

Vorlage Federführende Dienststelle: Schule Beteiligte Dienststelle/n:	Vorlage-Nr: FB 40/0221/WP15 Status: öffentlich AZ: Datum: 18.03.2009 Verfasser: FB 45/40, Herr Crumbach						
Richtlinie für ein gesundes Mittagessen an Aachener Schulen; hier: Ratsantrag der GRÜNE-Fraktion vom 02.12.2008							
Beratungsfolge: TOP: __ <table border="0" style="width: 100%;"> <tr> <td style="width: 20%;">Datum</td> <td style="width: 30%;">Gremium</td> <td style="width: 50%;">Kompetenz</td> </tr> <tr> <td>05.05.2009</td> <td>SchA</td> <td>Kenntnisnahme</td> </tr> </table>		Datum	Gremium	Kompetenz	05.05.2009	SchA	Kenntnisnahme
Datum	Gremium	Kompetenz					
05.05.2009	SchA	Kenntnisnahme					

Beschlussvorschlag:

Der Schulausschuss nimmt den Sachstandsbericht der Verwaltung zu den Richtlinien für ein gesundes Mittagessen an Aachener Schulen zur Kenntnis. Der Ratsantrag der GRÜNE-Fraktion ist damit beantwortet.

Finanzielle Auswirkungen:

Maßnahme:

Investitionskosten

a. Im Haushalt? ja/nein _____ €

b. Maßnahme über 150 T€: Liegt eine Wirtschaftlichkeitsberechnung vor? ja/nein

c. Wenn bei a. nein: Deckung?

Maßnahme: _____ €

d. Zuschüsse _____ €

Folgekosten

Aufwand

Personalkosten _____ €

Sachkosten _____ €

Abschreibung _____ €

a. Im Haushalt? ja/nein _____ €

b. Wenn bei a. nein: Deckung?

Maßnahme: _____ €

c. Zuschüsse _____ €

Konsumtiv

a. Im Haushalt? ja/nein _____ €

b. Konsolidierung? ja/nein _____ €

c. Personalkosten _____ €

d. Sachkosten _____ €

e. Wenn bei a. nein: Deckung?

Maßnahme _____ €

f. Dauer _____ Jahre

g. Zuschüsse _____ €

Finanzielle Auswirkungen ergeben sich nicht.

Erläuterungen:

Mit Schreiben vom 02.12.2008 hat die GRÜNE-Ratsfraktion den Antrag gestellt, die Verwaltung zu beauftragen, einen Qualitätsstandard für die Schulverpflegung zu erarbeiten. Dieser Antrag ist den Erläuterungen beigelegt. Seitens der Verwaltung wird hierzu wie folgt Stellung genommen.

Durch die Erlasse des Ministeriums für Schule und Weiterbildung (MSW) NRW sind die Schulen mit einer Sekundarstufe I ab dem zweiten Schulhalbjahr 2009/10 verpflichtet, eine Mittagsverpflegung anzubieten. Der Schulausschuss hat in seiner Sitzung am 28.08.2008 beschlossen, dass es sich dabei an den Aachener Schulen um eine Warmverpflegung handeln soll.

Das Geschwister-Scholl-Gymnasium und das Gymnasium St. Leonhard werden in den kommenden beiden Schuljahren den **gebundenen Ganztagsbetrieb** aufnehmen. Darüber hinaus haben 13 weitere Schulen die Teilnahme am sogenannten "1.000-Schulen-Programm" beantragt. Dadurch bedingt ist die Stadt Aachen gehalten, die infrastrukturellen Voraussetzungen (Mensa und Küche) für eine Übermittagsbetreuung zu schaffen. Die Abteilung Schulbetrieb und das Gebäudemanagement haben gemeinsam mit den Schulleitungen vor Ort die räumlichen und strukturellen Möglichkeiten zur Umsetzung untersucht. Die Planungen für die Küchen fallen dergestalt aus, dass den Schulen alle Möglichkeiten einer Warmverpflegung geboten werden, mit Ausnahme einer Frischküchenzubereitung. Diese Variante entfällt, da sie neben entsprechendem Personal eine deutlich höhere Investition in Küchenfläche und Technik erfordern würde.

Für die Warmverpflegung der Kinder kommen die unterschiedlichsten Durchführungsmodelle in Betracht. So kann z.B. der Ablauf durch einen schuleigenen Förderverein oder durch freie Träger organisiert werden. Auch planen Schulen, mit der Verpflegung eine Bäckerei oder eine Metzgerei zu beauftragen, zum Teil mit lokaler Nähe.

Festlegungen des Schulträgers würden den Handlungsspielraum der Schulen erheblich einschränken. Von daher besteht seitens der Verwaltung nicht die Absicht, den weiterführenden Schulen irgendwelche Vorgaben in Bezug auf die Betreiber der Mensa zu machen.

Hinsichtlich der Qualitätsstandards für die Schulverpflegung herrscht bei allen mit diesem Thema Beschäftigten (Ökotrophologen, Interessengemeinschaften wie die Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V. / DGE oder die Plattform Ernährung und Bewegung e. V. / peb) Konsens, dass die Frischküche die größtmögliche Basis für ein gesundes Essen bietet. Daran anschließend folgt das sogenannte "Cook and Chill"-Verfahren, das heißt Speisen werden nach ihrer Zubereitung innerhalb von 90 Minuten auf eine Temperatur von unter 3°C gekühlt und unmittelbar vor dem Verzehr durch Erwärmung restgegart. Diese Form der Beköstigung ist bisher in der hiesigen Region nicht verbreitet. Es ist jedoch davon auszugehen, dass sich durch die Ganztagsoffensive der NRW-Landesregierung eine entsprechende Nachfrage und folglich auch ein Markt bilden wird.

Weitere Beköstigungsformen sind durch die OGS hinlänglich bekannt.

Abschließend lässt sich festhalten, dass bei mehreren Veranstaltungen zum Thema Schulbeköstigung, die in Aachen durchgeführt worden sind, nicht der einzig wahre Qualitätsstandard auszumachen war. Experten berichteten, dass z.B. Vollwertkost bei den Schülerinnen und Schülern kaum nachgefragt werde. Zudem müsse berücksichtigt werden, dass z.B. durch einen hohen Anteil an Vollwertprodukten die Essen für die Kinder so teuer würden, dass sich die Eltern dies dann gar nicht leisten könnten.

Die Zukunft des Schulalltags wird sicher Ganztags heißen. Eine Herausforderung dabei wird sein, den Spagat zwischen gesundem, nachgefragtem und bezahlbarem Mittagessen zu schaffen. Dabei sollte den Schulen selbst die Verantwortlichkeit für ein marktgerechtes Konsumentenverhalten erhalten bleiben.

Anlage/n:

Ratsantrag der GRÜNE-Fraktion vom 02.12.2008