

Vorlage-Nr.: **2565-2009/DaDi** vom 19.01.2009

Aktenzeichen: 213-004

Fachbereich: **B - Kreisbeigeordneter**

B/1 - Schulservice

Beteiligungen: *B/8 - Schulentwicklung*

L - Landrat

Kostenstelle: **309001 Büro Kreisbeigeordneter**

Beschlusslauf:

<i>Nr.</i>	<i>Gremium</i>	<i>Status</i>	<i>Zuständigkeit</i>
1.	Kreisausschuss	N	Zur Kenntnisnahme
2.	Schul-, Kultur- und Sportausschuss	Ö	Zur Kenntnisnahme

Betreff: **Bestandsanalyse Schulverpflegung an den Schulen des Landkreises Darmstadt-Dieburg**

Beschlussvorschlag:

Der Kreisausschuss nimmt die „Bestandsanalyse Schulverpflegung im Landkreis Darmstadt-Dieburg“ von Frau Grimm-Ruppert zur Kenntnis.

Die Abteilung Schulentwicklung wird aufbauend auf diese Analyse und die daraus folgenden konzeptionellen Vorgaben Rahmenverträge mit einem Produzenten von Cook & Chill Mahlzeiten sowie mit einem Caterer (Cook & Hold) abschließen. Die Rahmenverträge sollen sowohl einen Anteil regionaler Produkte wie auch Erzeugnisse aus biologischem Anbau vorgeben.

Den Schulleitungen des Landkreises bleibt es freigestellt, für welches System der Mittagsverpflegung sie sich entscheiden. Bereits funktionierende Vor-Ort Lösungen sollen nicht angetastet werden.

Die Abteilung Schulentwicklung wird gemeinsam mit Frau Grimm-Ruppert die Schulen beratend bei der Entscheidung unterstützen.

Im Dezember 2009 erfolgt ein Sachstandsbericht über die Mittagsverpflegung an den Schulen.

Finanzielle Auswirkungen durch die Umsetzung der Bestandsanalyse entstehen für den Landkreis nicht. Die Kosten für die Mittagsverpflegung werden über den Essenspreis bzw. Elternbeiträge, Härtefonds des Landes Hessen bzw. der Sozialstiftung des Landkreises abgedeckt.

Begründung:

Eine vollwertige Ernährung und ein gesundes Lebensumfeld sind wichtige Voraussetzungen für eine gute körperliche und geistige Entwicklung.

Aufbauend auf einen Fragebogen sowie persönliche Besuche an allen Schulen hat Frau Grimm-Ruppert eine Datenbank als umfassende Grundlage für die Bestandsanalyse erstellt.

Weiterhin wurden Kriterien und Standards für Mittagessen an Schulen zusammengestellt, wie z.B. Lebensmittel aus der Region, Ökologie in der Schulverpflegung, Kostenrahmen, Essensausgabe, Küche, Mensa, Caterer, etc.

Als Handwerkszeug für eine Matrix zur Zuschussberechnung des Ausgabepersonals, ein Mustervertrag für Ausgabekräfte, Hygienerichtlinien, ein Leistungsverzeichnis für Caterer, Angebote für Abrechnungssysteme sowie für Wasserautomaten wurden in die Bestandsanalyse eingearbeitet.

Mit der Hilfe eines erarbeiteten „Bedarfs-Check“ kann ermittelt werden, welches Verpflegungssystem für die jeweilige Schule in Frage kommt.

Grundsätzlich muss unterschieden werden zwischen Frischküche (Cook & Serve), Catering (Cook & Hold) und Cook & Chill.

Wichtiges Kriterium bei der Wahl des Verpflegungssystems ist die Warmhaltezeit, da mit langen Warmhaltezeiten (Essen in mehreren Schichten) ein hoher Vitaminverlust einhergeht.

Mit der vorliegenden Bestandsanalyse kann ein Angebot an alle Schulen gegeben werden, das einen Anbieter nennt, der zu einem Preis um 3,50 EUR ein gesundes, vollwertiges Essen anbietet.

Ein Qualitätsmanagement für die Schulverpflegung, d.h. Erstberatung, Folgeberatung, aber auch „Marketing“ in der Schule wird angestrebt.

Weiterhin wird die Einrichtung von zentralen Lehrküchen gefördert.

Gesunde Verpflegung an den Schulen wird als wichtiger Standortfaktor für Familien und als Investition in die Zukunft gesehen.

Anlage:

- Bestandsanalyse Schulverpflegung im Landkreis Darmstadt-Dieburg