

Vorlage-Nr.: **2877-2009/DaDi** vom 09.06.2009

Aktenzeichen: 213-004

Fachbereich: B/8 - Schulentwicklung

*B - Kreisbeigeordneter*

Beteiligungen: *B/1 - Schulservice*

*L - Landrat*

Kostenstelle: **345001 Schulentwicklung**

Beschlusslauf:

Nr.	Gremium	Status	Zuständigkeit
1.	Kreisausschuss	N	Zur vorbereitenden Beschlussfassung
2.	Schul-, Kultur- und Sportausschuss	Ö	Zur vorbereitenden Beschlussfassung
3.	Kreistag	Ö	Zur abschließenden Beschlussfassung

Betreff: **Mittagsverpflegung an den Schulen des Landkreises Darmstadt-Dieburg  
Konzept**

### Beschlussvorschlag:

Das nachfolgende Konzept wird, in Absprache mit der jeweiligen Schule, Grundlage für die Mittagsverpflegung an den Schulen des Landkreises Darmstadt-Dieburg:

#### 1. Rahmenverträge

Für die Mittagsverpflegung der Schülerinnen und Schüler, der Lehrkräfte, der Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter sowie Gästen werden vom Landkreis Rahmenverträge für die Belieferung der Schulen im Cook and Chill-Verfahren (Studentenwerk Darmstadt) sowie Cook and Hold-Verfahren (Regionalbauernverband) abgeschlossen. Diese Rahmenverträge stellen für die Schulen ein Angebot dar. Die Abwicklung der einzelnen Verträge erfolgt durch die Schulen. Die Verträge werden mit dem Revisionsamt und dem Rechtsamt abgestimmt.

Bestehende und funktionierende Lösungen zur Mittagsversorgung an den Schulen werden nur auf deren Wunsch überprüft.

Es soll damit sichergestellt werden, an den Schulen dauerhaft eine qualitativ anspruchsvolle und gesunde Ernährung zu bieten. Damit soll ein vollwertiges Angebot mit einem vereinbarten Anteil an Bio-, regionalen und frischen Produkten zur Verfügung stehen.

#### 2. Wasserautomaten

Den Schulen werden auf Wunsch Wasserautomaten in den Mensabereichen zur Verfügung gestellt.

Auf Empfehlung des Gesundheitsamtes für die Stadt Darmstadt und des Landkreises Darmstadt-Dieburg werden installationsgebundene Wasserspender favorisiert.

Im Einzugsbereich des Gruppenwasserwerks Dieburg werden die zur Verfügung stehenden Subventionen (50% des Anschaffungspreises) genutzt.

#### 3. Abrechnungssystem

Sofern erforderlich, wird an den Schulen für die Abrechnung des Mittagessens ein

einheitliches und einfach handhabbares und internetbasiertes Abrechnungssystem eingeführt.

#### **4. Küchenkräfte**

Die Kräfte für die Essensausgabe werden für Schulen, die im Landesprogramm „Ganztagsangebot nach Maß“ sind, vom Landkreis Darmstadt-Dieburg zur Verfügung gestellt. Die stellenplanmäßigen Voraussetzungen sind hierzu zu schaffen.

#### **5. Essensausgaben bzw. Cafeterien**

Die notwendigen baulichen Maßnahmen im Zusammenhang mit der Einrichtung von Küchen, Essensausgaben und Mensabereichen werden vom DaDi-Werk/Gebäudemanagement durchgeführt.

Die Finanzierung der Maßnahmen zu Ziffer 2, 3 und 5 genannten Maßnahmen erfolgt über Mittel aus der Pauschale zur Lernumfeldverbesserung aus dem Sonderinvestitionsprogramm oder aus Mitteln, die im Haushalt des Landkreises Darmstadt-Dieburg bzw. dem Wirtschaftsplan des Da-Di Werks Gebäudemanagement hierfür zur Verfügung stehen. Die Finanzierbarkeit ist bei jeder einzelnen Maßnahme vorab sicherzustellen.

## **Begründung:**

Auf Basis der Bestandsanalyse der Schulverpflegung im Landkreis Darmstadt-Dieburg wurde das im Beschlussvorschlag dargestellte Konzept erarbeitet. Zu den einzelnen Punkten werden nachfolgende zusätzliche Informationen gegeben:

### **Zu 1. Rahmenverträge**

Es wurden mit verschiedenen Produzenten des Cook and Chill-Verfahrens sowie Cook and Hold-Verfahrens Verhandlungen geführt. Für das Cook and Chill-Verfahren hat das Studentenwerk Darmstadt das überzeugendste Angebot vorgelegt, für das Cook and Hold-Verfahren der Regionalbauernverband. Die vertraglichen Vereinbarungen mit dem Studentenwerk Darmstadt und dem Regionalbauernverband stehen kurz vor dem Abschluss und werden final vom Rechtsamt und Revisionsamt geprüft.

Nachfolgend sind die beiden Verfahren kurz dargestellt:

#### **Cook and Chill-Verfahren**

Beim Cook and Chill-Verfahren werden die Speisen von einem Anbieter zunächst bis zu einem Fertigungsgrad von 90-95 % zubereitet, innerhalb von nur 90 Minuten in einem Schockkühler auf die Lagertemperatur heruntergekühlt. Die Schockkühlung überbrückt schnell den kritischen Temperaturbereich zwischen +65 und +20 Grad, der das Wachstum von Mikroorganismen begünstigt. Wenn alle Vorschriften eingehalten sind, können die Lebensmittel bei +3 Grad fünf Tage lang aufbewahrt werden. Die Speisen werden gekühlt an die Schulen geliefert und erst dort kurz vor der Ausgabe regeneriert und dabei schonend zu Ende gegart.

Das Vermeiden von langen Warmhaltezeiten und das Fertiggaren erst kurz vor der Speisenverteilung wirken sich positiv auf Qualität und Geschmack der Speisen aus. Gerade bei mehreren Essensschichten in einer Schule ist dieses Verpflegungssystem deshalb besonders gut geeignet. Wenn zusätzlich frische Produkte wie Salate, Rohkost und Obst angeboten werden, ist insgesamt eine gute ernährungsphysiologische Qualität zu erzielen.

Ein großer Vorteil dieses Systems besteht außerdem darin, dass eine hohe Sicherheit hinsichtlich der gesetzlichen Anforderungen der Lebensmittelhygiene-Verordnung sowie der HACCP-Grundsätze eingehalten wird. Darüber hinaus besteht eine hohe Flexibilität bei Menge und Auswahl der Speisen und stark schwankenden Essenszeiten.

#### **Cook and Hold-Verfahren**

Beim Cook and Hold-Verfahren werden die fertigen Speisen von einem Anbieter in speziellen Thermobehältern zu der Verteilerküche transportiert, dort werden sie portioniert und ausgegeben. Die Temperatur bei Anlieferung soll bei mindestens +65 Grad für warme Speisen und höchstens +7 Grad bei kalten Speisen wie Salaten und Desserts liegen.

Die ideale Warmhaltezeit ist unter 30 Minuten, die maximale Warmhaltezeit darf 2 (gegartes Gemüse und Kurzgebratenes) bzw. 3 Stunden laut Gesetz nicht überschreiten. Die Deutsche Gesellschaft für Ernährung empfiehlt eine Warmhaltezeit von max. 1,5 Stunden. Die ernährungsphysiologische Qualität von Warmverpflegung kann empfohlen werden, wenn kurze Warmhaltezeiten realisierbar sind. Die Einhaltung der vorgeschriebenen Temperaturen und Standzeiten ist allerdings ständig zu kontrollieren. Zusätzlich muss ein Angebot an frischen Produkten wie beispielsweise Salate, Rohkost und frisches Obst zur Verfügung stehen.

### **Zu 2. Wasserautomaten**

Nur wer genügend Flüssigkeit zu sich nimmt, erhält seine körperliche und geistige Leistungsfähigkeit. Gerade Kindern und Jugendlichen trinken häufig zu wenig oder nehmen stark zuckerhaltige Getränke zu sich. Kinder von 6 bis 13 Jahre sollten etwa 1 Liter Flüssigkeit pro Tag trinken, Jugendliche von 13 bis 19 Jahre schon 1,5 Liter (Forum Trinkwasser e.V.) Stark gesüßte oder koffeinhaltige Getränke löschen nicht den Durst, sind ungesund und meist sehr kalorienreich.

Aus ernährungsphysiologischer Sicht ist Trinkwasser nach wie vor das beste Getränk.

Eine sehr preiswerte und vor allem für den Schulalltag sehr praktische Lösung ist das Aufstellen eines Wasserautomaten. Hier können die SchülerInnen jederzeit kostenlos selbst Trinkwasser zapfen, gekühlt oder nicht temperiert, mit oder ohne Kohlensäure. Für die Mittagspause oder auch für die einzelnen Klassen kann das Wasser auch in Glaskrüge abgefüllt werden. Aber auch alle gängigen Trinkflaschenformate können gefüllt werden. So wird zum einen der finanzielle und logistische Aufwand vom Getränkekauf vermieden und die Umwelt wird geschont (Einwegflaschen und Abfall wird vermieden). Zum anderen ist gewährleistet, dass den SchülerInnen jederzeit ein gesundes Getränk zur Verfügung steht.

In der Regel genügt ein Wasserautomat pro Schule. Wenn die Schule sehr weitläufig ist, kann es notwendig sein, 2 Automaten aufzustellen. Der günstigste Standort ist vor der Mensa und sollte ganztätig zugänglich sein.

Es werden in Absprache mit dem Da-Di Werk Gebäudemanagement und der jeweiligen Schule geeignete Stellen gesucht, bei denen ein Anschluss an das bestehende Leitungsnetz sinnvoll und ohne großen Kostenaufwand möglich ist.

Fazit: Ein Wasserautomat ist eine sinnvolle Anschaffung für eine Schule. Die Vorteile liegen klar auf der Hand:

- jederzeit ein gesundes Getränk zu einem sehr, sehr niedrigen Preis
- hohe Sozialverträglichkeit, da SchülerInnen aus sozial schwächeren Familien ebenso davon profitieren können (keine 2-Klassen-Gesellschaft!)
- einfache Handhabung
- hoher Hygienestandard
- kein logistischer Aufwand (Getränkemöbel schleppen u.ä.)
- hohe Umweltverträglichkeit (kein Abfall, kein Aufbereiten von Pfandflaschen).

Die installationsgebundenen Wasserspender, die für die Schulen angeschafft werden, sollen dem DVWG-Arbeitsplatz W516 „Installationsgebundene Wasserspender – für das Kühlen und/ oder Karbonisieren von Trinkwasser“ entsprechen.

Im Einzugsbereich des Gruppenwasserwerks Dieburg werden die zur Verfügung stehenden Subventionen (50 % des Anschaffungspreises) genutzt.

Nachfolgende Schulen liegen im Einzugsbereich des Gruppenwasserwerks Dieburg und können, so sie Wasserspender wünschen, die Subventionen erhalten:

- Joachim-Schumann-Schule, Babenhausen
- Bachgauschule, Babenhausen
- Schule im Kirchgarten, Babenhausen
- Eduard-Flanagan-Schule, Babenhausen
- Markwaldschule, Babenhausen, ST Langstadt
- Bachwiesenschule, Babenhausen, ST Hergershausen
- Marienschule, Dieburg
- Gutenbergschule, Dieburg
- Anne-Frank-Schule, Dieburg

- Gustav-Heinemann-Schule, Dieburg
- Goetheschule, Dieburg
- Alfred-Delp-Schule, Dieburg
- Landrat-Gruber-Schule, Dieburg
- Stephan-Gruber-Schule, Eppertshausen
- Albert-Schweitzer-Schule, Groß-Zimmern
- Friedensschule, Groß-Zimmern
- Schule im Angelgarten, Groß-Zimmern
- Geißbergsschule, Groß-Zimmern OT Klein-Zimmern
- John-F.-Kennedy-Schule, Münster
- Regenbogenschule, Münster OT Altheim
- Schule auf der Aue, Münster
- Eichwaldschule, Schaafheim
- Lindenfeldschule, Schaafheim OT Moosbach

Von der Gemeinde Eppertshausen wird für die Stephan-Gruber-Schule in Eppertshausen und die Schule auf der Aue in Münster jeweils ein Wasserautomat kostenlos zur Verfügung gestellt.

### **Zu 3. Abrechnungssystem**

Zur Markterkundung wurde bei den Schulträgern in Hessen eine Abfrage gestartet, ob bereits einfach handhabbare und internetbasierte Abrechnungssysteme im Einsatz sind. Nach Auswertung der Abfrage werden die in Frage kommenden Abrechnungssysteme begutachtet und über die Einsetzbarkeit an den Schulen im Landkreis Darmstadt-Dieburg überprüft. Das Ergebnis wird mitgeteilt.

### **Zu 4. Küchenkräfte**

In den besonderen Nebenbestimmungen (BNBest) Ziffer 2.3 des Hessischen Kultusministeriums zum Bewilligungsbescheid „Ganztagsprogramm nach Maß“ ist Nachfolgendes festgehalten:

„Der Schulträger stellt gemäß Ziffer 2.1.2 der o. g. Richtlinie sicher, ... dass Schülerinnen und Schüler und dem Personal der Schule an allen Unterrichtstagen mit Nachmittagsangebot ein Mittagessen angeboten werden kann und gewährleistet die für ein Essensangebot erforderliche räumliche, sächliche und personelle Ausstattung der Schule.

Dies schließt Tätigkeiten der Zubereitung und Ausgabe des Essens sowie Spül- und Reinigungsarbeiten ein. Die Zuwendungsmittel dürfen daher nicht für die Abdeckung dieses Teils der Ganztagsangebote verwendet werden.“

In Ausführung dieser Nebenbestimmungen stellt daher der Schulträger den Schulen, die im Landesprogramm „Ganztagsprogramm nach Maß des Hessischen Kultusministeriums“ sind, Küchenkräfte zur Verfügung.

### **Zu 5. Essensausgaben bzw. Cafeterien**

Bezogen auf das jeweilige Verpflegungsverfahren (Cook and Hold/Cook and Chill) wird das Da-

Di-Werk Gebäudemanagement beauftragt, die notwendigen baulichen Maßnahmen zur Einrichtung von Küchen, Essensausgaben und Mensabereichen durchzuführen.

**Finanzielle Auswirkungen:**

Kostenstelle:  
Produkt:  
Investitionsmaßnahme:

<b>Aufwendungen</b>	<b>2009</b>	<b>2010</b>	<b>2011</b>
Sachkonto:	0,00 EUR	0,00 EUR	0,00 EUR
<b>Erträge</b>	<b>2009</b>	<b>2010</b>	<b>2011</b>
Sachkonto:	0,00 EUR	0,00 EUR	0,00 EUR