



## Niederschrift

64. Plenarsitzung des Gemeinderates  
14. Mai 2019, 13:30 Uhr  
öffentlich  
Bürgersaal, Rathaus Marktplatz  
Vorsitzender: Oberbürgermeister Dr. Frank Mentrup

38.

### **Punkt 42 der Tagesordnung: Qualität und Nachhaltigkeit beim Schulmittagessen: Einführung der Halb-Frischküche Vorlage: 2019/0274**

#### **Beschluss:**

Verwiesen in den Sozialausschuss

#### **Abstimmungsergebnis:**

keine Abstimmung

**Der Vorsitzende** ruft Tagesordnungspunkt 42 zur Behandlung auf und verweist auf die vorliegende Stellungnahme der Verwaltung.

**Stadträtin Rastätter (GRÜNE):** Das Schulmittagessen an Grundschulen hat einen besonders hohen Stellenwert, denn am Grundschulessen nehmen alle Kinder teil. Nachhaltiges, leckeres und regionales Essen kann zu einem guten Ernährungsverhalten von Kinder beitragen und zur Ernährungsbildung. Jetzt möchte ich das Pilotprojekt nicht mehr im Detail vorstellen. Das steht auch in der Antragsbegründung. Dieses Pilotprojekt war sehr erfolgreich. Die betroffene Schule, aber auch viele andere Schulen wünschen sich genau diese Ernährungsform der Teilfrischeküche mit den ergänzenden Bestandteilen des Konzepts, wie sie im Antrag geschildert sind. Momentan laufen Petitionen gegen die schlechte Qualität. Die Kinder essen nicht, es schmeckt ihnen nicht. Eltern beklagen sich und die Schulen fordern, dass man auf diese Form des Verpflegungskonzeptes in der Grundschule übergeht.

Ich begrüße es, dass das Modellprojekt Nachhaltigkeit bei der Grundschulverpflegung im Schulbeirat vorgestellt werden soll, und möchte noch auf zwei, drei Punkte der Antwort eingehen.

Sie sagen zu Recht, dass die vergaberechtlichen Voraussetzungen berücksichtigt werden müssen. Allerdings kann man die auch pädagogisch begründen in der Ausschreibung, so

dass man hier durchaus Elemente hat, wie man so eine Ausschreibung gestalten kann, dass sie wasserfest ist.

Das Zweite ist, selbstverständlich müssen auch die räumlichen und technischen Voraussetzungen bestehen. Es ist aber so, dass nicht nur die Hans-Thoma-Schule diese Voraussetzungen hat, sondern weitere Grundschulen in Karlsruhe haben schon diese Voraussetzungen. Man könnte auch mit weiteren Projekten starten.

Drittens, weil Sie sagen, man bräuchte mehr Personal. An der Hans-Thoma-Schule ist es von den Kosten her genau identisch mit dem, was alle Schulen bekommen, durchgeführt worden. Sowohl von der Verpflegung als auch vom Personal. Und das Personal ist entsprechend geschult worden, so dass es das im Team mit der Leitung sehr gut umsetzen konnte.

Das heißt ganz konkret, wir begrüßen es, dass mit den Caterern vor Ort gesprochen wird, dass Sie im Austausch sind. Aber wir brauchen gerade an den Grundschulen mit Blick auf den hohen Stellenwert einer nachhaltigen und leckeren Schulverpflegung ein solches Konzept. Ich denke, dass wir dann im Schulbeirat, und bitte auch noch unter Umweltaspekten, dieses noch einmal genau prüfen. Vielen Dank, dass es zunächst einmal vorgestellt wird.

**Stadträtin Meier-Augenstein (CDU):** Auch der CDU-Fraktion ist es sehr wichtig, dass wir unseren Schülerinnen und Schülern ein gesundes, am besten regionales Mittagessen anbieten. Die Kollegin hat es angesprochen, gerade in der Grundschule ist viel Erziehungseffekt, wenn es um das Thema Ernährung geht noch mit dabei. Uns geht es aber auch insgesamt um dieses Thema, dass wir hier Handlungsbedarf sehen. Eine Möglichkeit ist im Antrag enthalten. Wir begrüßen es, dass wir uns das noch einmal genau anschauen im Schulbeirat, zum einen das praktische Beispiel der Hans-Thoma-Schule vorgestellt bekommen, aber auch noch einmal dieses Prinzip Achtsamkeit beim Grundschulessen vorgestellt bekommen.

Uns wäre es aber wichtig, wenn wir das sowieso im Schulbeirat haben, dass wir uns insgesamt noch einmal mit der Thematik Mittagessen in unseren Schulen beschäftigen, weil wir weiterhin die Problematik haben durch die Vergabe, die wir im Herbst gemacht haben, die veränderten Belieferungen. Seit Januar bekommen wir von vielen Eltern, von vielen Schulen die Rückmeldung, dass die Qualität schlechter geworden ist, gerade durch den Caterer, der das Essen von weither bringt. Wir meinen schon, dass diese Aspekte, Qualität und aber auch Entfernungen, wirklich in die Ausschreibungskriterien aufgenommen werden müssen. Wir sehen natürlich auch, dass das Vergaberecht Vorschriften macht. Aber wir würden gerne noch einmal in die Diskussion im Ausschuss gehen, weil uns das ein sehr wichtiges Thema ist, dass wir für unsere Kinder ein Essen anbieten, das von den Kindern angenommen wird. Und das mit den Kriterien, da sind wir uns einig, gesund aber geschmackvoll und am Besten regional, saisonal, dass das einfach zusammenpasst.

Wir gehen den Weg mit und freuen uns auf die weitere Diskussion.

**Stadträtin Moser (SPD):** Auch bei dem Antrag der GRÜNEN grüßt das Murmeltier, lieber Joschua.

Heute beschäftigen wir uns öfters mit Anträgen, die schon gestellt wurden. Im Februar hatten wir uns mit fast dem gleichen Thema beschäftigt, mit der Mittagsverpflegung der

Schülerinnen und Schüler. Ich habe damals Argumente gebracht, wie Unverhältnismäßigkeit von Preis und Leistung, die Bestandteil unseres Antrags waren, die Umweltbelastung durch weite Transportwege, lange Warmhaltezeiten, dadurch bedingt geschmackloses Essen, Einsatz von saisonalen und regionalen Produkten, und unseren Antrag damit begründet. Ich freue mich sehr, dass diese Argumente den Weg in die Antragsbegründung Eures Antrags gefunden haben.

Im Februar habe ich zur Vorbereitung auf unseren Antrag mit Frau Beutler von der Hans-Thoma-Schule gesprochen. Ich weiß von diesem sehr erfolgreichen und sinnvollen Projekt, das wir sehr begrüßen, dass das auch weitergeführt werden soll an anderen Schulen. Das nur zur Beruhigung.

Wir können bei dem Antrag mitgehen. Allerdings haben wir bei Punkt 2 noch Klärungs- und Informationsbedarf. Dort wird die Bildung von Koch- und Ausgabeteams für das Herichten und Verteilen von Speisen gefordert. Da ist die Frage – wir sollen das ausweiten auf mehrere Schulen -, ob der Caterer in der Lage sein wird, mehrere Koch- und Ausgabeteams zu stellen. Deswegen begrüßen wir es sehr, dass wir uns nochmals im Schulbeirat mit diesem Thema beschäftigen. Ich würde auch Bettina Meier-Augenstein darin unterstützen, dass wir uns grundsätzlich einmal über das Thema unterhalten.

**Stadtrat Wohlfel (KULT):** Ich mache es kurz. Wir begrüßen den Antrag auch und freuen uns auf die weiteren Beratungen in den Ausschüssen.

**Stadtrat Jooß (FDP):** Das war schon einmal Thema hier im Hause. Da habe ich schon deutlich gesagt, wir sollen die Schulen entscheiden lassen, mit wem sie kooperieren, wen sie als Caterer nehmen. Es kann eine Grundgebühr geben für das Essen. Dann können die Eltern selber wählen, welches Essen sie wollen. Dann gibt es auch weniger Rücklauf. Das ist das Entscheidende für uns, dass nicht so viel weggeworfen wird, dass den Kindern wirklich das Essen schmeckt und sie auch beteiligt sind, sowohl die Eltern als auch die Schüler. Beim Probeessen ist das der Fall. Aber ich denke, das ist noch nicht genügend. Außerdem sagt die DGE 25 % Bioanteil. Wir haben sogar 50 %. Karlsruhe ist schon wieder Spitze. Ich habe zwar meine Probleme gehabt. Es muss nicht alles Bio gut sein. Aber Sie wissen das.

Zum Regionalen: Wir Bäcker bestehen auch auf Regionales. Wir haben regionale Mehle. Das ist gefragt heute. Regional geht vor allem anderen, schon wegen der Anfahrtswege usw. Die Nachhaltigkeit ist viel mehr gegeben. Ich habe der Renate Rastätter einmal ein Buch gegeben von unserem Verband, was dort angeboten wird. Da wird genau das angeboten, was sie fordert. Wir sind gar nicht so weit auseinander. Ich denke, wir sind auf einem guten Weg, dass man das dezentral macht und die Schulen mitentscheiden lässt. Wie man das konkret umsetzt, können wir im Schulbeirat besprechen.

**Stadtrat Dr. Schmidt (AfD):** Auch wir begrüßen es, dass wir dieses Thema noch einmal im Ausschuss behandeln. Denn für mich als betroffener Vater ist eine Sache ganz wichtig, die hier zu wenig vorkommt. Das Essen muss den Schülern schmecken. Denn sonst essen sie es gar nicht. Es kann noch so qualitativ hochwertig sein. Wenn die Kinder es nicht essen, hilft es gar nichts. Es kommt leider bei uns häufiger vor. Dann leidet die Leistung. Wenn sie nichts essen, können sie hinterher kaum Hausaufgaben machen, kommen entkräftet nach Hause und vor allem hungrig. Wenn sie dann etwas gegessen haben, geht es wieder. Aber das ist ganz wichtig. Das Essen muss schmecken.

Bei dem Hort ist es so, er kann selbst entscheiden. Aber ein Problem ist, das Probeessen ist immer sehr gut. Am Anfang ist der Caterer auch immer sehr gut. Aber mit der Zeit nimmt die Qualität ab, weil dann über die Laufzeit das, was am Anfang zu viel ausgegeben wurde, wieder hereingespielt werden soll. Deswegen ist es ein Riesenproblem mit diesem Essen. Auch für die Eltern, weil die Schüler sich dann früher oder später beschweren und das Essen nicht mehr essen. Wir müssen das noch einmal ganz grundsätzlich behandeln, mit welchen Mechanismen wir verhindern können, dass die Qualität mit der Zeit nachlässt und wie wir sicherstellen können, dass die Qualität, die wir am Anfang vorgeführt bekommen, auch dann tatsächlich über die Länge der Laufzeit so bleibt.

**Der Vorsitzende:** Das waren alle Wortmeldungen. Sie waren mit der Verweisung in den Schulbeirat einverstanden, wo dann die Ergebnisse des Modellprojekts vorgestellt und weitere Konsequenzen diskutiert werden.

Zur Beurkundung:  
Die Schriftführerin

Hauptamt – Ratsangelegenheiten –  
2. Juli 2019