanung, die auch hier sehr eng mit der Schule abgestimmt wird.

Die Schule befindet sich auf Position 8 in der OGS-Ausbauliste. Eine Realisierung erfolgt in allernächster Zukunft.

Grundschulverbund Wellensiek; Hoberge-Uerentrup:

Wellensiekschule:

„im Rahmen des Um- und Erweiterungsbaus der Wellensiekschule werden wir zukünftig eine moderne Küchen- und Mensasituation vorfinden. Durch den Um- und Erweiterungsbau der Schule hat die Stadt Bielefeld für die Behebung aller vorliegenden Mängel (v.a. Platzknappheit) gesorgt. Der Schul- und Sportausschuss hat 2015 folgende Regelgröße für Speiseräume beschlossen: 1,5 qm/3 Kinder auf der Basis von 75 % OGS-Teilnahme. Dieser Beschluss wurde m.W.n. von der Politik im Rahmen der Aktualisierung der Ausbaubedarfsliste 2019 noch einmal bestätigt. Unter Berücksichtigung dieser Beschlusslage ergibt sich zukünftig für den Standort Wellensiek kein Nachbesserungsbedarf.“

aktuelle Verpflegungssituation

1) Raumbedarf/Platzbedarf

„Die derzeitige Küchen-/Mensasituation in der Wellensiekschule ist jedoch noch als katastrophal zu bezeichnen. Die Anforderung der Einhaltung des Mindestabstands während der Corona-Pandemie führt zu einer drastischen Reduzierung der gleichzeitig essenden Kinder mit der Folge einer erheblichen Verlängerung der Mittagspause.“

2) Qualität des Essens (Anlieferung - eigene Küche - regionale Lebensmittel)

„Derzeit wird die Wellensiekschule mit frisch zubereitetem Essen durch einen Caterer beliefert. Wir sind mit der Qualität und dem Preis-Leistungsverhältnis sehr zufrieden.“

Teilstandort Hoberge-Uerentrup:

normale Verpflegungssituation

1) Raumbedarf/Platzbedarf

*„Für den einzügigen Zweig des Teilstandortes Hoberge wäre eine Mensafläche von 44 qm erforderlich (maximale SuS-Zahl: 114; davon 75 % = 86 SuS; diese SuS essen in drei Schichten => 29 SuS/Schicht * 1,5 qm). Der Speiseraum im Teilstandort ist 41 qm groß, so dass ohne Berücksichtigung der fünf Kühlschränke, die im Mensabereich stehen, die Anforderungen nahezu erfüllt sind. Die Küche ist mit 14 qm sehr klein; der saubere und schmutzige Bereich befindet sich in einem Raum. Dies hat zur Folge, dass nur dann gespült werden kann, wenn kein Essen ausgegeben wird.“*

2) Qualität des Essens (Anlieferung - eigene Küche - regionale Lebensmittel)

„Beliefert wird der Teilstandort Hoberge mit tiefgefrorenem Essen, das mit Hilfe der Kochart Dampfgaren zubereitet wird. Für die Zubereitung von frisch gekochtem Essen ist die Küche viel zu klein.“

„Die Hygienestandards werden erfüllt.“

Quelle: Rückmeldung der Schulleiterin Petra Vogel-Deutsch des Grundschulverbundes Wellensiek; Hoberge-Uerentrup

Rückmeldung des Schulträgers:

Dem Schulträger ist die derzeitige Situation des Teilstandortes Hoberge-Uerentrup im Bereich der Küche bekannt. Dies führt zu einer Positionierung des Teilstandortes Hoberge-Uerentrup an 18. Stelle der OGS-Ausbauhilfe. Baumaßnahmen sind vor diesem Hintergrund allerdings voraussichtlich nicht vor dem Jahr 2025 realistisch.

Unabhängig davon versucht der Schulträger grundsätzlich, Optimierungen der Ausstattung der OGS-Küchen bzw. Mensen bedarfsorientiert vorzunehmen, wenn entsprechende Anträge gestellt werden (z. B. wegen höherer Teilnehmerzahlen oder Verschleiß vorhandenen Inventars).

Grundschule Dornberg-Schröttinghausen:

Standort Dornberg:

normale Verpflegungssituation

1) Raumbedarf/Platzbedarf

„für den Standort Dornberg kann ich Ihnen die Rückmeldung geben, dass wir dank der Mensa mit dem Platzangebot in mehreren Schichten essen und unser Caterer beliefert uns weiterhin.“

2) Qualität des Essens (Anlieferung - eigene Küche - regionale Lebensmittel)

„Wir sind zufrieden mit der Qualität des Essens.“

Quelle: Rückmeldung der Schulleiterin Yvonne Schormann-Budde der Grundschule Dornberg-Schröttinghausen

Rückmeldung des Schulträgers:

Die im Jahr 2014 fertig gestellte Mensa mit Ausgabeküche ist für ein sogenanntes „cook & chill“ Verfahren konzipiert. Die Funktionsweise ist – auch nach Bekunden der Schulleitung – ohne Beanstandung.

Standort Schröttinghausen:

normale Verpflegungssituation

1) Raumbedarf/Platzbedarf

„hier am Standort Schröttinghausen (Grundschule Dornberg-Schröttinghausen) ist die Raumsituation bezüglich der Essensausgabe normalerweise schon sehr beschränkt (1 Raum mit ca. 20 Plätzen), so dass eine Gruppe auch im Normalfall im Kunst- und Musikraum ihr Essen einnehmen muss und das Essen hin- und hergetragen werden muss.“

aktuelle Verpflegungssituation

1) Raumbedarf/Platzbedarf

„Jetzt, in Zeiten von Corona- Beschränkungen, ist es noch komplizierter geworden und das Essen für die jeweiligen Kleingruppen muss in zeitlichen Abständen in vier verschiedene Räume getragen werden. Es ist sehr zeitaufwändig, da 3 Räume ja eigentlich keine Mensa-Räume sind und vor dem Essen speziell vorbereitet und umgebaut werden müssen und nach dem Essen wieder in ihren eigentlichen Zustand zurückversetzt werden müssen.“

Wir bräuchten also dringend (auch ohne Corona- Einschränkungen) eine größere Mensa mit entsprechend vielen Sitzplätzen um alle Kinder in einem altersgerechten Zeitrahmen verköstigen zu können.“

2) Qualität des Essens (Anlieferung - eigene Küche - regionale Lebensmittel)

„Mit der Qualität des Essens (von Appetito und zugekauft) sind wir hier in Schröttinghausen im Großen und Ganzen zufrieden.“

Wir sind in der glücklichen Lage, dass wir uns von Appetito nur die Fleischkomponente liefern lassen, die Beilagen und die frischen Artikel werden von Steinkröger und von Edeka (nicht von Rewe) angeliefert und hier vor Ort frisch zubereitet.“

Quelle: Rückmeldung der Konrektorin und Standortleitung Ingrid Gabele der Grundschule Dornberg-Schröttinghausen

Rückmeldung des Schulträgers:

Die Schule wurde, gemäß politischer Entscheidung, 2015 mit der KiTa räumlich im Schulgebäude zusammengelegt. Im Zuge dieser Vereinigung wurde 2015 u. a. eine moderne Ausgabeküche eingebaut, die für das beschriebene Verpflegungssystem funktionsfähig ist.

Um die Mensasituation aktuell zu verbessern - der Speiseraum ist ca. 36m² groß - wurden im März 2020 neue Möbel bestellt, die demnächst ausgeliefert werden. Die Sitzplatz-Kapazität kann dann auf 24 Sitzplätze erhöht werden.

Standardmäßig wird von drei Essensschichten ausgegangen, so können mindestens 72 Kinder - zeitlich entsprechend getaktet - in dem neu möblierten Speiseraum verköstigt werden. Eine Mitbenutzung von anderen Räumen zur Esseneinnahme kann nach Auffassung der Verwaltung reduziert werden.

Zusätzlich ist in der Mensa eine Verbesserung der Akustik geplant. Geeignete Maßnahmen, wie z. B. die Installation akustisch wirksamer Wandpaneele, werden demnächst gemeinsam mit der Schule und dem ISB erörtert.

Der einzige Grundschulstandort Schröttinghausen belegt hinsichtlich einer baulichen Ertüchtigung in der OGS-Ausbauliste Platz 25.

i.A.



Schönemann
Amtsleitung