

Antrag

GRÜNE-Gemeinderatsfraktion

vom: 06.04.2006
eingegangen: 06.04.2006**24. Sitzung des Gemeinderates am 23.05.2006**

TOP 19

Vorlage Nr. 703

Öffentlich Nichtöffentlich

verantwortlich Dez. 3

Schulverpflegung

Stellungnahme des Bürgermeisteramtes - Kurzfassung -

Das Bürgermeisteramt ist der Auffassung, dass dem Antrag, Frischkostsysteme zur Schulverpflegung anzubieten, nicht entsprochen werden sollte. Die derzeit eingesetzten Systeme sind aus qualitativen und wirtschaftlichen Gründen beizubehalten.

Finanzielle Auswirkungen

nein ja

Gesamtaufwand der Maßnahme	Einnahmen (Zuschüsse u. Ä.)	Finanzierung durch städtischen Haushalt	Jährliche laufende Belastung (Folgekosten mit kalkulatorischen Kosten abzügl. Folgerträge und Folgeinsparungen)
-	-	-	-

Ergänzende Erläuterungen:

Anhörung Ortschaftsrat (§ 70 Abs. 1 GemO)

nein ja

durchgeführt am

Abstimmung mit städtischen Gesellschaften

nein ja

abgestimmt mit

Die bislang durchgeführten Ausschreibungen zur Versorgung der Schulen mit Mittagessen erfolgten auf Grundlage der Empfehlungen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung; damit ist den Schulen die Zusammenstellung einer vollwertigen Menüfolge möglich.

Im Bereich der Gemeinschaftsverpflegung wird zwischen folgenden Küchensystemen unterschieden:

Frischkostsystem (die Speisen werden dezentral vor Ort aus frischen Zutaten zubereitet).

Mischküchensystem (teilweise Zubereitung aus frischen Zutaten und vorgekochten Komponenten).

Cook & Chill-System („Kochen und Kühlen“; die zentral produzierten warmen Speisekomponenten werden nach dem Garen möglichst schnell auf eine Temperatur unter +3 °C gekühlt (Schnellkühlung). Die gekühlte Speise kann bei ununterbrochener Kühlung mehrere Tage gelagert werden und wird erst unmittelbar vor der Ausgabe wieder auf Verzehrstemperatur erwärmt).

Tiefkühlsystem (zentrale Produktion, anschließend Tiefkühlung auf mindestens -18°C, Erhitzung auf Verzehrstemperatur vor Ort).

Warmverpflegungssystem (Zentrale Produktion, die Speisen werden bis zur Ausgabe mit einer Temperatur zwischen 65 und 70°C warmgehalten).

Bei den städtischen Schulen mit Ganztageseinrichtungen sind folgende Systeme im Einsatz:

Warmverpflegungssystem,

Tiefkühlsystem,

Cook & Chill-System

Bewertung aus qualitativer Sicht

Auf den ersten Blick scheint das Frischkostsystem überragende Vorteile gegenüber den anderen Systemen zu haben. Das Bundesministeriums für Landwirtschaft, Ernährung und Verbraucherschutz (BMLEV) kommt jedoch zu dem Ergebnis, dass der Einsatz von gekühlter (Cook & Chill) und tiefgekühlter Ware mit dem Einsatz von Frischware vergleichbar ist, sofern die Rohstoffe schonend und erntefrisch verarbeitet wurden. Eine Ergänzung durch frisches Obst, Salat und Kräuter ist dabei sinnvoll.

In diesem Zusammenhang kann auch darauf verwiesen werden, dass die Hochschule Niederrhein (Fachbereich Oecotrophologie) in einem Forschungsprojekt 2004 die konventionelle Krankenhausverpflegung mit dem Verpflegungssystem "Cook & Chill" verglichen hat und dabei zu folgendem Ergebnis kam: „Das System "Cook & Chill" ist in der Lage, hohe Qualitätsanforderungen weitgehend zu erfüllen“ und kann „zu einer höheren Qualität der Verpflegung im Krankenhaus und anderen Gemeinschaftsverpflegungs-Bereichen beitragen.“ Die Vorteile dieses Systems werden besonders bei Gemüse und stärkehaltigen Lebensmitteln deutlich und auch sensorisch erfahrbar.

Bewertung aus lebensmittelhygiene-rechtlicher Sicht

In einer Stellungnahme zu Standards bei städtischen Ganztageseinrichtungen kommt „Lebensmittelüberwachung und Veterinärwesen“ im Hinblick auf die Lebensmittelhygiene zu dem Ergebnis, dass Cook & Chill bei ausreichender Erhitzung in der KÜcheneinrichtung das geringste Risiko darstellt. Allerdings muss bei Cook & Chill und Tiefkühlkost die Einhaltung der Kühlkette beachtet werden. Bei Warmverpflegungssystemen ist darauf zu achten, dass lange Standzeiten vermieden werden und dass die Temperatur des Essens zum Ausgabezeitpunkt zwischen 65 und 70 °C liegt.

Bewertung aus wirtschaftlicher Sicht

Der Raumbedarf für ein Frischkostsystem liegt erheblich über dem einer Ausgabe-Küche, von größerer Bedeutung ist jedoch der Personalbedarf, der nach einer Veröffentlichung des Bundesministeriums für Landwirtschaft, Ernährung und Verbraucherschutz (BMLEV) bei 100 Essen/Tag nahezu dreimal so hoch ist wie bei Cook &

Chill, Tiefkühlsystem oder Warmverpflegung. Dies spiegelt sich auch in erheblichem Maß in den Kosten pro Essen wider, die von den Erziehungsberechtigten getragen werden.

Die Herstellung des Essens in Großküchen hat darüber hinaus den Vorteil, dass auch spezifische Bedürfnisse berücksichtigt werden können. So ist es z.B. möglich gluten- oder laktosefreie Menüs zu bestellen.

Im Rahmen einer Informationsveranstaltung hat das Schul- und Sportamt Schulleitungen und Elternbeiräte von Schulen, an denen eine Ganztageseinrichtung geplant ist, das Cook & Chill-Verfahren vorgestellt. Auf dieser Grundlage erfolgen auch die künftigen Ausschreibungen, da seitens der Betroffenen Zustimmung erfolgte.

Die Zubereitung von Essen ist an den Haupt-, Real- und Sonderschulen Bestandteil des Bildungsplans (z.B. Bildungsplan Hauptschule/Werkrealschule Klasse 9, Fächerverbund Wirtschaft-Arbeit-Gesundheit: *die Schülerinnen und Schüler kennen Grundlagen einer gesunden Lebensführung; bereiten nach schriftlicher Arbeitsanweisung und nach eigenen Ideen einfache Speisen zu und bewerten sie; beherrschen Grundfertigkeiten der Nahrungszubereitung; können Ess-Situationen anlassbezogen gestalten; erkennen kulturelle Unterschiede in Bezug auf Speisen, deren Zubereitungstechniken und Verzehr; können Arbeitsabläufe sach- und fachgerecht durchführen und beachten dabei Sicherheits- und Hygienemaßnahmen*).

Die zur Vermittlung dieses Bildungsauftrags benötigten Schullehrküchen sind vorhanden.

Die von den Antragstellern gewünschte Festlegung auf Anbieter aus Karlsruhe bzw. der Region ist vergaberechtlich nicht möglich. Selbstverständlich bleibt es lokalen bzw. regionalen Anbietern unbenommen, sich an entsprechenden Ausschreibungen zu beteiligen.

Aus den dargelegten Gründen widerrät das Bürgermeisteramt dem Antrag.